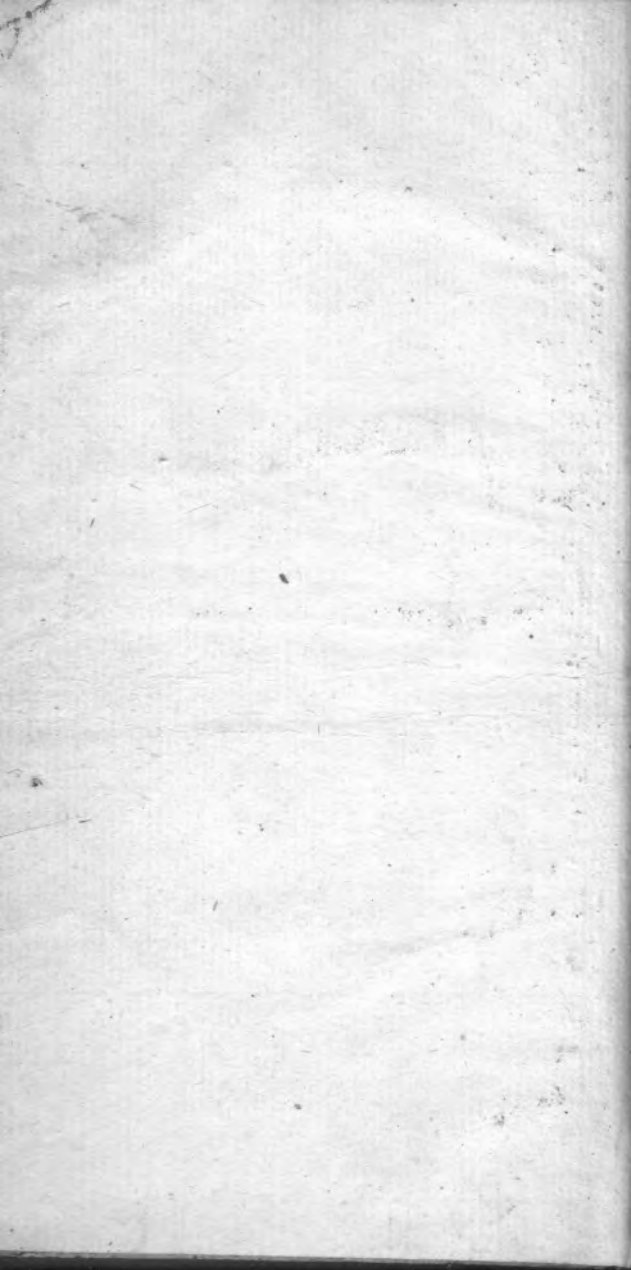
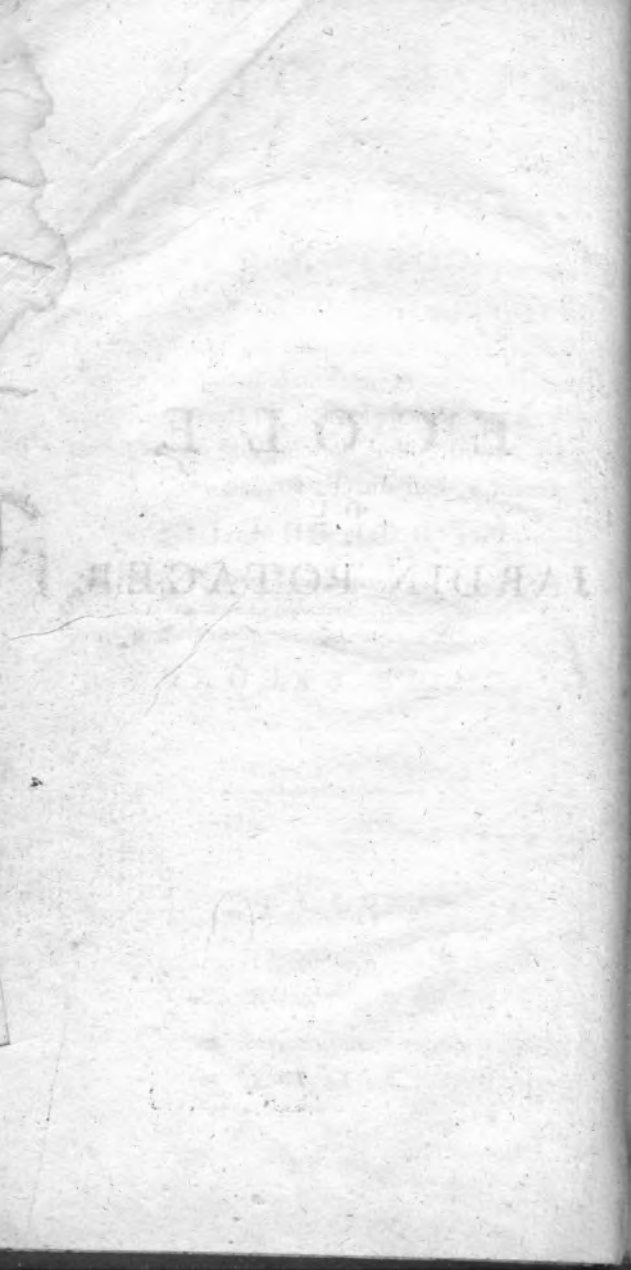




ÉCOLE

DU

JARDIN POTAGER,



L'ÉCOLE

DU

JARDIN POTAGER,

CONTENANT

La Description exacte de toutes les Plantes potagères , leur culture, les qualités de terre, les situations et les climats qui leur sont propres, leurs propriétés , les différens moyens de les multiplier , le temps de recueillir les Graines, leur durée , etc. etc.

PAR M. DE, COMBLES.

CINQUIÈME ÉDITION, augmentée du *Traité' de la Culture des Pêchers*, du même Auteur, et à laquelle on a joint *la Manière de semer en toute saison*.

TOME SECOND.

A PARIS,

Chez DELALAIN fils, Libraire , quai
des Augustins, N^o. 58.

An XI, 1802.



L'ÉCOLE DU JARDIN POTAGER.

CHAPITRE XXVII.

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

CETTE plante est annuelle ; il y en a trois espèces, la commune, la ciboule de S. Jacques, et la vivace. La racine de la première est un assemblage de plusieurs bulbes unies ensemble et *allongées*, ne formant ensemble qu'un seul paquet de racines chevelues et blanches ; ses feuilles sont menues, longues de huit à dix pouces, cylindriques, fistuleuses et pointues, d'une saveur *âcre*; sa tige est nue, droite, haute de deux à trois

6 **D E LA CIBOULE.**

pieds , renflée vers le milieu portant à son sommet une tête formée comme celle de l'oignon , mais plus petite composée de fleurs en lis de couleur blanche , dont chacune a six petites étamines et un pistil qui se change en un fruit arrondi partagé en trois loges remplies de graines arrondies, anguleuses et noires.

La seconde diffère en ce que ses feuilles sont plus courtes , plus renflées dans le milieu et plus renversées sur terre ; sa saveur est plus forte ; mais sur tout le reste même **ressemblance.**

La troisième espèce qui est vivace **res-**
ble en tout à la première.

On emploie indifféremment **les** trois espèces **dans la** plus grande partie des ragoûts, tant en gras qu'en maigre , dans les oeufs et dans les légumes de toute espèce. On la mange aussi en salade avec la laitue lorsqu'elle est jeune , et c'est une des plantes les plus nécessaires pour la cuisine.

On s'en sert dans la médecine aux mêmes usages que de l'oignon , auquel on la substitue quelquefois au besoin , ayant à-peu-près les mêmes qualités et propriétés.

La première espèce , qui est la plus généralement cultivée , se sème depuis la fin de février jusqu'au mois d'août, et plus elle est nouvelle plus elle *est* délicate ; c'est pourquoi on en sème dans tous les mois pendant la belle saison ; cependant

CHAPITRE XXVII. 7

il faut observer que la première semée est la meilleure pour passer l'hiver : celle qu'on sème en juillet et août est fort sujette à périr si on ne la couvre pas ; elle a par contre l'avantage , lorsqu'elle a résisté aux gelées, de se conserver bonne au printemps beaucoup plus long-temps que celle des premières semences , qui monte en graine fort promptement.

La meilleure manière de la conserver et de la rendre plus profitable pour l'hiver, c'est d'en repiquer au mois de juin de la première semence ; quand elle est replantée plus tard , le ver en détruit beaucoup : on dresse des planches, et on trace de petits rayons à huit pouces de distance ; on en joint trois ou quatre pieds ensemble , et on espace les touffes à demi-pied l'une de l'autre, enfoncées de quatre bons pouces : ces petites touffes grossissent considérablement, et fournissent abondamment jusqu'au printemps ; elles suppléent même au défaut de l'oignon , quand on vient à en manquer.

Aux approches des gelées on en arrache une certaine quantité qu'on porte dans la serre , ou à défaut de serre on fait dans le jardin une tranchée de sept à huit pouces de profondeur , et on l'enterre près à près , en la couvrant de litière sèche en telle quantité que la gelée ne puisse pas y pénétrer , et qu'on puisse

DE LA CIBOULE.

toujours avoir la facilité d'en retirer au besoin.

Les maraîchers replantent des chicons dans les mêmes planches où ils sèment leur ciboule pendant les mois de juin et juillet; et comme les chicons sont retirés six semaines après avoir été plantés , ils ne portent presque aucun préjudice à la ciboule, et ils font par-là double récolte dans la même terre; ceux à qui le terrain est précieux peuvent pratiquer la même chose.

La culture de cette plante n'a rien d'ailleurs que de fort ordinaire, et toute sorte de terre lui convient pourvu qu'elle soit, bien préparée : on sème la graine assez épaisse on la herse bien après, et on donne un coup de râteau par-dessus ; si la terre est forte, on recouvre la planche d'un pouce de terreau , on la mouille au besoin et on la sarcle 3 il n'y a pas d'autre précaution à prendre , elle nuille quelquefois où elle est mangée par les vers , à cela point de remède que d'en semer d'autre.

La ciboule replantée est la meilleure pour graine , parce qu'elle a plus de corps, et qu'elle fait sa tête plus grosse et mieux nourrie ; il faut par conséquent en réserver en place une planche plus ou moins , qu'on laisse monter au printemps ; lorsque la tige est tout-à fait formée , on la soutient soit avec des lattes courantes , soit avec des échalas auxquels on en lie plu-

CHAPITRE

sieurs têtes ensemble, et au défaut de lat-tes et d'échalas, on les attache avec du jonc et de la paille, on la coupe aussi au mois d'août lorsque la graine commence à se découvrir et à sortir de sa loge , on la laisse encore sécher au soleil pendant quelques jours étendue sur un drap , on la frotte ensuite avec les mains , on la vanne et on l'enferme , mais il est mieux de la laisser dans sa bourre jusqu'à ce qu'on en ait besoin , elle s'y conserve mieux et dure quatre ans , au lieu que vannée elle n'est bonne que pendant deux ans ; elle ne diffère de celle de l'oignon que par la grosseur qui est un peu moindre. Après qu'on a cueilli la graine, si on n'a pas besoin de la place , il faut couper le tuyau et toute la fanne à fleur de terre, le pied repousse de nouveaux rejetons , et redonne encore de la graine l'année suivante , quelquefois même il en donne trois ans de suite ; c'est ce que j'ai éprouvé.

La ciboule de S. Jacques a un avantage sur la commune , en ce que le ver ne s'y met point , et qu'un pied fait autant d'effet dans les alimens que le double de l'autre ; elle n'est pas sujette non plus à périr l'hiver , quelque rigueur de temps qu'il fasse ; j'entends le pied d'autant que sa fanne sèche et disparoît dès le mois d'août, et ce n'est qu'au printemps suivant qu'elle ressuscite ; alors on la voit pousser à vue

10 DE LA CIBOULE.

d'ail , elle forme de touffes extraordinairement grosses qui fournissent abondamment , et qui sont plus tardives à monter en graine que les autres espèces : on ne la cultive pas différemment de la première , à l'exception qu'il n'y a qu'une saison pour la semer qui est le printemps.

La ciboule vivace ne porte point de graine, et ne se multiplie que de ses rejetons qu'on détache des vieilles touffes, et qu'on replante de même au printemps et en automne; elle se conserve bonne pendant dix ans ; on la plante à 7 ou 8 pouces de distance en tous sens dans les planches préparées : un seul pied suffit et en produit 10 à 12 dans le courant de l'année, qu'on détache, peu à peu , à mesure qu'on en a besoin , sans détruire la touffe en entier ; le peu qu'on laisse reproduit de nouveau et fournit d'année en année pendant sa durée ; si on aime mieux cependant en replanter tous les ans de la nouvelle , cela est égal.

Outre ce mérite, elle a celui de pousser plus promptement que l'autre au printemps, quoiqu'elle se dépouille dans l'hiver; pendant le gros de l'été sa fanne sèche tout de même si on ne la mouille pas exactement ; mais à l'automne elle reverdit , elle résiste enfin à toutes les intempéries des saisons , et fourniroit sans discontinuation toute l'année si on vouloit y donner quel-

CHAPITRE XXVII. II

ques soins pour l'entretenir en vigueur ; ces avantages la rendent préférable à l'autre, et lui tiennent attachés ceux qui la connoissent ; nos maraîchers cependant ne la cultivent guères , et donnent pour raison qu'elle est plus dure que l'autre ; mais le fait est qu'ils veulent que la même planche leur rapporte trois ou quatre choses différentes tous les ans , ce que la nature de cette plante ne permet pas ; sa culture n'a rien de différent de l'autre : on la serfouit de temps en temps, et on la nettoie de ses mauvaises feuilles particulièrement à l'entrée du printemps; ceux qui n'ont que cette espèce, en arrachent aux approches des gelées, et la mettent à couvert soit dans la serre soit dans une tranchée comme je l'ai expliqué pour l'autre.

Il y en a une seconde espèce qui n'est presque pas connue en France , mais qui est assez commune en Hollande et en Allemagne ; elle se multiplie comme l'échalotte , et forme un assemblage de petites bulbes au nombre de 60 ou de 80 très distinctes les unes des autres , dont on se sert aux mêmes usages que de l'oignon ordinaire : un seul forme cette quantité depuis le mois de novembre qu'on le met dans terre, jusqu'au mois d'août qu'on l'arrache ; on le laisse sécher comme l'échalotte , et on l'enferme séchement ; il se conserve tout l'hiver et on n'en fait

12 DE LA CITE OUILLE.

plus d'usage comme ciboule; passé le mois de juin , le pied commence alors à **tourner** en oignon. On peut considérer cette **espèce** autant comme oignon que comme ciboule.

CHAPITRE X XVIII.

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

CETTE plante est de toutes les plantes celle qui occupe le plus de place ; elle rampe comme dans le concombre et le Melon , et ses traînasses s'étendent jusqu'à 3 ou 4 toises de son pied.

