
CHAPITRE VII.

*Description de l' Anis , ses propriétés
sa culture, etc.*

A graine de cette plante est la seule partie dont on fasse usage, et on ne la cultive que pour cet objet.

Sa racine est blanche et menue, sa feuille extrêmement fine et découpée d'un vert gai; sa tige est branchue , cannelée et creuse ; elles élève à quatre ou cinq pieds ; ses fleurs sont blanches et petites, disposées en rose et ramassées en grand nombre à l'extrémité de ses rameaux en forme de parasol ; elles sont composées de cinq pétales échancrés; le calice où elles tiennent se change en un fruit oblong, formé de deux semences menues, convexes et cannelées d'un vert grisâtre, d'une odeur et d'une saveur douces et agréables.

On sème cette graine fort claire au printemps, soit en planches, soit en bordures: elle profite mieux dans cette dernière disposition : on la mouille pour la faire lever., et on l'éclaircit quand le plant est assez fort; on a soin de même de le sarcler au besoin

et de l'arroser un peu dans les sécheresses : elle demande une terre meuble et légère. Chaque pied forme sa tige dans le mois de juin, et la graine se trouve mûre au mois d'août ; on le coupe alors à fleur de terre , et on le laisse encore quelques jours au **soleil** , avant de battre la graine ; il repousse de nouveaux drageons au printemps suivant, qui donnent une seconde fois de la graine ; mais, passé cette seconde récolte, il faut le détruire et en semer d'autre. Cette plante vient assez bien en tout pays, mais particulièrement en Touraine , où on en élève beaucoup, et c'est **de-là** que la semence nous vient en plus grande partie; elle se conserve bonne pour semer pendant trois ans, mais pour les autres usages, elle sert beaucoup plus long-temps.

Elle est placée la première parmi les quatre grandes semences chaudes, et porte le nom de carminative, c'est-à-dire, **anti-venteu**se , sa principale vertu étant de dissiper les vents : elle est stomachique en même temps , et fort convenable aux estomacs froids et humides ; prise après le repas, elle aide à **digestion** ; celle qui est en dragée est la meilleure ; elle s'emploie aussi utilement contre la colique , le hoquet, le mal de tête, les diarrhées, la difficulté de respirer, et autres maladies de cette espèce : on la fait entrer dans les purgatifs à la dose d'une drachme infusée avec deux onces de séné, ou

autres drogues purgatives, et prévient les tranchées ; elle est par elle-même purgative pour les enfans , qu'on purge parfaitement au poids d'un scrupule pulvérisé et délayé clans un peu de bouillon; elle est souveraine aussi dans les lavemens , pour appaiser la colique, arrêter le cours de ventre, et dissiper les vents : on en fait bouillir deux ou trois gros avec les autres herbes. Il s'en tire une huile qu'on trouve chez tous les apothicaires, qui est excellente de même pour la colique venteuse, et pour faire cracher les asthmatiques : la dose est *de* huit à dix gouttes dans un verre *de* quelque liqueur convenable. On l'emploie encore dans plusieurs ratafiats et liqueurs qu'on boit pour son plaisir , et dans certaines pâtisseries qu'on fait en beaucoup de pays ; on en met même dans le pain du côté de Rome, ainsi qu'en Al **emagne** : c'est l'usage dans les cabarets de servir *de* l'anis sur une assiette, qu'on mange avec le pain ; les riches et les pauvres l'aiment également. Cette semence enfin a tant de propriétés et (le vertus, qu'on l'appelle en médecine lame des poumons *et* le soulagement *des* intestins.

Il y a encore une autre espèce d'anis qui vient de la Chine, et qui en porte le nom mais on ne peut pas réussir à le faire venir dans ce climat ; on lui attribue des vertus supérieures à l'autre , pour chasser les vents : on le mâche tel qu'il nous vient .

OU on en boit l'infusion. J'ignore comment il croît; je ne connois que le fruit, qui est d'une matière solide comme le bois, formé comme une étoile, de la grandeur d'un petit écu, de couleur marron, rougeâtre, renfermant quelques petites graines rouges; on le trouve chez tous les apothicaires.

CHAPITRE VIII.

*Description de l' **ARROCHE** , ses différentes espèces , ses propriétés, sa culture etc.*

L'ARROCHE est connue sous plusieurs noms , *belle-dame, bonne-dame* et *follette* ; il y en a trois espèces, la blanche, la rouge et la puante.

La blanche, qui est la seule dont on fasse usage dans les alimens , a la racine longue et fibreuse ; sa feuille ressemble en **quelque** chose à celle de la poirée ; mais elle est plus petite, plus lisse, plus molle et plus jaune ; aussi elle est conformée différemment du côté de la queue, étant comme ailée et un peu ondée sur les bords : elle monte en graine la même année qu'on la sème, et pousse une tige de cinq à six pieds , cylindrique dans le bas, et anguleuse dans le haut ; ses fleurs naissent en grand nombre aux extrémités de la tige et des rameaux ;

elles sont sans pétales , composées de plusieurs étamines garnies de sommets jaunâtres ou verdâtres; ces étamines sortent d'un calice à cinq feuilles avec un pistil qui se change en une seule semence arrondie ou aplatie comme une lentille jaunâtre, et enveloppée dans une capsule feuillée. On doit être attentif à la recueillir dès que les premières graines commencent à se détacher, sans quoi le vent les emporte en plus grande partie ; on coupe alors toute la tige qu'on laisse exposée quelques jours au soleil, et on la secoue aussitôt après. C'est au mois de juillet qu'on la recueille; elle se conserve bonne deux ans, et on peut la semer pendant toute la belle saison ; cependant on n'en sème pour l'ordinaire qu'à l'entrée du printemps, pour en jouir en attendant la poirée, qui ne pousse pas avec la même rapidité. Mais si d'un côté elle a le mérite de se former plutôt qu'aucune autre plante de son espèce elle a le défaut de monter **pres-**
qu'aussitôt qu'elle est levée, ce qui l'exclut des potagers passé le moment du besoin. Elle est très-utile néanmoins dans ce moment pour les soupes et pour les farces, où en l'emploie avec l'oseille, au défaut de la poirée.

La seconde espèce qui est la rouge, a la feuille d'un rouge sale, et la fleur, ou, pour mieux dire, le bouton purpurin; à tous autres **égards**, elle ressemble parfaitement à la

CHAPITRE VIII. 205

précédente; ses qualités sont à-peu-près les mêmes, et on s'en sert également comme de l'autre dans la médecine , mais la teinte rouge que la feuille donne au bouillon la proscrit de la cuisine , étant désagréable aux yeux.

La culture de ces deux espèces est fort simple : on sème la graine à la volée ou par rayons assez clairs, et peu de jours après elle lève : on la coupe quand elle est assez grande , tout est dit là.

On se sert de la feuille des deux espèces, comme de la poirée, dans les bouillons et les décoctions rafraîchissantes et émollientes; elle est particulièrement bonne pour amollir le ventre et pour faire couler les matières recuites ; elle dissipe en même temps les vents, et tempère les humeurs âcres et bilieuses : on l'applique aussi en cataplasme pour arrêter les inflammations, appaiser les douleurs, relâcher les parties tendues, amollir les tumeurs dures , et adoucir les douleurs de la goutte ; mais elle est contraire aux estomacs faibles, et l'on ne doit point en mettre dans les alimens.

La troisième espèce, nommée *la puante*, n'est d'aucun usage pour la vie; sa propriété essentielle est de guérir la passion hystérique : on fait infuser ses feuilles comme le thé, et on en prend l'infusion toute chaude; on en fait aussi des décoctions à prendre en lavement. On peut encore confire avec le

sucré les feuilles fraîchement coupées, et elles sont particulièrement bonnes pour les femmes hystériques. Cette plante se trouve dans les lieux incultes et le long des chemins, maison peut la transplanter ou la semer dans les jardins ; et ceux qui sont dans le cas d'en avoir besoin, ne doivent pas négliger d'en avoir quelques pieds: sa racine est menue et fibrée ; sa feuille presque ronde, terminée en pointe de la couleur de l'espèce blanche, mais beaucoup plus petite couverte d'une poussière farineuse et blanchâtre, et d'une odeur puante, semblable à peu près à celle d'un maquereau pourri ; sa tige basse, presque rampante, assez branchue ; ses fleurs sont entassées au sommet des rameaux, petites, sans pétales, et composées de plusieurs étamines qui s'élèvent d'un calice partagé en cinq parties, et d'un pistil qui se change en une seule graine, menue, lisse, noirâtre, presque ronde et aplatie , enfermée dans une capsule qui a la figure d'une étoile.

CHAPITRE IX.

Description de l'ARTICHAUT ses différentes espèces , ses propriétés , sa culture , etc.

L'ARTICHAUT est un des légumes les plus distingués du potager et des plus goûtés.

CHAPITRE IX. 207

tés : le riche et le pauvre en jouissent également et s'en nourrissent ; cependant , comme il a la mauvaise qualité d'échauffer et de donner des vents , un peu de retenue dans l'usage qu'on en fera, conviendra bien aux **tempéramens** chauds et venteux.

Sa racine est épaisse et dure ; ses feuilles sont longues d'un pied et demi jusqu'à deux pieds ; elles sont larges dans leur milieu de neuf à dix pouces, divisées en lanières larges, découpées, couvertes d'un duvet blanchâtre, sur-tout en-dessous , et sans épines ; sa tige est haute d'un pied et demi environ, cannelée, cotonneuse, garnie de quelques rameaux, au sommet desquels est une tête ronde et pointue , plus ou moins, suivant l'espèce, formée de grandes écailles d'un vert de mer, dont la base est épaisse, tendre et blanchâtre, bonne à manger ; et c'est la seule partie dont on fasse usage. Cette tête écailleuse n'étant pas coupée au point qu'elle doit l'être pour être mangée, s'élargit et s'étend peu à peu à mesure que les écailles s'écartent , et laisse enfin paroître dans son milieu un groupe de fleurs , de couleur pourpre bleuâtre, divisées en cinq parties, et portées sur des embryons qui se changent ensuite en une semence oblongue, lisse, verdâtre, un peu tiquetée, et garnie, dans sa circonférence d'aigrettes blanchâtres.

On le mange à la sauce blanche , après avoir été cuit dans l'eau ; on le sert de même au bouillon , et c'est aujourd'hui la façon qui plaît le mieux, d'autant que les sauces blanches incommodent beaucoup de personnes : on le mange frit, en pâte ou sans pâte soit au beurre fondu, soit au sain-doux, soit à l'huile : on le mange encore grillé dans une tourtière ou sur le gril, après en avoir ôté la mousse, et mis en place une cuillerée de bonne huile , ou un peu de beurre avec du poivre et du sel, ce que l'on appelle à la berigoule. On le **mêle** dans les fricassées de poulets et autres ragoûts : on le mange cru à la poivrade quand il est jeune et tendre ; il sert enfin, en gras et en maigre à beaucoup d'usages différens.

Il n'est pas aussi utile pour la médecine, et même les vertus que quelques - uns lui attribuent sont contestées par d'autres. Il est certain seulement qu'il est cordial et apéritif, et que la décoction de sa racine cuite dans le vin, provoque fortement les urines; on attribue aussi à sa feuille la vertu de guérir les écorchures et froissures, étant pilée avec du sucre, et appliquée sur la plaie. Au surplus, on convient assez unanimement, comme je l'ai dit, qu'il échauffe , qu'il cause beaucoup de vents, et qu'il excite à l'amour ; mais son goût fait plaisir : il n'est question que d'en user **modé-**

rément pour ne pas en être incommodé et chacun doit prendre son tempérament pour règle.

Il y a cinq espèces d'artichauts que nous connoissons , et que nous cultivons plus ou moins. ■ se peut qu'il y en ait quelques autres dans les pays éloignés comme je l'ai ouï dire ; mais, soit qu'elles n'aient pas valu la peine d'être apportées , soit que l'ayant été le climat ne leur ait pas été favorable, elles ne sont pas venues jusqu'à nous.

Les cinq espèces connues sont, le blanc, le vert le violet le rouge et le sucré de Gênes.

Le blanc est le plus hâtif et assez tendre mais il est fort petit; le coeur de sa pomme est enfoncé comme celui de la joubarbe, et ses écailles sont hérissées de pointes piquantes. Son défaut est d'être fort délicat à élever, et ce n'est qu'avec de grands soins, et dans une terre favorable , qu'on peut le conserver l'hiver; c'est pourquoi on en cultive peu.

Le vert est celui dont on fait le plus d'usage, et auquel nos maraîchers s'attachent uniquement ; il vient d'une grosseur extraordinaire quand il est dans une bonne terre, et bien cultivé ; sa forme est un peu aplatie , et ses écailles sont plus ouvertes qu'aux autres espèces : on en voit dont la base, qu'on appelle plus communément le

cul, porte jusqu'à cinq pouces de diamètre; il est fort tendre, et d'un bon goût quand l'eau ne lui a pas été ménagée.

Le violet est d'une médiocre grosseur, c'est celui dont on fait le plus d'usage dans les provinces ; sa forme est plus pointue que n'est celle du vert , et *ses* écailles, dont le fond est vert avec un petit piquant au bout , sont fouettées d'un rouge violet, à leur extrémité. Il est aussi bon et aussi tendre que le vert ; mais il s'en faut bien qu'il fasse autant de profit : on le confond souvent avec le vert , auquel on donne le même nom de violet , parce qu'on y apperçoit comme à l'autre quelques ombres violettes ; mais la différence est assez marquée d'ailleurs, par sa forme et sa grosseur.

Le rouge que mal-à-propos beaucoup de gens appellent aussi violet, est véritablement d'un rouge pourpré dans tout son **extérieur** ; mais le coeur est jaune, et sa chair plus délicate que celle des autres, étant mangé cru, qui est la seule façon qui lui convienne : sa forme est fort petite, et il n'est bon que dans sa naissance ; quand on le laisse un peu grossir, sa chair devient dure et indigeste.

Le sucré de Gènes , ainsi nommé, parce qu'il a effectivement le goût lin et sucré, est encore préférable au rouge par sa délicatesse, et n'est bon de même que cru; sa
pomme

pomme est fort petite , hérissée de pointes piquantes; sa couleur d'un vert pale, et sa chair fort jaune. On tire les oeilletons de Gènes par la voie des couriers : son défaut est de dégénérer dès la seconde année ; il faudroit par conséquent en faire venir tous les ans pour le manger dans sa perfection , ce qui ne convient qu'a peu de personnes ; aussi on n'en voit que dans les jardins de quelques curieux.

Il s'en trouve encore une espace dont je dirai un mot ; c'est l'artichaut sauvage , nommé par les botanistes *la grande carline*, qu'on trouve communément sur les hautes montagnes : on ne le voit ici que dans le jardin des simples, où on le cultive comme une plante cordiale ; mais on le mange dans les pays où il croit naturellement, et c'est un manger passablement bon , quoiqu'inférieur aux autres; son goût tient un peu de la noisette sans aucune amertume , mais la base à peu d'épaisseur. Il ne fait qu'une seule pomme qui sort d'un cœur à fleur de terre, et qui demeure collée au pied, fort ressemblant par sa forme extérieure, et la couleur de son duvet, au grand soleil d'Inde lorsqu'il défleurit ; ses feuilles rampent sur terre , et tiennent autant de celles du véritable artichaut, que de celles du gros chardon , étant couvertes de toutes parts d'épines longues , piquantes , et d'un vert céladon pale : il se mufti-

212 DE L'ARTICHAUT.

plie également de graines et d'œilletons.

Les cinq premières espèces se cultivent de la même manière : on peut les élever (le graines qu'on sème au mois de mars ; mais, pour l'ordinaire , on plante des oeilletons qu'on sèvre des vieux pieds qui ont passé l'hiver.

On prépare d'abord la terre, qui doit avoir eu un labour avant l'hiver, et un second quand on plante : si elle est maigre, on doit l'avoir fumée au premier labour du mois d'octobre ; mais si elle a du corps, on Peut épargner le fumier: le mieux est de défoncer la terre de deux pieds ou deux pieds et demi ; la plante y fait des productions incomparablement plus belles , qui dédommagent bien des frais.

On dresse ensuite les planches qui doivent avoir six pieds compris le sentier, et on marque la place des oeilletons en échiquier à trois pieds, ou deux pieds et demi au moins de distance en tous sens; on met une poignée de terreau à chaque place, et on en plante deux à six pouces l'un de l'autre.

On observe de n'enterrer que le talon ; quand on enfonce le cœur, il pourrit : on met tout autour du pied une poignée de menu fumier, qui est très-utile pour empêcher que les arrosements ne battent la terre, et pour conserver sa fraîcheur ; on les mouille tout de suite et on continue

pendant quelques jours jusqu'à ce qu'ils soient bien repris.

Autant qu'on peut , il faut prendre un temps de pluie pour cette plantation; mais si les circonstances ne le permettent pas , et qu'il survienne quelques jours de chaleur , il faut les couvrir, si on a le loisir; on prend à cet effet deux petites baguettes de bois vert, qu'on pique en terre par les deux bouts , de manière qu'elles fassent deux demi-cercles en croix, et on jette par-dessus quelques feuillages ou un peu de paille; on comprend que c'est pour empêcher que la couverture ne les étouffe et ne les écrase ; on peut la laisser pendant sept à huit jours. Si on veut en avoir le fruit en automne, il faut les planter le plutôt qu'on peut, et les arroser amplement pendant tout l'été; mais si on ne le veut que pour le printemps suivant , il faut les planter fort tard, et ne les mouiller que pour les empêcher de mourir.

J'ai dit qu'il faut planter deux œilletons ensemble , mais c'est uniquement pour être plus sûr d'en avoir un qui reprenne ; car il faut ôter le plus foible trois semaines ou un mois après, si tous les deux viennent à bien.

On ne doit pas craindre qu'ils périssent, quoiqu'on les voielanguir long-temps : cela est attaché à la nature de cette plante , qui est tardive à reprendre; mais qui répare

bien vite le temps perdu , quand elle commence une fois à pousser.

Au mois de septembre enfin, ceux qu'on a destinés à porter leurs fruits , commencent à montrer leurs pommes, et c'est pour lors qu'ils demandent des arrosements fréquens et copieux; la règle est une cruchée à chaque pied , de deux en deux jours.

Pour les avoir beaux, il ne faut laisser qu'une seule pomme à chaque montant , et couper toutes les secondes qui poussent autour de la tige ; il faut aussi rogner l'extrémité de toutes les feuilles d'un tiers environ : la sève se porte mieux dans le fruit, et le fait grossir.

Comme ils ne marquent pas tous en même temps, ils se succèdent ordinairement les uns aux autres jusqu'aux gelées ; et souvent il s'en trouve dont la pomme ne fait que commencer à sortir du cœur à l'arrivée des gros froids, qui ne leur permettent pas de se perfectionner en place ; pour lors, on peut arracher les pieds et les enterrer dans la serre ; ils achèvent de former leur pomme, et se conservent fort avant dans l'hiver, pourvu qu'on ait l'attention de leur donner de l'air autant que le temps le peut permettre ; et en attendant que les jeunes pommes aient grossi, on peut jouir de celles qui ont pris leur grosseur en place, et qu'on a dû enlever aux approches des gelées : j'entends, si on a eu l'attention de

les couper avec leur tige toute entière , et *de* les enterrer d'un demi-pied dans du sable frais , auquel cas ils se conservent deux mois et plus , pourvu que la serre ou le cellier où on les met ne soient pas pourrissans.

Cette plante a le double avantage de se cultiver aisément dans sa naissance , et de donner promptement son fruit ; mais l'hiver est une saison redoutable pour elle , et on ne la conserve qu'avec de grandes précautions sur-tout dans les terres froides.

La première opération est de les labourer à la fin de novembre, et s'ils sont en terre légère , il faut les buter , c'est- à dire élever sept à huit pouces de terre tout autour ; s'ils sont en terre forte on doit bien s'en garder , car ce seroit le moyen de les faire pourrir. Cette méthode de les labourer n'est pas pourtant universelle; beaucoup de particuliers se contentent de donner un bon binage à la fin de septembre pour détruire les mauvaises herbes , et ne les labourent point , prétendant que la gelée ne mord pas si avant dans la terre scellée, et que l'eau des pluies qui leur est si pernicieuse, ne se porte pas si aisément autour du pied ; j'adopte assez ce sentiment , d'autant mieux que l'ayant éprouvé une fois , j'ai parfaitement bien conservé mon plant.

J'ai encore éprouvé une chose , que je conseille à tous ceux qui se trouvent en

terre forte et humide, comme la mienne; c'est de dresser les planches des **quarrés** en dos de bahut , qui n'aient que trois pieds, et de planter un seul rang **d'œille-tons** dans le milieu ; les eaux s'écoulent dans les deux sentiers qui sont plus bas d'un pied , et les plants se conservent beaucoup mieux.

Mais dans quelque situation qu'on les mette, et soit qu'on les laboure ou non le point essentiel est de les bien couvrir pendant les gelées , et il ne faut pas attendre d'être surpris par le temps : dès le mois de novembre, on doit faire porter les couvertures autour des quarrés, pour pouvoir les employer diligemment quand le besoin le demande.

Les uns se servent de grande litière, les autres de feuilles , les autres de roseaux brisés ; chacun fait usage de ce qu'il peut avoir et le plus souvent c'est une pure perte. La bonne couverture pour les conserver sûrement, c'est celle **qu'emploient** nos maraîchers : ils prennent d'abord le fumier court qui sort des couches , **c'est-à-dire** les parties du fumier qui ne sont pas consommées ; et , après avoir coupé les feuilles des artichauts à sept ou huit pouces de terre, ils emmaillottent le pied avec ce petit fumier , et le pressent contre; lorsqu'ensuite les grandes **gelées** surviennent ils les couvrent tout-à-fait avec de

la litière sèche qu'on nomme autrement *de la paille brûlée* , et ils augmentent la charge à mesure que les gelées deviennent plus fortes : cela les défend si bien qu'il ne leur arrive presque jamais d'en perdre. Mais, comme tout le monde n'a pas toutes ces commodités , il faut tirer parti *de ce* qu'on peut avoir : or il est fort possible à tout particulier de faire arriver chez lui au mois d'août , quelques voitures de fumier long , qu'on amène pour sécher ; et ce fumier pouvant suffire , on a tout à se reprocher quand on a négligé cette précaution, et que les artichauts viennent à périr. Tous les autres expédiens ont leurs inconvéniens ; la litière qu'on sort *fraîchement* de l'écurie s'échauffe quelquefois, et la plante en souffre : elle attire aussi le mulot qui , venant à sentir l'artichaut, le coupe et le ruine : elle attire de même les pigeons , les corneilles et les pies qui la grattent , et découvrent le coeur. Les feuilles ramassées , quelles qu'elles soient, ont le défaut de pourrir, et de jeter une humidité dans le pied qui le pourrit aussi : d'ailleurs le vent les emporte en partie, et la gelée pénètre à travers ce qui reste. Les roseaux brisés ne font pas un corps assez compacte. Tout cela les préserve bien quelquefois , mais ne suffit pas quand les hivers sont *longs* et rudes; et je reviens à dire qu'il faut avoir

une provision de litière sèche, qui n'est pas même à l'abride tous les inconvénients, car les corneilles et les pigeons viennent encore la fouiller, quoiqu'ils ne s'y arrêtent pas ; les grands vents la dérangent aussi. Pour y obvier je me suis avisé de mettre par dessus une tuile qui a de plus l'avantage d'empêcher les neiges et les eaux de pluies, de même que la gelée, de pénétrer dans le cœur : ceux qui voudront m'imiter s'en trouveront bien ; au défaut de tuiles , il faut prendre du fumier à demi consommé , qui se lève par galette , et en couvrir la litière , ce qui produit le même effet. Je me suis un peu étendu sur cet article , parce que rien n'est plus important que les couvertures pour la conservation de cette plante , qu'il est désagréable de perdre après l'avoir cultivée toute l'année.

C'est ordinairement aux environs de Noël qu'on met la dernière charge, et il n'y a de sûreté de l'ôter tout-à-fait qu'au commencement d'avril ; il se trouve par-là que la plante demeure pendant trois mois étouffée sous la couverture qui la fait blanchir et quelquefois pourrir : pour prévenir ce dernier inconvénient , il faut avoir l'attention pendant ces trois mois de découvrir un peu le cœur du côté (lu midi, lorsque le temps est doux, et le recouvrir exactement dès que le froid reprend.

CHAPITRE 219

Le teins de leur résurrection étant enfin arrivé , on commence par découvrir seulement le coeur ; quelques jours après on dérange la couverture du côté du soleil ; et huit jours après , on ôte tout , et on la transporte ou on peut en avoir besoin : j'ai dit dans le chapitre des Couches l'usage qu'on en peut faire.

En , on laboure les quarrés , avec l'attention de choisir la terre la plus meuble pour mettre autour *des* pieds , et on les déchausse , s'ils ont été butés. Ils reverdisent bientôt, et on les oeilletonne dès que les oeilletons paraissent assez forts, ce qui arrive plutôt ou plus tard, suivant les années ; mais communément c'est à la mi-avril ou à la fin. Cette opération est très-importante , et demande des attentions particulières qu'ont peu de jardiniers.

On commence d'abord par déchausser le pied avec la bêche, de manière que la souche soit à découvert, et qu'on puisse instrumenter autour en toute liberté ; on éclate ensuite avec le pousse-tous les oeilletons qui se trouvent autour du coeur qui doivent donner le fruit , et on les éclate net jusque sur le gros de la souche : si le pousse ne suffit pas , on se sert du couteau pour les couper plus près , afin qu'il n'en repousse pas d'autres , et on coupe en même temps le pied des vieux montans de l'année précédente qui se trouve entre

deux terres: on nettoie enfin la souche le plus exactement qu'on peut. Si le cœur a péri pendant l'hiver , comme cela arrive très-souvent , on fait choix du meilleur Cailleton pour le laisser en place ; mais il faut observer en même-temps qu'il soit bien placé c'est-à- dire , qu'il prenne sa naissance du bas de la souche ; car , lorsqu'il se trouve sur le haut, le fruit ne vient pas si beau : on forme un petit bassin autour avec la terre la plus meuble , et on donne une borine mouillure.

Après cette opération on les voit profiter à vue d'oeil , pourvu qu'on les arrose amplement, si la saison le demande ; enfin on commence à la mi-mai à voir paraître les pommes , et il s'en trouve ordinairement de bonnes à couper vers la fin du mois.

Il faut pratiquer dans cette saison les mêmes choses que j'ai observées pour ceux d'automne, c'est-à-dire, rogner les feuilles , et ne laisser qu'une pomme à chaque montant ; mais si on ne s'embarrasse pas de la grosseur, et qu'on soit bien aise d'avoir les rejets pour manger à la poivrade , on laisse agir la nature en liberté.

Comme souvent , dans ce mois de mai, il arrive encore des gelées ,il faut avoir attention lorsqu'on en est menacé , de couvrir les jeunes pommes avec un peu de litière sèche pour les préserver, car elles sont

très-susceptible de la gelée dans leur naissance. ■

Après que le fruit est cueilli , il faut couper les montans le plus bas qu'on peut, ou les éclater avec le pied, ce qui vaut encore mieux.

Ils repoussent tout de suite des œilletons en grand nombre; et si on a soin, quand ils sont un peu forts de n'en laisser qu'un, cet œilleton se nourrit abondamment, et poussé à l'eau , donne assez souvent son fruit dans l'automne , tout au moins il le donne plutôt au printems suivant ; et, par la force qu'il a prise, il résiste mieux aux gelées.

Lorsque vous voulez détruire un quarré qui a fait son temps, pour tirer parti de son reste , il faut le destiner à donner des cardes pur l'hiver , et en ce cas ne laisser sur chaque pied qu'un oeilleton : on le laisse profiter jusqu'aux mois de septembre et d'octobre ; et après l'avoir lié, on l'empaillle : un mois après , la carde est blanche , et on coupe le pied ; mais pour en jouir plus long-temps, il ne faut les empailler qu'à proportion de son besoin , et en garder jusqu'aux grandes gelées , qu'on emporte dans la serre , et qui y blanchissent , le pied en terre dans le sable , avec de la paille sèche entre chaque rang. Dans quelques provinces méridionales , on ne fait autre chose que de les coucher sur le côté et les couvrir d'un pied de terre dans leur même pla-

ce , où ils se conservent fort bien jusqu'à Pâques ; mais dans ce climat, les terres sont trop froides, les hivers trop longs. J'en ai fait l'épreuve , ils ont pourri. On ne doit pas négliger ce dernier profit des artichauts , d'autant plus que sa carde a beaucoup plus de finesse et de goût que le cardon d'Espagne.

Il me reste à dire à l'égard de cette plante, qu'elle a ses ennemis comme toutes les autres ; le mulot , la mouche et le puceron la tourmentent beaucoup, chacun dans sa saison. Le premier la laisse assez tranquille pendant l'été ; mais l'hiver il mange sa racine, et détruit quelquefois des quarrés tout entiers : pour les préserver , on est assez dans l'usage de planter un rang de cardes de poirée; qu'on nomme *bettes blondes* dans les provinces , au milieu de chaque planche d'artichauts ; la racine de cette plante étant plus tendre , ils s'y attachent plutôt qu'à l'artichaut, qu'ils épargnent par-là. Mais ce préservatif a son inconvénient , car cette poirée, qui est une plante forte, fait de l'embarras entre les artichauts et elle effrite la terre ; je trouve qu'il est mieux d'en planter trois rangs près à près tout autour du quarré , qui servent de retranchemens aux artichauts : le mulot s'y arrête quelquefois au passage, et ne va pas plus avant. On peut encore en diminuer le nombre par le moyen de beaucoup de quatre

de chiffre qu'on distribue autour du carré ; il s'en prend quantité , pourvu qu'ils soient exactement tendus tous les jours et les appâts renouvelés : le meilleur est la graine de potiron.

A l'égard de la mouche et du puceron on n'y a point encore trouvé de remède; on remarque seulement que les fréquens **arrosements** les détournent quelquefois , et que les terres fortes y sont moins sujettes que les terres légères.

La durée ordinaire de cette plante est de 3 ou 4 ans, passé lequel temps elle ne périclit pas radicalement , mais elle ne donne que du fruit misérable , il faut en replanter d'autres , et choisir une autre place.

Dans les années où la grande rigueur de l'hiver fait périr cette plante , comme il est arrivé en 1740 et 1742, et où il n'est pas facile de trouver des oeillets pour en replanter , il faut avoir recours à la graine qui réussit fort bien : on en sème trois grains dans chaque place , où on met une poignée de terreau ; et **quand** ils sont levés c'est-à-dire , un mois après , on n'en laisse qu'un , et on arrache les autres ; ils donnent leurs fruits ou dans l'automne , ou au printemps , tout comme les oeillets. Il est donc à propos d'avoir toujours une petite provision de graine qui se conserve fort long temps , et qui est souvent demandée , soit pour les provinces éloignées, soit pour

les des où on ne peut pas envoyer des oeilletons : elle se trouve dans le **cœur** de la pomme qu'on laisse sécher en place , comme je l'ai -dit plus haut ; et , pour éviter qu'elle ne pourrisse en mûrissant , il faut piquer un échalas à un pied environ de la plante , du côté du nord , et y attacher la pomme , qu'on penche de manière qu'elle regarde l'horizon, afin que l'eau des pluies qui viennent ordinairement en été du côté du midi , ne puisse pas y entrer.

On jouit de ce fruit depuis le mois de mai, jusqu'en janvier et février, et on peut le conserver sec toute l'année : voici la meilleure manière.

Il faut d'abord éclater de force les pommes de leurs tiges, et non pas les couper ; la raison est qu'en les éclatant , les tiges entraînent les filets qui sont annexés au cul, ce que le couteau ne fait point ; on les jette ensuite telles qu'elles sont dans l'eau bouillante où on les laisse cuire à moitié : retirées de l'eau, et un peu refroidies, on arrache toutes les feuilles, on ôte le foin avec une **cuillère, et** on coupe le dessous à l'épaisseur d'un petit écu, tout de suite , et on les jette dans de l'eau froide ; et après y avoir resté deux heures , on les met égoutter sur des claies exposées au soleil, où on les laisse deux jours, d'où on les fait passer au four pour achever de sécher , en observant qu'il n'y ait qu'une petite **chaleur** ;

CHAPITRE X.

on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, et on les enferme ensuite dans un endroit où il n'y ait point d'humidité.

Pour s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède pendant quelques heures, et on les fait cuire à l'eau bouillante, en y jetant un Morceau de beurre , manié avec de la farine; on les apprête ensuite au jus ou à la sauce blanche. On les mêle aussi dans les ragoûts ; mais, s'il m'est permis de dire mon sentiment, c'est un manger fort médiocre, et les bons cuisiniers ne s'en servent guère; confits à l'eau salée ou au vinaigre, ils valent encore moins, car ils prennent un goût mariné et désagréable, qui efface tout-à-fait leur véritable goût.

CHAPITRE X.

Description de l'ASPERGE; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture , etc.

L'ASPERGE est, de tous les légumes, celui qui a le plus de bonnes qualités, sans mélange de mauvaises ; elle est saine, agréable au goût, et l'empressement que tout le monde a pour elle en fait assez éloge : elle est d'ailleurs d'un bon rapport, fournit abondamment pendant trois mois, et sa culture ne demande que peu de soins. Cons-

tamment nous n'avons point de plante po-
tagère dans laquelle on trouve tant d'avan-
tages réunis.

Il y en a trois espèces ; la grosse , la com-
mune et la sauvage, qui ne diffèrent entr'elles
que par la grosseur : ainsi la description de
l'une servira pour les autres.

Ses racines sont nombreuses, attachées
comme à une tête , cylindriques , char-
nues , blanchâtres et gluantes ; elles pous-
sent au printemps plusieurs tiges, tendres,
longues et cylindriques , pointues, ver-
tes , lisses et sans feuilles , d'une saveur
agréable, qui s'élèvent (le 6, 8 ou 10 pou-
ces , plus ou moins, et qui doivent être
prises à ce point pour être mangées c'est-
à-dire , 3 ou 4 jours après qu'elles sont
sorties de terre , passé lequel temps , elles
s'épanouissent , pour ainsi dire, et s'élè-
vent peu à peu à la hauteur de 3 ou 4 pieds,
se partageant en plusieurs rameaux , au-
tour desquels naissent beaucoup de pe-
tits filamens verts , qui lui tiennent lieu de
feuilles ; ses fleurs sont placées le long de
ces petits rameaux vers les extrémités,
formées à six pétales disposées en rose
d'un vert pâle ; leur pistil se change en
un fruit ou une baie molle, de la gros-
seur d'un pois , presque sphérique , qui est
d'abord verte , et qui devient d'un rouge
vif en mûrissant, laquelle renferme deux
ou trois graines creusées à leur milieu ,

noires et dures par lesquelles la plante se multiplie.