Ses racines sont menues , droites , **fibrées** et chevelues ; elle pousse sur terre de gros sarmens creux , fragiles , velus garnis de grandes feuilles découpées profondément , rudes et hérissées ; il sort des aisselles de ces feuilles , des vrilles et des pédicules qui portent des fleurs jaunes formées en cloches , évasées, divisées en cinq parties , dont les unes sont stériles et les autres fertiles appuyées sur un embryon qui se change en un fruit **arrondi** ; son écorce est un peu dure, mais lisse , unie , d'un vert foncé , parsemée de taches **banchâtres** ou d'un vert gai ;

CHAPITRE XXVIII. 13

sa chair est blanche , ferme et d'une saveur douce sa graine est contenue dans une substance **longueuse** qui est au milieu du fruit, elle est oblongue , large , aplatie , rebordée proprement tout autour, et garnie d'une écorce un peu rude, sous laquelle se trouve une amande blanche, agréable au goût.

Cette espèce telle que je la décris , est la plus remarquable d'entre toutes les espèces qu'on cultive en France ; mais il y en a un nombre infini d'autres qui varient ou par la forme et grosseur du fruit, ou par la couleur extérieure qui est verte, **blanche**, jaune, marbrée ou rayée de plusieurs façons , variétés dont je n'entreprendrai pas de faire la description ; car à mon sens l'objet n'en vaut pas la peine; il suffit de savoir que la qualité du fruit est toujours à-peu-près la même , il n'y a de différence bien marquée que dans l'espèce qu'on cultive aux environs de Paris, connue sous le nom de Potiron.

La plante en gros est assez semblable à la précédente , mais la feuille est presque ronde, sans découpure, précédée d'une queue extrêmement longue et concave , de la grosseur du pouce ; le fruit , quant à la forme, est assez semblable aussi ; mais il surpasse la citrouille en grosseur, telle que j'en ai vu du poids de **150** liv. environ ; il est pour l'ordinaire un peu aplati surtout du

côté de la tête, cependant le hasard en produit qui sont alongés plus ou moins, et en général ils ont beaucoup d'inégalités dans leur circonférence ; quelques-uns même sont marqués à côtes , la peau est fort lisse, de couleur orange , et la chair d'un jaune pâle , sa graine blanche formée comme la précédente ; il fond moins que toutes les autres espèces de citrouilles , et sa chair a plus de goût , mais elle tient toujours de la fadeur des autres : cependant cuite et mêlée avec le lait, elle se sert en soupe , et elle trouve des amateurs ; c'est aussi la seule façon de la manger qui soit supportable pour les personnes d'une certaine espèce : les gens de la campagne et les artisans la fricassent avec de l'oignon et de plusieurs autres *manières* ; mais on peut leur abandonner ce ragoût , car à tout prendre, c'est un mets insipide et une mauvaise nourriture , surtout pour les tempéramens froids ; néanmoins comme c'est une ressource d'économie pour le peuple dont le ventre souffre tout , et pour le paysan en particulier qui ne peut pas se nourrir de denrées coûteuses , il *est* à propos pour ceux qui ont des biens de campagne, ou qui sont chargés d'enfans et de domestiques qu'il faut faire vivre à juste prix : il est à propos , dis-je , d'en élever une certaine quantité qui se trouve utilement pendant l'hiver.

La chair de cette espèce comme de toutes les autres , est humectante , pectorale, rafraîchissante , et propre pour tempérer la chaleur des entrailles, prise en décoction.

J'observerai qu'il y a deux espèces de potirons , l'un hâtif, qui est bon au commencement d'août -et qui est de moyenne grosseur ; l'autre plus tardif, qui n'est bon qu'à la fin de septembre , et qui vient d'une grosseur extrême, comme je l'ai dit ci-dessus : voilà ce qui les différencie, étant du surplus semblables à tous égards ; le hâtif se reconnoît encore à une autre marque , c'est que sa queue est jaune , et que l'autre Va verte.

Cette espèce , tant le hâtif que le tardif , se multiplie, comme toutes les autres, de sa graine , qu'il faut semer sur couche dans ce climat au commencement de mars ; car s'il n'est pas un peu avancé de bonne heure le fruit est sujet à ne mûrir qu'imparfaitement , et il n'est de garde qu'autant qu'il est sien aoûté. On le met sous cloche , et on le soigne tout de même que le melon et le concombre ; mais comme la plante est plus forte, six grains suffisent sous chaque cloche , et lorsque le plant est assez fort , on le replante en pleine terre, et on en met deux pieds ensemble; c'est sur la fin d'avril ou au commencement de mai.

On fait des trous de deux pieds en quar-

ré sur un pied de profondeur qu'on remplit de fumier et de quelques pouces de terreau au-dessus; on mouille le plant aussi tôt qu'il est en place , et on le couvre exactement pendant 5 à 6 jours, à moins qu'il ne pleuve, car le soleil le ruine dans cette circonstance ; quand il est repris on lève les couvertures , et on le laisse profiter pendant six semaines environ , jusqu'à ce que le fruit commence à paroître : jusque-là il ne demande d'autre soin que d'être mouillé souvent et amplement ; mais lorsque le fruit est arrêté, qui se trouve toujours éloigné de 8 ou 10 pieds de sa racine, il faut pincer la traîlasse un peu au-dessus, et jeter quelques bêchees de terre sur le noeud qui est au-dessus, lequel prend racine et donne plus de nourriture au fruit : on le repose en même temps sur une tuile , côté qu'elle est bombée, afin que l'eau des pluies puisse s'écouler à droite et à gauche. Il faut aussi à mesure qu'il pousse de secondes branches du maître sarment, les supprimer, à moins que le fruit n'eût pas retenu et que ces secondes branches en fissent paroître ; lorsqu'ensuite le fruit est arrivé à sa grosseur , il faut le mettre à l'air , c'est à-
 , couper toutes les feuilles qui lui font ombrage , afin que le soleil le mûrisse plutôt et l'aôte mieux ; étant enfin parvenu à sa maturité en août ou en septembre suivant l'espèce , on le coupe et on le laisse enco-

CHAPITRE XXVIII. 17

re exposé au soleil pendant dix à douze jours avant de l'enfermer; on le met ensuite dans un lieu sec sur des planches où il **ait** de l'air et où la gelée ne pénètre pas, il se conserve tout l'hiver dans cette situation.

Lorsqu'on se trouve quelques tas de fumier ou de terreau inutile , nulle situation ne lui convient mieux , il y vient d'une rapidité et d'une grosseur prodigieuse.

Il y a une attention particulière à faire à l'égard de cette espèce de potiron ; on prétend qu'il y a **mâle** et femelle dans cette plante , et il est au moins vrai qu'il y a une marque qui caractérise les deux sexes prétendus , et c'est le hasard qui l'a produite , tout *de* même que de la graine de giroflée il en vient de simples et de doubles ; celle qu'on appelle femelle pousse au-dessus de ses deux oreilles , deux feuilles égales opposées l'une à l'autre , et la traîlasse sort du milieu ; celle qu'on appelle mâle n'en pousse qu'une , et la tige pousse à l'opposite , cela est facile à remarquer , et par expérience nos maraîchers ont reconnu que le mâle fruitoit beaucoup plus , et que le fruit venoit plus gros et plus en chair, ensorte qu'ils **lais-sent** pousser deux secondes branches sur ces pieds **mâles** qui leur donnent trois et quatre fruits , pendant que la femelle se trouve assez chargée d'en avoir un ; ils

ont donc l'attention , après que la graine est levée et qu'elle a marqué, d'arracher tous les pieds femelles , et de ne replanter que les mâles qui donnent aussi la graine meilleure et plus abondante. Je l'ai éprouvé cette année , et le fait m'a paru vrai en meilleure partie ; mais comme une année ne décide pas , je n'établis la certitude du fait que sur le dire des maraîchers qui me l'ont assuré.

Je ne sais si les autres espèces de citrouilles sont dans le même cas : comme on n'en cultive point dans ce pays , je n'ai pas eu occasion de le remarquer : ceux qui en élèvent pourront y prendre garde.

La graine' de ce fruit dont je n'ai encore rien dit, est sa partie la plus estimable : elle est du nombre des quatre semences froides majeures, dont on se sert si utilement dans les émulsions ; elle adoucit et rafraîchit le sang ; elle tempère l'ardeur de l'urine le calcul l'ulcération des reins ou de la vessie, et les douleurs même de la goutte; on en tire aussi une huile qui amollit la peau , la rend unie et efface les taches , et qu'on emploie communément dans les pommades cosmétiques ; tout le monde sait qu'elle entre dans la composition de cette boisson rafraîchissante qu'on boit en été , autant pour le plaisir que pour la santé , qu'on appelle orgeat, parce qu'anciennement l'eau d'orge en

étoit la base ; mais comme on perfectionne toujours , la manière de le composer est toute *différente* aujourd'hui; j'en donnerai la recette pour l'utilité *de* ceux qui se trouvent écartés et *isolés* dans leur campagne.

Prenez une demi-livre des 4 semences, qui sont la graine de citrouille, de courge, de concombre et de melon ; lavez-les et essuyez-les après , joignez-y six onces d'amandes *douces* , et deux onces d'amandes amères que vous ferez un peu tremper dans une eau tiède pour en ôter la peau mettez' le tout dans un mortier de pierre et pilez-le bien jetez-y ensuite deux liv. de sucre avec la pellicule d'un citron levée légèrement, que vous broyerez avec les semences , cela composera une pâte que vous mettrez bien *pressée* dans un vase de terre ou de faïence , et que vous pouvez conserver bonne un mois et plus dans un lieu *sec*.

Pour vous en servir au besoin , vous en prendrez sur chaque pinte d'eau , de la grosseur d'un *œuf* de poule que vous mettrez dans une étamine de serge , et que vous délayerez avec une cuillère; vous presserez ensuite le marc avec les deux mains , et vous jetterez sur la liqueur quelques gouttes de fleur d'orange , vous la transvaserez ensuite dans *quelque cruche* ou bouteille que vous ferez rafraîchir avant de la boire.

20 DE LA CITROUILLE.

Cette graine se conserve bonne sept i huit ans , tant pour Tes usages dont je viens de parler que pour la semence ; elle a un petit mérite encore que je ne veux pas omettre , c'est de servir d'appas pour prendre les rats , les souris , les mulots , les loires et autres insectes de cette espèce , qui en sont très friands.

Avant de finir cet article , je crois devoir dire un mot de plusieurs petites espèces de fruits qui tiennent beaucoup de la citrouille , ce sont les bonnets-de-prêtre , les trompettes d'Allemagne , les fausses oranges, les coloquintes etc. Toutes ces espèces ont la chair et la peau assez semblables en petit à la citrouille , mais elles ne servent presque qu'à amuser les yeux , et ne sont d'aucune utilité pour la vie ; leur forme et leur couleur varient infiniment ; il y en a dont on fait des tabatières , et c'est le plus sûr mérite que je leur connoisse, quelques-unes ont des propriétés pour certains remèdes , mais leur vertus ne sont pas assez éprouvées pour les rendre publiques, d'autant plus que les auteurs que je suis n'en disent mot ; la première espèce que j'ai nommée, je veux dire le bonnet-de-prêtre, qu'on nomme autrement l'artichaut de Jérusalem doit pourtant être distingué des autres , d'autant qu'on le mange, et ce n'est pas un mauvais manger : mais il n'a rien non plus de fin ni de délicat , sa forme est sin-

CHAPITRE XXVIII. 21

gulière , ayant autour de la tête plusieurs cornes disposées à-peu-près comme celle d'un bonnet- de - prêtre d'où il tire son nom.

Il nous est venu depuis peu une nouvelle espèce , qu'on appelle Giromont , qui a la feuille formée à-peu-près comme *celle* du figuier , velue et de moyenne grandeur , dont les sarmens rampent comme toutes les citrouilles, fleurissant de même; mais le fruit est différent, étant d'un vert très-noir, rayé quelquefois de jaune , chargé de quelques verrues, un peu alongé en forme de poires ; sa chair est ferme et jaune-, le grand mérite de cette espèce est de fructifier beaucoup et de se garder plus longtemps qu'aucune autre sans être sujette à pourrir ; chaque pied rapporte aisément 12 à 15 fruits, mais le goût n'est pas meilleur que celui des autres ; je l'ai trouvé au contraire fade et la chair filandreuse; peut-être plairoit-il mieux à d'autres , ou *seroit-il* meilleur dans d'autres climats. Il est certain au moins qu'il n'y a point d'espèces qui Fit autant de profit que celle-là si elle pouvoit s'accréditer chez les gens de la campagne.

CHAPITRE XXIX.

Description de la C i v E, ses différences Espèces ses Propriétés, sa Culture , etc.

IL y a trois espèces de Cive , la Cive de Portugal la grosse Cive d'Angleterre , et la petite qu'on nomme autrement Civette. Elles ne diffèrent que par la grosseur de la feuille , ainsi la même description servira pour les trois en observant que l'espèce de Portugal *est* celle qui vient la plus forte. Sa fleur est aussi plus élevée et plus alongée.

La racine de cette plante est un assemblage de petites bulbes à-peu-près comme l'échalotte mais qui se forment en plus grande quantité, et qui ne sont point enveloppées de même n'étant liées ensemble que par des racines qui sont des fibres blancs et déliés comme ceux de la ciboule; sa feuille est longue, cylindrique et fistuleuse, extrêmement menue , d'une odeur et d'une saveur approchante à la ciboule ; elle pousse quelquefois une petite tige terminée par un paquet sphérique de petites fleurs purpurines de la grosseur d'une aveline; à ces fleurs succède une petite graine renfermée dans le calice de la fleur.

La feuille de cette plante sert assez fré-

quemment au printemps dans les fournitures de salade , et quelquefois dans *les omelettes*; je ne lui connois pas d'autre usage ni propriété , les auteurs en médecine n'en ont pas parlé.

La cive se multiplieroit de graine au besoin; mais il est facile de la multiplier de ses rejets, c'est-à-dire qu'on sépare les vieilles touffes qui en composent jusqu'à 50 , et chaque tubercule qu'on replante forme à son tour une touffe dans la même année : mais pour l'ordinaire on en laisse 2 ou 3 **ensemble** ; c'est au mois de mars qu'on la replante : dès qu'elle commence à pousser on la met en planche ou en bordures à 8 ou 9 pouces de distance ; elle demande une terre meuble et bien préparée , et se soutient dans la même place pendant 4 ou 5 ans. 11 faut la sarcler au besoin , la mouiller dans les sécheresses et la serfouir de temps en temps , principalement au printemps. A la fin de l'automne on coupe toutes ses feuilles à fleur de terre , et on la couvre d'un pouce de terreau qui la dispose à pousser plutôt et plus vigoureusement au printemps suivant; plus on coupe la feuille , plus elle en repousse ; et plus elle est nouvelle plus elle est tendre.

CHAPITRE XXX.

Description du CONCOMBRE; ses différentes espèces, ses propriétés culture , etc.

ON cultive dans ce climat pour l'usage de la table quatre espèces de concombres mettant à part celle qu'on élève pour la médecine , ou seulement pour la singularité dont je parlerai à la suite.

Ces quatre espèces sont le concombre hâtif et le tardif, le concombre à bouquet et le concombre noir. Les deux premières se ressemblent en tous points à l'exception que le hâtif est plus petit et mûrit plutôt que l'autre.

Les racines de ces deux espèces sont droites fibrées , et garnies de beaucoup de chevelu , ses tiges sont sarmenteuses , grosses , longues branchues et rampent sur terre ; ses feuilles naissent alternativement portées sur une queue de six à huit pouces de longueur, grosses et concaves ; elles sont formées pour le contour comme celles de la vigne , mais plus grandes , beaucoup moins découpées , sans dentelure aux bords , rudes et couvertes de petits aiguillons, particulièrement en dessous ; il sort de l'aisselle des vrilles , ou mains de fleurs d'une seule pièce , disposées en cloche évasées et
partagées

partagées en cinq parties , larges chacune d'un demi-pouce *environ* , d'un jaune pâle , dont les unes sont stériles et les autres fertiles ; ces dernières s'annoncent telles par le fruit qui e forme de la longueur d'un pouce en même temps que la fleur, et avant même qu'elle ne s'épanouisse, ce fruit qui prend peu à peu son extension , *s'allonge* jusqu'à un pied sur trois pouces environ de grosseur diamétrale. 11 est arrondi aux deux extrémités, quelquefois droit , quelquefois recourbé , parsemé le plus souvent de petites verrues ; blanc, vert, ou jaune, suivant l'espèce , car il y en a de ces trois couleurs , son écorce est fort mince, sa chair ferme , blanche et transparente, sans aucune odeur décidée , la graine *est* placée au milieu du fruit, dans trois ou quatre loges *revêtues* d'une pulpe aqueuse. Cette graine est blanche et oblongue , pointue aux deux extrémités, un peu plus grosse que celle du melon, et revêtue d'une écorce dure sous laquelle se trouve une amande teuse et douce.

La troisième espèce , qu'on nomme le concombre à bouquet ou le concombre mignon , diffère en plusieurs choses- des deux précédens , sa racine est *assez semblable* mais sa feuille, quoique. conformationnée *également*, est beaucoup plus petite ; ses tiges plus courtes et moins *nombreuses*

26 D U CONCOMBRE.

s'élèvent droit jusqu'à ce que la charge du fruit les fasse retomber ; il ne s'étend guères au-delà de dix-huit pouces, et souvent la cloche lui suffit. Son fruit vient par bouquets le long de ses petites tiges au nombre de trois ou quatres réunis ensemble ; il est d'abord vert et en **mûrissant**, il prend une couleur jaune et dorée ; sa longueur est ordinairement bornée à quatre ou cinq pouces sur deux pouces de grosseur diamétrale ; sa chair est semblable à tous égards à celles des deux précédens , et sa graine de même , mais un peu plus petite : son principal mérite **est** d'être fort hâtif.

La quatrième espèce est toute différente 'des trois autres : sa racine est fort courte, blanche et chevelue, ses feuilles naissent en foule les unes sur les autres, placées alternativement, et quand elles sont dans toute leur force , elles portent jusqu'à quinze pouces d'étendue et plus, fort ressemblantes pour le contour à celles de la vigne, mais découpées moins profondément rudes, cloquettées et velues tant dessus que dessous, répandant une mauvaise odeur ; elles sont portées sur une queue creuse de la grosseur du doigt, et de quinze à dix-huit pouces de longueur ; sa tige s'élève droit en naissant, et se renverse ensuite par le poids de ses feuilles *et* de ses fruits ; quelquefois elle est unique

CHAPITRE XXX. 27

quelquefois il s'en trouve deux ou trois ; elle est fort grosse, disposée à cinq faces et creuse en partie dans le vide ; quand on la coupe latéralement , elle représente une étoile ; sa longueur est de trois pieds environ. *Des* aisselles des feuilles naissent les *fleurs*, qui sont d'un jaune doré et velouté, formées en cloches, et ressemblantes à tous égards à celles du potiron ; les unes sont stériles, portées sur *des* pédicules de trois à quatre pouces de longueur; les autres fertiles , et sont précédées du fruit, qui est déjà formé avant qu'elles n'épanouissent. Ce fruit est d'abord fort menu en naissant et d'un vert tendre ; mais à mesure qu'il grossit et qu'il s'allonge , il prend une couleur foncée, presque noire. Il s'en trouve pourtant qui sont marbrées et rayées d'un blanc jaunâtre ; la grosseur et la longueur sont fort semblables au concombre tardif, mais sa peau est beaucoup plus raboteuse, et forme une quantité de petites côtes ; sa chair est ferme , de couleur jaunâtre , et beaucoup moins aqueuse que les autres espèces. La graine est placée dans plusieurs loges séparées par une pulpe comme dans les autres , mais plus grosse du double , plus évasée .et plus rousse.

On cultive encore par curiosité quelques espèces singulières, l'une se nomme le concombre de Barbarie, qui est très-gros et d'une forme bizarre , charge

28 D u CONCOMBRE.

d'une quantité de verrues ; de couleur jaune , rayé de vert , la tige et la feuille n'ont rien de particulier , et je ne lui connois aucune propriété.

L'autre se nomme le concombre serpent ou le Luffa ; sa forme est alongée **mais** beaucoup plus gros du côté de la tête. que de la queue , sa peau est lisse, d'un vert pâle , marquée à côté par des petits filets **saillans** , rangés avec **symmétrie** ; sa feuille est découpée , assez petite, et ses bras menus; on n'en fait aucun usage ni à la cuisine ni en médecine dont les auteurs aient parlé; il me paroît que c'est une plante toute nouvelle pour nous.

Une troisième espèce bien plus connue et fort utile en médecine, c'est le concombre sauvage qui est vivace ; sa racine est longue et grosse, il en sort plusieurs tiges épaisses qui s'élèvent d'abord fort droites à la hauteur de quinze à dix--huit pouces, et qui se renversent ensuite contre terre , quand elles sont chargées de leurs fruits; ses feuilles sont arrondies et pointues, assez grandes , **oreillées** à leur base ; les fleurs sortent des aisselles formées en cloche d'une seule pièce, de couleur jaune -pâle ses fruits, qui viennent en grand nombre` sont de la forme et grosseur d'une grosse olive d'Espagne , ayant la peau rude inégale ; ils renferment en trois loges séparées des graines noires, plates, pre

CHAPITRE XXX. 29

qu'ovales et luisantes. Cette plante croît naturellement dans nos provinces méridionales, et elle vient aussi aisément ici dans tous les jardins où on la sème, tant pour l'utilité que pour le plaisir ; à ce dernier égard , voici son petit mérite. Lorsque le fruit est en maturité, ce qui se connoît à sa couleur, qui jaunit un peu, celui qui veut se réjouir le coupe doucement avec la queue pour le présenter à un autre, sous quelque prétexte imaginé, et en le présentant du côté de la queue, et le pressant un peu entre les doigts vis-à-vis celui à qui on en veut, la queue part, et la liqueur ainsi que la graine qui est dedans, sortent avec impétuosité , et s'élance au visage jusqu'à quatre pas : on en rit un moment , et la pièce finit là. A l'égard de ses propriétés , c'est une plante dont toutes les parties sont extrêmement purgatives, sur-tout le fruit ; c'est avec son suc qu'on compose ce fameux élatérion des anciens dont les modernes ont reconnu également le mérite ; il est employé particulièrement dans les vieilles maladies , lorsqu'il y a des obstructions invétérées à emporter, dont les purgatifs ordinaires ne peuvent pas triompher, ou des matières vermineuses à détruire; la dose est de douze à quinze grains : on le trouve citez tous les apothicaires. Le miel où ce fruit a bouilli se donne à un once ou deux au plus en lavement pour les

30 DU CONCOMBRE.

personnes sujettes aux vapeurs, et pour celles qui ne sont pas réglées.

Je reprends le fil des espèces propres à l'usage de la vie. Les trois premières ne diffèrent point ni en goût, ni en qualités , ni en propriétés : on en fait un grand usage pour la vie dans leur saison. Le commun des hommes n'en fait pas cependant le même cas que les gens délicats , par la raison qu'il demande un assaisonnement un peu recherché , qui n'est pas de toutes les conditions , et qu'il n'est parfaitement bon que sous les viandes, soit fines , soit communes ; mais , quand il a passé par les mains d'un bon cuisinier, il est bien digne de l'empressement des gens de goût ; et d'ailleurs il est en lui-même sain et rafraîchissant. Quelques auteurs modernes qui ont travaillé ~~le~~ sans doute sur d'anciennes et fausses traditions., l'ont accusé d'avoir plusieurs qualités vicieuses, et même vénéneuses : il se peut que dans son origine il les ait eues ; mais cette plante, comme bien d'autres, étant venue à se naturaliser dans ce climat, s'est trouvé lui être favorable , a perdu sans doute ses mauvaises qualités , en los supposant vraies ; et le fruit est actuellement reconnu bon par tout le monde , excepté pour les estomacs froids . à cause de sa qualité froide.

On le mange cru et cuit de vingt fa-

CHAPITRE XXX. 31

cons différentes , tant en gras qu'en maigre : On en garnit les soupes; et , ils sont farcis , la farce les relève beaucoup. On les met sous *des* poulets ou des poulardes , et c'est un ragoût distingué; on les met encore sous des viandes rôties , après les avoir fait cuire et égoutter. On les hache avec différentes viandes , de même qu'avec le poisson , et on en fait une farce très - délicate : on les fricasse à la poêle avec le beurre , l'oignon; on les apprête aussi dans la casserole avec la crème, le persil et la ciboule; enfin les cuisiniers ont un plaisir particulier à varier le goût et l'assaisonnement de ce légume qui est goûté et souhaité dans les meilleures tables. Pour le manger cru en salade , il y a deux façons différentes de le préparer : les uns , après l'avoir mêlé et coupé par tranches , le saupoudrent de gros sel entre deux plats, et le remuent de temps en temps jusqu'à ce que la liTieur aqueuse en ait découlée ; ils l'assaisonnent ensuite de vinaigre, d'huile et de poivre : les autres coupent le fruit par tranches, et le laissent pendant une nuit entre deux plats ; le lendemain ils le pressent entre les mains pour en faire sortir le suc ; et, quand ils veulent le manger, ils répandent dessus l'huile et le vinaigre avec le poivre et le sel, et

CHAPITRE XXX. 31

Sons différentes , tant en gras qu'en mai. gre : On en garnit les soupes; et , quand ils sont farcis , la farce les relève beaucoup. On les met sous des poulets ou des poulardes , et c'est un ragoût distingué; on les met encore sous *des* viandes rôties , après les avoir fait cuire et égoutter. On les hache avec différentes viandes , de même qu'avec le poisson , et on en fait une farce très - délicate : on les fricasse à la poêle avec le beurre , l'oignon ; on les apprête aussi dans la casserole avec la crème, le persil et la ciboule; enfin les cuisiniers ont un plaisir particulier à varier le goût et l'assaisonnement de ce légume ; qui est goûté et souhaité dans les meilleures tables. Pour le manger cru en salade, il y a deux façons différentes de le préparer : les uns , après l'avoir mêlé et coupé par tranches , le saupoudrent de gros sel entre deux plats, et le remuent de temps en temps jusqu'à ce que la liqueur aqueuse en ait découlée ; ils l'assaisonnent ensuite de vinaigre, d'huile et de poivre : les autres coupent le fruit par tranches, et le laissent. pendant une nuit entre deux plats ; le lendemain ils le pressent entre les mains pour en faire sortir le suc ; et , quand ils veulent le manger, ils répandent dessus l'huile et le vinaigre avec le poivre et le sel, et

quelques fines herbes hachées menu. De l'une et de l'autre manière , ils sont très-bons au goût , et quelques auteurs les assurent salutaires à l'estomac ; mais d'autres prétendent avec plus de vraisemblance , qu'ils sont fort indigestes , j'entends étant mangés crus comme je viens de le dire.

L'usage du concombre est favorable en particulier , aux tempéramens chauds dont les viscères sont échauffés : c'est sa propriété essentielle de rafraîchir dans les maladies des reins et de la vessie et surtout dans le calcul , où on en recommande fort l'usage ; mais , dans ces sortes de cas, il faut qu'il soit cuit. Sappulpe pilée et rafraîchie dans la glace, appliquée sur la tête fraîchement rasée est, au rapport de deux grands médecins, un remède spécifique dans la frénésie. Sa graine est une des 4 semences froides majeures qu'on emploie si fréquemment dans les émulsions, et qui entre dans la composition de l'orgeat.

Les deux espèces hâtives sont celles qui fixent l'attention des jardiniers, et que tout le monde est empressé d'avoir de bonne heure ; leur culture est difficile : mais les deux autres dont je parlerai à la suite , s'élèvent sans peine et sans frais.

Elles se cultivent l'une comme l'autre, et demandent de grands soins, car il n'est

CHAPITRE XXX.

point de plante si délicate dans sa naissance : on la sème sur couche dans les mois de novembre ou décembre; quatre pouces de terreau suffisent pour la *semence* , qu'on peut mêler par conséquent sur la même couche avec les autres espèces de plantes à qui cette dose suffit.

Sous chaque cloche on peut placer quinze ou vingt grains : les uns font des trous avec le doigt, et en mettent deux dans chaque trou , qu'ils recouvrent fort légèrement ou point du tout; d'autres, après avoir rangé leur graine en distance égale , l'enfoncent avec le bout du doigt, et laissent les trous à l'air. L'une et l'autre façon est arbitraire : je les ai éprouvées toutes deux, et je n'en ai point reconnu d'effet différent; il faut observer seulement que la couche soit d'une bonne chaleur , et que le terreau soit *fin*.

Aussitôt semé on baisse les cloches , et on les borne même si le temps le demande : on les couvre pendant la nuit , et on y donne enfin les mêmes soins qu'aux *melons*; je supprimerai donc ce détail de conduite , qu'on trouvera dans le chapitre du melon.

Trois semaines ou un mois après avoir été semés, ils doivent être bons à repiquer sur une couche neuve , et pour lors on n'en met que six sous chaque cloche , pour qu'ils puissent mieux profiter : ils se

fortifient sur cette seconde couche ; et pourvu qu'on la réchauffe exactement et qu'on donne de l'air au plant autant que le temps peut le permettre, il est en état un mois après d'être replanté en place sur une troisième couche , pour y demeurer.

Cette dernière couche doit être chargée de sept à huit pouces de terreau ; et on observera de garder le fumier le plus menu pour former le **dernier** lit, qui contribuera beaucoup à nourrir le fruit. On les espace à deux pieds l'un de l'autre en échiquier , comme les melons , et on fait choix des cloches les plus claires , ce qui sert beaucoup à les avancer. Cinq ou six tours après , si les pieds sont assez forts , on leur fait la première taille , c'est-à-dire on coupe les oreilles , et on pince la tige au-dessus de la seconde feuille , ou, pour mieux dire, on la coupe : *s'ils* sont encore trop **foibles** , on attend à le faire qu'ils se soient un peu fortifiés.