On les mange à l'huile, au beurre ou au jus, après avoir été jetées pendant quelques minutes dans l'eau bouillante : et on doit les veiller de près , car , pour peu qu'elles soient trop cuites , elles perdent tout leur goût et leur agrément : hachées menu , quand elles sont petites, on les apprête de la même manière que les petits pois : elles servent aussi de garniture pour les soupes et dans beaucoup de ragoûts ; on les aime particulièrement avec les oeufs brouillés.

Cette plante est apéritive et diurétique : elle excite l'appétit, et provoque l'urine qu'elle rend fort puante : ses autres vertus , qui sont d'amollir le ventre , de dissoudre la pierre, d'empêcher le calcul, de porter à l'amour, etc. sont contestées ; ainsi on peut les tenir pour douteuses. Sa racine est du nombre des cinq grandes racines apéritives qu'on emploie dans les tisanes , les apozèmes , et les bouillons apéritifs ; et c'est la sauvage qu'on prend par préférence aux deux autres , lorsqu'on peut en trouver, *ses* vertus étant reconnues supérieures : on se sert aussi quelquefois de la graine, mais rarement. Ceux qui sont sujets à la gravelle doivent s'en abstenir, parce qu'elle dissout et sépare trop le sel urineux dans les reins , et que

survenant quelque acide étranger apporté des premières voies il s'y fait une coagulation.

La première espèce, qu'on nomme autrement *l'asperge de Pologne* ou *de Hollande*, ne s'est pas encore multipliée au point d'en voir paroître dans les marchés publics ; il n'y a que ceux qui les élèvent pour eux-mêmes, qui en jouissent ; et, comme la plantation en est très-coûteuse, il se pourroit qu'elle ne devint jamais marchande, en quoi le public perd : elle ne diffère pourtant de la commune, que par sa grosseur approchante de celle d'une canne ; mais le plaisir que cette grosseur offre aux yeux, et le profit qu'on y trouve, suffisent bien pour qu'on ait de l'empressement pour elle.

Comme on ne trouve point de plant de cette espèce, et qu'il est même assez difficile de rencontrer de la graine sûre, il faut l'élever soi-même quand on veut en avoir ; la seule difficulté est de trouver des amis par qui on puisse l'avoir, car le reste est facile, quoique coûteux.

On la sème fort claire au mois de mars, dans quelque planche bien préparée avec du terreau mêlé, et on herse bien la terre. avec la fourche pour l'enterrer ; on la recouvre ensuite avec un pouce de gros terreau ou de menu crottin ; on peut également la semer par rayon, et c'est l'usage

de Hollande : au bout d'un mois , elle lève ; on sarcle le plant autant de fois qu'il en a besoin , ou l'éclaircit, s'il est trop dru, et on l'arrose de temps en temps : au mois de novembre suivant, on coupe les fanes à un pouce de terre , il n'y a pas d'autre façon ; vers le milieu de mars qui fait l'année révolue , il est bon à replanter; on arrache avec la fourche, pour ne pas offenser les racines , on le plante tout de suite dans la place qu'on lui a préparée.

On peut également les planter avant l'hiver, avec l'attention de les couvrir pendant les gelées ; *elles* se piettent mieux, et poussent avec plus de vigueur au printemps suivant; j'en ai vu l'épreuve : mais on risquerait de les perdre, en les plantant dans la saison que je dis, si on ne les couvroit pas d'une bonne épaisseur de litière à demi consommée.

C'est la place qui coûte à préparer , et c'est la qualité du fonds de terre qui doit régler : si elle est sablonneuse, il faut d'abord tracer les planches, qui doivent avoir quatre pieds, sur telle longueur qu'on voudra, et laisser entre chaque planche le même intervalle de quatre pieds, pour recevoir les terres qu'on est obligé de retirer des planches qu'il faut fouiller de deux pieds et demi : et c'est sur ces entre-deux, qu'on nomme les *ados* qu'on la rejette en par-

tie. Je dirai bientôt ce qu'il faut faire du surplus.

Cette fouille faite , il faut y mettre un pied de fumier de vache bien consommé, qu'on marche de bout en bout de manière que, pour que la mesure d'un pied s'y trouve, ve , il en faut d'abord une hauteur de 18 pouces.

Quand le fumier est bien plombé et bien égalisé, on le couvre de six pouces de terre passée à la claie , avec moitié terreau; on étend ensuite les pattes d'asperges rangées en échiquier, à deux pieds de distance en tous *sens* , ce qui forme deux rangs seulement dans chaque planche; et à mesure qu'on les place , on *les* recouvre d'un peu de la même terre composée : on jette ensuite trois pouces de cette même terre sur toute la superficie; et c'est la dernière opération.

Mais pour faire le mélange de la terre avec le terreau, comme je l'ai dit, il faut choisir une place convenable dans le voisinage, où on fait porter une quantité suffisante de terre fouillée , qu'on reprend sur les ados où elle a été mise en dépôt ; on y fait transporter aussi le terreau , et on mêle bien le tout ensemble; on les passe en même temps à la claie, et on les rapporte sur les planches.

En faisant toutes ces opérations, on ne doit point marcher dans les planches, il

faut se tenir sur les ados, et, avec un *rateau*, dresser le terrain également: s'il reste trop de terre sur les ados, c'est à-dire, plus de dix-huit pouces au-dessus de la superficie des planches, il faut l'enlever, et la répandre dans le voisinage.

Sur la méthode ci-dessus, quoiqu'assez généralement suivie, il se présente une réflexion; c'est qu'il se trouve la moitié du terrain perdu en ados, et on ne sauroit l'éviter, à moins de transporter les terres ailleurs, qui ne sauroient trouver place sur les ados, si on les restreignoit à deux pieds; il faudroit ensuite rapporter ces terres d'année en année, pour recharger les planches, comme je l'ai expliqué; et, outre l'embarras de ce transport, souvent on n'a pas de place convenable dans le voisinage, ce qui nécessite de les planter dans la disposition susdite. Voici pourtant un expédient que j'ai trouvé et mis en usage, pour obvier à cette perte de terrain: j'ai tracé d'abord les planches de la dernière plantation que j'en fis l'année dernière, sur quatre pieds de largeur, et deux pieds seulement d'ados, et de deux planches, je n'en ai planté qu'une alternativement; les terres sorties de celle-ci ont été répandues sur celle que j'ai laissé en suspens, et qui sera plantée à son tour l'année prochaine, après que les terres dont elle se trouve actuellement chargée, seront remises sur

232 DE L'ASPERGE.

celle qui **est** plantée, ainsi qu'on le doit; et alors les ados qui se trouvent doubles, suffiront pour recevoir les terres des planches que je planterai : je n'y perdis rien en attendant , mon terrain se trouvant employé en différentes plantes ; on pourra pratiquer la même chose , si on le juge à propos.

En terre forte, l'opération se fait tout différemment, par la raison que l'asperge ne craint rien tant que l'humidité, et qu'elle y pourriroit , si on l'enterroit comme dans la terre légère : on ne doit donc fouiller les planches que d'un pied, on rejette une partie de ce qui en sort sur le sentier, qui ne doit avoir que deux pieds, et on transporte l'autre partie dans une place voisine et commode, pour la préparer avec une quantité égale de terreau , comme je l'ai expliqué ci-dessus.

La fouille faite, on la remplit comble de fumier de cheval bien pourri, ou de fumier de mouton qui aura été préalablement exposé à l'air pendant quelque temps, pour perdre la plus grande chaleur qui **brûleroit** le plant : on le trépigne comme l'autre, et on le recouvre de six pouces de la même terre préparée : on range le plant, et on le recouvre tout de même.

Il se trouve **par-là** que le plant a une élévation de six pouces *de plus* que la surface du terrain et que la superficie **des**

planches en a neuf, à cause des trois pouces de terre qui couvrent le plant ce qui fait que l'eau s'écoule dans les parties intérieures.

D'une manière comme de l'autre il faut être soigneux de sarcler le plant quand il est levé et de continuer pendant tout l'été ; il faut de même le n'ouiller de temps en temps dans les sécheresses.

Si quelque pied a manqué, on peut les remplacer au bout d'un mois ; mais s'il en périt pendant l'été , on marque les places avec des baguettes, et on les regarnit au printemps suivant.

Aux environs de la Toussaints, on coupe les montans à un pouce de terre ; on recharge les planches de trois pouces de terre qu'on prend sur les ados , et on y donne un petit labour, en coulant la bêche entre deux terres, pour ne pas toucher aux racines. Au commencement du mois suivant, on leur donne encore un semblable labour ; et pendant l'été qui suit, on a soin de les tenir toujours bien sarclées : mais, à moins d'une grande sécheresse on peut se dispenser de les arroser.

A la Toussaints, mêmes attentions que l'année précédente, pour couper les montans et les labourer après les avoir encore chargés de trois pouces de terre pris de même sur les ados, qui pour lors se trouvent de niveau avec les planches : on y

234 DE L'ASPERGE.

ajoute une façon de plus, c'est de les fumer avec une espèce du fumier convenable à la qualité de terre, dont il faut mettre une épaisseur de quatre à cinq pouces sur la superficie.

Au mois de mars qui suit , on enterre ce fumier en labourant les planches, et on doit toujours prendre garde de ne pas toucher aux asperges ; mais comme il se trouve alors une épaisseur de neuf pouces de terre, non compris le fumier, on peut enfoncer médiocrement la bêche.

Elles poussent leur fruit bientôt après, et c'est leur troisième pousse, dont on peut commencer à jouir; mais il faut être réservé. On ne prend que les plus belles, et cinq à six coupes pendant leur saison , suffisent pour cette première année ; on les épuiserait d'en tirer davantage.

L'année suivante, on est en pleine récolte , et on peut en jouir depuis le mois d'avril, qu'elles commencent à donner, jusqu'au premier juillet environ , qu'on cesse d'en couper : cependant il faut avoir attention, dans le mois de mai , d'en marquer une certaine quantité pour graine, quand on veut en recueillir, et choisir les plus belles, qu'on attache à un échalas dès que le montant est formé , pour que les vents ne les renversent pas.

Il faut les mêmes soins pour les sarcler pendant cette première année et les suivantes,

vantes, jusqu'à ce qu'elles aient fini de donner leur fruit ; mais il n'est plus nécessaire de les mouiller, à moins d'une sécheresse extraordinaire : on les laboure de même au printemps et à l'entrée de l'hiver. Au lieu de les labourer, il faut retirer avec la bêche , ou la houe qui est plus commode, trois ou quatre pouces de terre, qu'on jette sur les ados , et qu'on y remet au printemps suivant : cela se doit faire tous les ans, les pieds souffrent beaucoup moins les humidités de l'hiver, qui leur sont pernicieuses.

On doit les fumer tous les trois ans , pendant leur durée, qui est de quinze à vingt ans , et le fumier ne dispense pas de les charger toujours de 2 ou 4. pouces de terre dont je viens de parler.

On coupe tous les ans leurs montans au commencement de novembre, et on met à part ceux qu'on a marqués pour graine, qui se trouve enfermée, comme je l'ai expliqué plus haut, dans de petites baies rouges, d'où on la tire quand elle est bien sèche, en la frottant avec les mains. Mais elle est fort *long-tems* à sécher : il *faut* la suspendre en l'air dans quelque endroit bien aéré, et exposé au soleil, s'il se peut.

Les premières asperges qui poussent en avril et en mai, sont sujettes quelquefois à être gâtées par les gelées dont ces deux

236 DE L'ASPERGE.

mois ne sont pas exempts : pour prévenir le mal, il faut faire porter de la grande litière au bord des planches, et quand le temps menace, on en jette dessus.

Quoique tout le monde sache en général comment se coupe l'asperge, je dirai cependant qu'il faut une adresse raisonnée pour ne pas endommager celles qui sont entre deux terres, lorsqu'on vient à couper celles qui sont saillantes. Il y a un instrument fait exprès, formé en crochet par le bout, avec des dents taillantes, disposées comme celles d'une scie accompagnées d'une longueur de fer de six pouces environ, de la grosseur d'une clef ordinaire, avec un manche de bois arrondi : on plonge cette espèce de couteau perpendiculairement le long de l'asperge; et, quand il est **entré** à six pouces environ, on donne un tour de main pour l'embrasser avec le bout du crochet, et on la coupe en tirant à soi. On les lie en botte; et si on ne les consomme pas sur le champ, on les met dans quelque vaisseau, la pointe en l'air avec deux pouces d'eau au fond; et si on a quelque serre fraîche (ce qui vaut encore mieux), on enfonce les boues à moitié dans du sable frais, eût-elles se conservent plusieurs jours; mais elles sont toujours meilleures fraîchement coupées. Je n'ai rien de plus à dire à l'égard de cette **grosse** **se** sinon qu'elle dégénère dans,

certain terrains au bout de trois ou quatre ans de rapport : on peut dans ce cas en planter plus souvent, et les détruire dès qu'elles dégénèrent notablement.

La commune que tout le monde connoît , se multiplie de graine comme la grosse, et s'élève tout de même. Beaucoup de gens aux environs de Paris en font un petit commerce , ce qui fait que les particuliers qui trouvent du plant tout venu , sont bien aises de gagner cette avance , et ne s'amuse guère à en élever.

Le plant de deux ans est le meilleur : plus jeune ou plus vieux , il ne réussit pas bien : on le juge bon, quand ses racines sont blanches , longues et déliées. il faut prendre garde aussi qu'il soit fraîchement tiré de terre; souvent celui qu'on vend à la Vallée est 'vieux arraché , et conservé à force d'eau , qui le gâte, et l'empêche de reprendre.

On dispose ses planches de 4 pieds et demi de largeur, et on les fouille d'un pied, si c'est en terre légère: les terres se jettent sur les ados, qui doivent être de même largeur, et on donne ensuite un bon labour d'un fer. de bêche au fond des planches : quand on n'y veut rien épargner, on y met préalablement quelques pouces de fumier, qu'on enterre en faisant le labour ; le plant s'en trouve d'autant mieux. On prépare ensuite son plant c'est-à-dire , on rafraîchit un peu

la pointe des racines ; on les range sur 4 rangs , chaque pied à ro ou 12 pouces de distance , espacés également ; et on le couvre de 3 pouces de terre ; qu'on reprend sur les ados : pour le surplus , on les cultive comme les grosses , ce qu'il seroit inutile de répéter ; on observera seulement qu'on ne doit commencer à les couper qu'à la quatrième année.

Si c'est en terre forte et humide , après avoir tracé les planches de la même largeur de 4 pieds et demi , et réglé celle des sentiers , qui ne doivent avoir que 2 pieds, on les laboure simplement (j'entends les planches) , en les fumant, si l'on veut, avec des fumiers chauds; on les herse bien à la fourche , on retire les pierres et les mottes au rateau , et on range son plant de la même manière que j'ai dit ci-dessus , qui se trouve à fleur du terrain ; mais comme il faut le couvrir de 3 pouces de terre, et qu'il ne convient pas de la prendre dans les sentiers, on la prend où on peut la trouver le plus commodément : rendant les 2 années suivantes, qu'on est obligé de les charger encore de 3 pouces , on la tire de même de l'endroit le plus voisin : le plant se trouve donc, à la fin de ces 2 années, enterré de 9 pouces, et on le laisse dans cette situation , en observant , comme je l'ai dit précédemment , de les décharger tous les ans au mois de novem-

bre , de 3 ou 4 pouces , qu'on jette sur les sentiers et qu'on remet au printemps. Par cette disposition , les planches se trouvent bombées, et plus élevées de 9 pouces que les sentiers et que la surface du terrain, ce qui fait que les eaux des pluies s'écoulent à droite et à gauche , et que le plant n'en souffre point.

On est souvent fort **embarrassé** pour trouver cette quantité de terre dans la proximité ; cependant , si on ne plante pas avec cette précaution , souvent le plant est à moitié ruiné à la quatrième année ; j'en ai vu l'épreuve en plus d'un endroit : il faut donc en trouver à tout prix , du renoncer à ce légume.

Dans cette situation que le soleil frappe plus qu'un autre , s'il survient de grandes chaleurs, et qu'on s'apperçoive que le plant souffre , il faut noyer d'eau les sentiers, et jeter auparavant un peu de litière par-dessus : deux ou trois mouillures de cette espèce , dans le cours des chaleurs , les mettent en sûreté.

J'ai vu pratiquer à quelques particuliers une autre manière de les élever. Ils disposent leurs planches convenablement 'au fonds de terre , c'est- à - dire , qu'ils les creusent , ou qu'ils les élèvent : ils les fument bien , et les labourent ensuite ; ils marquent les planches dans les mêmes distances que j'ai dit, et font dans chaque

place un petit trou avec la main , de pouces de profondeur, dans lequel ils mettent une poignée de terre , et sèment trois graines d'aperges , un peu écartées les unes des autres : ces graines lèvent en tout ou en partie ; et , quand elles sont bien levées, ils n'en laissent qu'une et arrachent le surplus. Ils prétendent que, par cette méthode , le plant est aussi fort à la quatrième année , que celui qu'on plante tout venu; qu'il est plus franc, qu'il dure dix ans de plus , et que le fruit vient plus beau. Je suis assez disposé à le croire, parce que j'ai d'autres preuves que beaucoup de plantes qui restent où elles ont prit naissance, ont beaucoup d'avantages sur celles qui changent de place. Une laitue par exemple , une chicorée , un oignon , un car-don , etc. , ne sont jamais si beaux replantés , que venus de graine : on en pourra faire l'expérience.

L'asperge sauvage , dont il me reste à parler , croît naturellement dans certains terrains sablonneux , et particulièrement dans les îles du Rhône et de la Loire : on n'a par conséquent qu'à la couper quand elle se présente. Elle passe pour meilleure que la commune, auprès de quelques-uns, quoique beaucoup plus petite , mais je n'en juge pas de même ; cependant il faut faire une distinction. Toute asperge n'est pas également bonne par-tout parce que.

tout terrain ne lui convient pas : dans les fonds ingrats , comme il s'en trouve beaucoup aux environs de Paris , elle vient presque blanche , en rougissant un peu vers la pointe ; et cette couleur annonce une mauvaise qualité ; auquel cas il seroit vrai de dire que l'asperge sauvage lui est préférable ; mais lorsqu'elle est verte , tendre et bien nourrie, l'autre ne lui est pas comparable pour l'usage de la vie. Je laisse à part ses propriétés pour la médecine, qui sont décidées supérieures par les gens de l'art.

L'asperge a pour ennemis le limas et le colimaçon, la mangent sur-tout dans les terres humides et dans les années pluvieuses ; avec un peu de soin on peut les détruire , et c'est le matin à la rosée qu'il faut leur faire la chasse ; mais le puceron qui s'y attache quelquefois , particulièrement dans les années sèches, la ruine sans ressource.

Elle est encore sujette à être dévorée par une petite chenille verdâtre , lorsqu'elle monte en graine ; cet insecte ronge la pellicule des tiges et ses petits *filamens* , de manière qu'il les dessèche entièrement. Assez ordinairement le pied repousse une nouvelle tige après , mais quelquefois aussi il avorte ; et, dans le cas qu'il repousse, il s'en trouve toujours fatigué. Dès qu'on s'apperçoit que cet insecte l'attaque, il faut

étendre quelques linges au pied de ces montans , et les secouer pour le faire tomber ; on l'écrase et on arrête par-là son ravage.

Dans tout ce que j'ai dit jusqu'ici, c'est la nature seule qui agit pour cette production ; mais par le secours de l'art, on la force pendant tout l'hiver , et cela s'opère de deux façons , ou en les transplantant sur des couches chaudes , ou en réchauffant les planches qui sont en pleine terre.

En suivant la première façon , l'opération doit se prévoir de loin , c'est-à-dire, il faut se former un fonds de plants en pépinière. On commence par semer la graine comme il a été dit plus haut ; l'année suivante , au commencement de mars , on arrache le plant avec une fourche , et on le replante dans d'autres planches préparées convenablement à la qualité du terrain, et bien fumées ; on les espace , chaque pied séparément, à 6 ou 7 pouces en tous sens , en échiquier , et on les y laisse deux ans, sans autre soin que de les sarcler autant de fois qu'elles en ont besoin , et de couper leur montant au mois d'octobre, à un pouce de terre.

Au bout de ces deux ans , elles sont en état d'être retirées de cette espèce d'entrepôt, et d'être transplantées sur les couches où elles doivent porter leurs premiers fruits ; ces couches doivent être fortes

larges de 4 pieds, et chargées de 6 pouces de terre et terreau mêlés ensemble.

Qand elles sont bien dressées , et que la plus grande chaleur est passée , on range les asperges dessus à même distance qu'elles étoient dans la pépinière, et on les recouvre de deux pouces de la même terre mêlée ; on jette un peu de fumier chaud par-dessus , et on les laisse quelques jours à l'air.

Quatre ou cinq jours après on retire exactement le fumier, et on **les** charge de nouveau de 3 pouces de la même terre mêlée; après quoi , on les couvre , soit avec des cloches , soit avec des châssis, sur lesquels on jette de la litière sèche et des paillassons pendant les nuits et les mauvais temps à proportion de la rigueur du temps.

Si on a commodément de grands fumiers chauds, sortant de l'écurie, en place de litière , les plantes s'en trouvent encore mieux ; mais les paillassons en souffrent , car la vapeur chaude de ce fumier qui est dessous, brûle les ficelles.

C'est pour l'ordinaire au commencement de novembre qu'on fait les premières couches destinées à cet usage ; et on continue d'en faire tous les mois , lorsqu'on veut en avoir une succession non - interrompue pendant tous les mois, d'autant que chaque couche ne produit que pendant un mois au plus passé lequel temps il faut ln

244 DE L'ASPERGE.

retourner et détruire le plant qui est brûlé , et qui n'est plus bon à rien.

Dix ou 12 jours après qu'elle a été plantée , elle commence à porter son fruit; et dès qu'il paroît , il faut donner un peu d'air aux cloches, si le temps le permet, ou du moins les laisser nues au soleil , qui donne au fruit les deux qualités qu'on lui demande, savoir, le goût et la verdeur : cependant comme il ne se montre pas fréquemment dans cette saison , le fruit est sujet à n'en avoir aucune des deux : on peut y suppléer en partie , et voici comment :

Lorsqu'on a fait une cueillette d'asperges, on les lie en bottes, on les enterre à moitié dans les réchauds , et on couvre d'une cloche chaque botte ; s'il fait un peu de soleil, de blanches ou rougeâtres qu'elles sont , elles deviennent vertes au bout de 2 ou 3 jours ; et cela satisfait au moins les yeux, si le goût ne peut pas être : car j a voue qu'il est rare qu'elles aient jamais la moitié seulement de leur saveur naturelle ; et M. de la Quintinie , qui en a relevé le mérite jusqu'à dire en termes précis , qu'elles sont beaucoup meilleures que celles qui viennent naturellement , s'est trouvé (je crois) le seul de son sentiment : la rareté, au mien est ce qui leur donne plus de relief.

On doit les réchauffer 10 à 12 jours après qu'elles ont été plantées et renouveler le

CHAPITRE X. ²4Ç

réchaud une seconde fois **12 ou 15** jours après, dès qu'on s'apperçoit que la chaleur de la couche s'éteint.

A l'égard de celles qu'on veut réchauffer en pleine terre , on doit , **comme** à l'égard des autres, y avoir pourvu à l'avance , c'est-à-dire, qu'en les plantant, on doit les avoir disposées dans cette vue, et n'avoir donné que 3 pieds ou 3 pieds et demi aux planches pour être plus faciles à réchauffer et 2 pieds seulement aux sentiers.

Ces planches ainsi disposées sont bonnes à réchauffer dès que le plant a quatre ans, et il est encore meilleur à cinq et **à six**.

Pour les réchauffer, on ôte tome la terre des sentiers à 2 pieds de profondeur ; on la jette sur les planches , en battant les bords , et on remplit le vide avec des fumiers chauds bien trépi gnés ; on laboure ensuite la planche pour dresser les terres et on met tout de suite 4. ou Ç pouces de fumier sec par-dessus : on les laisse en cet état jusqu'à ce que la terre se soit échauffée , et que le fruit commence à paroître.

C'est ordinairement **15** jours ou 3 semaines après ; et aussitôt il faut manier les réchauds, et les mêler avec plus ou moins de fumiers neufs , suivant le besoin. Si le froid est considérable , il faut augmenter la charge de fumier sec par-dessus les planches ; le fruit pressé par: chaleur du fond pousse toujours au travers ; et on a

soin *de* lever le fumier tous les jours , **au-
tant** que le temps le permet, pour donner de l'air à la plante : on doit aussi le changer autant de fois qu'il est mouillé ou couvert de neige ; il faut par conséquent en avoir une bonne provision. De 2 en 2 jours, on coupe tout ce qui est bon, qu'on fait reverdir au soleil, comme je l'ai expliqué ci-dessus.

Quinze jours après, on change encore les réchauds , et on continue de quinzaine en quinzaine , tant qu'on cueille du fruit: il faut prendre garde cependant qu'il ne brûle pas par trop de chaleur; à quoi il est particulièrement sujet dans les mois de novembre et de décembre, lorsqu'il survient des pluies chaudes , ou même après quelques petites gelées qui concentrent la chaleur : au moindre danger , il faut donner de l'air aux planches , en levant les fumiers de distance en distance.

Il y a des particuliers qui couvrent les planches entières avec des cloches ; mais c'est un grand embarras et une grande dépense : nos maraîchers s'en dispensent, et s'en tiennent à la litière qui agit également pour la production du fruit.

Les planches ainsi préparées et gouvernées , donnent du fruit pendant six semaines ou deux mois, passé lequel temps il faut les abandonner , retirer tous les fumiers, et remettre dans les sentiers les terres qu'on

en avoit tirées : cela fait , on les laisse reposer pendant 2 ans sans les couper, pour les remettre du travail forcé qu'elles ont fait, et elles fournissent ensuite comme les autres.

Maison observera pour la première fois qu'on réchauffera ces planches ,de ne couper les fruits que pendant 3 semaines environ; on les épuiserait d'en tirer davantage, ce n'est que pour la suite , tant qu'elles durent, qu'on peut prolonger la cueillette jusqu'à 6 semaines ou deux mois.

Suivant la consommation qu'on peut faire de ce légume, on dispose la quantité de planches qui doivent se succéder d'année en année, et on les réchauffe les unes après les autres , pour en avoir dans tous les mois, jusqu'au mois d'avril que la nature le donne sans violence.

Je ne puis m'empêcher de dire , en finissant cet article , que si cette production forcée donne quelque plaisir, il est bien payé par les frais et les soins qu'elle coûte. Quand je considère qu'il faut la préparer plusieurs années à l'avance , qu'il faut en combiner la distribution d'année en année, et de mois en mois , pour en être régulièrement pourvu ; quand je suppose les frais des fumiers, cloches , paillassons , le temps des ouvriers, etc. , et que je porte à la bouche ce fruit , qu'il me faudroit deviner le plus souvent si les yeux ne me le faisoient

24.8 DE L'ASPERGE.

pas **connoître** , j'avoue que je suis étonné de l'empressement de ses partisans; et je n'y réfléchis jamais sans me rappeler ce passage d'Ovide , qui semble fait pour ce sujet:

Nitimur in vetitum semper, cupimusque negata.

Cependant, comme il est du bien de l'**E-tat** que les riches fassent mouvoir l'industrie de l'ouvrier, il faut y applaudir en bon citoyen ; car les folies utiles sont des traits de sagesse.

Les curieux cultivent encore **4** sortes d'asperges, dont je dirai un mot : on m'a assuré qu'elles pouvoient se manger **comme** les autres, ayant le même goût ; mais il ne me **paroît** pas qu'elles puissent réussir ni se multiplier aisément dans ce climat, et il ne faut les considérer que comme riosité.

On nomme la première , *l'asperge maritime*, parce qu'elle croit naturellement aux bords de la mer, je ne sais dans quelle partie du monde. Elle pousse une tige aussi élevée que les nôtres, mais ses filets **sont** beaucoup plus gros **et** plus fermes ; elle porte des baies semblables aux autres , qui renferment de même **2 ou 3** petites graines noires, par **lesquelles elle** se multiplie : on la sème au printemps.

La seconde s'appelle *l'asperge vivace* **à** *épines* ; elle est effectivement vivace , non-seulement du pied, niais aussi de la tige

CHAPITRE XI. 249

qui se conserve également verte l'hiver comme l'été ; elle s'élève fort haut, ses filets sont courts et piquans , et son bois dur ; ses baies sont de la même grosseur que celles de l'*asperg.* commune , mais de couleur brune . et ne renferment qu'une semence unique qui est ronde , noire et assez grosse.

La troisième se nomme *l'asperge sauvage* ; mais c'est une espèce différente de celle dont j'ai parlé , qui croit dans les îles de nos rivières : sa tige ne s'élève qu'à un pied ou environ ; ses filets sont faits comme aux autres , mais ses baies sont 3 fois plus grosses , approchant de la grosseur d'un grain de muscat : les rameaux meurent tous les ans, mais le pied repousse toujours au printemps.

La quatrième se nomme *l'asperge épineuse* , parce que ses petits rameaux sont garnis d'épines au lieu de filets ; elle pousse peu et demeure basse.

CHAPITRE X I.

Description du BASILIC; ses différentes espèces , ses qualités et Propriétés, sa culture etc.

ON compte 8 ou 10 espèces de basilic , que d'autres appellent aussi *bassic* ; mais il n'y en a que 6 bien distinctes les autres n'en sont que des variétés.

La première est la petite espèce, dont la feuille est ronde et presque aussi petite que celle du thym , d'un vert tendre et d'une odeur agréable; sa racine est ligneuse et dure , garnie de beaucoup de fibres, elle jette une quantité de petits rameaux qui s'écartent en rondeur , et qui forment la boule ; sa fleur est blanche, portée sur de petits calices, entrelacés avec des feuilles qui se changent en petites graines de couleur brune , très-menues , lisses, et plus ovales que rondes : c'est l'espèce qui est la plus recherchée pour le plaisir des yeux et de l'odorat ; on l'élève sur couche, et on la replante dans de petits vases qu'on place par-tout.

La 2^e. espèce, qu'on nomme *le moyen basilic*, diffère de la première par la grandeur de sa feuille qui est une fois plus étendue; *la plante fait aussi* un plus grand écart, et son odeur tire plus sur le clou de girofle ; pour tout le reste elle est conformation de même, il y en a 2 espèces , l'une verte et l'autre violette.

La 3^e. se nomme le *basilic bâtard* ; *il a* la feuille beaucoup plus grande encore, mais l'odeur en est bien moins agréable : il y en a de 2 espèces de même , l'une verte et l'autre violette.

La 4^e. qu'on nomme *tricolor* , a la feuille panachée de pourpre , de jaune et de vert, et qui surpasse encore en grandeur la feuille

du basilic bâtard ; son odeur forte n'est point agréable ; pour le surplus le **tricolor** lui ressemble.

La 5^e. se nomme le *basilic de la cuisine*, parce que c'est celui qui sert dans les **alimens** ; sa feuille est grande, oblongue et lisse : c'est l'espèce la plus estimable pour son utilité. Elle s'élève à 15 ou 18 pouces, et jette plusieurs rameaux qui sont tous terminés par un épi fort alongé et environné de fleurs de couleur blanche , portées sur un petit calice comme les précédentes , niais plus grandes , auxquelles succède la graine : son odeur est douce et agréable.

La 6^e. se nomme la *grande espèce vivace*, et elle est fort rare : elle est plus branchue et plus fournie de beaucoup que la précédente, et jette des épis de même , mais plus courts et plus ramassés ; sa fleur est aussi blanche , sa feuille est épaisse, un peu cloquetté , de forme ovale et d'un vert tendre ; elle approche en grandeur celle du laurier cerise , je veux dire en largeur, étant beaucoup plus courte ; son odeur est assez agréable , et je crois qu'elle pourrait servir aux mêmes usages que la précédente, si elle étoit plus commune ; mais elle est plus délicate à élever , et c'est la raison sans doute pour laquelle elle n'est pas répandue : elle est sujette au temps de sa

fleur, à nuiler et à venir chancreuse fleur de terre , ce qui la fait périr **aussitôt**, et on a de la peine à en recueillir la graine. Son principale mérite est **d'être** vivace ; mais il faut l'enfermer pondant l'hiver.

Toutes ces espèces s'élèvent et se multiplient de graine qui lève facilement sur terre dans les pays chauds; mais, **dans ce** climat, il faut la semer sur couche **en février** ou mars : on repique le plant quand il a six feuilles ; on le replante **ensuite** quand il est plus fort, et on l'espace suivant l'espèce. Cette plante demande une terre meuble et fraîche , et veut être arrosée souvent. On peut semer **jusqu'à la** Saint-Jean la cinquième espèce , qu'on mêle , quand on aime ce goût , dans les fournitures de salade ; plus elle est nouvelle , plus la feuille est tendre et **parfumée**. C'est sur cette cinquième espèce que se fixe l'attention des maraîchers, vu l'usage continuel qu'on en fait dans les alimens. On l'arrache avant qu'elle ne fleurisse , et on en fait des paquets qu'on met sécher au plancher de la cuisine ou autre part , à l'ombre , dans un lieu bien aéré ; on l'enferme ensuite dans des boîtes, et on la pulvérise, lorsqu'on veut s'en servir dans des sauces avec les autres épices. On la mêle aussi dans la **pâte** qu'on fait pour faire frire des pigeons ; de-4

expression , *pigeons au basilic*. On rem-
oie encore dans les courts bouillons de
oison , sans la pulvériser. Elle sert en-
d'aromate dans la plupart des ragoûts ,
son goût plaît assez généralement. On
cueille la graine au mois, d'août, sur les
eds de la première semence de février
mars : elle se conserve bonne deux ou
ois ans.