On a soin d'entretenir la chaleur *de la* couche par le moyen des réchauds , qu'on charge autant de fois qu'elle en a de besoin.

On le couvre et découvre à propos suivant le temps , et on fait profiter au plant de la vue du soleil autant de fois qu'il se montre ; car l'air lui est autant nécessaire que la chaleur, et lorsqu'il manque de l'un

CHAPITRE X X X. 35

ou de l'autre , on le voit bientôt fondre. La trop grande chaleur lui est également perniciose ; ainsi on ne sauroit avoir trop d'attention pour l'entretenir dans un juste degré de température.

Il n'est pas ordinaire que cette plante ait besoin d'eau jusqu'à ce que le fruit soit bien arrêté, cependant le cas arrive quelquefois , lorsque les terreaux ou les fumiers ont été employés trop secs ; et en ce cas, dont on s'apperçoit facilement par la longueur des plants, il faut leur donner une légère mouillure après avoir fait tiédir l'eau au soleil ; ou , au défaut du soleil, on peut jeter une pinte ou deux d'eau bouillante sur une cruchée d'eau naturelle, pour corriger safroideur et sa crudité.

Aussitôt que les pieds commencent à faire *leurs* bras il faut les arrêter à deux yeux ; et quand les secondes branches montrent du fruit, il faut les pincer à un oeil au-dessus , et toujours les rctai i ler de même, à mesure qu'il en pousse d'autres.

On doit aussi éviter la confusion des branches , d'autant plus que les feuilles prennent beaucoup de place , et il faut couper exactement les gourmands; on peut aussi supprimer une partie des feuilles, quand elles font trop d'embarras et d'ombrage au fruit, elles consomment d'ailleurs trop de sève , surtout celles qu'on appelle feuilles dures.

36 DU CONCOMBRE.

Dès que les premiers fruits paroissent il faut commencer à donner un peu d'air aux cloches , et les y accoutumer peu à peu ; lorsqu'ensuite les bras demandent à s'étendre, il faut les laisser sortir librement ; mais, si on craint encore quelques gelées , il faut être préparé à couvrir la couche avec des paillassons par le moyen d'un treillage qui les soutient.

Le mois d'avril arrivé , le fruit doit commencer à se fortifier , s'il provient des premières semences de novembre et décembre ; et comme dans ce mois on commence d'avoir des jours de chaleur il est à propos alors de le mouiller copieusement suivant le besoin ; car cette plante aime autant l'eau que le melon l'aime peu : elle demande aussi d'être taillée régulièrement , et lorsqu'elle est bien conduite à tous égards, elle donne du fruit pendant deux ou trois mois. Les premiers doivent être bons à couper au commencement de mai ; j'en ai élevé moi-même sous des châssis , qui se sont trouvés bons à la fin d'avril. Il faut convenir aussi qu'indépendamment des soins , si les années ne sont pas un peu favorables, le fruit est beaucoup retardé : en comparant , par exemple, l'hiver de 1740, dont les rigueurs se firent sentir jusqu'au mois de mai , avec l'hiver que nous venons de passer il est aisé de comprendre la dif-

CHAPITRE XXX. 37

férence qu'en éprouvent les plantes. Au reste le concombre n'est pas comme le melon , qui a un point déterminé de maturité ; il est bon à tout âge, et on peut le couper dès qu'il a la grosseur de deux pouces.

En Angleterre et en Hollande, on avance beaucoup plus ce fruit qu'on ne le tait communément en France , et on prolonge également sa durée de trois mois de plus; car dès le commencement d'avril ils commencent d'en jouir , et ils en élèvent successivement jusqu'à Noël. Leur méthode pour les faire venir si hâtifs , est de les *semer* dans les premiers jours d'octobre en pleine terre , et ils ont soin de les couvrir pendant les nuits et dans les jours de mauvais temps : le mois suivant ils les replantent, chaque pied séparément , dans un petit pot qu'il mettent sur une couche chaude, à couvert des verrières ou châssis; ils la rechauffent exactement au besoin, et donnent au plant tous les soins qu'il demande : ce plant se trouve fort quand les grandes gelées arrivent ; et M. Bradley auteur célèbre , assure , sur son expérience, que la plante s'étant ainsi fortifiée, résiste beaucoup mieux aux rigueurs de l'hiver , en sorte qu'elle fleurit en février , et donne son fruit au commencement d'avril. Je n'ai pas éprouvé cette manière *mais* je la conois bonne; et il

n'est pas douteux qu'on ne réussît encore plus aisément en France qu'en Angleterre , où le climat est beaucoup plus froid si on vouloir en prendre la peine. La raison qui s'y oppose , c'est qu'on ne récompense pas assez l'artiste des fruits d'un travail long et assidu ; le génie de la nation en général appliqué à d'autres objets , n'est pas tourné à ces petites merveilles de l'art , comme celui des Anglois des Hollandois et des Allemands , qui nous surpassent tous en ce genre : en deux mots la même émulation n'est pas chez nous ; et ce n'est pas la seule partie de l'agriculture qui y est négligée. Il est à souhaiter qu'on y prenne plus de goût , et que les Grands, qui sont l'ame d'un Etat et le mobile de tous les arts , animent l'ouvrier à faire fleurir celui-ci , puisqu'il est vrai de dire (laissant à part les autres raisons de politique d'Etat) que les productions de la nature , confiées par le Créateur à l'industrie de l'homme pour son usage , sont le présent le plus précieux qu'il lui ait fait, et le plus digne par conséquent de son attachement. Cette petite digression n'est pas inutile dans le sujet que je traite et autant vaut la placer ici qu'ailleurs ; car le petit nombre de curieux et d'amateurs qui se trouvent en France , gémit journellement sur l'indifférence du gros de la nation pour tout ce qui s'appel-

CHAPITRE XXX. 39

le *étude* et *culture des plantes* ; et c'est une espèce de honte pour elle qu'avec un sol merveilleux et un soleil favorable , nous soyons privés de mille petits biens dont nos voisins , dans une position ingrate , jouissent plutôt et plus abondamment que nous. J'accuse ici sans déguisement notre infériorité dans cette partie , cependant ce n'est pas l'ouvrier qui en est coupable ; pour peu qu'on le connoisse , il ne sera jamais taxé d'incapacité ni de défaut d'activité ; mais que lui *serviroit* de prodiguer ses peines et sa substance , si personne ne veut mettre le prix aux fruits de son labeur ? C'est à ceux qui sont à la tête des arts de l'encourager , et d'inspirer le goût de ces nouveautés aux gens riches qui peuvent en faire la consommation. Je reviens à mon sujet.

On vient de voir ce qui se pratique en Angleterre pour accélérer la maturité du fruit dont je traite. Il me reste à dire comment on y prolonge sa durée jusqu'à Noël. Rien n'est plus simple : on en sème au commencement de juillet sur une couche faite de fumier sec et de litière fraîche mêlés ensemble , qu'on charge de dix pouces de terre sans aucune autre précaution parce que la saison n'en demande pas. Au mois de novembre suivant , comme les nuits deviennent fraîches , et que les gelées blanches commencent on couvre le

40 DU CONCOMBRE.

plant avec des cloches ou des châssis, et au besoin on jette des paillassons par-dessus : le pied commence à produire à la fin du même mois , et se trouvant bien soigné , il continue de donner du fruit jusqu'aux grandes gelées. Je crois , quoique l'auteur anglois n'en parle pas , que la couche peut avoir besoin de quelque réchaud aux environs de la Toussaints, pour entretenir l'action de cette plante qui craint extrêmement le froid; c'est ce qu'on pourra éprouver, si on veut en tenter l'effet. *Je* passe à la culture des deux autres espèces de concombres dont il me reste à parler.

Le concombre ordinaire, qu'on nomme *le tardif*, ne diffère des deux hâtifs que par sa grosseur, qui est telle qu'on en voit communément d'un pied de long , sur trois pouces de grosseur diamétrale ; sa chair est la même , mais il fruite plus tard. On peut les élever sur couche pour en jouir plutôt ; et quand ils sont bons à replanter sur la fin d'avril et au commencement de mai , on les met en pleine terre après avoir préparé la place : on fait pour l'ordinaire des couches sourdes, sur lesquelles on les plante en échiquier, comme les autres , à deux pieds de distance ; d'autres se contentent de faire des trous d'un pied en quarré , qu'ils remplissent de fumier consommé, avec deux jointées de

CHAPITRE XXX. 41

terreau par-dessus : ils viennent presque également bien d'une façon comme de l'autre. On les tient couverts pendant quelques jours , jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; on les abandonne ensuite en plein air. Ceux qui n'ont pas pris l'avance de les élever sur couche , les sèment en place à la mi- avril , dans des sous disposés comme je viens de le dire , et ils viennent de même, mais plus tard. Quand on a des cloches pour les couvrir jusqu'à la fin de mai , c'est une sûreté contre les gelées de ce mois, qui les font souvent périr ; au défaut de ce secours , il faut se servir , quand il y a péril, de pots de terre qu'on renverse dessus , ou de petits mannequins, sur lesquels on met une poignée de litière ; mais passé ce mois, ils ne demandent plus que d'être mouillés abondamment, et souvent taillés , comme je l'ai expliqué pour les bâtifs , et dans cette situation ils rapportent beaucoup plus que sur couche.

Il y en a de deux couleurs , le jaune et le blanc , qui ne diffèrent pas d'ailleurs en qualités ; on prétend même que le jaune n'est autre que le blanc dégénéré : je ne parle pas d'une troisième espèce qui est verte , dont on ne fait point d'estime, quoique ce soit le même goût.

Il faut avoir soin particulièrement de couper les fruits à mesure qu'ils sont bons;

car non-seulement ils durcissent sur pied mais ils empêchent les jeunes de profiter : étant coupés et fermés au frais , ils se conservent encore mieux, et se soutiennent assez long-temps.

Lorsqu'on en apperçoit quelqu'un contrefait , il faut l'ôter; un autre mien fait profite de la nourriture.

Quand on veut en élever pour faire d cornichons qui se mangent tout l'hiver e salade, on ne doit les semer qu'à la fin mai en pleine terre ; ils sont bons à coupe au mois de septembre se trouvant à la grosseur du petit doigt.

Cette plante est sujette à une maladie qu'on appelle *le meûnier* ou *le blanc* , parce que ses feuilles se farinent , et en périssant font avorter le fruit ; ce sont les fraîcheurs qui l'occasionnent : le seul remède est de couper toutes les feuilles infectées ; et le préservatif au mal qui vaut mieux que le remède, est de couvrir les planches de paillassons ou de grande litière , dans les temps froids , et surtout pendant les nuits.

Le concombre noir se cultive comme le précédent , mais il ne se sème pas en place: il faut l'élever sur couche , et on le replante ensuite dans une terre bien fumée; son fruit est d'unequalité toute différente des autres; sa chair n'est ni aqueuse, ni si fondante , et son goût approche de celui de la châtai-

CHAPITRE XXX. 43

ne : je le trouve en mon particulier fade, **gâteux** , très-inférieur aux autres ; **cepen-**
lant il a ses amateurs. Il produit beaucoup,
se garde fort avant dans l'hiver étant
Ermé **séchement** à l'air ; ce sont ces
deux qualités qui lui font le plus de par-
isans : on retire la graine à mesure qu'on
consomme le fruit ; elle se garde **long-**
emps.

A l'égard des trois premières *espèces*
an en marque une certaine quantité **pro-**
portionnée à son besoin , qu'on laisse sur
pied, jusqu'à ce qu'ils commencent à **tom-**
ber en pourriture ; on détache alors la
graine , qu'on lave en plusieurs eaux ,
pour en ôter le limon , et on la met sé-
cher pendant quelques jours avant de l'en-
fermer : elle se conserve bonne sept à
huit ans.

Avant de finir cet article , je donnerai la
manière de faire des cornichons , pour **l'u-**
tilité de ceux qui les aiment, et qui sont sûrs
de leur digestion.

Choisissez les plus petits ou les plus
blancs ; éclatez et coupez la queue et
mettez -les dans un linge blanc , en les
frottant *les uns* contre les autres, pour
les dépouiller de leur duvet : faites - les
blanchir ensuite , c'est-à-dire, jetez - les
dans une eau bouillante, pendant l'espa-
ce de quatre minutes et remettez-les tout
de suite dans l'eau fraîche ; retirez-les 7

44 DE LA CORIANDE.

et faites-les égoutter sur un linge blanc : remettez-les ensuite dans le vaisseau où vous voulez qu'ils demeurent, soit en cruche ou bouteille , rangez- les dedans le mieux qu'il se pourra , en entre- mêlant quelques feuilles de laurier franc et quelques poivres longs , et versez du vinaigre blanc par-dessus jusqu'à la superficie , après l'avoir fait un peu bouillir dans un poëlon ; ajoutez-y ensuite une once de sel environ sur chaque pinte de vinaigre , et couvrez le vaisseau avec un parchemin double lié autour. Huit jours après ils seront bons à manger , et se conserveront d'une année à l'autre ; vous pouvez encore ajouter une poignée de percepierre , d'estragon ou de côtons de pourpier , si c'est votre goût.

CHAPITRE XXXI.

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

QUOIQUE'ON ne fasse aucun usage de cette plante dans les alimens , comme elle se trouve utile aux plaisirs des sens et au soulagement du corps en beaucoup de maladies , je crois qu'elle peut mériter une place dans un potager régulièrement fourni.

Sa racine est menue , blanche et garnie de quelques fibres ; sa tige est simple , cylindrique lisse , moelleuse , et s'élève à dix-huit ou vingt pouces ; ses feuilles inférieures sont arrondies et dentelées , les supérieures sont plus profondément découpées et divisées en lanière très-étroites ; ses fleurs sont au sommet des rameaux disposées en parasol, formées en roses , composées de cinq pétales inégaux , échancrés , de couleur blanche purpurine , et d'un calice qui se change en deux graines qui , étant jointes ensemble , font une sphère entière , verte d'abord, ensuite d'un jaune pâle. L'odeur de toute la plante , mais particulièrement des graines fraîches est forte et puante ; cependant elle s'adoucit en séchant , et les graines acquièrent une saveur suave et gréable ; ces graines sont grises, rondes, de la grosseur d'un petit pois.

Elles s'emploient aux mêmes usages que l'anis, avec lequel on les mêle , ou qu'on lui substitue à son défaut ; elle est stomachique, carminative et antivenéreuse. Ce que j'ai dit des vertus de l'anis , doit s'entendre également de cette semence où je n'en ferai pas de répétition ; j'ajouterai seulement que sa feuille verte , cuite avec une mie de pain , est bonne pour dissiper les tumeurs enflammées. On se sert encore de la graine pour en faire de petite

dragées qui provoquent les vents en **mém** temps qu'elles flattent le goût ; elle sert aussi de base à une liqueur , nommée pour cette raison , *eau de coriandre* fort agréable à boire , et assez salutaire ; les brasseurs en mettent aussi quelquefois dans la composition de la bière, et elle lui donne bon goût.