Cette plante a aussi ses propriétés dans
médecine : elle est céphalique , *pec-*
ale et cordiale : ses feuilles et ses fleurs,
ises en infusion comme *thé* , appai-
nt les douleurs de tête et dissipent les
xions de cette partie. Quand elles sont
ches , on les pulvérise , et on en com-
pose une poudre *qu'on* mêle avec quel-
ques autres herbes aromatiques , prépa-
rées de la même manière : c'est ce qu'on
appelle la *poudre céphalique* , qu'on prend
par le nez comme le tabac , pour *déchar-*
ger le cerveau ; et elle fait couler beau-
coup de sérosités , sur-tout quand on en
prend quelques pincées à jeun. On en ti-
re aussi une huile essentielle admirable ,
qui entre dans le baume apoplectique ,
très-propre pour réveiller les esprits, et ré-
tablir le mouvement des humeurs qui com-
posent le sang. Elle entre encore dans
beaucoup d'autres remèdes, et sur-tout
dans la poudre réjouissante.

CHAPITRE XII.

Description du BAUME; ses différentes espèces, ses propriétés , sa culture, etc.

Le nom de *baume* et celui de *menthe* sont presque synonymes dans la botanique, mais dans le potager, on en fait différence , et le nom de *baume* n'est donné proprement qu'aux espèces qui conviennent à l'usage de la vie : toutes les autres qu'on emploie en médecine sont appelées *menthes*. Elles sont en grand nombre; mais, n'étant pas de mon sujet, je n'en décrirai que deux , à cause de l'utilité dont elles peuvent être au défaut des autres , et parce que l'une des deux a des qualités particulières, que n'a aucune des autres.

Il y a 4 espèces de baume qui servent dans les alimens; le baume vert , le baume violet, le baume citronné et le baume panaché : les deux autres que j'y ajoute , sont le baume aquatique et le baume du Pérou.

Le baume vert fait une quantité de *racines* blanches et cylindriques , qui traient entre deux terres ; disposées par noeuds comme le chiendent , chaque noeud étant garni de fibres déliées : ses tiges se multiplient par ces noeuds d'où elles sor-

ent, et qui, venant à percer la superficie de la terre forment autant de nouvelles branches, qu'on sépare du pied lorsqu'on en veut replanter : ses tiges sont de forme presque quarrée, velues, et de couleur verte qui rougit du côté du soleil ; ses feuilles sont rangées de deux en deux, en échelons de perroquet, tout le long des tiges et se renversent contre terre; elles sont ovales, dentelées légèrement, et d'un vert brun, velues en dessous, d'une odeur forte et aromatique, qui plaît aux uns et déplaît aux autres : des aisselles des feuilles, il sort de petits épis de fleurs purpurines, formées en gueule, découpées en deux lèvres courtes, fendues de manière que ces fleurs semblent être un tuyau à S découpures ; graines menues et brunes succèdent à chaque fleur.

Le baume violet ne diffère du précédent que par la couleur de ses feuilles, qui sont violettes, en naissant presque rouges, c'est-à dire, lorsque la tige sort de terre au printemps ; la feuille est aussi plus pointue et plus dentelée; l'odeur est à-peu-près la même.

Le baume citronné, qu'on nomme autrement le *baume à feuilles d'orties*, a la feuille effectivement de la même forme et couleur que la feuille d'ortie, sans aucune teinte de rouge ; sa tige est également

verte , et sa fleur est disposée de la même manière que les deux précédens ; son odeur saisit moins et tient un peu de celle du citron , dont il tire son nom.

Le baume panaché difflère des 3 précédens , en ce que sa feuille est presque unie sur les bords , douce sous le doigt et jaspée légèrement de violet ; sa tige est de même violette en partie : en naissant, son bouton est couleur de rose mêlé de quelques feuilles blanchâtres ; son odeur est plus suave et moins pénétrante que celle des autres espèces : sur tout le reste, la ressemblance est égale.

Le baume aquatique, qu'on nomme autrement la *menthe crépue* est fort différent de tous les précédens ; sa tige est beaucoup plus velue et plus ronde ; sa feuille est plus arrondie aussi, et légèrement festonnée sur les bords, crépue, épaisse, d'un vert blanchâtre, couverte en-dessus et en-dessous d'un petit duvet blanc ; ses rameaux sont terminés par des épis longs garnis régulièrement, dans leur circonférence, de petites fleurs couleur de chair , formées en cloche , et surmontées de petites étamines portées chacune sur un petit calice , au fond duquel il se trouve, après que la fleur est tombée, 3 ou 4 petites graines rondes, de couleur jaune.

Le baume du Pérou , qu'on appelle autrement le *lottier* , ou le *trèfle musqué*,

CHAPITRE XII. 2Ç7

fait sa racine menue , blanche , ligneuse et garnie de quelques fibres ; sa tige est haute de 18 pouces environ, droite , grêle, cannelée, un peu anguleuse, lisse creuse, et un peu branchue dans le bas. Ses feuilles 'naissent alternativement trois ensemble sur une longue queue, d'un vert rêle , lisse et dentelée ; celles qui sont au bas de la tige sont plus 'courtes et plus arrondies , les autres plus longues et plus pointues. Des aisselles des feuilles supérieures, sortent des pédicules longs qui portent des épis ou bouquets de petites fleurs légumineuses d'un bleu clair, qui répandent une odeur aromatique un peu forte, mais agréable; ce qui dure long-temps, lors même que la plante est sèche. Il s'élève du calice de chaque fleur un pistil qui se change en une capsule dure ; qui renferme 2 ou 3 graines arrondies et odorantes.

De ces 6 espèces de baume, il n'y a que les 4 premières , comme je l'ai dit , qui servent pour la vie; et leur usage se borne aux salades , où on les mêle avec les autres fournitures : encore n'est-ce que lorsque le baume est jeune c'est-à-dire , lorsqu'il sort de terreau printemps , et que ses feuilles ne sont pas encore développées ; car, passé le printemps, son goût est trop fort, et domine trop ; quelques personnes qui en aiment l'odeur , s'en servent néanmoins, quelque âge qu'il ait.

Ces quatre espèces ont beaucoup de propriétés dans la médecine, et ne diffèrent guère entre elles, quoiqu'on préfère la première que les botanistes appellent le *coq*. Ses vertus sont de rétablir les fonctions de l'estomac, de faciliter la digestion , d'arrêter le vomissement , de corriger les aigreurs et les rapports, de pousser les mois et les urines , de tuer les vers , de dissiper les vents, et de soulager dans les douleurs de la colique : dans tous ces cas, on le prend en infusion comme le thé , ou on l'emploie comme l'absinthe , *c'est-à-dire*, on en prépare l'extract, la conserve, l'eau distillée, et l'huile par infusion. Cette dernière préparation est d'un grand usage pour toutes sortes de plaies et de contusions , *sous* le nom *d'huile de baume*. On la fait simple ou composée. La simple se fait en mettant infuser au soleil pendant un mois , dans de grandes bouteilles ou cruches , les feuilles du baume et ses sommités dans de la bonne huile d'olive : la composée se fait de plusieurs manières ; mais , la simple opérant suffisamment , on peut s'en tenir là. La feuille *de* baume macérée dans les doigts , et appliquée sur une coupure, y est fort bonne ; et pour empêcher le lait de cailler , on n'a qu'à en jeter quelques feuilles dedans : mêlée avec les feuilles de rhus et de camomille et les semences de *carus* , et appliqué en cataplasme

CHAPITRE XII. 25-9

me , elle résout le lait grumelé des mamelles. On en fait aussi une huile essentielle , qui est un excellent stomachique. Son eau distillée est souveraine dans les vomissemens qu'on ne peut arrêter ; une cuillerée de cette même eau arrête les tranchées des **enfans**.

La cinquième espèce de baume, quoiqu'à-peu-près équivalent aux autres, n'est employée qu'à leur défaut.

La sixième a des vertus particulières ; elle déterge digère calme les douleurs , résout le sang épanché , et consolide les plaies ; on la mêle dans les potions vulnéraires avec les autres plantes vulnéraires ; on fait avec les sommités fleuries , macérées dans de l'huile commune, une huile qui est très-recommandée pour réunir les plaies et *les* défendre de l'inflammation , pour guérir les hernies des enfans, pour amollir et faire aboutir les tumeurs. On prétend que cette plante , lorsqu'elle est sèche , a la même vertu de la **garde-robe** **d'empêcher** les vers de manger la laine des habits.

. De ces six espèces, les 4 premières, quoiqu'elles portent graine qui pourroit servir à sa multiplication , ne se multiplient communément que de leurs traîna-ses ou de boutures , et leur culture ne *de-mande* aucun soin particulier : on les sar-cle au besoin , et on les coupe tous les ans

sur la fin de l'automne , à fleur de terre ; on jette ensuite un pouce de terreau **par dessus**. Il est à propos de les renouveler de temps en temps ; et lorsqu'on en replante, comme cette plante s'écarte beaucoup en racines , il faut espacer les pieds à **12** à **15** pouces : elle demande une terre grasse, meuble et fraîche. Dans les jardins où on se pique de primeurs , on en replante quelques pieds sur couche pendant les mois de janvier et de février , et il produit promptement et abondamment pendant **15** jours ou 3 semaines ; mais il périt ensuite : ainsi il faut en remettre en plusieurs temps, quand on veut en avoir une suite. On peut **mêler** ce baume avec telle autre plante qu'on voudra ; comme il y séjourne peu , toute dose de terreau lui est indifférente.

Les deux autres espèces de baume se multiplient de graine qu'on sème au mois de mars, et qui ne demande que les soins ordinaires : quelqu'un cependant m'a assuré qu'on les multiplioit aussi de **boutures** ; cela est facile à éprouver.

CHAPITRE XIII.

Description de la BETTERAVE , ses différentes espèces , ses propriétés, sa culture , etc.

IL y a une ressemblance de forme assez

CHAPITRE XIII. 261

parfaite de la tige et de la feuille de cette plante , avec celle de la bette blanche , que tous nommons *poirée* & avec cette différence , qu'elle est violette et qu'on n'en fait aucun usage pour la vie : c'est dans sa racine que consiste tout son mérite.

Il y en a 3 espèces ; la grosse rouge , la petite qu'on nomme *Castelnaudari* , et la blanche.

La grosse qui est la seule cultivée en ce pays , a sa racine longue et très-grosse portant jusqu'à 4 pouces de diamètre , sur 12 et plus de longueur d'un rouge de garai en dehors comme en dedans ; sa feuille est d'un rouge violet , et la côte d'un rouge d'amarante, large et plate : c'est à cette couleur qu'on connoît la bonne espèce qui doit être d'ailleurs peu fournie en feuilles. Celle qui en jette beaucoup , dont la racine est vive , mêlée de vert est une espèce dégénérée , dont la racine est ordinairement marbrée , et qui n'a ni la saveur ni la tendreté de l'espèce franche : ceux qui ont vu la Pont telle , doivent la réformer.

La *Castelnaudari* est beaucoup plus petite : mais elle dédommage de ce défaut par sa délicatesse et son goût , qui tient de celui de la noisette ; elle a encore l'avantage de pouvoir se manger dès le mois d'août , sans avoir rien de l'âcreté de la grosse , qui n'acquiert d'ailleurs sa perfection qu'à la fin de l'automne , et qui

M a

retient toujours quelque chose de ce défaut. Elle est , par ces considérations, beaucoup plus estimée de ceux qui la connoissent ; car elle n'est presque pas connue aux environs de Paris, en quoi on perd. Sa couleur est du même rouge que la grosse ; mais sa feuille est un peu différente, étant plus petite , plus ronde , et d'une couleur plus plombée.

La blanche est aussi peu connue que la précédente ; on la préfère cependant dans plusieurs provinces , et ses partisans la trouvent plus tendre et plus délicate: elle me paroît telle à moi-même , mais je ne lui trouve pas un goût si décidé.

Cette racine est fort saine, et, quoiqu'elle ne soit pas du goût de tout le monde , beaucoup de gens s'en accommodent. On la mange en salade avec la mâche ou le céleri , cuite à l'eau ou au four , ou sous la cendre chaude ; cette dernière façon est la meilleure , parce que la cendre lui communique des sels qui en relèvent le goût on la mange aussi avec l'oignon cuit sous la braise , accompagnée de câpres , de capucines , d'anchois et de cornichons ; c'est une des salades d'hiver qui fait le plus de plaisir et d'honneur sur une table bien servie. On l'apprête encore à la poêle avec l'oignon roussi dans le beurre ; mais ce ragoût , qui n'est guère connu qu'à Paris a fort peu de partisans ailleurs.

Sa feuille a les mêmes propriétés, dans la médecine, que la poirée ; et au défaut de celle-ci , on pourroit s'en servir aux mêmes usages que j'ai marqués à son article ; mais sa couleur trop marquante l'a fait qu'elle n'est guère employée. La racine pilée avec du beurre frais, et bien incorporée l'une avec l'autre, est admirable contre les inflammations des hémorroïdes.

Cette racine demande une bonne terre meuble et labourée profondément, sans quoi elle fourche et ne fait aucun profit : on la sème à Sin d'avril dans les terres chaudes , et à la mi - mai dans les terres froides : ceux qui la sèmeront plutôt la verront souvent monter.

On peut la semer en planche ou en bordure ; mais cette dernière situation lui convient mieux, parce qu'elle a plus d'air : on l'éclaircit aussitôt qu'elle a pris cinq à six feuilles , et on laisse un grand pied de distance de l'une à l'autre ; on la sarcle et on la mouille quelquefois de manière que l'eau pénètre jusqu'au bout de la racine : elle ne demande pas d'autre façon.

Il y a des gens qui replantent celles qu'ils arrachent , en éclaircissant la sèmençe ; mais je n'ai jamais vu qu'elles aient bien réussi..

On les tire de terre environ à la Toussaints ; on ôte toute la fanne , qu'on tord.

avec les mains ; on les nettoie le plus qu'on peut , on les lave même , si la terre y est trop fortement attachée ; on les laisse ensuite à l'air pendant un jour pour se ressuyer , et on les enferme après dans la serre, sans y mêler ni terre , ni sable : toutes ces précautions sont nécessaires, sans quoi , elles sont sujettes à pourrir ou à pousser du coeur, ce qui les rend cordées et mauvaises. On doit bien prendre garde encore que la gelée ne les surprenne ni en terre , ni dans la serre ; car elles n'en reviennent pas comme d'autres racines : rangées et soignées comme je viens de le dire, elle se conservent tout l'hiver , et fournissent même une ressource agréable pour les salades d'hiver , dans les petites feuilles qu'elles poussent du coeur, dont la couleur vive qui tranche avec le blanc, réjouit les yeux.

On en replante quelques-unes à la fin de février ou en mars , pour monter en graine , qui se -forme tout de même que celle de la poirée , et qui lui ressemble si parfaitement , qu'on ne sauroit presque les distinguer ; cependant la couleur est un peu plus grise. Il faut pratiquer , à l'égard de celle-ci , les mêmes choses qu'on trouvera expliquées dans le chapitre de la poirée. Elles se conservent bonnes deux ans et plus.

CHAPITRE XIV.

Description du BLÉ DE TURQUIE; ses différentes espèces ses propriétés , sa culture , etc.

CETTE plante appartient plus à la pleine campagne qu'aux jardins ; cependant , comme on l'apprête depuis peu, et qu'on la présente sur des tables, je lui donne rang parmi les plantes potagères.

On l'appelle plus communément *Maïs* , dans les pays où il s'en fait de grandes plantations; d'autres le nomment *blé d'Inde*, parce qu'il tire son origine des Indes, d'où il fut apporté en Turquie, et de-là, par succession, dans toutes les autres parties de l'Asie , de l'Afrique et de l'Europe : mais nous le connoissons mieux ici sous le nom que je lui donne.

Cette plante pousse une grosse tige pleine d'une moëlle blanche , qui a le goût sucré , et d'où on tire un miel par expression, quand elle est verte. Elle s'élève à 6 ou 7 pieds , et porte à son sommet des panicules longues de 8 à 9 pouces , grêles , éparses et partagées en un grand nombre d'épis penchés , chargés de fleurs stériles et séparées de la graine qui est le même fruit : les fleurs sont semblables à celles du seigle , sans pétales , composées de quelques étamines , et renfermées dans un ca-

266 DU BLÉ DE TURQUIE.

lice ; tantôt elles sont blanches, tantôt jaunes, quelquefois de couleur pourpre, suivant que les épis qui portent les graines sont colorés ; mais elles ne laissent point de fruits après elles.

Les fruits sont séparés des fleurs , et naissent en forme d'épis , des **nœuds** de la tige : ses épis sont longs et gros , cylindriques , **enveloppés** étroitement de plusieurs feuilles ou tuniques membraneuses , qui servent comme de gaine, du sommet desquels il sort de longs filets qui sont attachés chacun à un embryon de graine.

Ses feuilles sont semblables à celles du roseau , longues d'un pied jusqu'à 2, larges de 3 ou 4. pouces veinées et rudes, coupantes sur les bords.

L'épi qui **croît** par degré jusqu'à la grosseur du poignet et à la longueur d'un pied, écarte les tuniques qui l'enveloppent à mesure qu'il grossit, et montre son grain découvert , ou du moins en plus grande partie, quand il est en maturité.

Ce grain est de la grosseur d'un gros pois, un peu aplati ,et de couleur jaune, *rouge*, violette , bleue , blanche ou marbrée , suivant l'espèce. La plus généralement cultivée , et celle qu'on a reconnue la meilleure , tant en France qu'en Italie , et au Levant , c'est la jaune, dont la farine ne diffère pas pour cela des autres qui la rendent également blanche,

Pour l'ordinaire chaque tige ne produit qu'une grappe, quand cette plante est *sémée* en plein champ ; mais quand elle est au large , elle en rapporte 2 ou 3.

Les avantages que l'humanité retire de ce grain sont infinis ; l'on pourroit avancer que la moitié des hommes et des animaux *privés* , répandus sur la terre , en forme sa nourriture : il est cultivé dans les 4 parties du monde, et, ce qui est surprenant, c'est qu'il le soit en si peu d'endroits en *France* ; sur quoi je ne puis m'empêcher de déplorer notre négligence. On auroit tort de penser que nos terres et notre climat ne lui soient pas propres ; j'en sème tous les ans , et il vient aussi beau et aussi bon qu'en Italie ; la Bourgogne, la Franche-Comté, la Bresse, en font de belles et fructueuses plantations. Si les gens de la campagne manquent de courage ou de moyens pour *en* commencer la culture , les seigneurs *de* paroisses ou autres. personnes aisées ne *pourroient-ils* pas les animer et les faciliter par quelques avances . qui, en faisant le bien de leurs vassaux ou fermiers , ne monqueroient pas de procurer le leur , en ce. que, par la suite , le produit de leur terre *augmenteroit* infailliblement ? Et si l'exemple *de presque* toutes les nations ne suffit pas pour lever les doutes que l'ignorance ou le *préjugé* nous *auroit* fait concevoir *de* l'utilité de ce grain , qu'on fasse atten-

268 DU BLÉ DE TURQUIE.

ti on à ses propriétés, que je détaillerai pour convaincre que l'on retireroit un grand avantage à en étendre la culture et à la rendre florissante.

Les Indiens et les autres peuples éloignés, mangent le blé de Turquie en vert, comme en Italie on mange les petits pois , ou en sec grillé à la **poêle** , ou bouilli dans de l'eau : d'autres nations en font une boisson , qu'elles convertissent aussi en vinaigre en la gardant un certain temps, en beaucoup de pays , on en fait du pain ; ailleurs de la bouillie : mais je laisserai moins lieu à soupçonner mes détails, en m'abstenant de rapporter les usages infinis qu'en font les peuples éloignés , et en parlant seulement des différentes manières dont nos voisins jouissent de ce riche présent de la terre.

On s'en sert dans des provinces de **Fran-**
ce pour engraisser la volaille : elle profite à vue d'oeil avec cette seule nourriture ; les chapons de Bresse , si fort en réputation , et qui pèsent jusqu'à 10 et 12 liv. en font preuve. On en nourrit les pigeons de volière ; ce grain leur rend la .1
chair blanche et tendre , et leur donne une graisse ferme et savoureuse. Rien n'est meilleur pour engraisser les cochons; ils en prennent un lard ferme et deux fois plus épais qu'avec tout autre engrais : ces fameux cochons de Naples ne sont pas engraisés autrement; ils pèsent jusqu'à

500 livres. Ce poids paroîtra sans doute étonnant et peut - être fabuleux à ceux qui n'ont pas voyagé, ou qui n'en ont jamais ouï parler ; mais je peux attester l'avoir vu de mes propres yeux. Pour les rendre tels, on les enferme simplement pendant deux mois dans une loge , où est une auge toujours pleine de ce grain , dont ils se rassasient en liberté. Les chevaux, lorsqu'ils y sont accoutumés, s'en trouvent également bien ; il faut d'abord le mêler avec leur avoine , pour leur en faire prendre le goût. Etant moulu , on en fait des gâteaux et des galettes , dont le peuple se nourrit en beaucoup d'endroits. On en mêle aussi avec la farine de froment pour faire le pain , qui s'en accommode de même ; cependant je dirai à cet égard , que ce pain n'est pas convenable aux estomacs foibles , s'ils n'y ont été accoutumés de jeunesse. Ce grain , qu'on ne sème qu'après l'hiver , réussit toujours, et fournit au défaut des autres ; un peu de fadeur au goût seroit peut-être le seul défaut qu'on pourrait lui trouver ; mais il est aussi nourrissant et aussi bien-faisant qu'aucun autre : je dirai plus , on a trouvé le moyen d'en faire un manger délicat. On prend ses grappes, lorsqu'elles ne font que naître et qu'elles n'excèdent pas la grosseur du petit doigt, on les dépouille de leur bourre , on les fend

270 DU BLÉ DE TURQUIE.

en deux, et on les fait frire avec une pâte comme les artichauts : on les confit **aussi** **avec** du vinaigre blanc, comme les cornichons , et alors ils sont même meilleurs et plus tendres. La plante , à mesure qu'on la dépouille de son fruit naissant, pour le manger ainsi en friture, ou pour le confire, en produit d'autres de noeud en **noeud** , qu'on a toujours soin de cueillir dès qu'ils sont formés, et elle en fournit pendant deux, mois et plus.

Pour les confire, on fait fondre une livre de sel dans une pinte d'eau chaude ; on tire l'infusion au clair, on y joint une pinte de vinaigre , et on remplit le vaisseau de ces jeunes fruits , qui se trouvent confits et bons à manger un mois après; pour leur conserver la blancheur , on met par-dessus un lit d'estragon ou de perce-pierre , qui leur donne en même-temps un goût plus agréable.

La culture de cette plante n'est pas la même dans tous les pays : en Italie et en Espagne, on sème le grain à la charrue, comme le blé ordinaire en d'autres lieux, **à** mesure qu'un sillon est fait , on l'y répand fort clair, et on recouvre en **recom-**mençant un autre sillon ; ailleurs on le sème au plantoir : mais la façon qui me **paroît** la meilleure ; c'est de le semer par touffes , de la même manière qu'on sème les haricots ; on en met quatre ou cinq

CHAPITRE XIV. 27!

dans chaque place, et, quand ils sont bienlevés on n'en laisse qu'un ou deux : on les chausse ensuite quand ils sont assez forts , et on les serfuit en même-temps. Un mois environ après, lorsqu'ils sont élevés à deux ou trois pieds , on leur fait une butte tout autour du pied, de 12 à 15 pouces de hauteur, pour les soutenir contre vents , qui les renverseroient sans cette précaution : on doit disposer les rangs de manière que chaque touffe soit à i8 pouces de distance , en tous sens , l'une de l'autre. Quand il est arrivé à peu près à sa hauteur de six pieds environ , on lui coupe , l'extrémité de la tige etune partie de ses feuilles ; le grain en profite mieux, et mûrit plutôt ; il n'y a pas d'autre façon à lui faire. Lorsqu'enfin il se trouve mûr vers la fin de septembre, ce qui se connoît à son enveloppe qui sèche , on arrache toutes ses grappes , on les démaillotte ; et , pour mettre le grain à l'air , on rebrousse toutes les feuilles qui servent à les lier par paquets , et à les attacher, soit à des planches , soit contre des murs, dans quelque endroit sec et aéré, où le grain achève d'acquérir sa perfection.

C'est à la mi-avril qu'on doit le semer dans notre climat ; chacun se réglera suivant le sien. Ce grain demande une terre grasse et bien fumée ; cependant, avec l'aide du fumier , on le fait venir fort bien

dans les terres médiocres , en observant de ne pas en semer 2 fois de suite dans la même terre; il est à propos au contraire qu'elle soit occupée en autres grains pendant 3 ans , avant d'en remettre de celui-d. Il est bon à semer pendant 2 ans; mais il lève encore plus sûrement la première année.

On a une machine pour l'égrainer , dans les pays où il s'en cultive beaucoup ; mais à défaut de cette machine , on le déchasse avec les mains quand il est bien sec; et ce doit être l'occupation des femmes et des enfans pendant l'hiver.

CHAPITRE XV.

Description de la BOURRACHE ; ses propriétés , sa culture , etc.

LA bourrache , que d'autres nomment *bourroche* , est une plante plus médicinale que potagère ; et cependant on l'emploie fort utilement pour les soupes, mêlée avec d'autres herbes ; mais il faut qu'elle soit jeune et tendre : on se sert aussi de ses fleurs pour garnir les salades. Les Italiens la mangent cuite en salade, quand elle est nouvelle . ils en font un grand usage dans tous les mets d'herbes, persuadé qu'elle est très salulaire ; en quoi il est certain qu'ils ne se trompent pas.

Sa racine est blanche et fort chevelue;

sa feuille , qui s'abat sur terre , est large , arrondie , d'un vert foncé , rude, ondée et garnie de petites pointes très fines ; sa tige est également velue , cylindrique , creuse basse et branchue ; ses fleurs naissent au sommet des rameaux, et sont ordinairement bleues, mais quelquefois blanches ou couleur de chair ; elles sont portées sur des pédicules longs d'un pouce et inclinés vers la terre ; elles sont d'une seule pièce , fendues en 5 parties disposées en étoiles, et du centre il sort une espèce de pyramide noire, formée par étamines réunies en pointe à leur extrémité; le calice où elles tiennent est partagé en 5 parties pointues , vertes et velues, d'où il sort un pistil entouré de 4 embryons qui se changent en autant de graines accolées ensemble, qui, de vertes qu'elles sont d'abord, deviennent noires en mûrissant , et conservent un petit bouton blanc presque'imperceptible , du côté qu'elles étoient adhérentes : leur forme est un peu alongée et graveleuse, et tant par la forme que par la grosseur et couleur , on peut *les* comparer aux crottes de souris.

Cette plante ne se multiplie que de sa graine, qu'on peut semer en tout temps, et qui lève promptement et sans beaucoup de préparations; elle croit même naturellement dans les places où il y en a une fois eu, sans qu'on puisse presque la détruire ;

mais à peine est-elle bien formée , qu'elle monta ; c'est pourquoi il en faut semer un peu tous les mois, si on est dans le cas d'en avoir besoin. Sa graine est très-difficile ramasser ; car, à peine est-elle mûre, qu'elle tombe , et les oiseaux, ainsi que les mulots en sont fort avides : il faut couper la tige un peu verte , et la faire sécher au soleil sur un drap , ou étendre quelque mauvais linge sous les plantes , pour la recevoir à mesure qu'elle tombe , et la retirer tous les jours plutôt deux fois qu'une : elle se conserve bonne deux ans.

Ses propriétés pour la médecine sont d'être pectorale et rafraîchissante : sa feuille et sa racine s'emploie communément dans les tisanes cordiales , et dans les bouillons rafraîchissans. Elle chasse la mélancolie, rend le sang fluide, et dissout les humeurs épaisses et grossières ; elle excite les urines , les sueurs et l'expectoration : son suc tiré par expression sans avoir bouilli , et mêlé avec celui de buglose , est fort bon dans la pleurésie, à la dose de 4 ou onces répétées plusieurs fois , on peut y joindre , suivant l'état du malade , une once de sirop violat , lorsqu'on veut le disposer à la purgation. Sa fleur est une des 4 fleurs cordiales , et se prend en infusion comme le thé ; infusée dans le vin elle réjouit le cœur , j'entends l'infusion : on en fait aussi une conserve , dont la dose

CHAPITRE XVI. 275

est depuis 2 gros jusqu'à demi- once. Le suc de cette plante entre dans le sirop de longuevie , et dans plusieurs autres **élec-**tuaires : elle est fort estimée à cause de ses vertus.

CHAPITRE XVI.

Description de la BUGLOSE - ses propriétés , sa culture, etc.

La buglose , que d'autres nomment **bou-****glose**, est de peu d'utilité pour l'usage de la vie , si l'on excepte sa fleur dont on se sert pour garnir les salades ; mais elle est si souvent employée pour les besoins de la santé qu'un potager ne doit jamais être au dépourvu de cette plante , qu'il **faut** couper souvent, quand on est dans le cas d'en avoir actuellement besoin, car sa feuille a d'autant plus de vertus qu'elle est nouvelle.

Sa racine est oblongue , cylindrique , grosse proportionnellement à la force et à l'**â-****ge** de la plante , de couleur **noirâtre** en dehors , et blanche en dedans , remplie d'un suc gluant ; elle jette plusieurs tiges , qui s'élèvent à trois pieds environ , hérissées **de poils** et branchues ; ses feuilles sont longues et étroites , sans queue , de couleur vert de mer, terminées en pointe, et garnies dessus et dessous de poils semblables.

Ses fleurs naissent au sommet des tiges et des rameaux , dans un calice composé de 5 globes oblongs, étroits, pointus et velus; formés d'une seule pièce en entonnoir, partagés en 5 parties arrondies , d'un bleu violet, qui laissent voir dans leur centre une petite étoile blanche et velue, au milieu de laquelle se trouve un petit bouton obtus, composé de 4 ou 5 petites écailles velues , qui couvrent autant d'étamines; le pistil est oblong et naît du fond du calice accompagné de 3 ou 4 embryons qui se changent dans la suite en autant de graines de couleur noire et si ressemblantes à celles de la bourrache , qu'on ne peut presque pas les distinguer.

Ses propriétés pour la médecine sont les mêmes que celles de la bourrache , avec laquelle on la mêle , ou à laquelle on la substitue ; elle s'emploie dans les tisanes, dans les bouillons rafraîchissans et dans les décoctions pour les lavemens : on peut voir ses autres propriétés dans celles de la bourrache. Sa fleur est du nombre des fleurs cordiales , qu'on prend en infusion , comme le thé , dans certaines maladies.

Cette plante est vivace , et se conserve longues années ; elle se multiplie également de rejetons et de graine , qu'on sème au mois de mars en bordure , autour des quarrés, sans beaucoup de préparation: toute terre lui est bonne pourvu qu'elle soit

bien labourée. On recueille la graine sur les vieux pieds qu'on coupe dès que les premières graines commencent à noircir ; car elle est fort sujette à tomber et à se perdre : 'on **les** étend sur un drap , ou on les expose debout contre un mur au soleil, jusqu'à ce que toute la graine soit bien sèche ; on la vanne ensuite , et on l'enferme : elle se conserve bonne trois ans.

CHAPITRE XVII.

*Description de la **CÂPRE**, ses propriétés, sa culture, etc.*

LA câpre est le bouton à fleur d'une plante qui croît dans les pays chauds. Les curieux, à force de soin, en élèvent quelques pieds dans ce climat ; mais ils ne retirent d'autre **avantage** de cultiver une plante extraordinaire , que le plaisir.

La plante qui la produit , se nomme *câprier* ; ses racines sont ligneuses et nombreuses, **revêtues** d'une écorce épaisse : elle pousse plusieurs branches garnies d'épines roides et pointues , qui rampent comme les bras de melons, et qui s'allonge beaucoup : ses feuilles naissent alternativement, et sont presque rondes , de la **largeur** de la main, semblables à celle du coignassier , et d'un vert d'eau ou céladon : il sort **de l'aisselle** de chaque **feuille**, un **pé-**

278 DE LA CÂPRE.

dicule long qui porte une fleur blanche, disposée en rose , et composée de 4 pétales, dont le centre est occupé par un grand nombre d'étamines , et par un pistil fort long , qui s'élève d'un calice à 4 feuilles vertes ; le pistil se change en un fruit presque de la figure d'une poire , et de la grosseur d'une olive , qui renferme plusieurs petites graines rouges par lesquelles elle se multiplie.

C'est le bouton de sa fleur qui fait tout son mérite, ~~c'est-à~~ dire , sa fleur même en bouton , avant qu'elle n'épanouisse : on cueille ces boutons tous les jours ; et plus ils sont petits , plus on les estime : ils ne fournissent pas tant à la mesure , mais ils se vendent davantage , et l'un revient à l'autre. On ne s'en sert que d'une seule façon , qui est de les confire au vinaigre ; et voici la préparation. »

On les laisse d'abord se flétrir à l'ombre pendant 3 ou 4 heures, après quoi on les met dans un vaisseau proportionné à la quantité qu'on en a, les pressant légèrement , et on le remplit de vinaigre, à la superficie du fruit : on le couvre, et on le laisse en repos pendant 8 jours. Ce ternie expiré, on les tire du vaisseau, on les presse légèrement pour les égoutter , et on les remet dedans avec du nouveau vinaigre; on répète trois fois de suite la même opération de 8 jours en 8 jours , après quoi on

les change encore de vinaigre pour la dernière fois, en y jettant un peu de sel, et on les laisse en cet état jusqu'au besoin : on peut commencer de s'en servir six semaines après.

Cette espèce de fruit confit est d'un grand usage dans la cuisine : il est agréable au goût et réveille l'appétit ; il entre dans la plupart des sauces , tant en gras qu'en maigre ; on le mange de même en salade, avec l'oignon et la betterave. Son défaut est d'être un peu difficile à digérer, et il convient peu, par cette raison aux estomacs foibles ; mais on l'a reconnu utile contre les obstructions du foie et de la rate , étant de sa nature détersif , incisif et résolutif : quelques auteurs en rapportent des effets surprenans. Le vinaigre dans lequel il a été confit, de même que l'écorce de la racine , ont aussi des vertus particulières , qu'on peut voir dans le Traité de M. Geoffroy.