Cette plante croît facilement en toute sorte de fonds préparés et les campagnes en sont couvertes aux environs de Paris , du côté d'Aubervilliers. On sème la graine au mois de mars, et on sarcle le plant six semaines après, si les mauvaises herbes prennent le dessus ; mais pour l'ordinaire on peut s'en dispenser : il n'y a aucune autre façon à lui faire , il est à souhaiter seulement qu'il n'arrive point d'orage au temps de la fleur , car les éclairs la ruinent. La graine se trouve bonne à recueillir à la fin d'août : on arrache ou on coupe toute la plante ; et , comme cette graine se détache au moindre ébranlement, pour ne pas en perdre autant qu'on en retireroit, il faut faire porter sur le champ quatre draps qu'on coud ensemble, sur lesquels on la repose aussitôt coupée , et on la bat tout de suite. Une seconde précaution à prendre , également utile , c'est de faire cette moisson le matin à la rosée. La graine

CHAPITRE XXXII. 47

conservation bonne à semer pendant deux

ns.

CHANTRE XXXII.

Description de la CORNE-DE-CERF , ses propriétés sa culture, etc.

CETTE plante est annuelle ; sa racine est grasse, unique, garnie de quelques fibres ; les feuilles sortent du cœur à fleur de terre longues de huit à dix pouces, et étroites , découpées profondément et inégalement en approchant de leur extrémité , un peu recourbées , d'un vert assez foncé ; autour du cœur il sort aussi des espèces d'épis , portés sur une queue ronde et menue semblables à ceux du plantain, qui fleurissent imperceptiblement : chaque fleur est portée sur un petit calice surmonté de quelques étamines sans pétales visibles : à ces étamines succède la graine , qui est extrêmement menue , plus ovale que ronde , et de couleur marron.

Sa feuille est employée dans la nourriture de salade , et n'a pas d'autre usage propre propriété connue pour la vie : il est même assez rare aujourd'hui qu'on s'en serve.

Elle est utile en médecine étant astringente.

48 DE LA COURGE.

gante par le ventre , et apéritive par le urines , vulnéraire , et propre pour **arrêter** les cours de ventre et les hémorragies ; elle est bonne aussi pour la colique néphrétique , pour la rétention d'urine , pour **atténuer** la pierre ; pour déterger et. **consolider** les plaies.

On la sème au mois de mars , le moins dru qu'on peut ; malgré cela , il s'en trouve toujours trop : deux mois après on **peut** commencer d'en faire usage, et à **mesure** qu'on coupe sa feuille, il en repousse de nouvelles : il faut la sarcler et l'**arroser** dans sa jeunesse , et la placer dans une terre meuble ; elle ne demande pas d'autres soins ; sa graine mûrit au mois d'août , et **se** conserve bonne deux ou trois ans.

CHAPITRE XXXIII.

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

LA courge est une plante annuelle dont il y a trois espèces . la courge longue , la grosse, et la calebasse.

La première fait sa racine tendre et blanche, partagée en plusieurs fibres menues ; ses tiges sont sarmenteuses, grosses comme le doigt, longues de deux ou
trois

ois toises, et rampantes lorsqu'on ne les se-
 cure pas pour les faire monter; ses feuilles
 sont rondes et grandes, cotonneuses et cré-
 velées sur les bords, portées sur des queues
 cylindriques, oblongues et concaves; ses
 fleurs sortent des aisselles des feuilles, for-
 mées en cloche, de couleur blanche, éva-
 lées et tellement découpées, qu'elles pa-
 roissent composées de cinq pétales dis-
 tincts, velues en dedans, et garnies à
 l'extérieur d'un duvet court; les unes sont
 stériles, n'étant portées sur aucun em-
 brion; les autres sont fertiles, et appuyées
 sur des embryons qui se changent en des
 fruits cylindriques, qui portent jusqu'à
 quatre pieds et plus de longueur; la gros-
 seur du côté de la queue, approche de
 celle de la jambe, mais elle augmente beau-
 coup en tirant vers l'extrémité: son écorce
 est mince et d'un vert blanchâtre, lors-
 qu'elle est jeune; en séchant, elle prend
 une couleur jaune, et durcit comme du
 bois. Sa chair est blanche, fade, un peu
 spongieuse, divisée ordinairement en six
 quartiers remplis de loges, qui contiennent
 des graines longues et applaties, larges à
 une extrémité et rétrécies du côté du ger-
 me, renfermant sous une peau dure une
 pulpe douce et agréable au goût, de cou-
 leur blanche.

La chair est rafraîchissante, mais assez
 insipide; cependant dans plusieurs pro-

vinces on la mange avec plaisir, cuite avec le bouillon de la soupe; elle n'y fond point comme le potiron, et néanmoins elle est fort tendre : on en fait aussi une confiture qui est fort estimée : ce sont ses deux principales propriétés.

L'usage en est bon pour les tempéramens chauds, mais pernicieux pour les tempéramens contraires ; on s'en sert aussi pour appaiser la soif, en buvant l'eau dans **laquelle** on la fait infuser.

Sa graine fait son mérite essentiel ; **elle** est du nombre des quatre semences froides majeures qu'on emploie dans les émulsions, pour toutes les maladies qui proviennent de l'acrimonie du sang ; elle entre aussi dans la composition de l'orgeat, dont j'ai donné la recette dans l'article de la Citrouille. Sa feuille verte, appliquée sur les mamelles des nouvelles accouchées, leur fait perdre le lait, selon un grand auteur. L'eau distillée du fruit avant sa maturité, est propre aux inflammations externes des yeux, des oreilles et de la goutte ; et prise intérieurement , elle appaise les grandes **chaleurs** du corps : son suc par expression , fait le même effet. La chair pilée, crue et **appliquée** sur les brûlures, les guérit et appaise l'inflammation.

Sa culture est la même que celle *des* **citrouilles** et potirons, avec cette différence, qu'il faut la transplanter au pied des murs

CHAPITRE XXXIII. 5^r

du midi , ou au pied de quelques perches fortes et élevés auxquelles elle puisse s'accrocher par le moyen de ses **maines** ; car ce fruit veut avoir l'air tout autour de lui : il en vient plus long et plus uni , et n'est pas sujet à se gâter, ni à être percé des insectes, comme lorsqu'il est couché sur terre.

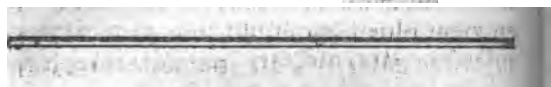
Cette espèce diffère de toutes les espèces de citrouilles, en ce qu'elle n'est bonne à manger que dans sa jeunesse , et que les autres demandent d'être bien aouûtées, et même gardées quelque temps.

La seconde espèce diffère de la première par son fruit, qui a la figure d'un flacon rond et ventru , et qui grossit considérablement ; on s'en sert aux mêmes usages.

La troisième espèce , qu'on appelle *calebasse ou flacon*, diffère des deux autres par la figure de son fruit, qui est fait en **bouteille**, ayant le col étroit et la panse grosse; sa semence est aussi plus brune. On **em**-ploie particulièrement cette espèce pour en faire des flacons propres à tenir du vin ou de l'eau, ou telle autre chose qu'on juge à propos ; les jardiniers s'en servent en **différens** endroits, pour y mettre leurs graines. On laisse bien sécher le fruit, et on le vide ensuite, en le ratissant le mieux qu'on peut. Un outil disposé en petit comme une ratissoire à tirer, y seroit fort propre.

J'en connois une quatrième espèce, dont la peau est d'un gros vert noir, rayé d'un

blanc jaunâtre ; mais on la place plutôt au nombre des coloquintes qu'au nombre des courges, et il n'est pas venu à ma connoissance qu'on en fasse aucun usage.



CHAPITRE XXXIV.

Description du CRAN; ses propriétés sa culture etc.

CETTE plante, qu'on appelle d'un autre nom *le grand raifort* ou *le raifort sauvage* est vivace.

Sa racine est longue et grosse, rampante, blanche, d'un goût piquant et brûlant ; ses feuilles sont longues de quinze à dix-huit pouces, larges à proportion, pointues, d'un beau vert lustré, un peu cloquetées, rudes et dentelées sur les bords ; quelquefois elle porte une tige, et souvent elle n'en porte point : cette tige s'élève à un pied et demi ou deux pieds ; elle est droite, ferme, cannelée, creuse, et porte de petites fleurs blanches à quatre pétales, disposés en croix auxquelles succèdent de petits fruits presque ronds, qui renferment la semence.

Sa racine, qui est la seule partie dont on fasse usage, réveille l'appétit, et on la mange avec la viande en place de moutarde : étant rapée fraîchement son goût est pres-

C H PITRE XXXIV.

que *le même* ; et c'est pour cela qu'on l'appelle *la moutarde des Allemands* : on la mange également avec le beurre frais, dont on fait des tartines ; c'est le déjeuner ordinaire des Flamands. On comprend *de-là*, qu'il ne faut en arracher qu'à mesure qu'on en a besoin, et c'est une ressource utile dans les campagnes éloignées , où on n'a pas toujours de la moutarde sous sa main ; je dis utile pour ceux à qui *les* viandes naturelles ne piquent pas assez le goût.

Ses vertus pour la médecine sont d'être stomacale , pectorale et anti-scorbutique on la coupe par rouelles, et on la fait infuser pendant douze heures dans une décoction d'orge, ou bien on la fait bouillir pour en faire une tisane; la dose est d'une once sur une pinte d'eau : les scorbutiques s'en trouvent fort soulagés, et c'est un des plus grands remèdes contre ce mal. On fait boire aussi aux phthisiques le lait où cette racine a bouilli , et aux hydropiques le vin blanc où elle a infusé ; les asthmatiques en reçoivent aussi du soulagement, et elle a de plus la vertu de pousser les urines.

Cette plante croît naturellement au bord *des* ruisseaux, des *rivières* des étangs , et dans les prairies *humides*. On la cultive aussi dans les jardins, et ses vertus lui font bien mériter d'y avoir place. Quelques-uns prétendent qu'il y en a deux espèces, l'une plus grande que l'autre; mais, après y avoir

S4 DU CRAN.

donné assez d'attention, je n'attribue la prétendue **différence** qu'à la qualité de terre plus ou moins grasse qui rend la plante plus ou moins forte.

Elle se multiplie de trois manières ou de graines qu'on sème au printemps, ou de ses rejetons qu'on sépare de vieux pieds, ou de son pied même qu'on coupe par rouelles, à l'épaisseur de trois lignes, et qu'on remet dans terre ; mais cela se doit faire en même temps qu'on arrache le pied, et dans une saison où la sève soit en action : chaque rouelle fait une racine qui forme un pied tout comme les rejetons. La plupart des racines coupées de même, produisent le même effet ; c'est une expérience qu'il est facile de faire, et qui prouve qu'une même plante contient beaucoup de germes dans sa substance , aussi-bien que dans sa semence.

Il faut la renouveler tous les ans , pour en avoir toujours qui se succède dans le degré de bonté qu'elle doit avoir ; car sa racine devient dure et cordée dès la troisième année ; ensorte qu'elle n'est parfaitement bonne que pendant le courant de la seconde, (j'entends pour l'usage de la vie), ayant besoin de la première pour se former.

Sa culture n'a rien de particulier ; il faut observer seulement de la placer dans la terre la plus fraîche qu'on ait, et dans une situation un peu ombragée.

CHAPITRE XXXV.

Description du CRESSON; ses différentes especes , ses propriétés sa culture , etc.

LE cresson est une plante annuelle qui sert dans les fournitures de salades; elle n'a pas d'autre usage pour la vie, mais elle a de grandes vertus pour la santé.

Il y en a trois espèces fort distinctes par leur feuillage, mais d'un goût à-peu-près semblable ; le commun , le frisé, et le doré.

Le cresson commun , plus connu sous le nom de cresson *Alenois* , a la feuille assez petite, découpée profondément comme le persil, d'un vert tendre et d'un goût agréable; lorsqu'il monte en graine, il pousse une tige rameuse de dix- huit pouces ou deux pieds de hauteur, dont tous les rameaux sont garnis de petites fleurs blanches, disposées en croix, qui fleurissent les unes après les autres, auxquelles succède une petite capsule ronde et aplatie , qui renferme la graine d'où elle se retire fort aisément ; cette graine est de couleur jaune-orangé foncé, plate, languette, menue, et d'un goût brûlant.

Le cresson frisé diffère par sa feuille qui

56 DU CRESSON.

est frisée et bouclée comme le chou brun, assez grande, et d'un vert foncé ; il est ressemblant au précédent pour tout le reste.

Le cresson doré a la feuille oblongue, d la largeur du doigt, plus ou moins, découpée inégalement sur les bords, et d'un jaun i doré, d'où il tire son nom : sa tige est ra meuse, et sa fleur blanche comme dans autres ; mais sa graine est de moitié p petite, et d'une couleur plus claire.

On se sert, en médecine , de la feuille e 'de la semence de ces trois espèces : l'une et l'autre est chaude et dessicative , atténuate, apéritive et abstersive; l'usage prin- cipal en est dans l'enflure de la rate, le scorbut, et le tarte mucilagineux des poumons; sa semence fait sortir la rougeole : on la broie avec du sain- doux , pour frotter et guérir la tête , et autres parties galeuses. La plante en totalité est un spécifique contre les vers , et principalement contre ceux du péricarde.

Ces trois espèces de cresson ne se multiplient que de graine qui se sème toute l'année, soit sur couche, soit sur terre; elle se mêle sur la couche avec toutes les petites semences, et lève au bout de trois jours : huit jours après on commence à couper sa feuille et elle fait d'autant plus de plaisir qu'elle est plus petite : il faut par conséquent en semer un peu tous les quinze jours. Elle ne demande aucun soin particulier :

quatre pouces de terreau suffisent à cette plante.

Passé les mois de rigueur , il n'a plus besoin de la couche, et on te sème en pleine terre par rayons ; mais pendant les **chaleurs**, il faut le semer à l'ombre, et le mouiller souvent; il demande une terre meuble et un peu terreautée.

On laisse monter celui qu'on veut garder pour graine, qui se trouve mûre en juin , s'il a été semé en mars ; et on arrache les pieds dès que les premières capsules commencent à s'ouvrir : on la laisse sécher encore quelques jours ; on la bat, et on l'enferme tout de suite. Elle se conserve bonne deux ans.

Il y a une quatrième espèce de cresson qui croît naturellement dans les fontaines, par-tout où il y a des eaux **vives** ; j'en dirai les propriétés , quoiqu'il ne soit pas du nombre des plantes cultivées : la ressemblance qu'il a avec les autres espèces m'y autorise , d'autant plus que dans les grands parcs, il est assez ordinaire d'en voir autour des canaux et des sources qui s'y trouvent.

Cette plante forme plusieurs tiges basses et rampantes, qui se nourrissent dans l'eau et qui nagent sur la superficie. Ses **racines** sont blanches, nombreuses, et fort **déliées**; ses tiges tendent à un pied environ ; elles sont courbées, assez grosses, creuses , **rameuses**, d'un vert tirant quelquefois un peu



sur le rouge ; ses feuilles sont presque rondes, rangées plusieurs sur une côte qui est terminée par une impaire, toujours vertes, odorantes, d'un goût un peu piquant et agréable ; ses fleurs naissent aux extrémités des tiges et des rameaux, petites, blanches, disposées en croix. A la fleur succède une silique qui se divise en deux loges remplies de semences presque rondes, menues, rougeâtres , et âcres au goût.

Cette espèce qu'on nomme *le cresson de fontaine*, a non-seulement toutes les vertus des autres, mais elle les a dans un degré supérieur, et parfaitement éprouvées ; elle est apéritive , diurétique , anti- scorbutique , stomacale et hystérique. On met une poignée de *ses* feuilles avec les tiges dans les bouillons apéritifs d'écrevisses et d'herbes hépatiques qui purifient le sang et le rendent fluide ; elle soulage aussi les hydro-piques et les hypocondriaques , et détourne les **affections** soporeuses. Sa feuille bouillie dans le lait est excellente aux poitrines souffrantes, (j'entends le breuvage): on l'emploie pour purifier le sang, prise en décoction ; elle est en même temps déterminative et incisive ; elle rétablit les règles et l'expectoration ; elle est le remède spécifique du scorbut; elle guérit de la gratelle, en se frottant avec la feuille : son suc flétrit les polypes du nez et les fait tomber, **pourvu** qu'on les en lave souvent; le même suc

tenu à la bouche soulage la paralysie de langue, réveille l'esprit et les sens, et fait éternuer ; mis dans l'oreille, il apaise la douleur des dents quand elle provient d'une cause froide. La feuille appliquée en cataplasme et mêlée avec du levain, résout les furoncles et toute sorte d'*apostumes* ; elle *soulage* de même les gouttes sciatiques, appliquée de la même manière sur la partie douloureuse.

Avec tant de propriétés pour la santé , cette plante a encore l'avantage de servir d'aliment : on la mange en salade avec plaisir ; on la sert sous la volaille rôtie, et elle n'y flatte pas moins le goût : elle mérite bien enfin que ceux qui en ont chez eux ou dans le *voisinage*, veillent à sa conservation, en la débarrassant des mauvaises herbes qui *l'étouffent dans* les places que lui a assignées la nature, et en empêchant les bestiaux de la fouler aux pieds lorsqu'ils vont paître.

On doit prendre garde qu'il y a autour des fontaines une autre espèce d'herbe qui ressemble assez au cresson, et qui n'en est rien moins ; la feuille quoique *conformée* à-peu-près de même, est pointue et plus grande. On estime particulièrement le cresson qui croît à Cailli *en* Normandie : l'espèce est plus petite, plus tendre, et d'un goût plus fin que celui des environs de Paris.

Ceux qui se trouvent dans des pays secs et arides éloignés de tout ruisseau et *font-*

DU CRESSON.

taine oit cette plante se produit, et qui sont dans le cas d'en avoir un besoin actuel pour quelque maladie , peuvent en élever quelques pieds chez eux, et en voici la manière. On fait faire un ou plusieurs baquets de deux pieds environ de diamètre , sur cinq à six pouces de hauteur, qui sont percés dans le bas à fleur du fond sur un des côtés; on les remplit à moitié de terre , et on y plante deux ou trois pieds de cresson qu'on envoie arracher dans l'endroit le plus voisin : aussitôt planté on l'inonde d'eau, de manière qu'elle excède d'un bon pouce la superficie de la terre, et on le laisse en cet état il reprend racine et pousse comme dans une fontaine, si l'on observe deux choses ; 1°. d'entretenir toujours ce pouce d'eau sur la superficie ; 2°. de changer de temps en temps l'eau, qui se corromproit dans les chaleurs par un trop long séjour: on n'a qu'à déboucher le trou , elle s'écoule ; et, quand elle est écoulée, on remet la cheville, on verse ensuite de la nouvelle eau. Aux approches des gelées , on enferme ces baquets , et on leur donne de l'air autant que le temps le permet.

CHAPITRE XXXVI.

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

L'ÉCHALOTE est une espèce d'oignon ; ou , pour m'exprimer autrement , c'est un assemblage de plusieurs bulbes unies ensemble , un peu plus grosses qu'une ~~ave-~~line , et portées sur un paquet *de* racines fibreuses ; ces bulbes sont alongées , d'un rouge pâle à l'extérieur, et blanches en dedans , ayant le goût et l'odeur approchant de celui de l'ail, mais moins forte et plus agréable. Ses feuilles sont nombreuses, longues, menues, cylindriques et fistuleuses, de même saveur et odeur à-peu-près que la bulbe : elle ne porte ni tige ni fleurs , du moins je n'en ai jamais vu ; et je crois que M. Lémery s'est fort trompé à cet égard dans la description qu'il en a faite.

Il y en a deux espèces , la commune et la grosse, qui se ressemblent dans tous les points que je viens d'articuler , à la grosseur près. La bulbe de cette dernière est une fois plus grosse que la première, et ses feuilles sont presque aussi fortes

62 DE L'ÉCHALOTE.

que celles de la ciboule : on comprend de là qu'elle est d'un meilleur rapport que l'autre ; mais elle n'est encore que dans les mains de quelques curieux, et je ne saurois dire d'où elle nous est venue : on doit être empressé de la connoître et de la multiplier.

Cette plante , j'entends la bulbe, est d'un grand usage dans toutes les cuisines; elle excite l'appétit, et pique agréablement le goût; on la mêle dans la plupart des sauces, tant en gras qu'en maigre, et elle s'allie particulièrement bien avec l'huile et le vinaigre : elle ne laisse point de goût après elle comme l'oignon et quand on en a mangé ; et c'est en quoi elle plaît mieux à beaucoup de personnes. On ne fait point usage de sa feuille.

Sa bulbe est fort apéritive ; on s'en sert quelquefois dans la médecine pour les esquinancies , et l'usage en est bon à ceux qui ont la pierre et qui sont sujets à des rétentions d'urine : on prétend aussi qu'étant pilée et appliquée sur les morsures des chiens enragés , elle en empêche les suites fâcheuses. Elle est bonne encore pour préserver du mauvais air, et on s'en sert au défaut de l'ail.

Cette plante se multiplie de ses tubercules qu'on sépare comme ceux de l'ail , et on les plante au commencement de mars en bordure ou en planches à quatre pouces

CHAPITRE XXXVI. 63

de distance en tous sens, avec l'attention de ne les enterrer qu'à fleur de la superficie du terrain. Quatre jours après on voit pousser le germe et dès le mois de mai . on commence d'en faire usage ; mais pour les conserver, il faut attendre de les arracher jusqu'à ce que la fanne soit tout-à-fait sèche , et c'est ordinairement sur la fin de juin ; elles se conservent parfaitement tout l'hiver , pourvu qu'on les ait laissées bien sécher avant de les enfermer, et qu'on les tienne dans un lieu sec. Sa culture ne demande aucun soin particulier ; beaucoup de jardiniers les plantent autour des planches d'oignons , et elles sont fort bien dans cette disposition , pourvu que le terrain leur convienne ; car j'observerai à cet égard qu'elle ne réussit pas dans toute sorte de terre , étant sujette fort souvent à nuiler et à pourrir dans le pied : et je ne sais d'où cela dépend précisément, ni qu'elle sorte de fonds lui est plus favorable ; car je l'ai vu plus d'une fois réussir et manquer tour à tour dans les terres légères, et avoir le même sort dans d'autres plus grasses. Je crois que sa réussite dépend en meilleure partie des temps qui surviennent. Chacun éprouvera dans son terrain la place qui peut le mieux lui convenir ; et pour plus de sûreté on peut en mettre en différents endroits : si elle ne vient pas bien dans l'un, elle peut mieux venir dans l'autre. Au

surplus, on doit avoir attention, quand on les plante, de choisir les tubercules les plus déliés et les plus alongés ; la bulbe en sera plus belle.

CHAPITRE XXXVII.

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

CETTE plante est annuelle ; il y en a deux espèces ; la commune , autrement nommée *l'épinard mâle* ; et celle qu'on appelle *la grande espèce* : quelques-uns voudroient en compter une troisième, qu'ils nomment *l'épinard femelle* ; mais ils ont tort de la regarder comme une espèce puisque toutes ses fleurs sont stériles , et que c'est une dégénération des deux autres espèces , parmi lesquelles celle - ci se produit dans toutes les semences.

La racine de l'épinard commun est menue , blanche , simple , garnie de peu de fibres ; sa tige est haute de deux **pieds** **et** plus, creuse, cylindrique, cannelée, partagée en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont presque semblables à celles de l'arroche portées sur de longues queues ;

celles qui sont au bas des tiges se- . quel-
 quefois découpées des deux côtés à leur
 base terminées en pointe ; et celles du
 haut de la tige ont seulement deux pro-
 longemens et comme des oreilles à leur
 base. Cette plante ne porte aucune fleur ,
 mais ,seulement des fruits verts , chargés
 de quatre filamens blanchâtres ; les em-
 bryons naissent des aisselles des feuilles aux
 extrémités des rameaux, par pelotons en-
 tassés les uns sur les autres , qui se chan-
 gent en un fruit de la grosseur d'un grain
 de *vesce*, rond applati et lisse, de cou-
 leur cendrée en mûrissant, et rempli d'une
 graine en forme de poires ; d'autres l'ont
 beaucoup plus applati , presque triangu-
 laire et piquant. Celte différence de graine
 des uns aux autres autorise encore quel-
 ques auteurs à en vouloir faire deux espè-
 ces différentes ; mais il est à remarquer que
 c'est la seule différence qu'il *y* ait dans la
 plante , et qu'elle ne vaut pas la peine
 qu'on la divise en deux espèces : d'ailleurs
 j'ai éprouvé qu'en semant *de* la graine pi-
 quante , il en vient quelquefois des pieds
 qui font la graine ronde ; et de même
 en semant *de* la ronde , il en vient des
 pieds qui la font piquante : il me *paroît*
 donc que cela doit être considéré simple-
 ment comme une variété et un jeu de la
 nature.

L'épinard de la grande espèce diffère

de la première, en ce que la plante est beaucoup plus forte et plus élevée , et les feuilles plus grandes , plus arrondies plus épaisses. Sa graine est ronde comme : l'autre , de même grosseur et de même couleur.

La première espèce est plus délicate au goût des uns; la seconde fournit davantage, et suivant d'autres, elle a le goût plus délicat ; elle résiste mieux aussi pendant l'hiver, et fond moins au feu : chacun pourra se contenter.

On l'emploie en gras et en maigre, mais la façon de la préparer est toujours même : on épluche et on lave bien d'abord toutes les feuilles ; on les jette dans bouillante où on les fait amortir, et on les retire au bout d'un demi - quart d'heure pour les faire égoutter. L'usage le plus commun est de hacher les épinards quand ils sont cuits ; mais les bons cuisiniers ne le font pas , et les appréhendent tels qu'ils sortent de l'eau , ayant reconnu qu'ils perdent dans cette opération la meilleure partie de leur suc et de leur goût de manière qu'il ne reste plus en quelque façon que le marc. La méthode de quelques autres est de les faire cuire sans eau , d'autant qu'ils en rendent assez d'eux-mêmes, et il est vrai qu'ils en ont beaucoup plus de goût ; mais il ne faut pas d'abord un trop grand feu qui les brûleroit. Dans

quelques pays on les mange crus en salade, lorsqu'ils sont jeunes et tendres. En les auteurs conviennent unanimement que , de telle façon qu'on *en* use , c'est un aliment salubre , quoique peu nourrissant.

Ce mets sert pour les entremets dans les tables les plus délicates , soit au jus , soit à la crème, et c'est toujours le plat le premier pris : accommodé simplement au beurre, et relevé par l'oignon et les épices, il plaît *en* général : d'autres y mettent de la crème , avec une écorce de citron et quelques gouttes de fleurs d'orange : sous l'ail et le gigot , il n'est point d'herbage si délicat, et qui prenne mieux le jus des viandes ; on en fait encore des tourtes excellentes : il est employé aussi dans les farces , avec l'oseille , pour adoucir son acidité, de même que dans la soupe. L'eau où on les fait cuire a une qualité particulière pour dégraisser et nettoyer le fer, particulièrement les tournebroches.

Ses propriétés dans la médecine sont d'amollir et lâcher le ventre, d'adoucir la toux et les âcretés de la poitrine. L'eau distillée de ses feuilles est souveraine aussi pour appaiser la chaleur des entrailles , et les ardeurs d'un estomac irrité par une bile enflammée : on se sert encore de ses feuilles dans les décoctions et cataplasmes

es DE L'ÉPINARD.

émolliens. Les asthmatiques reçoivent grand soulagement, et quelquefois guéris radicalement par l'usage fréquent des épinards bouillis avec le veau ; et étoit le seul remède que faisoit M. Fagon premier médecin de Louis XIV , qui étoit fort incommodé de ce mal. Appliquée à l'extérieur sur le ventre et sur le foie, elle dissipe l'inflammation et la douleur. Le trop fréquent usage de cette plante au sentiment d'un auteur moderne, augmente le sang mélancolique ; mais l'expérience de M. Fagon détruit, ce semble, cette opinion.

Les deux espèces dont j'ai parlé, se cultivent absolument de la même manière. On peut en semer pendant huit mois entiers , depuis la fin de février , jusqu'au mois d'octobre : il faut choisir la meilleure terre qu'on ait, la mieux amendée , et lever la semence, quand on le peut. On sème à la volée ceux qui doivent passer l'hiver, mais il convient mieux de semer par rayons ceux qu'on consomme pendant l'été ; il y a plus de facilité à les serfouer et à les couper.

La première qu'on sème pour passer l'hiver se sème à la mi-août, et on commence d'en faire usage dans les premiers jours d'octobre : la seconde semence se fait à la mi - septembre , et les épinards ne se coupent guère avant l'hiver : la troi-

CHAPITRE X XXVII 69

ne se fait dans les premiers jours d'octobre ; et ceux-ci, qui demeurent petits , viennent à succéder aux premiers après l'hiver. On recommence à la fin de février en mars, et ces nouveaux semés se mangent après les derniers qui ont hiverné. On les coupe dès qu'ils sont assez forts ; ils n'ont que cette coupe , car après montent en graine , aussi - bien que ceux des semences d'automne : quinze jours après on en sème encore un peu qui ont le même sort : on continue de quinze en quinzaine pendant tout l'été , quand on aime ce légume au point de ne pouvoir s'en lasser, comme c'est le goût de beaucoup de personnes , *ensorte* qu'on en mange toute l'année, excepté dans les temps de gelée ; encore avec la précaution de les couvrir, ou d'en couper dur enfermer dans la serre à l'approche des mauvais temps , où ils se conservent trois semaines en les remuant de temps en temps , on peut en avoir sans discontinuation. On observera que la graine de l'épigramme commun est beaucoup plus prompte à lever que celle de la grande espèce, qui demeure quelquefois quinze jours ou trois semaines en terre.