Cette plante ne demande d'autre culture que d'être un peu soignée quand on la replante , jusqu'à ce qu'elle soit reprise : elle se multiplie également de graine et de boutures, mais plus ordinairement de cette dernière façon. On couche quelques brins en terre qui prennent racine comme la vigne , et on les sèvre l'année suivante, pour les transplanter où on veut. Elle est vivace et se conserve jusqu'à 30 ans

pourvu qu'on la taille annuellement à la fin de l'automne, près de sa couche. Etant semée au printemps, dans de petites fosses à l'écart de toute plante qui pourroit l'ombrager elle réussit également, pourvu que le terrain lui soit propre ; et nul terrain ne lui convient mieux que les lieux secs , pierreux , sablonneux et exposés au midi. Mais la meilleure de toutes les situations, c'est aux pieds des murs du midi, ou dans les murs mêmes , lorsqu'ils se trouvent adossés contre des terres : on y pratique des niches exprès, où on enterre la plante ; et le pied a le double avantage de se nourrir par ses racines derrière le mur , et de profiter de la réflexion de chaleur du mur , dont il a besoin plus que toute autre plante : mais comme tout le monde n'a pas l'avantage de ces sortes de situations , chacun les place comme il peut , et du plus au moins. Elle réussit dans les climats et les terrains qui lui sont propres tels que celui de la Provence ; j'en ai vu en plein champ, du côté de Toulon et d'Hières , qui rapportoient beaucoup ; les pieds y sont en distance de 2 toises environ , en tout sens. Dans les climats moins favorables, et qui sont sujets à quelques gelées, il faut couvrir les pieds lorsque le temps menace ; car les deux grands ennemis de cette plante sont le froid et l'humidité. Elle produit abondamment pen-

dant 2 ou 3 mois, et fournit un revenu équivalent à toutes les autres denrées quand elle est en pleine vigueur ; et c'est un produit d'autant plus avantageux , qu'on ne sauroit souvent mettre autre chose dans les places stériles qu'elle occupe.

CHAPITRE XVIII.

Description de la CAPUCINES ses différentes espèces , ses propriétés culture etc.

CETTE plante étoit connue autrefois sous le nom de *cresson des Indes ou cresson du Perou* , et parce qu'elle notas en est venue, et par sa conformité du goût avec les autres cressons : on lui a donné, en France, celui de *capucine* ; qui a prévalu sur l'autre, parce qu'au revers de sa fleur , il se trouve une espèce de capuce formé comme le capuchon des Capucins.

Sa racine est jaunâtre, menue , et garnie de beaucoup de fibres ; sa feuille est à-peu près ronde , plus ou moins grande , suivant l'espèce ; sa tige est foible et *rameuse* , et demande nécessairement d'être soutenue par des rames, à moins qu'on ne la place au pied des murs garnis de *treillage* , où elle s'accroche. Ses fleurs sont jaunes ou souci , suivant l'espèce , composées de 5 fleurons à-peu-près égaux , ouverts en forme de vase. Elle répand *une*

odeur forte et assez agréable , et son goût est très-piquant.

On en cultive trois espèces ; la petite, la grande et la double. La première a la feuille ronde, de la grandeur d'un gros écu , d'un vert blanchâtre; sa fleur est jaune pâle avec une mouche souci au milieu de chaque fleuron : la tige s'élève à 2 ou 3 pieds 5 étant ramée : c'est celle qu'on élève dans nos provinces méridionales , pour en faire une confiture au vinaigre , fort agréable, qui sert pour les salades d'hiver; et c'est le bouton de la fleur qu'on prend pour cela avant qu'il épanouisse.

On la sème en planche comme les autres légumes au mois de mars , après avoir bien fumé et labouré la terre , et on la rame après lui avoir donné un serfouissage ; elle rapporte d'autant plus, qu'elle est souvent arrosée pendant les chaleurs.

La seconde espèce s'appelle grande, d'autant que sa feuille et sa fleur sont plus grandes du double que la première ; sa tige s'élève aussi plus haut : sa fleur est veloutée de couleur souci , veinée de rouge. Celle-ci n'est employée que pour garnir les salades , j'entends la fleur épanouie, qui réjouit tout à la-fois la vue et le goût.

La double ressemble à la précédente par la feuille et la tige : mais elle ne s'élève pas si haut , et sa fleur est double comme une petite anémone sans avoir à son re-

vers

CHAPITRE XVIII. 283

vers le capuce qu'ont les autres : on la préfère pour garnir les salades , parce qu'elle se range mieux , et qu'elle fait un plus bel effet aux yeux ; sa couleur est moins vive et moins veloutée que la seconde espèce mais elle est plus marbrée.

On ne cultive guère en ce pays la première espèce ; elle est réservée, comme je l'ai dit, aux pays chauds, qui l'élèvent sans beaucoup de peine.

La seconde est presque la seule à laquelle on s'attache , par la difficulté qu'il y a de conserver la troisième. Il faut d'abord la semer sur couche, et on la replante ensuite au pied des murs du midi, avec un peu de fumier et de terreau au pied : plus elle est arrosée, plus elle fournit de fleurs ; étant bien soignée, elle se soutient jusqu'aux gelées. Ceux qui n'ont pas des expositions de murs convenables, doivent la placer au puits dans l'endroit le plus chaud et le plus abrité de leur jardin en observant de la ramer.

La troisième espèce ne se multiplie pas par graine , comme les précédentes , mais par boutures qu'on emporte. La difficulté n'est pas de la faire reprendre; il n'est point de plante au contraire qui s'enracine si aisément : une branche coupée et enterrée , sans la mouiller, mise à l'ombre dans son pot pendant huit jours, se trouve reprise, et pousse aussitôt après; mais l'écueil est

l'hiver, la moindre gelée la fait périr , le défaut d'air lui est également mortel : il faut par conséquent une situation qui la défende de l'un et où elle puisse jouir de l'autre , avec l'attention de la faire profiter de tous les rayons du soleil qui se présentent pendant cette mauvaise saison sans jamais la mouiller, quelque besoin quelle paroisse en avoir. Quand on n'a pas des serres disposées convenablement, la meilleure place qu'elle puisse avoir est une chambre habitée et un peu échauffée ; on l'a met sur la **fenêtre** en dedans du vitrage, quand le soleil **paroît** , et on la retire quand il est passé : s'il fait doux, on la met en dehors pendant quelque heures de la journée : avec ces attentions, on la conserve ; et au printems , quand il n'y a plus risque de gelée, on la **dépotte** et on l'enterre au pied d'un mur bien exposé , après avoir mis un peu de fumier dans le trou ; bientôt après, elle pousse sa tige, et on **l'arrose** au besoin.

On recueille la **graine** des deux premières espèces dans les mois d'août et septembre, à mesure qu'elle mûrit; et si elle tombe, on la ramasse. La première fait sa graine arrondie d'un côté, et convexe de l'autre, cannelée et graveleuse, de couleur grise, et de la grosseur d'un petit pois; l'autre la fait presque blanche, double en grosseur , cannelée graveleuse et formée de

CHAPITRE XIX. 255

même. Elles se conservent bonnes l'une et l'autre, pendant deux ans.

La manière de confire le bouton de la première, est la même que pour la câpre dont on trouvera la recette dans son chapitre. On ramasse tous les jours les boutons, et on les jette dans le vinaigre, après les avoir laissé flétrir quelques heures à l'ombre : beaucoup de particuliers, par économie, ne les changent pas de vinaigre ; mais il est sûr qu'ils sont meilleurs, et qu'ils se conservent plus long-temps, étant préparés comme les câpres.

Outre le profit et le plaisir que fait ce petit fruit, il a le mérite d'être détersif, apéritif, et bon pour provoquer les urines : le suc de ses feuilles, mêlé avec la conserve de rose et le petit lait est fort salutaire aussi contre la phthisie.

CHAPITRE XIX.

*Description du **CARDON**, ses di é-
rentes espèces, ses propriétés, sa
culture, etc.*

Le cardon est la plus grosse de toutes les plantes potagères, et une des plus saines.

Sa racine est épaisse et charnue, formée en pivot, tendre et d'une saveur agréable quand elle est cuite. Sa feuille est longue

286 DU CARDON.

de 3, 4 et 5 pieds, quand elle croît en bort fonds, d'un vert d'eau, divisée en lanières larges et découpées , couverte d'un duvet blanchâtre, ayant des épines roides à tous ses angles : il y a pourtant une espèce qui n'en a pas ; sa côte est large de trois doigts , épaisse et charnue formée en gouttière; sa tige est haute de 4, et jusqu'à 6 pieds, cannelée, cotonneuse, **pleine** garnie de quelques rameaux, au sommet desquels est une tête **aplatie** dans sa base, et terminée en pointe formées de grandes écailles qui sont armées d'épines roides à leur extrémité , et dont la base qui tient au corps de la tête , est épaisse et charnue ; cette tête s'ouvre et s'élargit peu à peu, et enfin laisse paroître dans son milieu un groupe de fleurs bleuâtres , qui sont composées chacune de 5 parties, portées sur des embryons qui se changent ensuite en une semence oblongue, lisse et verdâtre, garnie d'aigrettes, de la forme et grosseur à peu près d'un grain de froment.

C'est sa feuille, ou , pour mieux dire, sa côte et sa racine, qui *est* la partie la plus tendre et la meilleure, qui font tout son mérite. On mange sa racine en gras et en maigre, et **sur-tout** au jus dans les entremets : on la sert aussi sous l'aloyau et le gigot, et c'est un mets **très-estimé** des gens de goût; 1
Je commun des hommes en fait peu d'usage,

CHAPITRE XIX. 287

parce que l'assaisonnement en est trop coûteux.

On ne lui a encore reconnu aucune propriété particulière pour la pharmacie ; sa fleur seulement a une vertu qui est de faire cailler le lait comme la présure , et on la préfère quand on le sait, car la présure a quelque chose en elle qui dégoûte : cette fleur est bleuâtre, et se détache des pommes qu'on laisse venir pour graine : on la fait sécher à l'ombre, et on en met une pincée plus ou moins, suivant la quantité de lait. La fleur de l'artichaut sauvage, qu'on nomme autrement la cardonnette, a la même vertu.

Il y a deux espèces de cardons, le commun, qu'on nomme le cardon d'Espagne , et le piquant, qu'on nomme le cardon de Tours, parce qu'il en est venu originairement : on en envoyoit beaucoup autrefois à Paris, mais aujourd'hui nos maraîchers qui en élèvent, les font venir aussi beaux et aussi bons qu'à Tours.

Les deux espèces diffèrent, en ce que le Tours est armé de toutes parts d'aiguillons très-pointus , que le commun n'a pas ; sa côte est aussi plus pleine, un peu rougeâtre, et il est moins sujet à monter, il est même plus tendre et plus délicat à manger, en sorte qu'il est très-préférable à l'autre ; la plupart des jardiniers évitent cependant d'en cultiver, parce que ses piquans leur en ren-

288 DU CARDON.

dent les **approches** difficiles : c'est aux maîtres de les encourager, et de forcer un peu leur timidité.

L'une et l'autre espèce se multiplient de graine, et se cultivent de la même manière. Les premiers, qui se mangent en mai, s'élèvent sur couche : on les sème sous cloche au mois de janvier, et quand ils ont deux bonnes feuilles, on les repique plus à l'aise sous d'autres cloches, et sur couche neuve qui ait 8 à 9 pouces de terreau : si on veut les avancer, on les laisse sous cette seconde cloche, jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter en place sur une troisième couche, à laquelle il faut employer des fumiers courts et à demi consommés, tels que ceux des fiacres : on la charge d'un pied environ de terreau mêlé d'un tiers de terre, et quand son plus grand feu est passé, on y range le plant en échiquier, à 2 pieds et demi ou 3 pieds de distance : on met une cloche sur chaque pied, jusqu'à ce qu'il soit bien repris, et on bâtit un petit treillage sur les deux bords, pour soutenir les paillassons, dont on les couvre pendant les nuits et les journées fâcheuses.

On observera de couvrir ces sortes de couches, de manière qu'il n'y ait rien derrière qui puisse être incommodé de l'ombrage de cette plante, et on leur donnera 4 pieds et demi de largeur sur 2 pieds

demi de hauteur , qu'on aura soin de réchauffer au besoin.

Pour tirer plus de profit de ces couches, on sème ordinairement entre les pieds des cardons, des raves et radis, ou telle autre plante qui n'est pas obligée d'y séjourner long-temps.

Le cardon demande beaucoup d'eau ; il faut être exact à lui en donner : et malgré même tous les soins qu'on peut prendre , on ne sauroit guère éviter, dans cette première saison, qu'il n'en monte toujours quelques-uns, à quoi il n'y a point de remède : ceux qui viennent à bien, dédommagent; car ces premiers sont précieux.

Lorsqu'ils sont enfin venus au point de grosseur qu'on leur demande , on les lie dans un beau jour, quand les plantes sont bien sèches, avec trois ou quatre liens de paille biens serrés, et on les empaille avec de la grande litière secouée, qui vaut mieux que de la paille neuve : on lie tout de même cette litière, et on la serre le plus qu'on peut ; on laisse seulement à l'air l'extrémité des feuilles.

Pour les faire plut& blanchir, tant ces premiers que ceux qui leur succèdent, on leur donne quelque mouillure par-dessus , c'est-à-dire , qu'on verse l'eau dans le coeur de la plante, au milieu de l'empaillage : trois semaines après ils sont blancs, et on les coupe ; on retire alors toute la paille qui

sert à en faire blanchir d'autres , après Pavoir fait sécher.

Pour en avoir qui succèdent à ces premiers, on en replante en pleine terre au mois de mars, du même plant qu'on a élevé sur couche, et on choisit la terre qui a le plus de fond ; quand elle est nouvellement **défoncée**, ils en sont beaucoup mieux : on prépare la place en fouillant des trous d'un pied en tous sens, espacés de trois, qu'on remplit de fumier bien consommé, et de quelques Pouces de terreau par dessus ; un pied suffit dans chaque trou : on les arrose aussitôt plantés, et on les couvre, soit avec des pots renversés, **soit** avec quelques feuillages , jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; on leur donne ensuite un petite binage au pied, et on les mouille de 2 en 2 jours, plus ou moins suivant leur force.

11 en monte toujours une partie , sans qu'on puisse l'empêcher; les autres qui réussissent, sont bons à lier en juin et en juillet; on s'y prend de la même manière que je l'ai dit **ci-dessus**: j'y ajouterai cependant, qu'il faut beaucoup d'adresse et de précaution pour cette petite opération, tant pour ne pas casser les feuilles , que pour n'être pas maltraité des pointes aiguës qui sont hérissées de toutes parts, si c'est de l'espèce de Tours. 11 est à propos pour cela, d'avoir des bas et des culottes de peau, et des gants pareils; et quand les pieds sont forts, il faut

CHAPITRE XIX. 291

être deux, placés vis-à-vis l'un de l'autre ; chacun de son côté relève doucement les feuilles qui s'écartent tout autour ; l'un des deux ensuite les embrasse toutes avec les bras , et l'autre les lie : sans ces précautions on se déchire les mains, et on casse une partie des feuilles ce qui ôte la moitié du mérite de la plante.

La seconde semence de cardons se fait à la mi-avril, et ceux-ci **servent** pour l'automne et l'hiver : on dresse des planches de 6 pieds de largeur, et on prépare des trous disposés et espacés comme je l'ai dit ci-dessus : on y met 3 ou 4 grains à 2 pouces de distance l'un de l'autre, qu'on enfonce un peu avec le doigt ; i 5 jours ou 3 semaines après ils lèvent, et quand il sont un peu forts, on choisit les plus vigoureux pour demeurer en place, et on arrache les autres quelques jardiniers, en laissent deux, mais ce sont gens mal entendus; car ils se nuisent l'un à l'autre, et ne font jamais de beaux pieds : il est à propos cependant d'en réserver toujours quelques pieds **jusqu'à** un certain temps, pour remplacer ceux qui viennent à périr ; car la fourmi rouge et le ver de hanneton , dans certaines années , en détruisent beaucoup : la mouche leur fait aussi quelquefois la guerre ; le seul remède contre ce dernier insecte , c'est de les arroser souvent à la fin du jour.

Il faut les serfouer au besoin , et les ar-

roser amplement pendant tout l'été, de la même manière que je l'ai dit : on commence enfin au mois d'octobre d'en lier quelques-uns des plus forts, qu'on empaille tout de suite, pour les faire blanchir, et on continue de huit jours en huit jours, suivant son besoin , jusqu'aux approches des gelées ; pour lors il les faut tous lier sans les empailler ; on *les* butte un peu en même temps, pour que les vents ne les renversent pas, et on les laisse sur pied tant qu'on peut en les entourant grossièrement de litière, pendant les premières gelées ; mais lorsqu'enfin on ne peut plus reculer à les mettre en sûreté , il faut les arracher en motte : ceux qui n'ont pas des serres commodes, fouillent dans le terrain le plus sec qu'ils peuvent avoir, une tranchée de 3 pieds de profondeur , sur 4 de largeur , et longue à proportion de la quantité qu'ils ont ; ils élèvent ensuite un peu de paille longue au bout de la tranchée , (c'est ce qu'on appelle un chevet de paille) , et ils adossent 3 ou 4 *pieds* de cardon ; ils remettent par-dessus une autre épaisseur de paille, ensuite un rang de cardons , et ainsi du reste , tant qu'il , y en a. Il faut laisser à l'air l'extrémité des feuilles , autant qu'on le peut ; mais quand la gelée devient un peu forte, on couvre alors toute la superficie de la tranchée avec de la grande litière ou des feuilles si on n'a rien

de mieux; et si on a des paillassons , on les met en talus par-dessus, pour empêcher que les pluies ne pénètrent dans le coeur des plantes, et ne les fassent pourrir : ils se conservent dans cette situation jusqu'au Carême, si on les préserve bien **des gelées** et des humidités ; mais c'est à quoi on ne réussit pas toujours.

A Tours, où on n'a pas l'abondance des fumiers que nous avons ici pour les empailler, on les fait blanchir dans la terre ; et voici la méthode des jardiniers. **Ils** sèment leur graine, comme nous, en mars ou en avril , et y apportent les mêmes soins ; mais ils les disposent différemment : ils donnent un intervalle de cinq pieds d'un rang à l'autre, et les placent à deux pieds l'un de l'autre; ils occupent les intervalles en laitues, chicorées ou autres plantes qui peuvent être levées avant la Toussaints, auquel temps, ayant besoin de la terre pour les enterrer, ils fouillent cet **espace** profondément, et adossent les terres contre les cardons, après les avoir liés jusqu'à l'extrémité des feuilles, c'est-à-dire, à deux ou trois pieds de hauteur, suivant leur force : au bout de trois semaines, ils se trouvent blancs, et dès-lors il faut les consommer, sans quoi ils pourrissent ; c'est pourquoi chacun s'arrange pour n'en faire blanchir qu'à fur et mesure de la consommation qu'il en peut faire ; et de quinze jours en quinze jours ordinairement

ils en enterrent une partie. A l'égard de ceux qu'ils veulent conserver pour l'hiver, ils les couvrent ou ils les portent dans la serre, à l'approche des grandes gelées. Tous ceux qui n'ont pas facilement des fumiers, doivent suivre cette méthode.

Quand on a des serres, il faut les y enterrer en motte dans du sable frais, sans les empailler, à moins qu'on soit pressé ; car ils blanchissent également sans paille, mais plus tard : ils se trouvent là à l'abri de tous les mauvais temps, et ils se conservent jusqu'à Pâques, si la serre est bonne , et qu'on ait soin de leur donner de l'air aussi souvent que le temps peut le permettre ; cependant beaucoup de maraîchers ne enterrent pas, ils les adossent **seulement l'un** sur l'autre contre un mur, avec l'attention de les visiter souvent, et de les nettoyer, je veux dire d'ôter proprement toutes les feuilles qui pourrissent : ils connoissent ceux qui peuvent aller le plus loin , et ils les mettent à part; ceux qui pressent , sont ceux qu'ils portent aux marchés.

Pour en recueillir de la graine, il faut en laisser quelques pieds en place , et aux approches des gelées , les couper à quelques pouces de terre, et les couvrir comme les artichauts ; ils passent fort bien l'hiver, pourvu qu'on leur donne un peu d'air quand il fait doux : au mois de mars, on les découvre **tout-à-fait** , et ils commencent bien-

tôt après de faire leur tige, qu'il faut renverser du côté du nord, et lier à des échalas, comme je l'ai dit pour l'artichaut, pour que l'eau des pluies n'entre pas dans la pomme, qui pourriroit la graine ; et pour l'avoir mieux nourrie, il ne faut laisser qu'une tête sur chaque rameau, et couper toutes les autres qui naissent en abondance. Lorsqu'enfin les têtes et la tige sont sèches, on les coupe et on les attache en paquets, qu'on accroche à un plancher jusqu'au besoin; la graine s'y conserve beaucoup plus long-temps qu'étant vannée : elle est bonne jusqu'à dix ans. On observera que les mêmes pieds qui ont porté graine, se conservent jusqu'à 8 à 10 ans, étant un peu soignés l'hiver ; et gens d'expérience m'ont assuré que plus le pied vieillissoit, plus la graine qu'il rapportoit avoit de qualité.

A l'égard du cardon piquant, je dois observer que le plant de la graine qu'on recueille ici, dégénère considérablement : il faut la tirer de Tours, pour avoir la carde dans toute sa qualité.

CHAPITRE XX.

Description de la CAROTTE, ses différentes Espèces, ses Propriétés sa Culture, etc.

CETTE plante est une des plus communes du potager, par l'usage continuel qu'un en

296 DE LA CAROTTE.

fait dans la cuisine ; elle sert toute l'année sans intervalle d'autant que les nouvelles succèdent aux vieilles.

Il y en a 4 espèces qu'on cultive toutes dans ce climat ; savoir, la blanche longue, la blanche ronde, la jaune longue et la jaune ronde.

La première fait sa racine droite, longue d'un pied, unie et très-grosse, diminuant insensiblement depuis la tête jusqu'à sa pointe ; sa couleur est d'un blanc roussâtre , tant en dedans qu'en dehors , et son goût est douçâtre ; sa feuille est grande, découpée très-menu, à peu près comme le fenouil ; sa côte et ses nervures sont arrondies en dessous, et formées en gouttières par-dessus, revêtues de petits poils blancs ; ses petits feuillages sont rangés avec symétrie le long de la côte , et reffendus uniformément, se terminant tous en pointe , d'un vert foncé et lisse ; sa tige est de moyenne grosseur ronde et branchue, s'élevant à 4 pieds environ : au sommet de la tige et des rameaux est un parasol de la grandeur de la main , composé de petites fleurs en rose, à 5 pétales blancs, inégaux , dont le calice se change en un petit fruit oblong , cannelé aplani d'un côté, et convexe de l'autre, environné de poils dans toute sa circonférence, de couleur grise. Lorsque ces petits fruits, qui ne sont autres que la semence approchent de

leur maturité, tous les rayons qui composent le parasol se recourbent en dedans, et prennent la figure d'un nid d'oiseau. Toutes les parties de cette plante, mais particulièrement la semence, exhalent un odeur forte et aromatique, qui sans être agréable, n'a rien qui déplaît.

Les 3 autres *espèces* sont semblables à la première, quant aux feuilles , tige, fleurs et fruits; mais elle difflère par la racine : la blanche ronde est courte et grosse, formée eu toupie, d'un blanc roux en dehors comme en dedans : la jaune longue la fait alongée, fort unie, grosse, et d'un jaune souci, tant en dehors qu'en dedans : la jaune ronde est de même couleur, mais conformée comme la blanche ronde.

Sa racine , qui est la seule partie dont on fasse usage, sert pour toutes les soupes, tant grasses que maigres, soit seule, soit accompagnée d'autres racines ; elle donne un fort bon goût au bouillon, et le rend doré : on la fricasse avec l'oignon, et c'est un manger assez commun dans beaucoup de communautés : lorsqu'elle est jeune et tendre, on la substitue aux navets dans les haricots de mouton; on en garnit aussi différentes volailles en ragoût, sur-tout les canards: elle entre dans tous les jus de viande qu'on fait : c'est de toutes les racines enfin la plus utile dans la cuisine, et le goût ménagé en plaît généralement, quoique beau-

coup de personnes n'aiment pas à la manger séparément.

Elle a quelques propriétés pour la médecine; ses feuilles sont vulnéraires et sudorifiques ; la racine et la graine sont apéritives; elles aident à faire sortir la pierre, et provoquent les mois aux femmes : on les l'ait bouillir dans l'eau, et on en boit quelques verres dans la journée.

Chacun suivant son idée cultive celles *des 4 espèces* qui lui plaisent le mieux ; mais il est pourtant certain que la jaune *des 2 espèces* est la plus délicate, plus tendre, et cuit mieux ; la blanche par contre, résiste mieux aux humidités de l'hiver, qui font périr souvent la jaune, dans les faux dégels particulièrement ; on observe cependant la qualité des terres pour la placer à propos : dans celles qui sont légères et meubles, la longue *des 2 espèces* se cultive par préférence aux 2 rondes , parce qu'elle pique facilement, et que venant extrêmement longue, elle est plus profitable que l'autre ; mais dans les terres fortes , glaiseuses ou caillouteuses où la longue fo urcherait , la ronde convient mieux, parce qu'elle répare en grosseur ce qu'elle ne peut avoir en longueur. Chacun suivant sa situation se réglera donc pour le choix des espèces.

On les cultive toutes également : la graine se sème en 2 temps au printemps et à

CHAPITRE X.X. 299

la fin de septembre en observant que dans Viles terres légères on peut semer à la **mi-mars** , et que dans les terres fortes il faut attendre à la mi-avril, à cause **des** insectes qui la dévorent quand elle lève ; dans ces sortes de terres grossières, cette racine est bien sujette à devenir fourchue et verreuse: il faut les ameublir tant qu'on peut par des terreaux qu'on y mêle, et par des labours faits en saison propre : les 2 extrémités de sécheresse et d'humidité sont à éviter. La 2^e. semence se fait du **15** au 30 septembre, et il faut avoir soin de la sarcler à la Toussaints et de la couvrir avec de la grande litière ou des feuilles sèches aux approches des gelées: au mois de mars suivant, quand elle commence à pousser, il faut l'éclaircir si elle est trop drue et la visiter souvent pour arracher , dès qu'on s'en **apperçoit** , celles qui montent; car on prétend qu'elles communiquent aux autres leur disposition à monter, si on ne les retire pas : plusieurs maraîchers me l'ont assuré sur leur expérience ; et surtout on ne doit pas semer de la graine nouvelle , qui monte plus aisément que la vieille. Enfin, on peut commencer de s'en servir à la fin d'avril suivant, et elle fournit jusqu'à ce que celle qu'on a semée au commencement de l'hiver soit assez forte ; mais, comme elle ne sert que pendant cet intervalle , et qu'elle est sujette à monter au mois de juin , il n'en faut semer qu'a

proportion de la consommation qu'on en peut faire. Au surplus, il faut s'arranger, pour l'une et l'autre semence, de manière que la terre ait eu préalablement deux bons labours ; et lorsqu'on a des terres nouvellement défoncées, nulle place ne lui convient mieux.

On la peut semer à la volée ou par rayon, avec l'attention de la marcher quelques heures après qu'elle a été semée pourvu qu'il fasse beau et que la terre se hâle un peu : on perd moins de place de la première façon ; mais d'un autre côté on ne peut pas la serfouir comme *dans* la seconde disposition ; elle vient pourtant presque également bien d'une façon comme de l'autre, et chacun suivra son idée à cet égard. L'essentiel pour qu'elle grossisse, c'est qu'elle soit souvent sarclée et mouillée dans sa jeunesse, et sur-tout espacée convenablement ; il faut pour cet effet l'éclaircir le plutôt qu'on peut, c'est-à-dire, quand la racine est à peu près de la grosseur d'une plume à écrire, et laisser 5 ou 6 pouces d'intervalle en tous sens de l'un à l'autre ; plus elle est écartée, plus elle a de nourriture qui la fait profiter. Quelques jardiniers sont dans l'usage d'en jeter quelques graines dans leurs planches d'oignons ; et dans cette situation où elles sont à l'aise, j'en ai vu de la grosseur du poignet ; mais l'attention qu'il faut avoir en suivant cette pratique que je n'ap-

prouve pas, c'est de leur couper fréquemment la **fanne**, pour que l'oignon n'en soit pas tant incommodé ; et la même opération se doit faire deux fois dans le cours de l'été, en telle situation qu'elles soient, soit en planches soit en bordures où elles sont encore mieux : rien ne contribue d'avantage à les faire grossir ; et si on a des animaux, ce feuillage est très-bon pour les nourrir.

Le ver de banneton coupe souvent sa racine : c'est le seul ennemi de cette plante , qu'on *ne* peut détruire qu'en les cherchant au pied de celles qu'on voit **fannées**, comme je l'ai dit pour les chicorées.

Aux approches de Noël on en arrache une partie, qu'on met en serre pour fournir pendant les gelées, après les avoir lavées et laissées ressuyer,, et on se contente de les ranger les unes sur les autres , la tête en dehors , sans les couvrir de sable. En Flandre et en Allemagne , on leur coupe entièrement la tête pour les empêcher de pousser, et on prétend qu'elles se conservent mieux.

Il ne faut pas une serre trop chaude : il suffit que la gelée ne pénètre pas clans le lieu où on les met. On règle la quantité, non-seulement sur la consommation qu'on en peut faire , mais aussi sur la plantation qu'on en veut faire après l'hiver , pour donner de la graine ; et ceci doit s'entendre de

202 DE LA CAROTTE.

l'espèce jaune, qui risque de périr en pleine terre : on met à part pour ce dernier usage les plus grosses, les plus unies et les plus droites, auxquelles il faut bien se garder de couper la tête , et on les replante à la fin de février, à un pied *de* distance les unes des autres , et **en** échiquier. Si le terrain , où on se trouve, par l'expérience qu'on doit en avoir faite, est d'une nature **où** cette racine puisse se conserver pendant l'hiver, il vaut encore mieux la laisser en place que de l'arracher; et dans le doute , on peut y jeter quelque couverture, si on en a, soit **litière**, soit feuilles.

La carotte ainsi replantée fait sa tige **au** mois de mai , et la graine se trouve bonne à recueillir à la fin d'août ; **On** doit la **ramasser** en plusieurs temps, à mesure qu'elle sèche, et mettre à part les premiers parassols, dont la graine est toujours plus franche et meilleure que de ceux qui viennent après. Avant de la nettoyer et de l'enfermer, on la laisse quelques jours au soleil pour se perfectionner elle se conserve bonne deux ans.

Lorsqu'on la sème, il faut avoir attention de la froisser auparavant entre les mains , pour faire tomber tous les petits poils dont elle est revêtue ; on la sème plus aisément et plus également.

Outre les **4** espèces dont je viens de parler il y en a une **5^e**. qui est rouge comme

labetterave, tant en dehors qu'en dedans, et qui est fort commune en Allemagne; mais elle n'a jamais pénétré ou pris faveur

France; je l'attribue à sa couleur, qui teint le bouillon et les ragoûts dans lesquels on la mêle : elle a d'ailleurs fort bon goût, et on la préfère aux autres dans certains pays.

Nous avons encore la carotte sauvage qu'on trouve communément dans les prés, et qui pourroit au besoin se manger , lorsqu'elle est jeune et tendre; mais la cultivée n'est pas assez rare pour y avoir recours. Sa semence a beaucoup de vertu ; c'est une des quatre mineurs : elle est carminative , apéritive, hystérique, stomacale et alexitère. Ceux qui habitent les campagnes , doivent en ramasser dans la saison ; elle se trouve au besoin.

Il est assez rare qu'on élève la carotte sur couche ; cependant, il se trouve des gens qui en veulent, et il est vrai qu'elle est beaucoup plus tendre et beaucoup plus délicate que celle qui a passé l'hiver en terre, soit de la première, soit de la seconde semence : pour les satisfaire, on prépare, dès le commencement de janvier, une couche proportionnée au besoin, qu'on charge de huit à dix pouces de terreau ; et quand elle est bonne à semer, on sème la graine sous cloche, fort claire: on la soigne comme les autres semences de cette saison, en lui

donnant de l'air à propos , et la couvrant suivant le besoin : sur la fin de mars, on **peut** commencer d'en jouir. Cette plante s'allie fort bien sur la même couche avec les racines du persil, d'oseille, et autres qu'on veut avancer, pour en jouir pendant l'hiver.

CHAPITRE XXI.

Description du CÉLERI; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, etc.

LE céleri, dont le nom propre *est ache*, est une plante annuelle; c'est un mot italien que l'usage a rendu **françois** : on le nomme aussi *pi* dans quelques provinces, du mot latin **apium** , qui est son nom dans cette langue.

Il y en a sept espèces fort différentes, quoique les botanistes n'en distinguent que deux, sous les noms **d'apium palustre** et **apium dulce** : ils prétendent même que la deuxième espèce doit son origine à la première, et que c'est la culture qui l'a rendue telle qu'elle est. Cette opinion souffre de grandes difficultés : j'accorde bien que la première s'est adoucie par la culture, et la preuve en est évidente ; car telle qu'il croît naturellement dans les marais, il n'est pas supportable en aliment, étant acre, amer et d'une odeur désagréable ; et cette même

CHAPITRE XXI. 305

espèce cultivée dans les jardins se trouve bonne : mais il est à remarquer qu'elle n'a changé qu'à l'égard de la **saveur** et de l'odeur ; car du reste elle n'a pris ni extension, ni configuration différente de ce qu'elle est dans les marais ; elle a même toujours conservé son nom d'ache , qui la distingue des autres : or, vouloir faire descendre la *seconde* espèce de celle-ci, et conséquemment toutes les autres dans lesquelles il y a des qualités distinctes et en nombre, c'est trop hasarder ; il est plus naturel de croire que ce sont des espèces différentes, comme il y en a dans presque tous les genres de plantes , laissant à part d'où elles nous viennent , et comment elles se sont produites.

Les sept espèces que j'ai à traiter sont : l'ache en question, nommé autrement le céleri de la petite espèce , le céleri long , le court , le plein , le fourchu celui à grosse racine , et l'ache de montagne.

Le céleri de la petite espèce fait sa racine grosse, charnue et blanche , garnie de beaucoup de fibres , plongée profondément dans terre et chargée ordinairement de plusieurs têtes, d'une saveur assez douce et d'une odeur agréable : les feuilles qui s'élèvent de la racine se renversent sur terre ; elles sont nombreuses, cannélées , creuses, vertes et luisantes, ayant quelquefois la côte un peu rougeâtre ; leur longueur est de huit à dix pouces ; elles sont décou-

pées profondément comme le persil, et terminées de même par une impaire. Cette plante pousse plusieurs tiges rameuses, qui s'élèvent à 2 pieds ou environ grosses cannelées, creuses, noueuses, garnies et entourées de loin en loin de feuilles semblables à celles qui naissent immédiatement de la racine ; ses rameaux déterminés par de bouquets de fleurs disposées en parasol ; ses fleurs sont petites, blanches, formées en rose, à 5 pétales portés sur un calice qui se change en un fruit qui renferme 2 petites graines plates d'un côté et convexes de l'autre, grisâtres, âcres et odorantes plus petites de moitié que celles du persil.