La seule culture que cette plante demande après avoir été semée, hersée et sarclée , est d'être sarclée exactement et ouillée au besoin pendant l'été sans quoi

elle jaunit et monte au sortir de terre ; si« peut la mettre à l'ombre dans les grandes chaleurs, la feuille en vient plus verte e plus belle. Quand on la sème par rayons, on peut pratiquer ce que j'ai dit à l'égard des carottes, et même mouiller la semence aussitôt marchée , et recouvrir les rayons le lendemain ; c'est la méthode de nos maraîchers.

A l'entrée du printemps, il faut nettoyer ceux qui ont passé l'hiver, de toutes les feuilles que l'hiver a gâtées ; le coeur repousse plutôt, et la terre, dégagée de toutes les ordures qui la couvrent, se met plus aisément en humeur; on les sarcle en même temps.

Pendant l'hiver et le printemps, on ne doit se servir d'aucun instrument pour les cueillir : on les arrache à la main , à fleur de terre avec la queue ; mais dans l'été cette sujétion seroit inutile, puisqu'on en les coupe qu'une fois. Dans quelques provinces on coupe le pied tout en entier mais cette méthode n'est pas bonne ; car' outre qu'ils ne sauroient plus repousser, le coeur qui est plus dur que la feuille, se fait toujours sentir quand on les mange, et n'est pas propre sur une table bien servie.

On en conserve pour graine la quantité qu'on juge à propos des premiers qui ont été semés pendant l'hiver; ils rappor.

Ont plus que les derniers , et la graine en **est** plutôt mûre. Comme la tige s'élève **ort** haut , j'entends de la grande espèce , an fait bien de la soutenir avec quelques attes , et de la défendre le mieux qu'on peut des oiseaux qui en sont fort avides , ie même que des mulots. La graine de ceux qu'on sème au printemps, quoique moins bien nourrie, serviroit également au **défaut** de celle dont les pieds ont passé l'hiver, mais il s'en faut bien qu'ils en fournissent autant.

On arrache enfin ou on coupe les tiges quand elles commencent à jaunir sans attendre qu'elles sèchent tout-à-fait ; la graine achève de mûrir au soleil, étendue sur un drap , et se conserve bonne pendant trois ans.

Il se trouve *des* pieds stériles, comme je l'ai dit, mêlés avec ceux qui sont fertiles; ces pieds, qu'on appelle *femelles*, se distinguent facilement lorsque la plante est élevée en ce qu'elle est plus foible et plus jaune , et qu'au lieu de graine , elle porte tout le long de ses rameaux des groupes de petites fleurs sans pétales, qui ne sont , à proprement parler , que des étamines qui se dissipent et tombent en poussière dès qu'on les touche. Il faut avoir soin d'arracher tous ces faux pieds à mesure qu'ils se font connoître , d'autant

qu'ils sont infructueux , et qu'ils nuisent aux bons.

Aussitôt que la graine est sèche, ne doit pas différer de la battre et de l'enfermer. L'espèce commune est de deux sortes quant à la graine , comme je l'ai dit ; l'une la fait ronde et lisse , l'autre la fait triangulaire et piquante ; et comme cette dernière est fort incommode à manier, tant pour la nettoyer que pour semer , on préfère avec raison la première.

Il nous est venu depuis peu de l'Amérique une nouvelle espèce d'épinard, sous le nom de *basella* dont les Américains font un grand usage ; mais il faudra encore du temps avant qu'elle puisse être répandue. C'est au Jardin du Roi que je l'ai vue et peut-être n'est-elle que là : mais, autant que je puis en juger, il ne sera pas bien difficile de la multiplier en s'y appliquant un peu ; et je peux dire qu'elle en vaut bien la peine. Il y en a de deux sortes qui ne diffèrent l'une de l'autre que par la couleur des feuilles , l'une les ayant vertes et l'autre rougeâtres comme les feuilles de betteraves, avec les nervures d'un gros rouge pourpre , et la tige de même. Les tiges sont formées en cœur de sept à huit pouces de longueur, dans le bas de la plante , sur quatre de largeur unies sur les

CHAPITRE XXXVII. 73

bords, lisses et lustrées, fort épaisses : tige est fort grosse vers le pied, et pousse une quantité de **filets** assez déliés, presque **semblables** à ceux de haricot, qui s'élèvent jusqu'à six pieds, et qui *se* tournent autour des rames qu'on y met en y aidant un peu : *ces filets* ou rameaux sont **garnis** de feuilles **dans** toute leur étendue, et font ensemble un écart de deux pieds et plus en tous sens. Les fleurs sortent en grand nombre tout le long des filets, disposées en forme de grappe, et portées sur des pédicules courts et **gros** ; mais le terme de fleur est impropre car ce ne sont, à proprement parler, que de petits boutons qui sont de couleur de rose sur la superficie, sans pétales ni étamines sensibles, et qui se changent en un fruit ou baie molle *de* la grosseur d'un pois, refendue à la tête qui est d'abord verte , et qui en mûrissant devient d'un violet noir. Ces baies sont placées inégalement le long des queues où elles naissent, **et** renferment chacune un grain dur de la grosseur d'un grain de poivre, qui est la semence de la plante.

Jusqu'à ce moment on s'étoit contenté au Jardin du Roi, de lui donner les soins nécessaires pour la conserver, en observant le degré de chaleur et d'humidité qu'elle pouvoit demander; on avoit parfaitement réussi, non seulement à la conserver, mais **encore** à l'élever de sa propre graine : on

ne présuinoit pas apparemment que cette plante renfermât autant de bonnes qualités, ni qu'elle pût se multiplier en toutes mains, s et on n'avoit pas poussé les recherches plus loin ; on n'avoit pas eu seulement la curiosité d'en éprouver le goût. Prévenu pour elle au premier coup-d'oeil, je **de-**
mandai une poignée de *ses* feuilles, qu'on t eut la complaisance de me donner pour en faire l'épreuve, et le jour même elle fut faite. Je les fis cuire et apprêter de la même manière que nos épinards ordinaires, avec cette différence que je fis ôter à ceux-ci **les**
côtons des feuilles, comme on les ôte à la poirée : je les goûtai ensuite , ainsi que trois ou quatre personnes capables d'en **ju-**
ger, et nous convînmes unanimement **qu'ils**
étoient , pour le goût, supérieurs aux nôtres, n'ayant rien de cette âcreté qu'on est obligé de corriger par le sucre ou la **crème** ; ils sont au contraire sucrés par eux-mêmes , avec l'avantage d'être plus **charnus**, et de fondre beaucoup moins. Tout cela m'a donné une forte envie d'en **multiplier** l'espèce, et j'espère d'y réussir; la difficulté est qu'elle ne sauroit passer l'hiver en pleine terre, et qu'elle ne peut donner sa graine qu'à la seconde année, d'où il résulte qu'il faut pouvoir la conserver pendant un hiver. On a fait l'expérience qu'elle périt dans une serre ordinaire, et qu'il lui faut nécessairement- une serre chaude ; mais je

CHAPITRE XXXVII.

pense que, quoique peu de personnes aient une serre chaude , si quelques-uns s'appliquent à conserver une certaine quantité de graines , elles suffiront aisément à en fournir aux autres curieux : d'ailleurs il est fort possible d'en tirer de nos îles d'Amérique; une petite quantité serviroit pour longtemps, puisqu'un grain seul, suivant le calcul que j'ai fait sur la petite quantité de feuilles que je cueillis sur un seul pied, doit fournir en différens temps, pendant le cours de l'année, de quoi faire deux ou trois bons plats; et pourvu qu'on réussisse à avoir de la graine, on pourra se consoler de voir périr la plante aux premières gelées, après en avoir joui pendant six mois et plus; mérite particulier que n'ont pas les nôtres, qui montent dans l'été presque aussitôt qu'ils sont *levés*. Rien n'est plus facile au reste que de la conserver l'hiver quand on a la place ; il n'est question que d'en emporter au mois de mai au sortir de la couche où on la sème, en la quantité qu'on juge à propos, et d'avoir soin de les arroser au besoin : les plantes n'y viennent pas beaucoup près, si fortes qu'en pleine terre; mais elles ne laissent pas de donner une grande quantité de graines. Celle dont je parle a l'avantage de n'être point difficile à élever, et de croître avec une rapidité surprenante. Je ne sais si la graine **leveroit en pleine** terre , on ne pas éprouvé; mais **il**

76 DE L'ESTRAGON.

est certain au moins que, replantée en terre au sortir de la couche, elle y vient parfaitement; c'est dans cette situation que je l'ai vue et admirée. Chacun pourra profiter de cette petite découverte comme il le jugera à propos, et relativement aux éclaircissemens que j'en donne.

CHAPITRE XXXVIII.

Description de l'ESTRAGON; ses qualités et propriétés, sa culture etc.

L'ESTRAGON est une plante odoriférante, qu'on cultive assez communément dans tous les jardins, et qu'on emploie dans les fournitures de salade avec le cerfeuil, la pimprenelle et autres. On s'en sert aussi dans les omelettes, hachée bien menu on en fait un vinaigre particulier, en mettant simplement la feuille infuser dedans; mêlée avec les cornichons elle en relève le goût.

Cette plante est cordiale, stomacale, incisive, détersive, apéritive et sudorifique; elle excite l'urine; elle chasse les vents; elle provoque l'appétit; elle résiste au venin, et fait cracher étant mâchée; elle est bonne encore pour le scorbut infusée dans l'eau bouillante comme le

CHAPITRE XXXVIII. 77

thé; avec un peu de sucre, elle est très-bonne contre les foiblesses d'estomac, les indigestions et les envies de vomir ; mais quelques-uns la digèrent difficilement et sont sujets à en avoir *des* rapports après en avoir mangé; ceux-là doivent s'en abstenir.

Elle se multiplie également *de* graine, de pieds enracinés, et de boutures ; mais pour l'ordinaire on arrache au printemps quelques vieilles touffes qu'on sépare en plusieurs parties, et on les replante en planches bien préparées, à un pied de distance: cette plantation se fait dès que les pointes commencent à sortir de terre ; car, *plus* avancées, la reprise est plus difficile.

Cette plante s'élève à deux pieds environ, et jette plusieurs rameaux où se forme la graine, qui est extrêmement menue, et qui est précédée d'une petite fleur imperceptible. A cette hauteur la feuille est trop dure et on ne doit se servir que de celles des jeunes pousses.

Cette feuille est longue et étroite, d'un vert clair, lisse, et unie sur les bords : on l'a toujours tendre avec l'attention d'en couper une certaine quantité *de* quinze en quinze jours, *par* le pied , qui repousse toujours jusqu'aux gelées.

Il faut serfouir et sarcler au besoin l'estragon , et l'arroser exactement pendant les chaleurs : on le coupe ensuite à fleur

de terre après la Toussaints, et on le couvre d'un pouce de terreau, si on en a. On doit prendre garde de ne pas tirer la racine en le coupant; car elle tient fort peu à la terre. Il faut le renouveler tous les trois ans.

On n'a point de précaution à prendre pour le conserver pendant l'hiver; il résiste aisément aux mauvais temps ; mais ses jeunes pousses sont sujettes fort souvent à geler à l'entrée du printemps. Il faut avoir des paillassons ou de la paille sèche pour les couvrir, quand on est menacé de gelée.

Lorsqu'on veut en jouir pendant l'hiver, on en replante quelques pieds sur couche à la Toussaints , et on lui donne les mêmes soins qu'aux autres plantes qu'on rechauffe en même temps. Il peut s'allier sur la même couche avec toutes celles qui se contentent de 6 pouces de terreau.

CHAPITRE XXXIX.

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

T E fenouil est une espèce d'anis , dont il diffère cependant en beaucoup de choses qui le rendent préférable. Tout y est utile,

la racine, la feuille, la graine , soit dans les alimens , soit dans les remèdes : avantages que n'a pas l'anis, dont la graine seule fait tout le mérite.

il y en a deux *espèces*, le commun et le doux : je pourrois en nommer une troisième, dont j'ai reçu nouvellement de la graine, qu'on m'a assuré supérieure aux autres en finesse ; mais je ne l'ai pas encore éprouvée jusqu'à la graine. La feuille est extrêmement fine et déliée , et la plante ne vient pas , beaucoup près , si forte que les autres : on me l'a donnée sous le nom italien *de fenocchio di uccarro* , fenouil sucré.

Le fenouil commun est vivace, et se soutient plusieurs années. Sa racine est droite, blanche , assez grosse, d'une saveur aromatique, mêlée de quelque douceur; sa tige est haute de quatre à cinq pieds , droite, cylindrique , cannelée , noueuse, lisse , couverte d'une écorce mince et verte, remplie d'une *moëlle* fongueuse et blanche , partagée en plusieurs branches vers son sommet: les feuilles sont amples, branchues, partagées en des lobes étroits et cylindriques d'un vert foncé, d'une saveur douce, d'une odeur suave ; ceux qui sont à l'extrémité sont comme *des* cheveux. Ces feuilles sont portées sur des queues qui embrassent, en manière de gaine, les tiges et les branches : au sommet des tiges et des rameaux, sont de grands parasols arrondis, dont Les fleurs

sont formées en rose à cinq pétales jaunes odorants , appuyés sur un calice qui se change en un fruit composé de deux graines oblongues, assez grosses, convexes, cannelées d'un côté, applaties de l'autre, de couleur brune, d'une saveur âcre et un peu forte.

Cette plante croît naturellement dans les rochers et dans les cailloux en Afrique, et autres pays voisins de la Ligne : la culture l'adoucit et la change un peu dans les climats plus tempérés, tels que le nôtre et particulièrement en Italie et en Espagne , où elle est beaucoup plus cultivée qu'ici.

Le fenouil doux , qu'on appelle autre ment *fenouil de Florence*, a des qualités beaucoup plus parfaites que celui dont je viens de parler, et diffère aussi par sa tige qui est plus basse , et par ses feuilles qui sont plus petites ; sa graine au contraire est plus grosse du triple, plus blanche , et plus régulièrement cannelée : elle est en même temps plus douce et moins acre. Sa feuille blanchie avec le pied est aussi plus tendre et plus sucrée ; mais , pour que la plante vienne dans toute sa perfection, on prétend qu'il faut tirer la graine de Syrie, ou des îles Açores, et que celle qu'on recueille dans nos climats, dégénère beaucoup, ce qui semble prouvé par toutes les variétés qu'on remarque dans cette espèce,

CHAPITRE XX X X. gr

qui se trouve rarement conforme en tous points à la description que je viens d'en faire.: cependant en Italie où elle réussit fort bien, on ne se sert guère que de la graine qu'on y recueille, ainsi qu'en Languedoc, où on en cultive beaucoup ; mais il est vrai qu'elle n'est pas toute également bonne, et pour l'avoir bien franche, on est assez embarrassé : j'en ai fait plusieurs fois l'épreuve ; et pour règle, on doit observer qu'il faut qu'elle soit d'un blanc verdâtre tirant sur le canelle ; celle qui est plus blanche est dégénérée.