Le céleri long diffère considérablement du précédent ; ses feuilles s'élèvent droites à la hauteur de 2 pieds, plus ou moins, d'une couleur plus claire, et leur côte est nue jusqu'aux deux tiers de leur longueur ; elle est plus tendre aussi, et d'une saveur plus parfumée : il ne forme qu'une seule tête, qui pousse une tige de 3 ou 4 pieds ; sa fleur et sa graine sont semblables aux précédentes.

Le céleri court, que les maraîchers nomment *le dur*, diffère du long par sa feuille qui est plus courte, plus grosse, moins lisse et d'un vert plus foncé ; le pied est beaucoup plus gros aussi et plus fourni en feuilles : sa tige, sa fleur et sa graine sont semblables au précédent.

CHAPITRE XXI. 307

Le céleri plein ne diffère du céleri long que par sa côte , qui est pleine et charnue, qualité particulière et unique à cette espèce : personne n'ignore que toutes les autres l'ont creuse.

Le céleri fourchu ne s'élève pas si haut que les 3 précédens ; mais il est 2 fois plus gros, étant chargé d'une quantité de têtes qui ressemblent à-peu-près à un pied d'artichaut , avant qu'on l'oeillette : il produit conséquemment beaucoup de tiges qui sont moins grosses, et qui donnent la fleur et la graine semblables aux autres.

Le céleri à grosse racine est de 3 espèces; l'une fait sa racine ronde, grosse et blanche ; l'autre la fait plus allongée , et blanche de même , et tous les 2 ont la côte un peu rouge, tirant sur le violet ; la 3e. fait sa racine ronde et blanche, marbrée de veines rouges : ces 3 espèces ne s'élèvent point comme les précédentes; leurs feuilles s'abattent sur terre comme celles de l'ache ; et sur tout le reste , même ressemblance avec les précédentes.

L'ache de montagne est vivace , différente en cela de toutes les autres espèces ; sa racine est fourchue , plongée profondément , dure, ligneuse et inégale, blanche Mi dedans et noirâtre en dehors ; sa feuille est fort grande et découpée très-finement; sa couleur est plus terne , presque céla-

n ; sa tige est rameuse , creuse , gros-

se cannelée , et d'un vert rougeâtre ; elle s'élève jusqu'à 6 pieds et porte à ses sommités des bouquets de fleurs disposés en parasols de la grandeur du fenouil ; ces fleurs sont composées de 5 pétales d'un blanc jaunâtre, formés en roses , auxquels succèdent des graines assez grosses, alongées et de couleur grise.

De toutes ces espèces , la plus cultivée est le céleri long, et celui dont on se sert le plus communément pour tous les usages; mais avant de traiter de sa culture il faut dire ses propriétés.

On le mange cru en salade et cuit à la sauce blanche : on le mêle aussi dans plusieurs ragoûts ; on le sert sous les viandes rôties, assaisonné avec le jus, et on l'emploie de même dans les soupes; son goût relevé et un certain parfum qui l'accompagne , le rendent d'un grand usage dans toutes les cuisines ; il a pourtant contre lui le défaut d'échauffer et d'être indigeste quand il est mangé cru : les tempéramens chauds et les mauvais estomacs doivent s'en abstenir ; mais ce qui est un défaut en aliments , est une vertu en médecine.

On se sert , tant des feuilles que de la racine, dans les bouillons apéritifs, dans les tisanes, dans les apozèmes , et dans plusieurs sirops : on emploie aussi le suc des feuilles dans les fièvres intermittentes et c'est un gargarisme solive-

raki pour le scorbut et pour les ulcères de la bouche : il s'en fait encore une conserve avec le sucre , très-bonne pour les maux de poitrine, pour les vents, de même que pour pousser les ~~mois~~ et les urines : un gros d'extrait des feuilles , mêlé avec deux gros de kinkina , est un remède assuré pour la fièvre quarte , et pour toutes celles où il y a obstruction dans le ventre; sa graine est une des 4 semences chaudes mineures , ~~qui~~ a aussi ses propriétés pour beaucoup de maladies , et qui sert en particulier à faire une liqueur fort estimée , qu'on appelle *l'eau de céleri*.

Toutes les espèces de céleri , excepté la dernière , s'emploient indifféremment à tous les usages que je viens d'énoncer, tant pour la vie que pour la santé , chacune suivant sa saison : elles n'ont pas cependant le même mérite en alimens : le long est préféré avec justice tant qu'on en peut jouir ; mais, comme il résiste moins que d'autres en hiver , celles - ci servent utilement à leur tour.

Cette espèce que les maraichers appellent également *le tendre*, ou *la grande espèce* , est non-seulement la meilleure et *la* plus délicate de toutes, mais elle est en même temps la plus profitable et la plus avantageuse à la vente, par sa belle ~~appa-~~arence ; et c'est à celle-là que s'attachent *les* gens qui en élèvent par état.

On commence d'en semer sur couche 'dès le mois de janvier et on en élève successivement jusqu'aux gelées ; il passe une partie de l'hiver , étant bien soigné , mais c'est avec plus de peine et de risques que le court , dont je parlerai à la suite : ses plus favorables saisons , sont l'été et l'automne.

On le sème sous cloche assez clair : la couche doit être chargée de six pouces de terreau : quand il est bien levé, on lui donne un peu d'air dans les plus belles heures du jour ; et , lorsqu'il a deux ou trois bonnes feuilles , on le repique sous d'autres cloches , ou par rangs sur une autre couche , à deux doigts de distance en tous sens , et dans les mauvais temps on le couvre exactement de paillassons , qu'on charge encore de litière dans les gros froids.

On le laisse fortifier jusqu'à ce qu'il soit en état d'être planté en place , et c'est ordinairement au commencement d'avril.

Il y a différentes méthodes pour le planter ; les uns préparent leurs planches pour deux rangs seulement, d'autres pour quatre, et d'autres pour six : quelques-uns , qui se trouvent en terre légère , forment leurs planches de quatre pieds , les fouillent de six pouces et rejettent les terres sur les sentiers , auxquels ils donnent deux pieds ; et à mesure que le cé-

CHAPITRE XXI. 311

leri s'élève, ils remettent peu à peu les terres qui en sont sorties , et les chargent encore de celles des sentiers qu'ils creusent. Cette méthode n'est pas mauvaise dans les terres brûlantes , et dans les situations où l'eau manque, parce que la fraîcheur se conserve mieux dans ces planches ainsi disposées, et , pour peu qu'on les arrose, l'eau fait plus d'effet ; mais dans les terres ordinaires cette disposition ne vaudroit rien.

La pratique de nos maraîchers , dont ils se trouvent bien , est plus simple : quoique leur terre soit, d'un certain côté de Paris , très-sablonneuse et aride en elle-même , leurs soins et leur intelligence suppléent à ces défauts, et ils réussissent parfaitement à élever cette plante. Cette terre en premier lieu est extrêmement secourue de fumiers et de terreau , bien travaillée et souvent mouillée ; c'est ce que la plante demande plus qu'aucune autre : ils dressent leurs planches de sept pieds , tracent douze rayons dans la largeur ; et , après avoir habillé le plant , c'est-à-dire , avoir raccourci la racine et les feuilles , ils les plantent à six pouces de distance , et observent de le mettre en quinconce , et non en échiquier , pour la facilité de faire couler les terres ou la litière entre les rangs lorsqu'ils veulent le faire blanchir : aussitôt planté, ils les

C É L É R I T.

mouillent et continuent de deux en deux jours jusqu'à ce qu'il ait acquis toute sa force , en le sarclant et serfouissant exactement dans sa jeunesse.

Ce premier **céleri** est ordinairement bon au commencement de juin : pour le faire blanchir , on le lie dans un temps sec avec deux ou trois liens de paille ou de jonc, et on l'empaille tout de suite avec de la grande litière secouée : qu'on insinue dans les rangs , de manière que tous les vides soient remplis ; on le mouille par-dessus et on continue de deux en deux jours , jusqu'à ce qu'il soit blanc ; c'est ce qui l'attendrit. Huit jours après cette première opération , comme la litière se trouve affaissée, on le charge encore de même litière , et quinze jours après il est blanc : on discontinue alors de le mouiller , et on s'en sert suivant son besoin , **en s'arrageant** pour le consommer dans l'espace de trois semaines ou un mois passé lequel temps il pourrit : on fait sécher la litière à mesure qu'on en arrache , et elle sert pour d'autres.

A ce premier céleri succède celui qu'on sème en mars , soit sur couche sans cloches , soit sur terre le long d'un mur bien exposé , et qu'on élève de la même manière que l'autre ; celui-ci est bon en août.

La troisième semence se fait en mai en pleine terre ; et celui-ci étant semé fort

clair , ou éclairci â propos , n'a pas besoin d'être repiqué ; on le remet en place quand il est assez fort , et on observe toujours de le mouiller de deux jours en deux jours à tout âge ; il est bon en octobre, et pour le faire blanchir, si on a de vieilles couches , on l'enterre dedans après l'avoir lié , ou dans du terreau pur, qu'on dresse en forme de couche , et il y blanchit plut& que sur terre. La façon de l'y mettre , est de mouiller d'abord toute la couche , si le terreau est sec ; mais pour l'ordinaire dans cette saison on en est dispensé : on fait ensuite des trous près à près , avec un plantoir assez gros et assez long , peur que le pied puisse s'y loger à l'aise dans toute sa longueur ; on y enfonce le pied après lui avoir ôté une partie de ses racines et l'extrémité des feuilles , et on le laisse dans cette situation sans le borner : on le couvre avec de la grande litière , et il ne tarde pas à blanchir ; mais il faut le consommer dans le courant d'un mois passé lequel temps il pourrit.

Si on n'a pas de couche , on l'empaille comme celui qui a précédé, ou on le butte ; et voici la manière.

Il faut dire d'abord que si vous n'avez pas la commodité des fumiers , il faut avoir disposé vos planches de céleri, de manière que les planches voisines ne

soient plus occupées , et que vous puissiez en prendre les terres pour le butter : on le lie avec trois liens , comme je l'ai dit pour le premier , dans un beau jour , et aussitôt lié, on coule de la terre dans les rangs ; jusqu'au premier lien seulement ; huit jours après , on en remet jusqu'au second , et autres huit jours après , on achève de l'enterrer jusqu'au troisième , *ensorte* qu'il n'y ait plus que l'extrémité des feuilles à l'air. Un jour avant de le lier *et* enterrer , si la terre est sèche , il faut lui donner une bonne mouillure , et ~~l'arroser~~ *l'arroser* ~~l'arroser~~ *d'avantage* , quelque temps qu'il passe un mois après , il se trouve blanc, et il luit le consommer dans le courant de six semaines.

La quatrième semence se fait à la fin de juin, et c'est celui qui sert pour l'hiver ; il ne vient pas si fort que les autres, et il en est meilleur : celui-ci veut Cire conduit différemment, *lorsqu'il* est question de le lier et de le faire blanchir, et c'est le terrain qui doit régler : dans les terres sèches, il passe fort bien l'hiver , étant enterré de la manière que je vais l'expliquer ; mais dans les terres humides et froides , il rouille et pourrit; c'est un abus de vouloir en conserver.

Dans le premier cas , c'est-à-dire , si le fonds de terre est favorable, on le laisse le plus tard qu'on peut sans le lier , ni l'en-

terrer ; mais , lorsque les gelées commencent à être un peu fortes , on le lie simplement , et on fait porter de la grande litière au bord des planches , dont on le couvre quand le, temps menace : on le découvre ensuite dès qu'il s'adoucit , pour le laisser profiter de l'air ; et enfin , lorsqu'on arrive au mois de décembre, qui annonce les grandes rigueurs , on travaille à le mettre en sûreté : on laboure pour cet effet un morceau de terre suffisant , de deux fers de bêche , et on écrase bien les mottes ; de manière qu'elle soit meuble également dessous et dessus; on la mouille tout de suite amplement, en supposant qu'il ne gèle pas ; et le lendemain, quand l'eau a pénétré jusqu'au fond , on y fait des trous avec un gros plantoir, à quatre pouces de distance en tous sens , et de profondeur proportionnée à la force de la plante : on enfonce dans chaque trou un pied , qu'un ouvrier arrache et prépare , pendant que l'autre l'enterre, et on se règle de manière qu'il n'y ait que l'extrémité des feuilles à l'air : on le Lisse. à l'aise sans le borner , et on le mouille aussitôt planté ; on le couvre ensuite avec de la grande litière , si le temps le demande, et on le découvre autant de fois qu'il s'adoucit ; il blanchit six semaines après , et se conserve bon assez long-temps , pourvu qu'on le défende bien-des gelées , à force de couvertures,

A l'égard de ceux qui, par expérience, ne peuvent pas le conserver dans leur terre , ils doivent avoir recours à la serre, et y faire porter du sable , en telle quantité que la planche puisse y être enterrée peu peu dans tout son entier : il faut premièrement l'avoir lié en place avant de l'arracher, et l'y avoir laissé le plus tard qu'on a pu , avec les mêmes précautions ci dessus expliquées ; on le lève ensuite en motte dans un temps sec , et on l'enterre dans ce sable près à près jusqu'au premier lien : à mesure qu'on veut le faire blanchir, on achève de le couvrir *de* sable jusqu'à l'extrémité, et on se ménage pour n'en faire blanchir qu'à proportion du besoin : il faut que la serre ait un peu d'air, et ne soit pas humide , il se conserve plus long-temps ; il faut aussi que le sable soit un peu frais , sans l'être trop : on peut corriger ce défaut de sécheresse, en le mouillant légèrement , avant d'y mettre ses plantes.

Le céleri court , qu'on nomme autrement *le dur* , diffère beaucoup en qualités de celui dont je viens de parler ; il n'est ni si alongé , ni si tendre , étant mangé cru ; mais *il est* beaucoup plus fourni, et résiste mieux à la gelée et à la pourriture , ce qui le rend estimable pour la fin de l'hiver ; et, comme on ne le destine que pour cette saison , on ne doit pas chercher à l'a-

CHAPITRE XXI. 317

vancer comme l'autre ; il suffit de le semer en pleine terre , niais il faut que la terre soit bien meuble et bien terreautée , avec l'attention de le mouiller souvent, et qu'il soit replanté de même dans une terre légère ; condition **nécessaire** à cette plante , de telle espèce qu'elle soit. Il est à propos aussi d'en semer en deux saisons , au mois de mars et au mois de mai : le dernier semé ne vient pas si fort ; mais il résiste mieux aux grandes gelées : on le cultive du surplus de la même manière que l'autre ; on le fait blanchir et on le couvre avec les mêmes précautions , à cela près qu'on peut fort bien se dispenser de fumier et de terreau , n'étant pas aussi sujet que le long à rouiller et à pourrir ; on observe seulement, à l'égard de l'un et de l'autre , de le lier avec du jonc vert, si on peut en avoir facilement , par préférence à la paille , qui venant à pourrir, occasionne souvent que la plante pourrit : j'en ai étudié l'effet et je l'ai reconnu.

Le céleri plein se cultive de la même manière que les précédéras , et on peut l'avancer sur couche, si on est empressé d'en jouir plutôt; on doit pourtant l'aire attention qu'il a deux défauts qui doivent tenir en respect pour ne pas trop s'y livrer , l'un d'être dur, et l'autre de dégénérer notablement ensorte que cette qualité particulière d'avoir la côte de ses feuilles

pleine, venant à lui manquer, il se trouve fort inférieur aux autres : j'en ai mangé , il est vrai , qui avoit les deux qualités réunies , d'être plein et tendre ; se trouvant tel, il faut convenir qu'il fait plus de plaisir que les autres qui ont la côte creuse , et assez ordinairement filandreuse ; mais le plus souvent il n'est bon qu'à cuire : je l'avoue après l'expérience, n'ayant jamais pu réussir à l'élever bon ; je dois dire aussi que ma terre qui est forte , ne lui est pas favorable. Il demande essentiellement deux conditions pour venir dans sa qualité ; l'une , que la terre soit de sa nature meuble et bien fumée , l'autre, que la graine ait été recueillie sur des pieds bien francs , et dans un terrain écarté de celui où on se trouve ; car celle qu'on recueille chez soi ne réussit jamais dans le même fonds.

Le céleri fourchu a la même saveur et délicatesse du long ; il forme beaucoup de têtes , comme l'ai dit dans sa description ; et toutes ces têtes qui sont autant 'de petits pieds, blanchissent en masse, étant buttés et enterrés comme les autres espèces. Il n'est guère connu en France ; mais c'est presque le seul qu'on cultive en Italie, et il est vraisemblable de-là qu'il convient mieux au climat que les autres : on ne fait guère usage de sa racine , qui pst ordinairement cordée et verreuse

mais , par contre, ses parties extérieures ont un goût fin et distingué, qui l'emporte sur nos espèces : il se conserve tout l'hiver , étant un peu soigné, et on le cultive comme les autres. Je crois qu'il réussiroit fort bien dans nos provinces méridionales; peut-être aussi y est-il cultivé, c'est de quoi je ne suis pas instruit.

Le céleri à grosse racine n'est guère plus cultivé en France que le précédent ; mais on en fait grand cas en Allemagne , et on a raison : sa racine, qui est la seule partie dont on fasse usage, a un goût supérieur aux autres ; et , comme elle est plus grosse, elle fait plus de profit. On estime celle qui est marbrée pour la plus délicate , et il n'est point de soupe, ni presque de ragoût où on ne l'emploie ; mais on n'a pas le même empressement à la manger crue , quoiqu'elle soit bonne. Sa culture n'a rien de particulier; et , comme il n'est d'usage que pendant l'hiver, on le laisse en place jusqu'aux gelées; il ne demande ni d'être lié, ni d'être levé avec précaution : on l'arrache comme un navet , et on l'enterre simplement à quelques pouces au-dessus du cœur , soit dans la serre , soit en terre légère , dans une planche bien labourée, qu'on a soin de couvrir pendant les gelées, il se conserve jusqu'à la fin de l'hiver.

L'ache de montagne est aussi peu connue que cultivée; cependant elle a un mérite

particulier, c'est d'être bonne au printemps, après que le règne des autres espèces est fini : on mange en salade ses jeunes pousses , qui sont tendres et d'un fort bon goût; et pour les rendre plus délicates et plus profitables, on jette peu à peu , de quatre en quatre jours , sept à huit pouces de terre sur les pieds, dès qu'elles commencent à paroître ; cela les fait alonger et les attendrit, en même temps qu'elles blanchissent : on pourroit également les couvrir de grand fumier ; mais quelquefois ce fumier leur donne un mauvais goût. Elle se multiplie de graine que l'on sème au printemps , et ne demande que les soins ordinaires. Elle résiste à tous les mauvais temps , et se conserve vingt ans dans la même place, sans aucune précaution ; sa farine sèche tous les ans à la fin de l'automne , et elle ressuscite au printemps : les pousses se succèdent les unes aux autres, comme l'asperge , et on peut en jouir pendant deux mois ; mais on les laisse monter ensuite , et on rabat les buttes de terre qu'on y a faites.

Toutes ces espèces ne portent leur graine qu'à la seconde année , et on laisse dans terre, à cet effet la quantité de pieds qu'on juge propos, des mêmes qui ont été buttés pour la blanchir ; et au commencement de mars , on les déchausse : ils poussent et forment leur tige bientôt

après ; mais si le fonds de terre est froid et humide , ou qu'on ait à craindre les mulots qui en sont fort avides , il est plus sûr de les arracher en motte aux approches des gelées , et de les conserver dans la serre jusqu'au printemps ; la graine se trouve mûre en septembre et on la cueille avec les mêmes précautions des autres graines dont la fleur est en parasol , je veux dire à la rosée du matin ; et après l'avoir laissée quelques jours au soleil , on la vanne et on l'enferme tout de suite : elle se conserve bonne trois ou quatre ans. Deux pieds de chaque espèce suffisent pour en fournir un grand potager pendant ces trois ou quatre années.

CHAPITRE XXII.

Description du CERFEUIL , ses différentes espèces ses propriétés, sa culture , etc.

Il y a deux espèces de cerfeuil ; le commun qui est annuel , et le musqué qui est vivace.

Le commun fait une racine unique , blanche fibrée , un peu âcre ; sa tige est haute de dix-huit pouces ou deux pieds cylindrique , cannelée, creuse , entrecoupée par des nœuds fort écartés, lisse et branchue ; ses feuilles sont semblables à

celles de la ciguë, mais plus courtes, plus fines et teintes de quelques ombres rouges , portées sur des queues rougeâtres, un peu velues, d'une saveur et d'une odeur aromatique ; ses fleurs sont disposées en parasol au sommet des rameaux ; elles sont formées en rose, composées de cinq pétales blancs , inégaux , en forme de coeur , placés en rond, et de cinq petites étamines blanches : ainsi que d'un calice qui se change en deux graines longues , un peu convexes , lisses et noires , d'une saveur aromatique.

Le cerfeuil musqué, autrement nommé *cerfeuil d'Espagne* , ressemble assez au précédent par la forme et la découpure de sa feuille ; mais elle 'est cinq ou six fois plus grande , d'un vert plus foncé , et plus velue , exhalant une odeur aromatique , tirant sur celle de 'l'anis; le pied est gros , et jette une quantité de feuilles qui font un grand écart ; quelquefois il pousse une tige , et quelquefois il n'en pousse point : cette tige est grosse et cannelée , garnie de quelques rameaux , dont les sommités sont terminées par des bouquets de fleurs en parasol, auxquelles succèdent des graines grosses et longues, convexes et *aplaties* d'un côté, cannelées de l'autre, de couleur *calé*.

L'usage qu'on fait du cerfeuil commun , pour la cuisine se renferme aux sala-

des , dont il est une des principales fournitures , et aux soupes , dans lesquelles il entre mêlé avec d'autres herbes ; mais on doit observer de ne le mettre dans le mitonnage qu'un demi - quart d'heure avant qu'on ne le mange : plutôt employé, il perd son goût et sa vertu rafraîchissante.

Il est beaucoup plus employé dans la médecine : on se sert également des deux espèces dans tous les bouillons rafraîchissans , et dans les décoctions apéritives ; il purifie le sang et aide à sa circulation : son jus exprimé pris à trois ou quatre onces , avec autant de bouillon de veau, est fort bon pour guérir la jaunisse et les pâles-couleurs , sa feuille bouillie avec le lait est un bon remède contre les hémorroïdes : on met cette infusion dans le bassin d'une chaise de commodité , on s'assied dessus , et on souffre le plus qu'on peut sa vapeur chaude , qui amolit et détend les parties gonflées ; on se bassine ensuite avec l'infusion même , quand la plus grande chaleur est passée. 11 n'est point d'hémorroïdes externes , que cela ne guérisse ou ne soulage beaucoup , répété trois ou quatre fois : l'effet n'est pas si prompt ni si sûr pour celles qui sont internes ; mais on en reçoit jours quelque soulagement ; et j'ai ouï assurer par un habile

324 DU CERFEUIL.

médecin qu'en se faisant seringuer à plusieurs reprises avec cette infusion , lorsqu'on peut introduire une petite canule assez souvent la guérison s'ensuiv oit. La décoction de cette lante est aussi utile extérieurement qu'intérieurement ; on l'applique sur le ventre en fomentation pour la colique , et sur les parties menacées d'inflammation : cette même décoction , mêlée avec un peu d'eau-de-vie , adoucit et modifie les érysipèles : le marc appliqué de même sur les meurtrissures , dissout 'le sang caillé , et empêche l'épanchement du sang. Sa feuille prise en boisson, après avoir trempé quelques heures, **provoque** les urines et rafraîchit en même temps outre qu'elle aide à la digestion , **ensorte** qu'elle est tout à-la-fois vulnéraire, détersive et apéritive ; elle est aussi béchique , car les asthmatiques qui en fument en guise de tabac en éprouvent un grand soulagement ; mais c'est particulièrement le cerfeuil musqué qui a cette propriété. Son suc tout seul , ou mêlé avec du nitre purifié et le sirop *des* cinq racines , pris assiduellement de 4 en 4 heures , est fort utile dans toute sorte d'hydropisie ; car il rétablit les urines supprimées , et les rend moins troubles, moins boueuses et moins rouges : c'est un doux diurétique, qui n'irrite point et qui calme au con-

traire et appaise les inflammations ; ce remède est spécifique, et s'il ne guérit pas un hydropique , on aura bien de la 'peine à en trouver un meilleur. La feuille de cerfeuil commun a encore une vertu dont j'ai vu l'épreuve sur deux personnes de ma **con-**
noissance : c'est de dissiper les loupes : on la fait amortir sur une pelle chaude ; et on l'applique en cataplasme sur la loupe ; cela répété deux ou trois fois , les emporte infailliblement , à moins qu'elles ne soient très-anciennes et très-endurcies. Un verre de jus de cette feuille est souverain pour guérir la pleurésie. Les femmes se servent très-communément de l'infusion pour leurs bains de propreté.

La culture de cette plante est fort simple : on la sème en toute saison , j'entends le commun; mais elle monte trois semaines après , depuis le printemps jusqu'au mois d'août, en sorte qu'il n'en faut semer que très - peu à-la-fois , à **propor-**
tion de son besoin : or : pour n'en pas **manquer**, il faut être attentif d'en semer tous les quinze jours ; et , pendant les mois de chaleur , il faut le semer à l'ombre de quelque mur, et l'arroser tous les jours, I sans quoi il jaunit et durcit.

On le sème également à la volée et par rayon ; mais cette dernière manière aut mieux , on le coupe plus proprement.
ur en avoir plutôt au printemps , il faut

en semer quelques bordures , au pied de quelque mur bien exposé, lorsqu'on n'a pas de couche pour en semer sous cloches.

La grande semence pour l'automne et l'hiver, se fait depuis la tin d'août jusqu'au commencement d'octobre , et le dernier semé est celui qui monte le dernier en graine au printemps , et qui fournit par conséquent le plus long-temps.

Il réussit dans toute terre , pourvu qu'elle soit préparée ; cependant nos marâchers qui en élèvent beaucoup , choisissent les terres légères ; mais c'est plutôt parce que les gros légumes ne s'en accommoderoient pas , et qu'il faut ménager la terre , pour tout placer convenablement. Il y en a qui par économie mettent ensemble le cerfeuil et le persil, parce que le cerfeuil venant plutôt , est retiré avant que le persil ne puisse en être incommodé ; mais ce mélange de plantes effrite beaucoup les terres , et ne convient , comme je l'ai déjà dit , qu'à cette espèce de gens, qui louent les terres chèrement , et qui en tirent le plus qu'ils peuvent , pendant leur bail : cette confusion de plantes ne convient pas d'ailleurs à ceux qui veulent voir leur potager propre et rangé.

Le cerfeuil semé , comme je l'ai dit en août et septembre porte sa grai-

ne au printemps suivant ; et c'est la **première** plante potagère qui la donne après la mâche , ensorte qu'on la recueille au **mois** de juin : elle ne se conserve bonne que deux ans ; elle décline **même** à la **seconde** année : il faut arracher ou la couper le matin à la rosée, quand elle **paraît** noire en plus grande partie , et la laisser sécher encore quelques jours au **soleil** sur un drap ; on la froisse ensuite avec les mains ; on la vanne et on la ferme.

Le cerfeuil musqué ne se sème qu'au printemps , soit sur couche , soit sur terre ; il faut attendre patiemment qu'il soit levé ; je dis patiemment , car la graine demeure quelquefois des mois entiers sans lever : il ne faut pas par conséquent la croire perdue , on doit au contraire avoir soin de tenir la place sarclée des méchantes herbes , et la mouiller au besoin.

On le mange en salade avec la laitue , blanchi sous la paille, comme le persil *de Macédoine* : il plaît aussi beaucoup mieux à quelques personnes ; mais d'autres craignent son goût musqué et dominant , ce qui fait qu'il n'est pas d'un grand usage : les apothicaires en font la plus grande consommation ; sa racine est pourtant très-bonne dans la soupe , et lui donne un fort bon goût.

CHAPITRE XXIII.

Description du CHAMPIGNON; ses différentes espèces , ses propriétés, sa culture , etc.

r. y a plusieurs espèces de champignon qui croissent naturellement, les uns dans les bois , les autres dans les prés; d'autres croissent artificiellement , et c'est seulement de ceux-ci que je parlerai , laissant à la simple nature le soin de la production des autres , dans lesquels il y a beaucoup de choix à faire , les uns se trouvant excellens , et les autres si mauvais et si pernicieux , qu'ils causent quelquefois de graves maladies considérables , et la mort même à ceux qui les mangent sans les connoître on doit donc être fort réservé à cet égard et n'en faire usage que sur l'expérience reconnue du pays où on se trouve. observerai à cet égard , que le remède le plus puissant et le plus certain qu'on puisse faire , lorsqu'on a eu le malheur de manger ces espèces empoisonnées , c'est de prendre promptement quatre grains d'émétique ou plus, si les quatre ne faisoient pas leur effet, avec beaucoup de lait et d'huile rien n'est plus propre pour tempérer l'acrimonie et l'effet du poison , et le chas

ser de l'estomac. Leurs formes sont différentes , de même que leur couleur ; et ce seroit m'engager dans un détail long et étranger à mon objet, que de vouloir expliquer leurs différentes *espèces* ; je m'en tiens donc à ce que je viens de dire.

Le champignon dont je vais parler , qui croît par l'effet de l'art , n'est pas si parfait ni si odoriférant que plusieurs de ceux que le hasard produit ; mais il a le mérite que ceux-ci n'ont pas , de croître en toute saison et de rapporter abondamment ; il est néanmoins assez agréable au goût , et n'a aucune qualité malfaisante , pourvu qu'on n'en mange pas avec excès : on le mêle dans toute sorte de ragoûts, on le frit, on le farcit lorsqu'il est un peu gros, et on en fait un mets particulier avec la *crème* et le dessus d'un pain rond, dont on ôte la mie ; ce qu'on appelle un pain aux champignons, fort en usage pour les entremets.

Les anciens médecins proscrivoient sans exception toute sorte de champignons , comme très-nuisibles à la santé, du plus au moins , mais l'usage habituel qu'on en fait depuis cinquante ans , particulièrement, sans inconvénient, quand il n'y a pas d'excès , décide contre leur jugement, et fait la sûreté de ceux qui les aiment, et qui sont en grand nombre.

Sa forme est ronde, un peu aplatie sus

le sommet ; le pédicule qui tient au fumier qui le produit , est court et gros , et se mange comme le chaperon * sa chair est spongieuse , blanche et feuilletée dessous ; l'extérieur est blanc ou gris , suivant les qualités du fumier ; et son feuilletage qui est au-dessous, est d'un rouge pâle. Le blanc est le plus estimé ; cependant, le gris est plus ferme et meilleur : il ne doit pas excéder la grosseur d'une petite noix, pour être dans sa perfection, et plus petit il *fait* encore plus de plaisir ; mais, lorsqu'il commence à faire le parapluie, on n'en fait plus de cas.

Pour s'en servir on l'épluche *d'abord*, *c'est-à-dire* on lève une petite peau dont il est revêtu , et on sépare le pédicule, lorsqu'il *est* un *peu* gros , ou s'il est petit, on le laisse attaché au chaperon , en coupant seulement l'extrémité qui tenoit à la terre : on jette le tout dans une eau fraîche , où on le laisse tremper quelque temps ; on le fait bouillir ensuite, et on le laisse *égouter* , après quoi on en fait usage.

11 y a plusieurs manières *de les faire* croître , c'est- à-dire , de dresser les couches ou les meules qui les produisent ; mais il n'est pas indifférent de préférer la meilleure ; car une meule bien bâtie et bien soignée, rapporte plus que deux moins bien entendues ; voici celle que
suivent

suivent nos maraîchers les plus expérimentés et les plus appliqués à cette partie du jardinage, dont je me suis bien trouvé moi-même.

Il faut expliquer d'abord la différence de la couche à la meule . et les différens objets de l'une et de l'autre.

Deux raisons déterminent la couche : pour les uns, c'est l'économie des fumiers et des soins journaliers ; pour les autres , c'est le défaut de blanc, sans lequel on ne peut pas les faire croître sur les meules.

Ce blanc nommé *blanc de champignon*, est la partie de fumier adhérente aux pédicules des champignons qui sont venus précédemment, soit sur couche, soit sur meule, ce qui forme une espèce de gallette incrustée de petits filamens blancs qui renferment une qualité fructiférante , et qui sont, pour ainsi dire, la semence des autres.

Je traiterai d'abord ce premier objet des couches ; c'est au mois de décembre qu'on les fait, et voici comment. On commence par fouiller l'espace de terrain qu'on se propose d'occuper , à six pouces de profondeur, sur deux pieds de largeur, et de telle longueur qu'on veut ; ou jette sur les côtés la terre qui sort de cette tranchée , et on la remplit de fumier court, mêlé de beaucoup de crottin , qu'on élève en dos de bahut, à la hauteur d'un

pieds , prise de son point milieu : on prend garde que le fumier soit également réparti , et on le trépigne bien en le dressant ; on gobte ensuite la couche, *c'est-à-dire* , on couvre toute la superficie d'un pouce environ de la *même* terre qui est sortie de la fouille, et on la laisse en cet état sans autre précaution , jusqu'au commencement d'avril : alors on la charge de trois doigts de grande litière secouée; c'est la dernière opération qui reste à faire, et on attend patiemment que les champignons poussent. Quand la saison est favorable ils commencent à *paroître* le mois suivant, ou c'est en juin au plus tard : on visite de temps en temps la couche, pour être prompt à les cueillir dès qu'ils sont bons ; et quand une fois elle est en train de donner, il faut être exact à ramasser de deux en deux jours tout ce qui se trouve de grosseur convenable ; et autant de fois qu'on les cueille , il faut remettre la litière qu'on *est* obligé de lever pour les chercher, et bassiner légèrement toute la couche, à moins que le temps ne soit à la pluie : une voie d'eau suffit sur quatre toises de longueur. Ces sortes de couches fournissent abondamment pendant quatre mois, et quelquefois plus, quand les fumiers se trouvent bons, tels que ceux des fiacres, et qu'ils ont été bien travaillés; cela dépend aussi du fonds de terre, qui doit être sablonneux;

CHAPITRE XXIII. 333

car dans les grosses terres, elles sont plus tardives à rapporter, et ne donnent pas tant; il faut marne, dans ces sortes de situations, mêler du terreau ou du sable avec la terre dont on les gobe, et mettre un lit de tairas au fond des tranchées, recouvert un peu de terre allégée, comme je viens de le dire, pour faciliter l'écoulement des eaux. Lorsqu'enfin ces couches ont fini de rapporter, on les défait, et on met à part tout le blanc qui s'y trouve, qui sert pour les meules; le fumier des fumiers est presque réduit en terreau et sert pour couvrir les semences de toute espèce.

Les meules ont l'avantage sur les couches, de ne pas occuper la terre si longtemps, de rapporter beaucoup plutôt, et de le faire en toute saison; mais elles demandent aussi plus de travail et de dépense: on doit observer cependant qu'elles ne réussissent bien, placées sur un fonds sec et sablonneux, que pendant l'hiver et le printemps: il faut choisir, pour le gros de l'été, des terres fraîches et des situations un peu ombragées.

La meilleure préparation qu'on puisse faire d'abord, est de faire mettre un pied de platras sur toute la place qu'on veut employer, si la terre est un peu grasse, et de les recouvrir de quelques pouces de sable, qu'on égalise bien et qu'on fait battre; à défaut de platras, on peut prendre de la

menue pierre : la facilité que donnent ces matériaux aux eaux de filtrer et de se perdre plus bas, conserve une sorte de sécheresse dans les meules , nécessaire pour entretenir leur tiédeur, d'où dépend l'abondance du rapport : je ne saurois assez dire, par les expériences que j'en ai vues , combien cette préparation du terrain est favorable à la production de cette espèce de fruit.

La place ainsi préparée , on approche les fumiers, qu'on laisse entassés à l'air pendant un mois avant de s'en servir ; et on prend garde que *les* poules ne le grattent pas , si on en a qui puissent y aborder : on observe de même que les chevaux d'où ils procèdent, ne soient pas nourris avec du son en place d'avoine, ce qui rend leur crottin sans vertu : on dispose ensuite la place des meules, et on tend un cordeau pour les dresser en ligne droite , sur telle longueur qu'on veut, et sur trois pieds de largeur, à la hauteur d'un pied seulement : on retire en maniant les fumiers , les parties de paille longue qui s'y trouvent ; et quand toute la longueur est dressée on la mouille amplement.

Quatre jours après, on remanie tous les fumiers dont on retire environ le tiers qu'on remplace avec du fumier neuf, le plus court qu'on peut trouver; et on dresse la meule dans la forme où elle doit *res-ter* c'est-à-dire , on réduit la largeur à

CHAPITRE XXIII. 335

2 pieds , sur 14 ou 15 pouces de hauteur.

Six jours après on larde le blanc de pied en pied , à 4 pouces de terre ; ce blanc , comme je l'ai expliqué ci-devant, est formé en galettes , qu'on sépare en morceaux de 3 ou 4. pouces ; on les enfonce dans la meule , à fleur des fumiers, et tout de suite on remonte la meule *c'est-à-dire*, on remet *par-dessus* le tiers des vieux fumiers qu'on a eus *de* reste lorsqu'on l'a réduite de 3 pieds à 2 et on la dresse en dos de bahut.

Deux ou trois jours après quand le blanc est bien attaché, on bat la meule tout autour avec le dos d'une pelle de bois , qui *comprime* et mastique le blanc vers les fumiers, et on la peigne , *c'est-à-dire*, on arrache à la main toutes les pailles *longues* qui débordent son niveau.

On la gobte ensuite, *c'est-à-dire* ,on jette un pouce de terre sur toute la surface ; et si la terre se trouve forte , on la mêle avec moitié terreau ou sable.

On la couvre après de trois pouces *de* grand fumier neuf, excepté dans la partie supérieure, qui ne doit être couverte *que* légèrement.

Huit jours après, on en remet encore *autant* , et on observe toujours de couvrir très-peu le *dessus*.

Autres huit jours après on retire toute

la couverture , on nettoie bien toute la **superficie** de la meule des menues ordures que le fumier y a déposées, et on la poudre ensuite avec un peu de ce même **fu** mier qui a été retiré , dont on **choisit** plus long ; et par-dessus cette petite **cou** verture , qu'on appelle *la chemise* on met trois pouces environ de fumier neuf , qu'on doit avoir préparé 8 jours à l'avance , c'est à dire , l'avoir laissé ressuyer en tas.

Cette couverture *mise*, on rejette encore **par-dessus** le surplus des vieux fumiers qu'on a eus de reste ; et **on** a toujours **atten** tion de ne pas trop charger le dessus.

Quinze jours après on le découvre , *et* on n'y laisse que la chemise , c'est-à-dire, l'épaisseur d'un doigt de grande paille ; et on regarde dessous si le blanc est avancé , c'est-à-dire , si le champignon commence à se montrer ; et **par-tout** où on en **apperçoit** , on pique de petites baguettes qui servent à reconnoître les places, pour les trouver plus facilement, lorsqu'on les juge bons à cueillir : cette recherche faite on recouvre la meule avec les mêmes fumiers, et de la même manière qu'elle l'étoit.

Trois ou quatre jours après, on vient reconnoître les places marquées , et on cueille ce qui se trouve bon.

Quatre autres jours après , on découvre. de nouveau toute la meule comme il a été

CHAPITRE XXIII. 337

dit ci-dessus ; et si on la trouve bien **ap-
prêtée** , c'est-à-dire , également disposée
par-tout à donner son fruit , on dispose les
baguettes.

On revient 3 jours après , et si le temps
est favorable, **on** trouve à faire récolte ;
et aussitôt faite, on recouvre la meule : on
continue de trois en trois jours, tant qu'elle
donne ; et ce produit dure ordinairement
pendant deux ou **trois mois**.

Dans les chaleurs , il faut être exact de
de les bassiner, tous les jours ou tous les
deux jours , à la même dose d'eau que j'ai
marquée pour les couches.

Lorsque le temps au contraire , se trouve
rigoureux, il faut laisser quatre à cinq
jours d'intervalle d'une cueille à l'autre ; et
s'il gèle , il faut recharger la couche avec
de grands fumiers secs , plus ou moins ,
suivant le degré du froid , afin qu'elle
se conserve toujours tiède.

Dans l'hiver , on est exposé à voir **sou-
vent** périr le fruit , si on n'est pas attentif
à opérer suivant les **changemens** de temps
qui arrivent ; le vent change quelquefois
d'un moment à l'autre, et passe du froid
au chaud : on aura chargé les couvertures ;
si on ne les décharge promptement , elles
échauffent trop la meule , le feu s'y met
et le fruit brûle; lorsqu'aucontraire il passe
du chaud au froid , il faut faire diligemment
l'opération opposée.

La meule, venant enfin à s'épuiser , et ne produisant plus, on la défait, et on **retire** le meilleur blanc qui se trouve dans les **places** où les champignons ont crû, et on le ferme **séchement** pour servir à d'autres **meules** : il se conserve bon deux ans.

Ou hache les fumiers qu'on met en tas le plus menu à part , qui sert à **couvrir** les semences ; le plus long s'emploie à couvrir les artichauts ou autres plantes ; on peut encore le mêler avec des fumiers neufs, pour faire des couches de melon , laitues, etc., si on est en saison.

Ceux qui n'ont pas du blanc de cette **origine** , ont la ressource quelquefois d'en trouver dans les vieux tas de fumier de cheval, où il s'est formé naturellement : à défaut , ils doivent commencer par quelques couches , telles que je l'ai expliqué au commencement de ce chapitre, et par-là ils s'en feront un fonds qui leur servira l'année suivante.

Il est bon d'avertir que ces meules sont sujettes quelquefois à prendre trop de feu, qui brûle le fruit naissant ; pour prévenir ce mal , il faut les sonder *de* temps en temps; et quand on s'apperçoit qu'elles s'échauffent trop , il faut **découvrir** la superficie de place en place, pour laisser évaporer la grande chaleur , et recouvrir quand elle est passée.

Je dois dire encore que les éclairs et les

tonnerres font périr quelquefois tout le fruit qui *est* formé : dans ce cas, il faut découvrir tout-à-fait la meule et remanier à la main la chemise de terre , en jetant tout ce qui est gâté ; il repousse du **nouveau fruit** quelques jours après.

On doit aussi avoir une attention toute les fois **qu'on** cueille le fruit qui se **lève** souvent par groupe , que les maraîchers appellent *rochers de champignons*; c'est de combler les vides que ces rochers laissent après eux, avec un peu de terre qu'on ramasse au pied de la meule.

Pour jouir plus sûrement de ce fruit en toute saison , les curieux peuvent **faire** des meules dans des serres chaudes , ou dans des caves qu'on prépare en temps convenable , pour fournir dans le coeur de l'hiver; on n'est pas exposé à les voir périr dans ces sortes de situations comme en plein air où la continuité des gelées , **pluies** ou neiges., *les* tient quelquefois en léthargie pendant des mois entiers ; mais aussi elles rapportent bien moins. Ces meules se disposent tout de même que celles dont je viens *de* parler , avec cette différence qu'on ne les recouvre point après qu'elles sont gobtées de terre, et elles ne demandent rien de plus, si *ce* n'est de boucher tous les soupiraux de la cave , pour qu'il n'y entre aucun air : un mois après le fruit **paroît** , et de

temps *en temps* , après qu'on a cueilli le fruit, il faut arroser légèrement toute la superficie , lorsque la terre est trop sèche. Ceux qui n'ont ni cave ni serre chaude, peuvent les faire également dans des serres ordinaires ; mais en ce cas , il faut les dresser et conduire de la même manière que celles qu'on fait en plein air.

Les rats et les mulots se font quelquefois des habitations dans ces meules, tant celles qui sont à couvert , que celles qui sont en plein air , et ils mangent le fruit il faut tâcher de les détruire à force de pièges.

Lorsqu'on se trouve une telle quantité de champignons , qu'on ne peut pas les consommer, on a la ressource de les faire sécher, et ils servent dans les temps où les frais viennent à manquer.

Après les avoir bien lavés, on les enfile simplement comme *des* chapelets, et on les laisse au grand air, jusqu'à ce qu'ils soient assez secs : les uns leur font jeter un bouillon préalablement ; d'autres s'en dispensent : on *les* enferme ensuite sèchement dans des sacs de papiers , et quand on veut s'en servir , on les fait revenir pendant quelques heures , dans une eau tiède.

CHAPITRE XXIV.

Description du CHERVIS ; ses propriétés , sa culture , etc.

LE chervis , que d'autres nomment *chirouis* , est une plante dont la racine fait le mérite : on la mange en hiver, et particulièrement en carême.

Elle fait sa racine droite , très-blanche en dedans, et roussâtre à l'extérieur; un peu inégale et garnie de petits *filamens* , longue de six à huit pouces , et de la grosseur du petit doigt ; elle porte une tige branchue , cannelée, remplie de *moëlle* , et qui s'élève à trois *pieds* environ , la même année qu'on la sème, mais qui porte jusqu'à six *pieds* l'année d'après : sa feuille est partagée en trois ou cinq parties, portées sur la même queue , de forme oblongue et pointue , un peu dentelée sur les bords, d'un vert clair et assez lisse , très-aprochante de celle du panais, et exhalant de même une odeur , et à-peu-près semblable. Sa fleur est disposée en parasol, comme le Cerfeuil , formée en rose , composée de cinq pétales blancs , portées sur un petit calice qui se change en un fruit ou une graine oblongue, rayée aplatie , et de couleur grise.

Cette racine étant cuite, est fort tendre,

et son goût extrêmement sucré , au point que sa grande douceur **déplaît** à beaucoup de personnes ; cependant d'autres l'aiment avec passion. Il n'y a presque qu'une façon de la manger, c'est frite en pâte comme les artichauts.

Je ne sais à cette plante aucune vertu pour la médecine.

Elle se multiplie de graine qu'on sème au mois de mars ; elle demande un fonds humide , et meuble en même-temps : dans les terrains secs ou pierreux , elle vient fourchue , dure et cordée , sans grosseur : sa culture consiste à la sarcler quand elle commence à être un peu forte; **car** dans sa jeunesse , les insectes qui en sont avides , la détruisent beaucoup moins que lorsqu'elle est entremêlée de mauvaises herbes; et comme elle aime l'eau plus qu'aucune autre plante , il faut la mouiller souvent, quand on le peut facilement : du surplus on la sème à la volée , comme les autres racines , et un peu claire ; si elle a besoin d'être éclaircie , on le fait en même-temps qu'on la sarcle.

Elle monte en graine dès la première année , comme le scorsonnère ; mais cela ne lui nuit pas : on coupe toute la fanne quand elle est sèche , et on la , **car** la graine n'en vaut rien ; cependant il n'est que trop ordinaire à beaucoup de jardiniers de la ramasser , pour la vendre ; et

c'est en quoi le public est souvent trompé : on doit bien connoître celui de qui on l'achète , quand on ne la recueille pas soi-même. La bonne graine ne se recueille que sur les pieds de l'année précédente , qu'on appelle des mères; elle est mûre en septembre : on la bat et on la vanne , quand elle a passé quelques jours au soleil après être coupée, et on l'enferme séchement : elle se conserve bonne deux ou trois ans.

Cette racine ne craint rien des gelées , ainsi il n'y a aucune précaution à prendre , cependant, si on en veut jouir pendant le gros de l'hiver, on peut en arracher et mettre en serre la quantité qu'on voudra.

Ceux qui vivent dans leur campagne , peuvent pratiquer une petite économie à cet égard ; c'est de mettre à part les têtes de toutes celles qu'ils consomment pendant le carême , et de les enterrer à fleur du cœur : elles prennent racine et poussent leur tige, qui donne la graine aussi bonne et en même quantité que les racines entières . qu'on laisse en terre : j'en ai fait l'expérience plusieurs fois.

CHAPITRE XXV.

Description de la CHICORÉE; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture , etc.

LA chicorée est une plante des plus utiles et des plus salutaires : on en compte parmi certains jardiniers dix à douze espèces; mais il me paroît qu'il n'y en a que six bien distinctes, les autres sont des espèces dégénérées.

Ces six espèces se nomment parmi nos maraîchers , la courte , la régence , la fine , la grosse-frisée , la Meaux, et la scariole ; elles ne diffèrent essentiellement entre elles, que par leurs feuilles , qui sont plus ou moins grandes et plus ou moins frisées : je peux en faire par conséquent la description en général, et j'observerai ensuite à l'article de chacune les petites différences qu'il y a entre elles.

Ses racines sont fibreuses et laiteuses ; ses feuilles sont d'un beau vert, et se couchent sur terre en rondeur : elles sont de forme différentes, comme je viens de le dire , et d'une saveur amère , sans aucune odeur ; elles diminuent de grandeur le long de la tige, à mesure qu'elle s'élève: cette tige , suivant l'espèce , a plus ou moins de hauteur; elle est lisse, cannelée creuse, tortue , branchue et laiteuse : ses

fleurs naissent de l'aisselle des feuilles , tout le long des rameaux ; elles sont composées de plusieurs demi - fleurons bleus , disposés comme une marguerite de pré , portés chacun sur un embryon , et renfermés dans un même calice qui se resserre dans la suite , et se change en une capsule remplie de petites graines grisâtres, languettes , menues et pointues à une extrémité , plates et comme enfoncées à l'autre, avec une petite dentelure autour sans aigrette.

Les usages qu'on en fait pour la table , chez les grands et chez les petits , sont très-familiers ; on la mange crue en salade , après qu'on l'a fait blanchir : on la mange aussi cuite , tant en gras qu'en maigre ; et elle s'allie parfaitement avec les viandes , soit bouillies, soit rôties, principalement sous le gigot et l'ailloyau : elle est fort bonne sous les poulets en ragoût : apprêtée au lait et au beurre dans la casserolle , avec des oeufs durs par-dessus , elle fait un mets très-fréquent dans tous les ménages : on l'emploie dans la soupe : enfin les bons cuisiniers la mettent à toutes sauces , et elle plaît de toutes les façons , d'autant plus qu'elle est saine , et qu'elle n'est point sujette à des retours désagréables comme beaucoup d'autres plantes.

Elle a aussi ses propriétés dans la médecine.

cine ; ses feuilles vertes sont rafraîchissantes , détersives et apéritives ; elles tempèrent la bile et appaisent le bouillonnement du sang ; elles guérissent la jaunisse : on s'en sert dans les tisanes , dans les décoctions , et dans les lavemens rafraîchissans ; étant pilées et appliquées sur les inflammations, elles les appaisent. On en fait aussi , par distillation , un sirop dont l'usage est fort commun ; sa graine est une des quatre semences froides mineures, qui a aussi ses vertus.

Cette plante est annuelle, et ne se multiplie que de graine , qui est semblable à-peu-près dans toutes les espèces ; mais avant de parler de leur culture, il faut caractériser les qualités de chacune en particulier.

La chicorée courte , autrement nommée la célestine , est assez petite ; mais elle a le mérite de venir la première , étant élevée sur couche , elle est douce et tendre , monte peu , et vient très-fournie , pourvu qu'elle soit exactement arrosée : elle ne va pas plus loin que l'automne, se trouvant trop délicate pour résister au mauvais temps ; elle est trop petite d'ailleurs pour mériter la serre: on ne doit donc la considérer que pour la primeur.

La régence étoit autrefois la chicorée à la mode., et accueillie de tout le monde ; ses feuilles extrêmement fines et déliées , et sa blancheur parfaite , faisoient plaisir

aux yeux ; sa tendreté et sa douceur , *flat-*
toient également le goût. Je ne sais par
quelle bizarrerie elle est aujourd'hui , des
six, la moins bien reçue ; c'est sans doute
que tout est mode, chez notre nation sur-
tout : je ne l'estime pas moins en mon par-
ticulier , peut-être avec tous les gens de
bon goût. Outre les avantages que je viens
de faire remarquer, elle a encore celui de
pouvoir s'élever sur couche , et de venir
bonne dès la fin de mai : il est vrai qu'elle
ne passe guère l'hiver , à moins qu'on n'en
ait des soins particuliers, et que vu sa pe-
titesse, elle n'est pas d'un aussi grand pro-
fit que les autres : il est vrai qu'elle est
sujette à se moucheter dans l'été , et à
pourrir dans le *cœur* ; mais à cela près, qui
peut mériter l'attention des maraîchers ,
elle a tout ce qu'il faut pour plaire au par-
ticulier , qui ne doit pas s'arrêter à une
petite différence *de* produit. Elle deman-
de une terre légère et de fréquens arrose-
mens : on peut en élever successivement
jusqu'aux gelées.

La chicorée fine est à-peu-près de même
espèce que la courte , mais moins hâtive ;
son feuillage est aussi plus délié : elle se
sème de même au printemps , et réussit
bien pendant tout l'été ; mais elle ne se
conserve pas pour l'hiver.

La grosse-frisée , qu'on nomme autre-
ment *la grosse espèce*, est effectivement

343 DE LA CHICORÉE.

la plus fournie de toutes celles qui ont la feuille frisée ; mais elle ne réussit bien que pour l'automne et l'hiver ; en été elle monte facilement et vient dure : son mérite essentiel est de fournir beaucoup, de se conserver long - temps, et de fondre beaucoup moins que les autres au feu ; elle est d'ailleurs un peu dure et amère mangée crue ; on ne doit par conséquent la destiner que pour la cuisson : elle est très-profitable à cet usage. On commence à la semer en juin , et on continue jusqu'à la mi-août : il faut l'espacer de douze à quinze pouces, lorsqu'on la replante, et l'arroser copieusement pendant tout le temps des chaleurs.

La chicorée de Meaux n'est connue ici que depuis peu d'années , et c'est celle que tous les jardiniers cultivent le plus aujourd'hui ; elle s'accommode assez de toute sorte de terre , quand elle est bien préparée , et réussit en toute saison, pourvu que les années soient un peu sèches ; car les pluies abondantes lui sont très-contraires , et la font monter aisément : elle ne veut presque pas être arrosée ; mais par contre , il faut la serfouir souvent : elle vient extraordinairement grosse et touffue ; elle est douce et tendre , très-frisée , et blanchit bien : elle se mouquette rarement ; elle résiste aux petites gelées de l'automne, et se conserve long-

temps sur pied, comme dans la serre : elle mérite enfin , par toutes ses bonnes qualités, la préférence que tout le monde lui donne présentement. On ne commence communément à la semer qu'au mois de mai , et on continue jusqu'à la fin d'août ; **cette** dernière sert pour l'hiver : il y a pourtant des maraîchers qui la cultivent pour **la** primeur. Elle n'est pas si hâtive que la courte et la régence , mais elle dédommage par sa grosseur elle dégénère un peu , c'est son défaut : on doit tâcher d'avoir de l'espèce bien franche.

La scariole , que quelques-uns appellent improprement *scarole* , et dont le nom véritable est endive cultivée , pour raison de sa conformité de feuillage avec l'endive sauvage, est une espèce **particu-** hère qui milite beaucoup par ses bonnes qualités avec celle de Meaux , et qui n'a pas moins de partisans; sa feuille est aussi large que celle de certaines laitues , plus ou moins découpée et alongée ; elle est aussi touffue que la grosse espèce, lorsqu'elle n'est pas dégénérée, et c'est à quoi on **connoît** la bonne espèce : elle est douce et tendre, et d'un grand profit, soit **crue**; soit cuite, parce qu'elle fond très-peu : son défaut est de monter aisément pendant l'été, et de se moucheter dans les temps de pluie : il faut donc la destiner particulièrement pour **l'automne** et l'hiver, avec l'anal-

tion de la couvrir dans les temps de pluie et de gelée.

On observera qu'il en a deux espèces, l'une qui a la feuille beaucoup plus grande , plus large et moins découpée que l'autre : celle-ci est meilleure pour l'été et l'automne ; mais la dernière est la plus dure, fond moins et se conserve mieux pour l'hiver.

Il y a une fausse espèce de **scariole** dont le nom propre est langue de **bœuf** les feuilles en sont très-longues , étroite et découpées en scie ; elle est dure et **mal** fournie du coeur : je l'ai éprouvé une fois et m'en suis tenu là.

Je dirai un mot d'une espèce que je ne connois que par relation, et qui est fort commune en Hollande ; elle est frisée comme celle de Meaux, et on m'a assuré qu'elle étoit beaucoup plus grosse, et telle qu'elle portoit jusqu'à dix huit ou vingt pouces d'étalage ; mais elle ne réussit, dit-on , que l'été , et pourrit dès que les premières fraîcheurs arrivent : les curieux pourront en prendre de plus amples informations en Hollande même.

La culture est la même pour les six **espèces** que j'ai nommées aux petites **différences** près que j'ai remarquées à l'article de chacune , suivant l'espèce : on les sème donc **plutôt** ou plus tard , les unes sur couche , les autres sur terre; et

CHAPITRE XXV. 351

pour qu'elles ne montent pas , soit quand on les sème , soit quand on les replante , on prend garde en tout temps, que le vent soit placé au midi ou au levant. Nos maraîchers ont fait tant d'expériences, et sont tellement d'accord sur cela , qu'il faut se rendre malgré la répugnance de l'esprit.

Les premières semences se **font sous** cloches en janvier, et se repiquent sous d'autres plus à l'aise, quand le planta deux bonnes feuilles outre les oreilles ; on les replante en place au mois de mars ; et si on a des costières libres, elles y **viennent plutôt** ; on les espace à huit ou dix pouces , après avoir terreauté la terre ; on les arrose ensuite légèrement ; on les serfouit trois semaines après , et on les lie quand elles sont assez fortes.

Les secondes qui se font en février, se placent le long d'un mur bien exposé , et on sème la graine fort claire : dans les autres mois, on peut la semer indifféremment **par-tout** , avec l'attention de sarcler exactement le plant , et de le mouiller au besoin : s'il est trop dru, il faut **l'éclaircir** , et couper la fanne à fleur de terre, quinze jours ou trois semaines avant de le replanter, pour faire fortifier le pied : on peut en laisser quelques-unes en place **dans** la planche, en distance convenable ; elles sont plutôt venues que celles qu'on transplante.

Lorsqu'on les replante en place , c'est l'espèce et la saison qui doivent régler pour les espacer à propos ; les grosses de mandent plus de place, sur-tout dans été , où la sève a plus de force : il faut les écarter à douze ou quinze pouces sur-tout la scariole. Aux approches de l'automne , il faut les presser d'avantage , par la raison du contraire ; mais les unes comme les autres , en telle saison que ce soit, doivent toujours être plantées avec les précautions suivantes, qui sont de leur coupez la moitié des feuilles et de la racine , de ne point **enterrer** le coeur, et de les mouiller aussitôt plantées.

Lorsqu'elles sont ensuite à leur point de force , et qu'on veut les faire blanchir, on ne doit mettre d'abord qu'un lien dans le bas , et on choisit un jour bien sec ; huit jours après, on en met un second à l'extrémité des feuilles ; et si elles sont de force à en demander un troisième , on le met en même temps ; car il faut qu'elles soient serrées de manière que le **cœur** ne puisse pas se faire jour et percer par les côtés : trois semaines après on peut commencer d'en couper.

On doit avoir attention , quand la sécheresse oblige de les mouiller après qu'elles sont liées, de verser l'eau par la gueule de l'arrosoir , à fleur de terre et

CHAPITRE XXV. 353

non pas par-dessus les plantes, que cette feroit pourrir.

Nos maraîchers les couvre avec de la grande litière pour les faire plutôt blanchir ; mais cette méthode a ses inconvénients : l'un , qu'elles sont fort sujettes à pourrir sous cette couverture , qui s'échauffe à la moindre pluie ; l'autre , qu'elles prennent souvent le goût de fumier : il est utile de le faire lorsque la gelée menace , soit que les plantes soient liées ou non , parce que cette litière les gâtant ; et au moyen de cela , on peut même se dispenser de les lier, car elles blanchissent également ; mais elles se conservent plus propres quand elles le sont, contractent moins le goût du fumier : on peut encore les enterrer près à près sans une planche ou sur une veille couverture , si on en a ; elles y blanchissent plutôt , et sont moins sujettes à pourrir que dans la terre , surtout si on a soin de les défendre des pluies , en les couvrant de paillassons posés en talus par-dessus. '

Dans les terres fortes et froides, les dernières chicorées doivent se planter à la fin l'août ; mais dans les terres légères , où la végétation ne se ralentit pas sitôt , on peut en planter jusqu'à la fin de septembre , et elles conservent mieux l'hiver, quand elles ne sont que d'une moyenne force.

Il y a peu de difficulté, comme on vient

354 DE LA CHICORÉE.

de le voir, tant pour les élever, que pour les faire blanchir et les conserver jusqu'aux grandes gelées ; mais c'est ici l'écueil ou il faut beaucoup de précautions, car le grand froid leur est mortel. Nos maraîchers qui ont peu de serres, sont obligés pour la plupart, de les laisser sur terre , replantées près à près , et enfoncées jusqu'à l'extrémité des feuilles ; et c'est à force de couvertures qu'ils les préservent ; mais ces couvertures coûtent par elles-mêmes , et demandent d'ailleurs d'être souvent maniées, soit pour les secouer, quand elles sont couvertes de neige , qui, venant à fondre dessus, feroit pourrir les plantes, soit pour les changer, quand la continuité des pluies **commence** à les faire pourrir, soit enfin pour leur donner de l'air, quand le temps le permet : on é vite tous ces soins, et on jouit tranquillement de ce légume pendant tout l'hiver quand on a des serres.

Les précautions à prendre pour les enfermer à propos, sont **1^o**. de ne point les lier, et de disputer tant qu'on peut contre les premières *gelées* , par le moyen des couvertures de paille ; la paille neuve est la meilleure, elle ne jette point d'ordure dans le coeur ; **2^o**. c'est de prendre un beau jour de soleil, quand les plantes sont bien sèches ; **3^o**. c'est de les nettoyer **exactement** - **4^o**. c'est de **les** arracher avec une
bonne

bonne motte , et de les placer tout de suite dans la *serre*. On prépare la place à cet effet qui doit être couverte de sept à huit pouces de sable, qui ne soit ni trop frais ni trop sec : on en enterre une partie jusqu'à l'extrémité des feuilles , avec l'attention de les tenir *serrées* avec la main quand on les enfonce, comme si elles étoient liées ; et ce sont celles-là qu'on destine à être mangées les premières ; on laisse les autres à l'air, j'entends la *fanne* seulement , sans les lier, et successivement on les enterre comme les premières , pour les faire succéder. Il ne faut pas que la serre soit ni trop chaude ni trop humide. il suffit que la gelée n'y pénètre pas ; et autant qu'on peut y donner de l'air , il est avantageux à cette plante d'en jouir, sans quoi elle blanchit, et passe

Quelques particuliers sont dans l'usage de les enterrer la tête en terre et la racine en l'air : je l'ai éprouvé moi-même pour en connoître la différence ; et la seule que j'y ai reconnue, c'est qu'elles blanchissent et pourrissent plutôt.

Cette plante est sujette à avoir sa racine mangée par le ver de hanneton , et par un autre de couleur grise , ressemblant à une chenille ; il faut être soigneux de les chercher au pied de celles qu'on voit fannées , pour empêcher la suite de leur destruction.

Pour recueillir de la graine, il faut conserver quelques pieds de chicorée 'pendant l'hiver , qu'on replante en motte le long d'un mur qui l'abrite , et qu'on a soin de couvrir pendant les gelées ; on peut autrement en replanter quelques pieds dans des baquets qu'on ferme dans la serre ; et qu'on remet en pleine terre au printemps : on est sûr au moyen de cela , de voir mûrir la graine qui , dans les années tendres , reste en chemin , si le pied n'a pas pris de l'avance ; quand elles sont favorables , les pieds qu'on replante des premières semences de janvier ou de février , viennent également en maturité ; mais il y a le risque de la saison à courir. Lorsque cette graine approche de sa maturité , les oiseaux lui font une cruelle guerre ; il faut mettre quelque épouvantail après , ou la couvrir de quelque filet , si on en a : on l'arrache quand le bois commence à sécher , et on la laisse encore quelques jours exposée au soleil ; on la bat ensuite et on la vanne ; mais comme elle a beaucoup de peine à se détacher, faut préalablement mettre les pieds debout le long d'un mur, et les mouiller deux ou trois reprises pendant deux jours : l'eau la fait détacher aisément sous le fléau avec lequel on la bat, et il va sans dire qu'il faut la laisser sécher avant de la vanper. Elle se conserve bonne pendant di:

'ans au moins , et j'en ai vu lever à quinze : elle est même d'autant meilleure, qu'elle est un peu vieille ; elle est fort sujette à monter , quand on la sème. la première ou seconde année.

La chicorée sauvage dont il me reste à parler, qui s'appelle *endive* , nom synonyme , a des vertus encore plus distinguées que les chicorées franches : sa racine et sa feuille s'emploient également dans les tisanes rafraîchissantes : elle est apéritive , purgative et fébrifuge; son suc dépuré est très-propre dans plusieurs maladies, telles que celles du foie, la jaunisse et les obstructions des viscères. Avec le même suc et la rhubarbe , on compose aussi un sirop qui fait mourir les vers aux enfans et qui est également bon dans les cours de ventre ; la fleur est cordiale , et il s'en fait une conserve très-bonne pour purifier le sang; la feuille coupée menu, et infusée dans l'eau froide , dont on fait sa boisson pendant quelques jours , purifie de même le sang, et préserve de maladie 3 la même feuille cueillie au printemps , et séchée à l'ombre, qu'on réduit en poudre, est très-favorable aux gouteux - bilieux. On en prend une dragme dans un bouillon de poule, sans sel, quatre heures avant dîner, et autant deux heures après un souper léger ; ce qu'on continue pendant quelque temps.

DE LA CHICORÉE,

Outre ces grandes propriétés , on la mange de plusieurs manières, avec un avantage égal pour la santé ; coupée jeune à quatre **feuilles** , et mêlée avec le pourpier, elle se mange en salade ; plus forte on la coupe en morceaux, et on la mange de même avec du sucre : quelques-uns la font tremper auparavant, pendant deux heures pour lui ôter sa plus grande amertume : dans l'hiver, on la fait blanchir, et elle sert au même usage: pendant toute l'année **en-** fin , elle a l'avantage de servir utilement, et il n'y a point de jardin qui ne doive en être bien fourni.

Il y en a deux espèces qui se multiplient toutes deux de graine : l'une et Vautre font une racine assez grosse , et blanche en dedans : la feuille est d'un gros vert , fort **al-**
ongée et découpée en dent de scie ; leur ressemblance est parfaite à tous ces égards ; mais elles diffèrent par quelques veines rougeâtres que l'espèce commune n'a pas, et ces veines deviennent d'un rouge vif, lorsqu'on la fait blanchir pour la manger en salade ; on l'appelle, par cette raison , la chicorée panachée ; *elle* ressemble fort en cela au chicon qui porte le même nom : le goût n'est pas différent de l'autre mais les yeux en sont plus flattés.

Sa culture est fort aisée : on la sème à la fin d'avril en terre légère, et à la
- mai en terre forte : plutôt semée ,

CHAPITRE XXV. 359

elle est fort sujette à monter, surtout si la graine est nouvelle ; mais si on la destine à être mangée jeune , on peut la semer dès le mois de mars , et sur couche dès le mois de janvier : on ne sauroit la semer trop dru pour cet usage ; mais à l'égard de celle qu'on veut laisser profiter, il faut la semer fort claire, pour que la racine puisse grossir , sur quoi pourtant il y a une distinction à faire , quand c'est la racine qu'on a principalement en vue , il faut que le plant soit beaucoup plus éclairci que celui qui doit servir pour les salades d'hiver : peut la semer à la volée ou par rayon ; mais de cette dernière façon, elle est plus aisée à serfouir , et à tirer de terre en automne : le seul soin qu'elle demande , c'est d'être sarclée au besoin , si elle est semée à la rosée , et mouillée quelque-fois pendant sa jeunesse.

Pour la faire blanchir , on peut l'arracher dès le mois d'octobre , jusqu'à Noël : on coupe entièrement la farine avec le bout de la racine , et on l'enterre par rayons fort épais dans une cave chaude ; on la mouille ensuite légèrement ; d'autres font percer des tonneaux tout autour , les trous près à près , de la grandeur d'un gros écu , et y passent cinq ou six racines plus ou moins , le cœur en dehors ; ils les remplissent en même temps de sable

360 DE LA CHICORÉE.

fiais, à mesure qu'ils garnissent les trous. Les maraîchers les lient par grosses bottes , et les enterrent dans des fumiers chauds qu'ils portent dans des caves , et qu'ils dressent en manière de couche *de la hauteur* d'un pied ; et préalablement ils arrachent toutes leurs planches à-la-fois , et les laissent sur place en tas , couvertes de fumier sec , d'où ils les retirent peu à peu , à mesure qu'ils veulent les faire blanchir.

Dans toutes ces situations elles *poussent* leurs feuilles qui viennent blanches, et qui sont bonnes à couper un mois après : il en repousse d'autres successivement pendant tout l'hiver ; mais ceux qui les font blanchir pour vendre, se trouvant obligés, par l'usage établi ici , de vendre la racine avec la feuille , n'en tirent que ce premier profit. On doit être en garde contre les rats et les mulots qui mangent la feuille à mesure qu'elle pousse.

Lorsqu'on veut en recueillir de la *graine* , on en laisse une planche , plus ou moins , qui passe l'hiver sans aucune précaution , à moins que les gelées ne soient excessives, et lorsque les *planches* ont fait leur montant qui s'élève à six pieds et plus , on les lie de gros en gros à quelques échalas pour les garantir des vents : la graine est bonne à recueillir au mois de septembre ; elle vient à la sui:-

CHAPITRE XXV. 361

te d'une fleur bleue , et ressemble en tout à celles des autres chicorées , à la couleur près qui est un peu plus brune : elle se conserve le mime temps que les autres.

On observera que la seconde espèce *dé-génère* beaucoup pour la panache , et on ne doit réserver pour graine que les pieds les plus panachés, en arrachant les autres.

CHAPITRE XXVI.

Description du Chou; ses différentes espèces, ses propriétés , sa culture , etc.

LE chou est, de toutes les plantes potagères , la plus rustique et la plus facile à élever, à l'exception du chou-fleur qui demande de grands *soins* ; c'est aussi une de celles qui font le plus de profit dans les ménages de campagnes.

Sa tige , sa feuille, sa grosseur, sa forme et sa couleur varient considérablement suivant les espèces ; on ne sauroit par conséquent en faire une description en général ; je la ferai de chacune en *particulier*, à mesure que je caractériserai leurs qualités et leur culture.

Elles se multiplient toutes de graine qui est ronde et menue brune ou rou-

geâtre , suivant l'espèce; cette graine **se** recueille sur les pieds qu'on a conservés pendant l'hiver , et qu'on replante au printemps, ou sur ceux qui peuvent résister en pleine terre pendant cette saison : les têtes qui s'ouvrent , et auxquelles on aide au besoin en les fendant en croix , poussent une tige garnie de beaucoup de rameaux chargés (le fleurs dans toute leur longueur ; ces fleurs sont disposées en trois à quatre pétales jaunes ou blancs, **suivant** l'espèce ; le calice est partagé en quatre parties , d'où il sort un pistil qui se change en une silique longue , menue et cylindrique , divisée en deux loges par une cloison mitoyenne, garnie des deux côtés de petites fossettes **remplies** de graines : on coupe les pieds dès que les premières siliques commencent à s'ouvrir, et on les laisse debout exposés au soleil ou étendus sur un drap , jusqu'à ce que toutes les tiges soient sèches, et que la graine se détache presque d'elle-même ; cette graine bien sèche et bien aoûtée , se conserve bonne huit ou dix ans. .

Les usages qu'on fait du chou dans la cuisine , sont familiers et journaliers ; on le mange à la soupe , et apprêté , soit au beurre, soit à la graisse , soit avec le petit salé : j'entends certaines espèces , telles que les **choux** pommés et les choux de

CHAPITRE XXVI. 363

Milan ; on le mange de même en ragoût avec le pigeon , les queues de mouton et autres viandes ; on le farcit , on le cuit à la broche , on le mange confit : c'est un des légumes enfin qui s'allie le mieux avec les viandes , et dont il se fait le plus de consommation en tout pays.

On est peu d'accord sur *ses* bonnes et sur ses mauvaises qualités ; le goût plaît au plus grand nombre, c'est ce qu'on peut dire de plus certain. Les Romains en **faisoient** si grand cas , qu'il a été pendant cinq à six cents ans , non seulement leur mets favori , mais aussi le remède à tous leurs maux ; et on **l'appeloit** la médecine du grand Caton , parce qu'il avoit préservé sa famille de la peste. Nous **aprenons** même par Pline , que **Chrysippe** , Dieuctres , Pythagore et Caton, avoient composé des volumes entiers sur le mérite de ce légume ; il est vrai que la connoissance- des plantes n'étoit pas aussi étendue alors qu'elle l'est aujourd'hui ; **peut-être** aussi que leur peu d'émulation pour la culture des jardins, les attachoit à celle-là qu'ils voyoient croître presque sans soin , au défaut d'autres meilleures qu'ils ne connoissoient pas, ou qu'ils ne savoient pas élever. Quoi qu'il en soit , cette plante n'est pas regardée sur notre horison comme bien saine ; et le **préjugé** est tel au contraire , qu'on est en usa-

ge dans la plupart des cuisines , de faire bouillir les choux dans une première eau pour leur faire jeter leur suc prétenducieux, avant de les mettre dans le bouillon ou autrement ; et si on en juge par l'odeur qu'exhale l'eau et la plante même , lorsqu'elle commence à se corrompre , on ne sauroit qu'être prévenu contre elle. Toute espèce de chou est du moins reconnue , par la plus grande partie des médecins , pour être venteuse et indigeste ; ils prétendent d'ailleurs qu'il nourrit peu, et qu'il produit des sucsgrossiers et propres à former une bile noire ; ce qui leur paroît démontré par les rots puans et désagréables qu'il excite : ils assurent de plus , qu'il distend l'estomac, porte des fumées à la tête , émousse l'esprit et trouble le sommeil ; cependant la nature des tempéramens et l'habitude décident ordinairement de son bon ou mauvais effet. Beaucoup de nations , telles que les Allemands et les Hollandais, s'en nourrissent la meilleure partie de l'année, et n'en éprouvent aucune incommodité ; d'autres ne sauroient en manger qu'ils n'en souffrent : chacun doit se connoître , et agir en conséquence. J'observerai néanmoins sur cela , que dans le grand nombre d'espèces que nous avons , il s'en trouve de plus sains les uns que les autres : le climat et le terrain

peuvent aussi influer sur leur qualité ; l'effet qu'on en ressent doit déterminer le choix.

Outre ses propriétés **pour** l'usage de l'homme , il sert encore de nourriture à différens animaux ; cuit et mêlé avec le son , il engraisse les cochons; on le donne aussi aux vaches , aux lapins privés et à la volaille , quand il est cuit , particulièrement aux canards et aux poulets d'Inde.

Ses vertus dans la médecine sont aussi équivoques **que** la question s'il est sain ou non ; j'en excepte pourtant le chou rouge, dont je **parlerai** séparément : les uns prétendent **qu'ils** relâchent , et d'autres qu'ils resserrent, parce qu'ils distinguent son suc nitreux ammoniacal qui **produit** le premier effet, d'avec la substance terreuse et astringente qui opère le second : quelques- uns assurent que son suc pris en breuvage , est bon contre la morsure des vipères , et que sa feuille soulage des douleurs de la goutte , étant appliquée sur les pieds; d'autres prétendent qu'il arrête les tremblemens des membres, et que son fréquent usage est favorable à la vue. **Un** auteur estimé assure avoir vu une femme dont les mains épient couvertes de verrues, qui se dissipèrent en quatorze jours , en les frottant fréquemment avec le suc d'un chou ,

qu'elle *laissoit* sécher dessus sans les essuyer ; un autre rapporte que les feuilles cuites dans du vin , sont souveraines pour les ulcères et la lèpre ; un autre enfin , grand partisan de cette plante , prétend que les urines de ceux qui en mangent habituellement , guérissent les fistules , les cancers , les dartres , et autres maladies de cette espèce ; mais tout cela n'est pas établi bien solidement ; et nous avons assez d'autres plantes , sur la vertu desquelles on peut mieux compter dans ces sortes de cas. Je n'ai trouvé d'unanimité de sentimens que dans la propriété *de* sa graine ; qui , étant concassée et prise dans un bouillon augmente le lait des nourrices , et *fait* mourir les vers. Quoi qu'il en soit, il n'y a aucun risque à éprouver ses prétendues vertus au besoin, surtout quand on se trouve au dépourvu d'autres remèdes ou qu'ils n'ont pas eu l'effet désiré.

On prétend qu'il y a plus de cinquante espèces différentes de choux ; mais je crois que la plupart sont dégénérées des véritables , et que la différence *des* climats et des terrains peut aussi occasionner en partie les *changemens* qu'on y aperçoit : je ne veux pas dire cependant , qu'il ne puisse y avoir dans les climats éloignés de nous , quelque espèce particulière qui ne nous soit pas connue ; mais de tout ce qui est venu jusqu'à nous, je

CHAPITRE XXVI. 367

ne connois d'espèces bien distinctes et bonnes , que celles que je qualifierai ci-après.

Je dirai d'abord quelque chose de leur culture en général, me réservant de dire ce qui est propre à chacune en particulier , en en donnant la description. On les sème *en* différentes saisons , et cela sera expliqué en son lieu ; mais en ce qui regarde leur plantation , quand ils sont bons à mettre en place, la manière est différente , suivant les pays : la plus ordinaire est de se servir du plantoir ; d'autres ouvrent la terre avec la bêche qu'ils poussent devant eux pour faire un jour entre l'outil et la terre , et glissent la racine du chou devant , en laissant revenir la terre *dessus* , qu'ils plombent un **peu** avec le pied ; d'autres font de petites tranchées de huit pouces de profondeur , qu'ils remplissent à moitié de fumier , et ils y couchent la racine *des* choux au lieu de la mettre à pied droit , de manière que le coeur se trouve **presqu'enterré** : dans les pays où on en fait de grandes plantations , comme aux environs de Saint-Denis et d'Aubervilliers , et dans l'Alsace principalement , on les plante à la charrue; ils réussissent de toutes façons, et il est rare qu'il en périsse : chacun suivra celle qui lui plaira le mieux.

L'essentiel est que la terre soit bonne

et bien fumée : le sable ne leur convient nullement ; et ceux qui n'ont pas d'autre fonds, doivent au moins suppléer à son défaut à force de fumiers et d'arrosemens ; et malgré cela , ils ne doivent jamais espérer de grosses pommes.

A l'égard des distances , c'est suivant l'espèce du chou et suivant la saison où on le plante , qu'elles doivent se régler ; les premiers qu'on met en place aux mois de mars et d'avril, doivent être plus écartés, quoique de même espèce que ceux qu'on plante en juillet et août , parce que les jours qui précèdent sont plus beaux que ceux qui suivent , et que les plantes prennent plus de force ; mais enfin , le moins qu'on puisse leur donner , c'est dix-huit pouces.

z.

On doit observer encore de ne les semer et replanter que lorsque le vent est au midi ou au levant ; placés ailleurs, ils sont sujets à monter en bonne .partie ; l'expérience en a convaincu tous ceux qui font commerce de ce légume : je ne répéterai pas ce que j'ai dit ailleurs à ce sujet.

On doit aussi prendre garde que le plant ne soit ni trop jeune ni trop vieux, et qu'il n'ait pas souffert : dans le premier cas , les insectes le dévorent souvent n'ayant pas assez de force pour résister à leur attaque ; et dans le second il ne

CHAPITRE X X V I. 369

fait que languir et mon te ordinairement, ou demeure noué.

Il faut choisir un temps de pluie, **au-**
tant qu'on le peut, pour les planter , moins
par la crainte de la sécheresse , à laquelle
ils résistent assez aisément avec le secours
de quelques arrosements , que par la **raison**
des lisettes qui s'y attachent dans le temps
sec , les trouvant fannés et plus à leur goût,
et qui *les* font avorter.

Aussitôt plantés , quelque temps qu'il
fasse , il faut les mouiller, et continuer
de deux en deux jours , jusqu'à ce qu'ils
soient bien repris à l'exception du chou-
fleur , comme je l'expliquerai à son ar-
ticle ; on les serfouit ensuite , et on **en-**
tretient toujours la terre nette ; si quel-
ques-uns manquent , on les regarnit ; et
si quelqu'un borgne , ce qui est assez or-
dinaire dans les années pluvieuses , on
l'arrache et on le replante ; *cc* terme de
borgner , signifie un défaut dans le coeur ,
qui l'avorte et l'empêche de former sa
pomme.

Les espèces qui nous sont les plus con-
nues , et dont je vais faire la description ,
sont :

Le chou-fleur. S de Saint-Denis.

2^{le} petit pommé 6 le pommé **ordi-**
hâtif. mire.

3 le petit frisé **hâtif.** 7 le blanc de **Stras-**
4 de Bonneuil. bourg.

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 8 le gros d'Allema- | 14 le navet. |
| gne. | 15 le brocoli. |
| 9 le pancalier. | 16 le marin d'Angle- |
| 10 à grosse côte. | terre. |
| 11 de Milan. | 17 le colsa. |
| 12 le brun. | 18 le maritime. |
| 13 le rave. | 19 le rouge. |

Le chou-fleur, par où je commence , est de tous les choux celui qu'on estime le plus avec raison , et dont tout le monde en général est empressé; il vient **pres-**
que également dans les pays froids comme dans les pays chauds, en proportionnant la culture au climat : l'Angleterre et l'Italie, qui sont à un degré si différent , en produisent d'excellens , et font preuve de ce que je dis ; il demande beaucoup de soins , *et* le détail en sera long sans que je puisse l'éviter.

Sa feuille est un peu dentelée , lisse et alongée presque pointue , sans aucune division , d'un vert ardoisé , et *ses* nervures blanchâtres ; sa tige est basse et sa pomme blanche : cette pomme qui sort du centre, est un composé de plusieurs tiges épaisses , blanches et molles , qui naissent les unes des autres , et qui sont terminées par un groupe de fleurs , ou pour mieux dire , de germes de fleurs , qui, jusque-là, n'ont aucune forme distincte; mais qui , dans la suite , se **deve-**
loppent tout de même que la fleur des

autres choux, quand on laisse monter le pied en graine : tous ces groupes sont réunis en masse, et ne forment ensemble qu'un seul corps arrondi , dur, grenu, et presque uni en superficie.

Son principal mérite est d'avoir le grain fin, dur et blanc , et de venir gros; l'habileté consiste en même-temps à les faire de bonne heure , et à les conserver long-temps des uns aux autres ; c'est en quoi nos maraîchers excellent : on en voit communément dès le commencement de juin , et on en garde tout l'hiver , jusqu'à Pâques , en sorte qu'on en jouit pendant neuf à dix mois de l'année.

On le mange à la sauce blanche ou au jus , et c'est un plat d'entremets fort usité ; il se frit en pâte comme les artichauts ; il s'allie avec toutes sortes de viandes rôties et bouillies , et sert de garniture dans beaucoup de ragoûts.

On en cultive trois espèces, le tendre , le dur et le demi- dur; il y en a une quatrième dont la graine vient d'Espagne ; elle est peu connue : son principal mérite est de ne porter son fruit qu'à la seconde année, au commencement du printemps ; mais comme les hivers sont longs et rudes dans ce climat, elle est fort sujette à périr ; et ceux qui l'ont éprouvé , s'en sont dégoûtés par-là. Il se pourroit que dans nos provinces méridionales, elle fût pré-

DU CHO U.

'érable aux autres ; c'est une épreuve à faire.

Le tendre , qu'on nomme autrement le *hâtif*, est en effet le plus *printannier* , mais il n'est pas le meilleur ; cependant, comme il réussit mieux que les deux autres dans les années sèches et dans les terres fortes et qu'on ne peut prévoir le temps qui arrivera, il est toujours à propos d'en élever une petite quantité , si la terre lui est favorable; son défaut est d'être ordinairement moussieux, et de monter facilement en *graine*. Il se distingue du dur, en ce que sa tige est beaucoup *plus* déliée; sur tout le reste sa ressemblance est parfaite. Voici la manière de l'élever.

On lesème sur couche à la fin de janvier ; il lève en peu de jours ; et dès que ses *oreil-*les sont bien formées , on le repique assez épais sur une autre couché : au mois de mai , on *le* repique une seconde fois sur une nouvelle couche , et il n'en faut mettre alors que *quinze* à trente pieds sous chaque cloche, pour qu'ils puissent y demeûrer jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter en place.

Dans toutes ces différentes situations , il est très-important de leur donner de l'air autant que le temps peut le permettre , pour qu'ils s'endurcissent , et ne s'étiolent pas ; et quand ils sont bien repris, c'est-à-dire , douze à quinze jours après on les couche tout-à-fait.

CHAPITRE XXVI. 373

C'est aux environs de Pâques, qu'il faut les mettre en place à deux pieds de distance en distance en tous sens, avec une poignée de terreau dans chaque trou qu'on fait et qu'on évase un peu avec le plantoir : ce petit secours fait qu'ils sont moins surpris du changement de situation , et qu'ils reprennent plus facilement. La terre doit avoir été préalablement bien fûée et labourée ; et lorsqu'elle est nouvellement défoncée ils s'en trouvent encore mieux.

Les uns les mouillent fort légèrement n les plantant, les autres point du tout ; mais tous s'accordent à les laisser pâtir une quinzaine de jours, après quoi on commence à les mouiller à une cruchée pour quatre pieds , de deux en deux jours , ou de trois en trois : si le temps est un peu à l'humidité , et dès qu'ils se disposent à faire leur pomme , il faut doubler la mouillure , c'est-à-dire , donner une demi-cruchée à chaque pied.

Lorsqu'ils sont bien repris il faut les visiter exactement, et arracher ceux qui boignent , qu'on remplace en même temps.

11 n'est pas moins ordinaire qu'après être bien repris , il s'en trouve quelqu'un qui monte, surtout si on n'a -pas fait régulièrement tout ce que j'ai observé : il faut en ce cas les arracher de même ; mais lorsque la pomme ne commence à pare

tre qu'un mois après , ou environ et qu'os la juge trop prématurée , ce qui s'annonce à la foiblesse du pied , il faut **faire** un petit bassin autour , en laissant une petite **butte** de terre contre la tige , et y jeter une cruche d'eau toute entière ; deux jours après recommencer , et le répéter une troisième fois , après quoi on réduit cette **mouillure** à moitié , et suivant temps , on la **donne** deux ou trois fois la semaine : le pied reprend vigueur , et la pomme vient dans sa grosseur naturelle.

Lorsque la terre est sujette à se seller et à se fendre , il faut , chaque fois qu'on arrose , ou une fois la semaine au moins, donner une petite façon au pied pour l'émouvoir; l'eau pénètre mieux et le soleil l'échauffe plus aisément.

Le chou-fleur dur se cultive différemment: c'est le meilleur à tous égards ; sa pomme est plus grosse , son grain plus serré, et il ne monte pas si facilement : on doit par ces considérations en faire son fonds capital.

On le sème de deux manières; les uns le sèment fort clair à la fin d'août , à l'abri du nord, dans des baquets remplis de terre et de terreau mêlés ensemble , **qu'ils** ont soin d'arroser à propos , et ils le laissent dans cette situation jusqu'aux gelées; ils les en ferment alors dans de grandes serres pendant tous les froids , et les remettent à

CHAPITRE XXVI. 37

r aussitôt que le temps se radoucit : le
is de mars arrivé , ils les replantent en
ce, et les arrosent.

Cette manière n'est pas fort usitée , par
raison que souvent ce plant enfermé
s la serre, vient à jaunir lorsque les
ers sont un peu longs , s'attendrit , et
it ensuite quand on le met en plein air ;
is si leur prison dans la serrre n'est pas
igue , et qu'on ait attention de sortir
temps en temps ces baquets , lorsqu'il
vient quelques beaux jours **on peut**
e sûr que le plant réussira bien , et qu'il
nera son fruit le premier : s'ils ont be-
n d'un peu d'eau , on leur en donne.
règle est de n'en laisser dans un baquet
deux pieds de diamètre que cinquante
iron.

La seconde manière de l'élever , qui
celle de nos maraîchers, c'est de le
er à la St. Remi sur couche , avec
attention , quand il est levé , d'ôter les
ches pendant le jour , lorsqu'il ne gèle
pour l'accoutumer à l'air, et de les
ettre tous *les* soirs ; on le repique
suite sous cloches le long d'un mur bien
posé , après avoir bien labouré et
reauté la terre ; on en met vingt ou
gt - cinq sous chaque cloche , et on
serve de ne pas trop l'enterrer ; il suf-
qu'il le soit autant qu'il l'étoit sur la
liche.

Au bout de quatre ou cinq jours, on donne un peu d'air aux cloches, si le temps est favorable ; et huit jours après , on ôte tout-à-fait pendant le jour pour les endurcir , mais on a soin de les remettre le soir.

Lorsque le temps est à la gelée , il faut jeter un peu de litière sèche par-dessus les cloches , et augmenter la charge à proportion de la rigueur du temps.

On les laisse dans cette situation jusqu'à la fin de février, auquel temps on les repique sur couche, et on les met un peu plus au large ; douze à quinze sous chaque cloche suffisent. On les tient couverts pendant quatre ou cinq jours jusqu'à ce qu'ils aient bien repris, et on leur donne ensuite un peu d'air , si le temps n'est pas trop rigoureux ; huit jours après, on ôte entièrement les cloches pendant quelques heures du jour, et tous les soirs on les remet ; car il faut qu'ils s'endurcissent à l'air, en même-temps qu'ils profitent.

Lorsque les plus grands froids sont passés on ôte tout-à-fait les cloches , et on bâtit un petit treillage sur la couche, pour soutenir quelques paillassons qu'on jette dessus pendant les nuits seulement, à moins qu'il ne survienne encore quelque jour de gelé ou des giboulées, auquel cas on les tient couverts,

CHAPITRE XXVI. 377

On les laisse se fortifier dans cette **situation** , jusqu'à la mi - avril , et on les eplante alors en place, espacés de deux ieds ou deux pieds et demi , si c'est ne terre bien fertile ; je dis fertile et on pas forte , qualité de terre qui ne onvient pas à cette espèce : on observe y mettre un peu de terreau comme au hou tendre ; et s'il s'en trouve de bornes, ou qui **paroissent** disposés à monter, n les rejette. On a attention aussi que le pied soit enterré jusqu'aux premières feuilles, en observant de même de ne les mouiller que fort légèrement, ou point du tout, et de les abandonner pendant quinze jours.

Quand ils sont bien repris, on commence alors à les mouiller médiocrement de deux en deux jours ; mais dès que le mois de mai arrive , il faut les mouiller amplement et régulièrement de deux en deux jours , tel temps qu'il fasse , à moins qu'il ne tombât de grandes pluies ; car les petites ne doivent pas en dispenser : la bonne dose est d'en mettre une cruchée pour trois pieds , et il faut la jeter par la pomme , et non pas par la gueule , comme font beaucoup de jardiniers , afin que les feuilles profitent de ce **rafraîchissement** aussi bien que le pied ; et que si les ont reçu quelque mauvaise influence l'air, cette eau les puisse laver , et **em-**

pèche d'éclore les mauvaises semences d'insectes, que les brouillards ou autres intempéries y apportent. Le puceron, le **ti-quet**, qu'on nomme autrement la *lisette* et la chenille, sont leurs grands ennemis, et on n'y connoît de remède que de mouiller souvent : on peut cependant, à l'égard des chenilles, les chercher dans les feuilles, et les écraser.

Quand ils commencent à grossir, il faut **leur** faire au pied, un petit bassin qui retient l'eau ; et si c'est en terre grasse, un peu de grand fumier au pied leur est très-avantageux, il conserve la fraîcheur et empêche les terres de se seller.

Leur pomme enfin se trouve bonne à couper au mois de juin si la saison s'est trouvée favorable, je veux dire un peu tendre; et si on s'en trouve une trop grande quantité à la fois qu'on ne puisse pas consommer, il faut les arracher avant que la pomme soit tout-à- fait à sa perfection, et les enterrer jusqu'au collet dans un endroit frais, la tête penchée, et près à près ; ils achèvent de grossir, et **s'entretiennent** bons assez long-temps : sans cette précaution, ils montent en graine, et on en perd beaucoup.

Il faut, dès qu'ils commencent à donner, marquer ceux qu'on veut garder pour graine, et choisir les plus beaux, qu'on doit continuer d'arroser de deux en deux

deux jours , jusqu'à ce que les siliques soient bien formées, après quoi on peut les oublier ; souvent. le puceron s'y attache , et les fait périr : il faut , dès qu'on s'en aperçoit couper avec des ciseaux , et jeter au loin les branchas qui en sont infectées , et arroser plusieurs jours de suite toute la tige , après le coucher du soleil.

On les arrache au mois de septembre ; quand les premières siliques commencent à s'ouvrir , et on les range debout le long d'un mur, pour achever (le sécher ; mais on observera, si on est en terre froide et humide, et sur-tout dans les climats un peu froids, de placer au pied des murs du midi, les pieds qu'on destinera pour graine; car souvent elle a de la peine à mûrir, et réflexion du mur l'aide beaucoup. Mais l'égard du chou tendre , la graine s'en recueille bien plutôt, et plus sûrement , sans 'il soit besoin de prendre la précaution e je dis : observez de la couper le matin rosée.

L'opinion la plus générale est que la aine est d'autant meilleure , qu'elle est us vieille ; je ne déciderai pas sur cela , car je connois beaucoup de maraîchers qui préfèrent celle de deux ans à celle de quatre et six ; quelques - uns même la sèment la même année qu'ils la reculent.

sans en avoir jamais apperçu aucun mauvais effet.

Plusieurs sont dans un autre préjugé, que la graine de **Malthe** ou du Levant est meilleure qu'aucune autre ; l'expérience en a démontré le faux à tous ceux qui font profession d'en élever: celle qu'ils recueillent eux-mêmes leur réussit beaucoup mieux ; et depuis nombre d'années , aucun ne s'avise plus d'en semer d'autre: les **étrangers** mêmes, en bonne partie, en ont reconnu la différence, et la tirent actuellement d'ici. Sa forme est ronde, de la grosseur d'une bonne tête d'épingle, et sa couleur marron clair; on la juge bonne quand elle est bien pleine et sans rides.

Il faut avoir attention, tant à l'égard du chou dur que du chou tendre, de casser quelques feuilles à moitié, qu'on replie sur la pomme, quand elle commence à **paraître** ; cela la rend plus blanche et plus dure, empêche l'eau des pluies et des rosées de la gâter et de la faire pourrir, ce qui arrive souvent quand elle n'est pas couverte : on observera encore de ne jamais *les arroser* dans le gros du jour ; on doit prendre son temps depuis le point du jour jusqu'à huit heures ou depuis cinq heures jusqu'à la nuit.

Voilà ce qui se pratique pour ceux **qu'on veut** avoir de bonne heure mais à l'égard

de ceux qu'on destine pour l'automne et l'hiver, la culture est différente et beaucoup plus simple.

On sème la graine assez clair au mois de mai le long d'un mur placé au nord ou au couchant ; on herse bien la terre après l'avoir labourée , et on jette par-dessus deux pouces de terreau ou du crottin de cheval brisé : elle lève en peu de jours ; mais quelquefois elle n'est pas levée , qu'elle est dévorée par le tiquet : le remède, qui n'est cependant pas toujours sûr, est de poudrer dessus de la cendre qu'on met dans un tamis à la rosée du matin , ou s'il n'y a pas de rosée, on les bassine légèrement ; ce qu'il faut continuer plusieurs jours de suite, jusqu'à ce que les premières feuilles soient sorties du cœur , pour lors ils résistent à cet insecte , qui a moins de goût pour la feuille que pour les oreilles, qui sont plus tendres. On laisse fortifier le plant, sans autres soins que de le sarcler et mouiller souvent , jusqu'à ce qu'il soit en état d'être replanté en place on les conduit ensuite de la même façon que les premiers ; mais sur-tout, il faut les mouiller copieusement dans les mois de juillet et d'août : ils commencent à donner leur fruit en octobre, qui est d'autant plus beau, que l'été s'est trouvé un peu pluvieux ; car les sécheresses lui sont très-contraires, et ils se succèdent les uns aux

382 DU CHOU.

autres jusqu'en décembre : il s'en trouve même une partie dans le nombre qui ne pousse pas en place, et qu'il faut mettre dans la serre où leur pousse se fait. Ce sont ceux qui servent pour la fin de l'hiver.

Les précautions à prendre pour les enfermer , sont de choisir d'abord un beau jour, quand il n'y a ni eau ni humidité sur les plantes ; et , pour plus de sûreté encore , on les pend en l'air par la racine pendant un jour ou deux dans quelque lieu bien aéré. On leur ôte ensuite une partie de leurs feuilles les plus basses, et on les enterre près à près jusqu'au collet dans des tranchées de profondeur convenable et dans un terrain de sable ; s'il est trop sec, on le mouille un peu auparavant : on donne de l'air à la serre le plus qu'on peut et quand les gelées surviennent, on calfeutre portes et fenêtres ; ils font leur pousse dans cette situation, plus petite à la vérité qu'en plein air ; mais on est bien aise cependant de les trouver telles pendant tout l'hiver. Ils vont quelquefois jusqu'à **Pâques**, quand la serre est bonne, et qu'on est exact à ouvrir les fenêtres dès que le temps s'adoucit.

Dans les mois de novembre et décembre , pendant lesquels ils sont encore en pleine terre , il faut de l'attention pour les préserver des gelées qui sont quelquefois assez fortes, en faisant porter de la gran-

CHAPITRE XXVI. 383

de litière bien secouée au bord des carrés , pour les couvrir diligemment lorsque le temps menace, et à mesure que les pommes sont en état d'être coupées, il faut les porter dans la serre : on coupe les pieds au-dessous de la pomme ; on les dépouille de toutes leurs feuilles jusqu'à fleur de la pomme, c'est-à dire, on les coupe à fleur sans les éclater, et on les range proprement sur des tablettes : ils se conservent bons , quoique coupés , pendant deux ou trois mois ; mais il faut que la serre ait de l'air et ne soit pas humide, sans quoi ils moisissent et pourrissent ; c'est la méthode de nos maraîchers qui , n'ayant pas , pour l'ordinaire , des serres assez vastes pour en enterrer, s'en tiennent à conserver ceux dont la pomme est formée avant les grandes gelées , et abandonnent les autres.

Il me reste à parler du chou demi-dur ; c'est une espèce qui tient le milieu entre les deux autres , et qui se sème dans les mêmes temps et de la même manière que le dur ; mais on peut également le semer sur couche en janvier et février, et il se trouve bon entre les premiers et les derniers il n'est pas tout-à-fait si parfait que les durs, mais il n'a pas non plus le défaut du tendre , et il s'accommode mieux de toute sorte de terres ; il se soutient mieux aussi dans les années soit pluvieuses, soit

sèches, que ne fait le tendre ni le dur, qui demandent chacun une saison et un terrain différent comme je rai expliqué : il est bois, par conséquent, d'en avoir de cette espèce ; et je connois plusieurs maraîchers qui , après beaucoup d'expériences des unes et des autres , s'en tiennent à celle-là qui, du plus au moins, leur réussit tous les ans, ce dont on n'est pas sûr avec les autres. La culture est la même que celle des durs, mais on observera d'en élever qui soient hâtifs, quand on voudra en recueillir de la graine. On les conserve aussi comme les autres.

Ce fruit se peut confire comme beaucoup d'autres , mais la précaution est peu nécessaire dans ce pays où on le mange frais pendant les trois quarts de l'année ; je dirai pourtant , en faveur de ceux qui ne jouissent pas du même avantage , la manière dont on les conserve en Hollande , et autres pays du Nord. Après avoir nettoiyé la pomme de toutes ses feuilles et avoir ôté les plus grosses peaux des côtons, on les coupe par tranches en longueur, de l'épaisseur d'un doigt, et on leur fait jeter un bouillon dans l'eau bouillante où on a fait fondre un peu de sel on les retire ensuite du feu , et on les met égoutter ; quand ils sont ressuyés , on les range sur des claies au soleil, et deux jours après on les passe au four qui ne soit que

tiède ; on les y remet deux ou trois fois s'il est besoin , jusqu'à ce qu'ils soient bien secs et on les ferme ensuite sèchement dans des sacs de papier : quand on veut s'en servir , on les fait revenir dans l'eau tiède pendant quelques heures , et on les fait cuire ensuite à l'eau bouillante, dans laquelle on jette un morceau de beurre manié ; on leur fait après cela la sauce qu'on juge à propos, comme s'ils étoient frais.

Je passe à la description des autres espèces de choux. Le petit pommé, par lequel je commence , est fort peu connu ; j'ai obligation à un curieux de m'en avoir donné la connoissance l'année dernière : il fait sa pomme trois semaines ou un mois plutôt que le **Bonneuil** , qui avait passé jusqu'ici pour le plus hâtif de tous les choux-pommes. Sa feuille est ronde et petite , fort lisse ; sa couleur d'un vert d'eau ; sa tige assez basse , et sa pomme un peu pointue , dure , blanche et tendre , de la grosseur d'un petit melon des Carmes , teinte en superficie de quelques ombres rouges. On m'a assuré qu'étant semé au mois d'août, et repiqué en octobre de la même manière que les autres choux qui passent l'hiver , il résistoit parfaitement et se trouvoit bon à la fin de mai ; je le crois fort possible, puisque ceux dont je semai la graine sur **c** fiche en janvier se

DU C H O U.

sont trouvés pommés en juin ; étant semé plus tard , il se conserveroit une bonne partie de 1 hiver comme les autres , mais , comme il ne leur est pas supérieur en qualité , et qu'il n'est pas aussi profitable par sa petitesse, on ne doit le considérer que pour sa primeur. Par les observations que j'ai faites , je juge qu'on ne doit le semer qu'après la Saint Jean , quand on veut en garder pour graine ; et du surplus, il faut le conserver pendant l'hiver avec les mêmes précautions que les autres.

Le petit frisé hâtif est un peu plus connu que le précédent , mais il n'est pourtant pas fort commun ; sa feuille est Irisée comme son nom le porte , d'un vert clair ; sa tige fort basse , et sa pomme dure et blanche mais extrêmement petite. Il pousse ordinairement en quatorze jours , du jour qu'il est mis en place ; *ensorte qu'étant* replanté à la fin de mars, il se trouve bon au commencement de mai. C'est le plus hâtif de tous les choux , mais il fait plus de plaisir *que* de profit , eu égard à sa petitesse. On peut le semer en août, et le repiquer en octobre , avec l'attention de le couvrir pendant l'hiver ; mais semé en janvier sur couche , et soigné à propos, il est tout aussitôt venu , et ne risque pas tant *de* périr. Pour en recueillir la graine , il faut le semer après la Saint-

CHAPITRE XXVI. 387

ean , comme je l'ai dit à l'égard du petit pommé.

Le chou de Bonneuil est après les deux précédéras , le plus hâtif ; et s'il n'a pas l'avantage de la primauté , il a celui d'être plus profitable , sa pomme étant considérablement plus grosse ; sa feuille est grande , ronde et lisse, d'un gros vert un peu ardoisé ; sa tige basse , et sa pomme un peu aplatie , fort serrée et tendre ; il a encore le mérite de se conserver long-temps sans monter et sans pourrir. Il est bon ordinairement vers la Saint-Jean : on pourroit le semer en août sur terre , ou en janvier sur couche, comme je l'ai dit du précédent ; l'un doit s'entendre pour l'autre.

Le chou de Saint Denis , qu'on' appelle autrement *l'Aubervilliers*, est celui dont il se fait le plus de consommation à Paris , pendant l'été ; sa pomme est une belle grosseur, un peu pointue, ferme et blanche ; sa tige est fort élevée , et il jette quantité de feuilles qui sont d'un gros vert lisse. On le sème en deux saisons au mois d'août et au mois de mars. La première semence se doit faire à l'ombre de quelque mur ou palissade , et se repique en octobre dans la même position , pour y passer l'hiver : il demande d'être couvert avec attention et précautions pendant les gelées c'est - à- dire

3S DU CHOU.

qu'on ne doit pas le couvrir trop tôt et qu'il faut lui donner de l'air toutes les lois que le temps peut le permettre; il faut prendre garde aussi que les couvertures laissent un peu d'air au-dessous , et qu'elles soient soutenues par conséquent sur un treillage ; car , quand il s'attendrit trop , il périt ensuite : si on s'est trouvé surpris par quelque gelée, il faut attendre que le soleil ait passé dessus et l'ait dégelé , avant de le couvrir ; on le replante ensuite au mois de mars, à deux pieds et demi ou trois pieds de distance en tous sens , et il se trouve bon à la fin de juin , étant le plus hâtif après les trois précédens : ces premiers doivent être consommés pendant l'été. La seconde semence se fait en mars, et fournit pour l'automne et l'hiver ; mais , comme il y a d'autres espèces meilleures , il ne s'en fait pas autant de consommation dans cette dernière saison : ce sont ceux de cette dernière saison qu'on garde pour donner de la graine l'année suivante, et on les conserve de la même manière que les autres choux-pommes, dont je parlerai ci-après.

Le chou-pomme ordinaire, qu'on appelle *cabu* ou *capu* dans plusieurs provinces , et qui porte encore d'autres noms particuliers , est censé être de plusieurs espèces dans l'esprit de beaucoup de jar-

CHAPITRE XXVI. 3g9

diniers , parce qu'il est conformé de plusieurs façons différentes , les uns **se** trouvant effectivement plus ou **moins** gros, d'autres faisant leur pomme ou plate , ou ronde, ou pointue ; la feuille se trouve aussi plus ou moins *lisse* et de couleur différente; mais je crois pouvoir avancer que toutes ces petites différences ne viennent que d'une **dégénération** de l'espèce , à quoi les changements de terrain et de climat peuvent aussi contribuer. Je passe donc sous silence toutes espèces équivoques où je ne reconnois pas une différence notable, ou de forme, ou de goût, ou de hâtivité , comme dans ceux que je qualifie ici ; et je m'en tiens à dire que, pour être franc et bon, il doit être bas et gros de tige, peu garni en feuilles, sa pomme aplatie , dure et large, nuée de quelques ombres rouges sur la superficie ; la feuille lisse, large et arrondie , d'un vert un peu bleuâtre ou rougeâtre, découpée, sinueuse, attachée à des queues courtes entre-coupée de nerfs, ayant la côte grosse et blanchâtre : quand il est tel , on peut compter d'avoir la bonne espèce. Il se sème en août et se repique en octobre , à l'ombre, comme le précédent ; mêmes soins pour le conserver pendant les gelées: il commence à être bon en août , et celui-là doit être consommé avant l'hiver ; car quand il est trop gardé, la pomme crève

et la pourriture la gagne. On en sème aussi en mars pour l'hiver , et celui-ci ne fait sa pomme qu'en septembre et octobre , qui s'ouvre de même, si on ne le prévient pas; la précaution qu'il faut prendre d'abord , c'est de l'arracher à moitié , aussitôt que la pomme est bien formée : la nourriture lui étant coupée par-là en plus grande partie, la sève se trouve arrêtée , et le coeur n'a plus la même force pour rompre son enveloppe ; il faut, quelque temps après, les sevrer tout-à-fait , et les arracher, sans quoi ils se fendent encore, et pourrissent à la suite. Pour les conserver , les uns les portent dans la *serre* , et les rangent simplement debout les uns contre les autres ; d'autres les pendent au plancher par la racine ; d'autres les enterrent : mais j'ai éprouvé que de toutes ces façons ils retiennent un mauvais goût et se conservent moins que de la manière que je vais dire, qui est plus simple, et c'est la méthode d'Aubervilliers, où on les prolonge plus loin que nulle autre part.

Après avoir arraché vers la Toussaints tous les choux qu'on veut garder, et les avoir dépouillés de leurs grandes feuilles on nettoie une place en plein air le long d'un mur exposé au nord ou au couchant. on les couche sur terre près à près avec toute la racine, la tête tournée au nord ; et quand il y en a une rangée de placée

CHAPITRE XXVI. 391

on jette un peu de terre sur les racines : on recommence un autre rang à la suite, disposé de manière que les têtes touchent aux racines des premiers, et on continue de la même manière , tant qu'on en a. Lorsqu'ensuite les grandes gelées approchent, on les couvre avec de la grande litière sèche et bien secouée , et quand les dégels arrivent, on les découvre. L'air naturel dont jouissent de temps en temps dans cette situation , les soutient mieux qu'un air enfermé , et ils ne prennent pas de mauvais goût ; cependant passé Noël , on n'en est **plus** pressé , ils perdent leur goût en meilleure partie , et les choux frisés leur deviennent préférables avec raison.

J'observerai , à l'égard de cette espèce de choux et de tous les choux-pommes , qu'on doit en recueillir la graine avec des précautions différentes des autres espèces ; l'expérience a appris aux gens d'Aubervilliers , qui en font un trafic considérable , que le même pied donnoit trois sortes de graine plus hâtive de quinze jours l'une que l'autre : la tige du milieu qui mûrit la première, et qu'on ramasse d'abord, donne la plus hâtive et la meilleure en même-temps , et c'est celle qu'ils conservent pour eux ; les sommités des tiges collatérales qu'ils recueillent après , forment la seconde espèce et le **susplus** forme la



troisième ; cela est utile à savoir et à pratiquer.

Le choublanc de Strasbourg n'est, à proprement parler , qu'un chou pomme régulièrement parfait ; cependant sa grosseur extraordinaire , et quelques autres qualités qui lui sont propres , lui méritent un rang à part. C'est le chou le plus commun en Allemagne , et qui demande le moins de soins ; car on y voit des plaines entières qui en sont couvertes , et qui sont abandonnées , pour ainsi dire , à leur bonne fortune ; on les plante à la charrue dans un temps propre , et on les serfouit au besoin ; voilà toute leur culture ; il faut dire aussi que la qualité des terres leur est bien favorable, et de plus on les fume régulièrement chaque fois qu'on en plante ; c'est ordinairement de trois en trois ans. || ne réussit guère moins bien en France , quand les fonds sont bons et bien préparés , pourvu qu'on ait toujours de la graine bien franche et élitée , comme je l'ai expliqué à l'article précédent.

Sa pomme est plate et fort évasée , dure et blanche, et pèse jusqu'à trente et quarante livres ; il est bas de tige, et jette peu de feuilles , qui sont d'un vert pâle et lisse.

On le sème ici au mois de mars , et on le replante à la fin *de* mai ; il se trouve bon en octobre , et se conserve fort avant dans l'hiver en y apportant les mêmes

CHAPITRE XXVI. 393

précautions que j'ai stipulées pour le précédent : **on** peut également en semer au mois d'août, qu'on repique en octobre, et qui passent l'hiver, en y donnant quelques soins ; ceux-là , remis en place au mois de mars, sont bons au mois d'août.

Lorsqu'on veut en recueillir de la graine , on en replante quelques-uns au mois de mars, qu'on conserve pendant l'hiver, de la même manière que j'ai dit ci-dessus.

C'est avec cette espèce de chou que les Allemands font la *Saur-kraut* , tant estimée chez eux ; ce mot signifie *chou aigre*. Tous ceux qui ont un peu voyagé connoissent ce mets si commun chez eux ; ils en font leur nourriture pendant tout l'hiver , cuit avec le petit salé, des saucisses ou du mouton: il est fort peu connu en France; cependant, comme il se trouve bien des particuliers, surtout dans le militaire, qui s'y sont accoutumés dans les séjours qu'ils y ont faits , je dirai pour leur utilité, la manière de faire cette espèce de *confiture* , qu'on peut faire également ici, et aussi bien qu'en Allemagne.

Dans le pays dont je parle , **où** il s'en consomme beaucoup, on a des instrumens faits exprès , qui en taillent plusieurs têtes à-la- fois , avec une vitesse incroyable ; mais à défaut de ces outils que nous n'avons pas, il faut se servir de quelque couteau dont la lame soit large et mince, dis-

posé à-peu-près comme ceux dont se servent les boulangers pour couper 'leur pain ; on place le chou sous le couteau qui est retenu en place par un bout, et on le coupe par tranches aussi minces qu'on le peut ; on doit préalablement avoir préparé un tonneau plus ou moins grand , suivant la quantité qu'on veut faire , et s'il a servi à du vin , il faut le laver avec de l'eau chaude dans laquelle on aura fait bouillir des feuilles de fenouil, de pêcher ou de noyer : ce vaisseau se trouvant bien lavé, on y jette les choux à mesure qu'on les coupe ; et un jeune homme , après *s'être* aussi lavé les pieds , entre dedans, et les trépigne le plus également qu'il peut dès qu'il y en a six pouces , on les couvre d'un petit lit de sel , avec quelques grains de genièvre , et on continue de six pouces en six pouces de mettre un lit de choux et un lit de sel , mêlé toujours **d'un** peu de genièvre , jusqu'à ce qu'il soit plein et un peu comble : on étend ensuite par-dessus quelques grandes feuilles de choux bien choisis , et sur ces feuilles on pose un couvercle de bois, fait exprès , suivant le diamètre du tonneau, qu'on charge de grosses pierres , pour affaisser les choux de plus en plus : cette double pression qu'ils éprouvent, leur fait rendre une eau qui doit surnager par-dessus , et il est nécessaire qu'elle surnage sans quoi il faudroit y aider, en je-

CHAPITRE XXVI. 39;

tant un peu d'eau naturelle : on le laisse en cet état , et bientôt après cette masse de choux s'échauffe , bout et jette une écume qu'on retire. Au bout de six semaines , on ôte les feuilles de choux qui les couvrent, de même que ce qui a chanci sur la superficie , et on met à la place un linge blanc , sur lequel on remet toujours le couvercle de bois et la charge de pierre. On peut commencer **dès-lors** d'en faire usage , et jusqu'au dernier lit il faut toujours remettre la même couverture : ils se conservent bons tout l'hiver , et au-delà. On peut faire en petit la même chose que je viens de dire en grand, c'est-à-dire, en faire une moindre quantité dans un petit vaisseau, soit de bois soit de terre - en observant les mêmes précautions, pour que les choux soient bien pressés et que l'eau surnage. Ceux qui craignent la trop grande aigreur de ce chou, peuvent, au sortir du vaisseau , les faire tremper quelques heures dans de l'eau fraîche ; ils y perdent la plus grande partie de cette aigreur. La saumure de ce chou, au rapport d'un grand médecin , est souveraine pour guérir les inflammations naissantes de la gorge et pour les brûlures également.

Le gros chou d'Allemagne , que les **Allemands** appellent *Centrer - kraudt* , qui signifie *chou de cent livres* est un chou onstrueux comme son nom l'annonce *

il pèse effectivement jusqu'à cent livres; et un homme digne de foi m'a assuré en avoir vu un qui en pesoit cent quatorze. Je ne l'ai jamais cultivé , et je n'en parle que sur des relations; mais trop de gens me l'ont confirmé , pour en pouvoir douter raisonnablement. Sur le portrait qu'on m'en a fait, la pomme n'en est pas aussi serrée que les autres espèces par la raison qu'il a la côte extraordinairement grosse , ce qui l'empêche de se coëffer parfaitement ; sa feuille extérieure est d'un gros vert , lisse , précédée d'une longue queue un peu rougeâtre. On le sème , dans son pays naturel , au mois d'août , et on le conduit pour le surplus, comme on le pratique ici pour les autres choux-pommes. On en fait moins d'usage pour la nourriture des hommes , suivant ce qui m'a été dit , que pour celle des animaux , à quoi il est très-utile pendant l'hiver : ce n'est pas pourtant qu'il ne soit assez bon ; mais il y en a de meilleurs , auxquels on donne la préférence.

Le chou pancalier a la feuille verte et frisée, la côte fort grosse, tendre et moëlleuse , qui se mange comme celle des choux à la grosse côte. 11 ne fait presque pas de pomme : on doit le préférer à beaucoup d'autres dans les pays froids et montagneux , parce qu'il résiste parfaitement aux gelées et aux neiges qui l'attendris-

CHAPITRE XXVI. 397

t au lieu de lui nuire ; on le sème en mai tôt ou plus tard , suivant les climats.

Le chou à la grosse côte est de deux espèces , le blond et le vert : ils sont confirmés également ; mais ils diffèrent en couleur et en qualités : le blond a la feuille extrêmement jaune et l'autre l'a verte. Le premier est le plus tendre et le plus délicat, quand il a souffert quelques petites atteintes ; mais il périt souvent dans les grandes : le second est moins parfait , mais il résiste à tout et demande même d'être attendri à force de gelées : cette épreuve les rend l'un et l'autre d'une bonté parfaite ; ils sont fondants et d'un goût plus fin que tous les autres , surtout lorsqu'on les prend au moment que la glace est sur les feuilles : on les met tous gelés dans la marmitte , et en une demi- heure ils sont cuits ; si on les y laisse plus long-temps, ils tombent bouillie.

Leur tige est assez basse , leur feuille paisse et ronde , la côte grosse et blanche ; ils font une petite pomme , quand il sont plantés de bonne heure ; mais , comme on estime plus la feuille que le cœur , on ne se presse pas de les avancer : c'est ordinairement à la S.-Jean qu'on les sème, et on les replante en août ; on peut même, dans les terres légères , en planter jusqu'à la fin-septembre , si on n'a pas de place vide tôt ; mais ils ne viennent pas si forts,

Lorsqu'on veut réserver de l'espèce blonde pour graine , il faut en couvrir quelques pieds pendant les gelées , ou les porter dans la serre ; l'autre n'a besoin d'aucune précaution, à moins que l'hiver ne se trouve bien long et bien rigoureux.

Le chou de Milan , qu'on nomme autrement *chou frisé*, est le meilleur au goût, et le plus délicat de tous les choux en toute saison ; beaucoup de particuliers n'élèvent que cette espèce , tant pour l'été que pour l'hiver, et je lui rends la justice qu'il mérite cette préférence.

Il y en a cinq espèces bien distinctes qu'on subdivise encore en plusieurs autres, mais qui ne sont que des espèces dégénérées de celles-là.

Le premier , c'est le petit chou nain frisé, qui fait sa pomme presque à fleur de terre , et très-petite ; sa feuille est d'un gros vert extrêmement frisée ; sa pomme est ronde , dure et jaune , fort tendre et qui cuit très-promptement : si on veut avancer, on le sème sur couche en février , et il est bon à la St.-Jean , quelquefois plutôt. On sème les seconds en avril, qui sont bons en août et les derniers en juin , qu'on destine pour l'hiver; pour les conserver pendant cette saison de rigueur , on observe les mêmes précautions que j'ai marquées pour le chou-pomme. Cette espèce fait ordinairement

CHAPITRE XXVI. 399

La pomme en quarante jours , du jour qu'elle est en place.

La seconde espèce , c'est le frisé pointu, nommé autrement *la ale longue* ; sa feuille est d'un beau vert , extrêmement cloquetée , et fort alongée , assez basse , et de médiocre grosseur : sa pomme est formée comme un oeuf , jaune , tendre , et d'un goût parfait , mais elle n'est pas bien serrée; il est plus délicat aussi à la gelée : il faut beaucoup d'attention pour le conserver pendant l'hiver. On le sème en différens temps, comme la espèce ronde, pour en avoir en différentes saisons.

La troisième espèce, c'est celui qu'on appelle *le chou frisé court* ; il est très-bas et la tige ; sa feuille est fort cloquetée , assez ronde , d'un vert bleuâtre ; sa pomme est très-serrée , de moyenne grosseur; on peut le semer en différens temps , comme le précédent, et on le gouverne tout de même.

La quatrième espèce , c'est le petit chou de Milan , dont la tige est également basse , sa feuille très-frisée, et d'un vert au vert qui ne change point , sa pomme dure et de moyenne grosseur; il est peu délicat à la gelée, et sa pomme se cueille aisément, mais par contre , il est très-tendre et fort bon : il faut le lever à bonne heure , pour en jouir pendant

l'hiver ; même soin et même *conduit* qu'aux précédens.

La cinquième espèce s'appelle *le* *de Milan à grosse tête* ou *le gros* *de Milan* tout court ; sa feuille est d'un gros vert , frisée grossièrement ; sa tige est élevée , et il jette une quantité de feuilles ; sa pomme est plus grosse du double que celles des deux précédens, fort serrée, niais moins délicate à manger par contre c'est un des choux qui résistent le plus aux mauvais temps ; il faut le destiner particulièrement pour l'hiver, d'autant plus que la gelée l'attendrit : on le préfère aussi pour la primeur, parce qu'étant semé en août et repiqué en octobre , passe l'hiver plus facilement qu'aucun autre , et se trouve bon au commencement de juillet. Dans les pays froids , il conviendrait parfaitement.

Le chou brun qu'on nomme autrement *pyramidal* , est une des espèces que les Allemands estiment le plus pour l'hiver ; il n'est ni si connu , ni si prisé en France : je connois au contraire plusieurs particuliers qui les ont reformés de leur jardin , après en avoir élevé ; mais je ne puis dire qu'ils n'en ont pas connu le mérite qui dépend de la manière de le faire assaisonner, et du temps propre à les manger : ils ne sont bons , l'avoue, qu'après que la gelée a passé dessus et qu'au

tant qu'ils ont bien pris le suc des viandes , avec lesquelles ils sont particulièrement bons ; le jambon et le petit salé leur convient mieux qu'aucune autre ; mais au défaut , le mouton est encore bon , mêlé de quelques saucisses ; et on prend garde qu'ils ne soient pas trop cuits, ce qu'il est aisé d'éviter, en faisant cuire les viandes à moitié avant de les mettre. Il est vrai encore que ce n'est pas un mets fin pour les gens délicats ; mais le gros des hommes qui préfère le simple et le naturel à tout l'artifice de la cuisine, ne doit pas être indifférent à celui-ci, qui, dans sa simplicité , a un sucre et une saveur distinguée. Il a l'avantage de plus, de se conserver tout l'hiver en pleine terre, et de servir encore utilement pendant le Carême, soit pour les soupes, soit en salade, soit fricassé au beurre; on lui coupe le coeur après l'hiver, et les rejetons poussent plutôt et en plus grande quantité.

Ce chou forme une tige de trois pieds environ, fournie dans toute sa longueur, de feuilles extraordinairement frisées, frangées et plissées par onde; et des aisselles de chacune, il sort un rejeton semblable au brocoli; c'est ce rejeton qui se mange : il ne se forme aucune pomme à la

Il y en a de deux espèces; l'une a la

feuille verte , et l'autre violette ; ils ne diffèrent que par-là. Le violet est le plus estimé quoique tous les deux soient bons, et il se conserve mieux. Je trouve pourtant plus de sucre dans le vert.

On les **sème** sur terre en mars , et on les replante en juin , à deux pieds de distance en tous sens ; la terre doit être particulièrement bonne et bien fumée : ils demandent aussi d'être souvent arrosés.

Quand on veut en recueillir de la graine , on en laisse quelques-uns en place , sans aucune précaution ; ils résistent à tous les mauvais temps , et fleurissent au printemps.

Le chou-rave, qu'on nomme autrement *chou de Siam* , est une espèce qui , par son goût, la forme de sa pomme et de ses feuilles tient autant de la rave que du chou ; j'entends de cette espèce de rave si commune aux environs du Rhône : il ne forme point ou peu de tige ; ses feuilles découpées comme celles de la rave , sont rassemblées autour du **cœur** ; et au-dessous de ce groupe de feuilles , se forme la pomme qui *est* ronde , un peu aplatie , rougeâtre en quelques places , écaillée et de la grosseur d'une boule à jouer : cette pomme est pleine et charnue comme une rave effective , blanche **de** même , et sert aux mêmes usages soit pour la soupe, soit en haricot

cot avec le mouton ; on la mange aussi à la sauce blanche , et c'est un fort bon légume, quoiqu'il n'ait rien de fin : il se garde tout l'hiver dans la serre , comme les betteraves et autres racines, et il est d'autant meilleur, qu'il a été quelque temps enfermé. On le sème sur la terre au mois d'avril, et on le replante après la S. Jean : lorsqu'il est planté plutôt , la pomme est sujette à se durcir et à se corder ; il faut le mouiller au besoin pour le rendre tendre. On peut commencer d'en couper au mois de septembre; mais pour en jouir l'hiver, il faut les laisser sur pied jusqu'aux grandes gelées : on coupe alors toutes les pommes, on éclate les feuilles qui y tiennent , et on les met simplement en tas sans les enterrer; mais lorsqu'on veut en recueillir de la graine, il faut en enfermer quelques-uns avec leur racine, qu'on remet en terre , au mois de mars.

Le chou navet ressemble en beaucoup choses au précédent; sa feuille est presque toute semblable; il ne fait point de cœur, et toutes ses feuilles sont ramassées autour du cœur à fleur de terre : son fruit a le même goût; mais au lieu de croître à l'air, il se forme en terre comme un véritable navet : il vient de la grosseur d'une bouteille, d'une forme irrégulière , mais plus ronde que longue :

sa peau est fort dure et fort épaisse; il faut l'ôter à l'épaisseur de deux écus quand on veut s'en servir. On l'emploie aux mêmes usages que le précédent , et on le cultive tout de même : ce que j'ai dit pour le premier , servira pour celui-ci ; j'observerai seulement qu'il est un peu dur à cuire ; il demande d'être longtemps sur le feu et de bouillir à grande eau. On en fait beaucoup de plantations en quelques contrées de l'Allemagne, pour nourrir les bestiaux pendant l'hiver; mais nos raves dont on se sert de même sont d'un plus grand profit, parce qu'il en croît six dans 1 espace de terre qu'occupe un de ces choux, et elles ne demandent aucun soin.

Le chou qu'on nomme *brocoli*, est de deux espèces. L'un a la feuille d'un grovert, frisée et bouclée comme celle du gros Milan mais allongée comme celle du chou-fleur ; il s'élève de deux ou trois pieds et des aisselles de chaque feuille il sort un drageon qu'on nomme *broque* et quelques contrées de la France ; c'est ce drageon qu'on coupe à un certain point de force, et qu'on mange soit à l'huile, soit au beurre, ou cuit avec certaines viandes. On le sème au mois de mars, et on peut commencer d'en faire usage au mois d'août jusqu'aux gelées, qui le font périr à moins de le conserver avec des précautions.

tion qu'il ne mérite pas infiniment, car c'est un manger fort commun. On donne aussi le nom de brocoli à tous les rejetons des choux pommés ou frisés, dont les pieds ont resté en terre pendant l'hiver après, avoir coupé les pommes, et qui repoussent au printemps; ils ont leur mérite pour certaines gens dans cette première saison, mais ils n'ont que le goût ordinaire du chou.

Le véritable et le bon brocoli, c'est celui dont les Italiens font cas avec raison il fait une pomme comme le chou-fleur, avec cette différence qu'elle est violette, et que le grain n'est pas, à beaucoup près, si fin ni si serré; la tige s'élève à deux pieds environ, et de chaque feuille il sort un rejeton qui est terminé de même par un bouquet de graines de même espèce et de même bonté que la mère pomme; et, comme il arrive assez souvent qu'il ne s'en forme point de bien décidée dans le milieu, c'est-à-dire, que toutes les côtes s'ouvrent et s'écartent au lieu de demeurer réunies, les rejetons sont en ce cas bien plus abondans et mieux nourris; la feuille est découpée profondément du côté de la queue, et arrondie à l'extrémité, d'un vert assez foncé, et peu frisée.

Ce légume se mange cuit en salade chaud ou froid au goût d'un chacun: on le met aussi dans la soupe; en observant

de ne le mettre dans la marmite qu'un quart d'heure avant de le retirer; car pour peu qu'il cuise trop, il se réduit en bouillie; il faut le veiller comme l'asperge : on l'apprête encore à la sauce blanche : de telle façon enfin qu'on le veuille manger, il est délicieux, délicat, tendre, et porte avec lui un petit parfum qui le rend préférable au chou-fleur dans toute l'Italie qui est son climat le plus favori.

Il est peu connu en France, et on n'en voit nulle part dans les marchés publics, mais les particuliers qui le **connoissent** se font un grand plaisir de le cultiver; et quand il est élevé avec soin, il vient aussi beau et aussi bon qu'en Italie ; j'en ai bit l'épreuve plus d'une fois.

On le sème en deux saisons, pour en avoir tôt ou tard : en mon particulier, je suis, pour les premiers, la manie méthode que pour les choux - fleurs hâtifs , que je ne répéterai pas : on sème les seconds au mois d'avril, et ils se conduisent comme tous les autres choux jusqu'à l'automne. Les premiers se trouvent bons en juin ; et en les arrachant à moitié , lorsque leur pomme est à- peu-près faite, on prolonge leur durée assez **long-temps**; arrachés tout-à-fait et replantés à l'ombre, ils se conservent encore plus frais : les seconds **c•m-** mencent à être bons au mois **d'octobre** , et fournissent successivement jus--

qu'aux gelées ; il s'en trouve même qui ne sont pas encore pommés lorsque le péril les menace, et ceux-là se ferment dans la serre, où ils font leur pomme comme les choux-fleurs, étant gouvernés de la même façon.

'Le plus important *de* la culture de ce chou, c'est de le mouiller souvent et copieusement; pour le surplus , on lui donne les mêmes façons qu'aux autres. Lorsqu'il en paroît quelqu'un au printemps qui s'app^rête à faire trop tôt sa pomme , c'est- à-dire , qui s'élance trop , **proportionné**ment à sa force, on peut éprouver un expédient dont je me suis servi quelquefois avec **succès** , et quelquefois sans fruit. On perce la tige dans le **milieu** avec un fer pointu, tel qu'une grosse alêne *de* cordonnier, au-dessous des premières feuilles, et on remplit le trou que le fer a fait , avec une paille de seigle qu'on coupe à droite et à **gauche** , à l'épaisseur d'un écu ; cette petite opération détourne la sève du tuyau central, qui fait élever le coeur trop rapidement ; et cette sève trouvant les passages fermés, se rejette forcément dans les parties collatérales, qui profitent à proportion de la nouvelle nourriture qu'elles reçoivent ; la pomme se forme ensuite dans son temps. Ce n'est pas sur le brocoli seul que cette opération produit cet effet; toutes les **sortes** de choux qui ont cette disposition

4^o 8 DU CHOU.

à monter , s'arrêtent par-là, quand on n'attend pas trop tard à le faire; on s'en souviendra au besoin.

Lorsqu'on veut en recueillir de la graine, on en laisse monter quelques-uns des premiers et des plus beaux; elle mûrit fort bien, niais elle n'est jamais si franche que celle qu'on tire d'Italie , et c'est de Rome particulièrement qu'il faut la tirer. Elle n'a rien de différent des autres espèces de choux, qui puisse la faire reconnaître, ainsi il faut s'en rapporter à celui de qui on la tient.

Le chou marin d'Angleterre a la feuille à peu près comme cella des autres choux, mais plus épaisse et plus charnue, frangée et plissée sur les bords par onde, d'un assez bon goût; il s'élève d'entre feuilles des tiges terminées par des bouquets de fleurs blanches, à quatre pétales disposés en croix, auxquelles succèdent des fruits ou coques ovales d'une manière spongieuse, qui renferment une semence unique de forme oblongue et brune. Cette espèce n'a pas un mérite bien distingué, mais elle convient mieux que d'autres dans des climats froids, tels que celui de l'Angleterre, où elle croît naturellement sur les côtes maritimes.

Le colsa , qu'on appelle autrement le chou sauvage, est une petite espèce basse qui ne pousse point, et qui n'est pas

sage en aliment; mais elle a le mérite de donner de la graine , dont on tire une huile équivalente à celle de navette. On le sème d'abord dans *les* jardins , et on le replante ensuite dans les champs : il pousse plusieurs tiges qui s'élèvent à quatre ou cinq pieds, et qui fournissent abondamment ; il faut recueillir la graine à la rosée du matin , car, si on la coupe dans k gros du jour, il s'en perd beaucoup, sur- tout si on la transporte avec le colsa à la maison. La meilleure manière, après l'avoir coupée le matin , est de la laisser sécher le reste du jour au soleil , et de la battre en place sur le soir ou le lendemain ; on apporte à cet effet quelques draps sur lesquels on la bat. J'ai ouï assurer que cette graine étoit d'un très-bon rapport mais je n'en ai point fait l'expérience.

Le chou maritime est une espèce singulière; sa tige s'élève à trois pieds environ; sa feuille est d'un gros vert, médiocrement frisée ; il ne fait aucune pomme , c'est sa feuille qu'on mange dans la soupe ; et, à mesure qu'on la coupe . il **en** vient d'autres qui se succèdent toujours pendant quatre ou cinq ans , sans que les mauvais temps lui portent aucun dommage : voilà son grand mérite ; car cette feuille est pour l'ordinaire assez dure, et d'un goût fort médiocre. 11 con-

vient dans les pays de montagnes où les gelées et les neiges l'attendrissent.

Le chou rouge par où je finis, est de deux espèces, l'une qui pomme, et l'autre qui ne pomme pas. Les feuilles de la première espèce sont grandes et sinueuses, formées comme celles des autres choux pommes, mais de couleur fort **diversifiée** ; car quelques - unes sont d'un purpurin brun, d'autres d'un vert foncé ou gai, et quelques - unes d'un vert de mer, couvertes d'une fleur bleuâtre comme certaines prunes : toutes cependant sont traversées également par des côtes et des nerfs rouges. L'intérieur de la pomme n'est pas susceptible de ces variations, étant toujours d'un rouge vif et uniforme, à-peu-près comme la betterave.

Ce chou , quoique d'une qualité à-peu-près semblable aux autres (couleur à **part**), ne sert guère à l'usage de la vie , j'entends en France : quelques personnes le mangent cru en salade , coupé très-menu avec l'oignon et la betterave, et c'est la seule façon qui plaise; mais en Flandre et en Hollande, on le mange cru et cuit de différentes façons : chaque nation a son goût, on ne doit rien y opposer.

Il est beaucoup plus utile pour nous dans la médecine ; c'est pour cet usage qu'on en cultive toujours quelques-uns dans tous les jardins bien fournis : on s'en

CHAPITRE XXVI. 41f

ert avec grand succès pour les maladies
 u poumon et de la poitrine; il est laxatif
 t adoucissant : on l'emploie dans la tisane
 t dans le bouillon, mêlé soit avec le miel,
 oit avec le mou de veau et d'autres herbes
 apillaires , suivant le genre de la maladie;
 uit avec de l'huile ou du beurre sans sel,
 1 lâche le ventre, appaise la toux, et fait
 evenir voix éteinte; c'est le bouillon
 ans lequel il a cuit qu'il faut prendre.

Les asthmatiques en sont aussi soulagés.
 Les bouillons qu'on fait avec ce chou, la
 pulmonaire, le capillaire et le mou de
 veau, sont excellens pour les mauvaises
 poitrines : on les prend à jeun, et trois
 heures après le souper pendant douze
 ou quinze jours. La tisane toute simple a
 la même vertu pour la même maladie :
 on en met trois poignées dans deux pin-
 tes d'eau réduites à trois chopines, avec
 un demi-quarteron de miel qu'on écume
 bien. Sa feuille frottée avec du beurre,
 et saupoudrée de poudre de cumin , est
 excellente pour les maux de côté : On
 l'applique sur la partie malade. Appli-
 quée de même sur les mamelles *des* fent-
 es nouvellement accouchées , elle pré-
 ient la grande quantité de lait , et l'em-
 pêche de se coaguler, dans les abcès des
 mamelles. Elle détourne aussi l'inflamma-
 tion et consolide les ulcères. Sa graine

est également employée dans plusieurs remèdes.

On cultive ce chou de la même manière que les autres : la graine se sème au mois de mars, et on le replante en juin; quelques-uns les arrachent aux approches des gelées et les enferment, mais cela n'est utile à pratiquer que pour en avoir dans le temps des neiges et des fortes gelées; car il passe fort bien l'hiver en pleine terre, et il est beaucoup mieux de laisser en place ceux qu'on destine pour graine , sauf à les couvrir d'un peu de paille, quand il survient des neiges en abondance, où ils **pourroient** se trouver ensevelis.

La seconde espèce de chou rouge s'élève jusqu'à cinq et six pieds , et forme plutôt un arbrisseau **qu'une** plante potagère; sa tige est raboteuse à la partie inférieure , et se divise quelquefois en plusieurs branches ; ses feuilles sont larges , d'un vert rougeâtre ou couleur de sang , mêlées accidentellement **de** teintes bleuâtres , et traversées d'un grand nombre de nervures : elles sont placées sans ordre, ridées, écartées et sinuées ; ses fleurs sont jaunes , auxquelles succèdent des siliques longues de quatre à cinq pouces, qui renferment des graines rougeâtres et arrondies. Cette espèce supporte, comme la première, toutes les **rigueurs** de l'hiver, et dure plusieurs an-

nées, quand on en prend quelque soin : assez souvent elle produit des rameaux latéralement, et au printemps ses jeunes pousses sont estimées en salade ; on la cultive comme les autres espèces, mais elle est beaucoup moins employée en médecine.

Fin du Tome premier.