L'une et l'autre espèce se cultivent de la même manière. On sème la graine au mois de mai ou de juin, quand on veut le blanchir pour le manger en salade, et au mois de mars quand on veut en recueillir de la graine. La semence se fait par rayons, soit en planche, soit en bordure. La terre doit être meuble et bien préparée : on l'arrose légèrement pour la faire lever, si le temps est au sec ; et, quand le plant a six semaines ou deux mois, on l'éclaircit et on le sarcle. Il demande peu d'eau , à moins qu'on ne le destine à être mangé en pied , et c'est la seconde espèce qu'on prend ; auquel cas on le repique en planche, comme le céleri, quand il a la force convenable, et on l'espace à un pied en tous sens. On le soigne de la même manière en le mouillant fréquemment, et on le butte lorsqu'il a h

D U F E N O U I L.

grosseur qu'il peut avoir; il blanchit et forme un pied beaucoup plus gros que le céleri, et fort supérieur en qualité. Sa saveur, sa finesse et son odeur, charment tout à-la-fois et le goût et l'odorat. Il est tendre en même temps et beaucoup moins indigeste que le céleri; outre qu'il est stomacal et favorable contre beaucoup d'incommodités, comme on le verra ci-après dans le détail de ses vertus. Les Italiens en font grand cas et grand usage, et ils ont bien raison : ils *le* mangent en salade , ou plus simplement avec le sel : ils le mettent aussi dans la soupe. La pointe des jeunes feuilles entre encore dans leurs fournitures de salade, où elles répandent une odeur et un goût agréables : ils mangent même l'extrémité des jeunes branches sans aucun assaisonnement. Il est vrai que du côté de Rome particulièrement, il a des qualités qu'on ne se persuade pas qu'il a, à moins d'en avoir mangé sur les lieux. Nous perdons beaucoup que *ce* légume soit ici presque inconnu. Je conviens que le climat ne lui étant pas aussi favorable il n'auroit pas autant de bonnes qualités; mais du plus au moins, il seroit toujours d'un grand mérite : peut-être même que si on étudioit avec soin sa culture, il se trouveroit des veines de terre où il réussiroit parfaitement : j'en ai élevé moi-même qui s'est trouvé passablement bon malgré la qualité froide et humide de ma terre;

d'où je présume que dans un terrain plus favorable il seroit beaucoup meilleur. La plus grande difficulté que j'aie trouvée , c'est de le faire blanchir sans qu'il rouille ou qu'il pourrisse ; c'en est encore une de l'empêcher de monter. Le remède à ces deux **inconvéniens** roule, à ce que je crois, sur le choix de la terre et sur le plus ou le moins d'eau qu'on doit lui donner : en faisant férentes épreuves, on peut parvenir à trouver le point, et j'invite fort les curieux de s'y appliquer pour leur utilité. La graine ^{fr} mûrit fort bien, et sert à beaucoup d'usages ; mais je ne me console point de ce que le mérite de cette plante pour nous soit borné là, j'entends pour l'usage de la vie ; car elle a d'ailleurs beaucoup plus de qualités salutaires.

Elle est apéritive, diurétique, sudorifique , stomacale , pectorale et fébrifuge. Sa racine tient le premier rang parmi les cinq grandes racines apéritives. Sa graine est **du** nombre des quatre semences chaudes majeures; et sa feuille, quoique moins employée *en* particulier étant distillée avec toute la plante, produit une eau souveraine dans certains accidens. Le suc de ses racines, pris depuis trois onces jusqu'à six, est un excellent remède pour les fièvres-quartes intermittentes, étant pris au commencement de l'accès : il excite les sueurs, et le matade doit avoir attention de se bien **couvrir**

après l'avoir pris. La décoction de ses racines et de ses graines est spécifique contre la petite-vérole et la rougeole, ainsi que dans les fièvres malignes et putrides. Aucune autre plante, au sentiment de plusieurs grands médecins, n'approche de la vertu de celle-ci pour ouvrir et pour résoudre. La graine a une vertu particulière pour dissiper les vents et apaiser les douleurs de colique : on la fait bouillir avec les herbes dans les décoctions qu'on fait pour prendre en lavement; et mâchée simplement ou prise en poudre , elle produit à-peu-près le même effet. Elle est encore souveraine dans les maladies des yeux, quelles qu'elles soient, foiblesses obscurcissemens , collyres, humeurs, etc. On en prend tous les matins une prise réduite en poudre avec du sucre , et on se bassine en même temps les yeux avec une eau qu'on en distille, où avec une infusion de sa racine dans du vin blanc : cette infusion seule, au rapport d'un grand médecin , a guéri radicalement, sous ses yeux, un malade attaqué d'une cataracte bien formée. On tire une huile essentielle de sa graine, qu'on trouve chez tous les apothicaires, qui soulage beaucoup les asthmatiques, et qui calme la toux la plus opiniâtre; on en prend douze à quinze gouttes dans un verre de lait coupé, ou de tisane pectorale : elle est aussi très-utile dans la colique, à six ou huit gouttes. La bonne

fenouillette , liqueur assez commune, qui n'est autre que l'esprit de vin imbu de cette huile , fait le même effet à une ou deux cuillerées, sur-tout dans la colique venteuse, et dans les indigestions. Les feuilles et les racines bouillies dans l'eau d'orge et de riz, font venir le lait aux nourrices. Quelques-uns assurent que l'usage de cette plante fait maigrir; elle se trouve par-là favorable à ceux qui ont une disposition marquée à devenir trop gras. Enfin, elle a lavertu bien reconnue de fortifier l'estomac, d'aider à la digestion, et de dissoudre les glaires, soit qu'on en fasse usage dans les alimens, soit qu'on en prenne l'infusion. Un jardin ne doit-il pas être toujours pourvu d'une plante si utile? C'est à cause de ses grandes vertus que l'Italien dit : *Fenocchio é pane mi bastua*, 11 me suffit d'avoir du fenouil et du pain.

CHAPITRE XL.

*Description de la FRÈRE-DE-MARAI ;
ses qualités et propriétés , sa culture , etc.*

CETTE plante est une des plus rustiques, et une de celles qui s'élèvent le plus facilement elle croît dans les champs comme

dans les jardins, et réussit dans toutes sortes de climats, pourvu que le fonds de terre soit un peu frais.

Sa racine est en partie droite et en partie rampante, et garnie de beaucoup de fibres, Sa tige s'élève à deux pieds communément, et plus quand elle est en bon fonds : elle est quadrangulaire cannelée et creuse, fournie de feuilles dans toute sa longueur, placées sans symétrie, et divisées en trois, cinq ou sept parties, séparées par une côte à laquelle elles sont attachées : ses feuilles sont oblongues, arrondies, épaisses, bleuâtres et lisses : ses fleurs naissent plusieurs ensemble des aisselles des côtes sur un même pédicule, rangées par ordre et du même côté ; elles sont légumineuses et blanches, panachées de veines purpurines et pourpres à la hase : les feuilles latérales sont noires au milieu , et blanches sur les bords ; la feuille intérieure est verdâtre : le calice est vert, partagé en cinq quartiers, d'où il sort un pistil qui se change ensuite par degré en une gousse longue , épaisse, presque ronde, charnue et velue, remplie de graines ou de fèves, au nombre de trois quatre ou cinq : ces graines étant vertes sont d'un blanc verdâtre , de forme ovale un peu quarrées, larges, applaties, et enveloppées d'une écorce dure et épaisse qu'on nomme *la robe*, ayant une marque longue et noire à l'endroit où elles tenoient

CHAPITRE X L. 87

la gousse. Etant sèches, elles deviennent rousses, et la substance intérieure devient dure et solide. A mesure que la graine sèche, la gousse et la plante se dessèchent aussi, et tout vient noir. Chaque pied produit jusqu'à quinze gousses quand le fonds et l'année sont favorables, d'autant plus que le même pied produit souvent deux et trois tiges.

Les manières dont on l'apprête sont assez connues : on la mange au beurre, ou au lard, ou à la crème ; dans la nouveauté, elle fait un plat d'entremets dont les gens friands et délicats sont fort empressés. Pour cet apprêt, on prend la fève-de-marais dans le temps qu'elle est très-petite, c'est-à-dire, de la grosseur d'une grosse fève de haricot, un peu plus : on ne lui ôte que le bout du germe avec l'ongle pour l'accommoder. Le peuple s'accommode mieux des fèves-de-marais quand elles sont plus grosses : on les dérobe alors, pour me servir du terme usité ; on les fait cuire avec un peu d'eau, après les avoir fait roussir légèrement dans le beurre ; on y met ensuite du poivre et du sel, avec une pincée de sarriette, dont le goût relève celui de la fève-de-marais, qui est un peu fade de sa nature. Elle a encore le défaut d'être pesante et venteuse, et de resserrer beaucoup : on ne doit pas trop en manger, quand on n'a pas l'estomac à toute épreuve.

Ce légume a des propriétés pour la rué-

decine ; sa farine est une des quatre résolutives qu'on emploie fort communément dans les cataplasmes pour amollir, résoudre et disposer les tumeurs à suppurer : dans cours de ventre, lorsqu'il est permis de arrêter, la bouillie faite avec cette farine du lait, est un bon remède. La cendre tiges et des gousses de cette plante brûlée, est apéritive : on en fait bouillir une once dans une pinte d'eau, qu'on fait filtrer ensuite et boire aux hydropiques. L'écorce et la gousse de ce grain , qu'on fait infuser du soir au matin dans un verre de vin blanc, au poids de trois gros , est un remède presque infailible pour les rétentions d'urine. L'eau distillée des fleurs est un excellent cosmétique pour faire passer les taches et les rousseurs du visage.

On cultive dans ce pays cinq différentes espèces de fèves, savoir, la grosse espèce, la julienne, la picarde, et deux sortes de petites qu'on appelle *féverolles* : ces deux dernières ne sont bonnes que pour les chevaux , et ne se sèment que dans les champs. Je n'en dirai pas davantage.

Des trois autres espèces , la grosse est celle qui est la meilleure, et à laquelle on doit s'attacher pour son usage particulier: les deux autres sont beaucoup plus petites, et ont le goût plus sauvage : on ne s'en sert qu'au défaut de la première, et elles ne sont mangées que par le peuple qui s'accop-

CHAPITRE X L. 89

mode de tout. On en cultive peu aux environs de Paris , quoiqu'il s'en consomme autant que de l'autre : on les apporte des pays écartés , par préférence à la grosse espèce , parce qu'étant plus dures, elles résistent mieux à la voiture, et que d'ailleurs la semence en est beaucoup moins chère pour ceux qui en font trafic.

La grosse espèce se sème dans les mois de décembre et de février; on en risque un **peu** dans cette première saison, lorsqu'elles **peuvent** se conserver: elles sont de quinze jours plus hâtives que celles de la seconde sentence; mais elles périssent souvent : les mulots, les pies et les corneilles les mangent, ou les gelées les détruisent, à moins qu'elles ne soient bien abritées, et soigneusement couvertes dans les temps de neige et *de gelée*. Il est donc à propos de remettre au mois de février la plus forte semence.

On les sème en planche ou en plein carré, par rayons ou par touffes; cette dernière façon est la meilleure , parce qu'on les serfouit plus facilement ; trois suffisent dans chaque touffe, qu'on espace d'un pied ou quinze pouces. On les serfouit au mois de mars ou d'avril, suivant leur force : on les chausse un peu en même temps; on **les laisse** croître sans prendre d'autre précaution.

Elles fleurissent en mai , et on les arrête **alors**, c'est-à-dire, on pince les bouts *des* tiges ; la fleur arrête mieux les gousses en

viennent plus belles, et le puceron, qui est leur ennemi, s'y attache beaucoup moins quand cette partie, qui est la plume tendre, est supprimée. Si cette vermine a déjà gagnée, il faut ramasser dans des paniers ces bouts de tiges qui en sont identifiés, et les jeter loin, ou les enterrer.

Avant que de les semer, beaucoup de personnes, esclaves des anciennes pratiques, les font tremper, soit dans de l'eau naturelle, soit dans de l'eau de fumier, dans l'opinion que cela les fait plutôt germer; pour moi qui en ai fait l'expérience pour ma règle, le seul effet que j'en ai aperçu, c'est qu'après les avoir ainsi trempées, il en pourrissoit beaucoup en terre qui ne levoient pas, et que les autres n'avancèrent pas davantage : chacun pourra l'éprouver.

On doit choisir la meilleure terre qu'on ait pour placer ce légume, qui ne s'accommode point des terres légères ; et mieux la terre a été fumée et labourée plus il rapporte.

Les premières semées commencent à donner à la fin de mai leur fruit, qui n'est désiré par les gens délicats qu'autant qu'il est petit : ainsi on doit le saisir dans ce moment, et les gousses qui succèdent les unes aux autres fournissent trois semaines environ.

On peut continuer d'en semer jusqu'à la

CHAPITRE X L. 9¹

n d'avril, mais, passé ce mois, la fleur qui arrive dans les grandes chaleurs, est sujette couler; le puceron s'y joint et les ruine. **le** qu'on peut faire sans frais aux risques de l'événement, c'est de couper au mois de mai ou de juin, à fleur de terre, les premiers **pieds** qui ont rapporté ; ils repoussent de **nouvelles** tiges, qui donnent du fruit en **juin** et en septembre, si l'insecte ennemi **ne** s'y attache pas.

On réserve pour graine la quantité dont **on** a besoin, et on arrache les pieds quand la gousse et le cossat sont noirs et secs; on les bat ensuite, et on enferme le grain séchement , avec l'attention de le garantir des rats et des souris qui en sont friands. Ce grain se conserve bon deux années sur terre ; à la troisième, il n'en *lève guère*.

Quelques particuliers en font sécher en vert pour manger pendant le **Carême** , et voici la manière. On les prend à une bonne grosseur ; on leur ôte leur robe; on les enfile en chapelets, et on les met premièrement à l'ombre pendant quelques jours; ensuite on les expose au soleil jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches, et on les enferme dans un lieu *sec*; mais à les bien apprécier, c'est *un* mauvais manger qui se réduit en bouillie , et qui est plus dégoûtant qu'appétissant.

lin auteur a avancé que pour bien fumer une terre, il **falloit** la semer en fèves _i et

la labourer avec toute la plante, qu'on terroit bien quand elle commençoit à rir, et que cet amendement étoit préférable à tous les fumiers : je ne connois personne qui en ait fait l'épreuve, je ne rois par conséquent ni l'approuver rejeter ; mais je sais, pour en avoir été témoin souvent, que dans le royaume de Naples, beaucoup de particuliers fument terres avec une plante à-peu-près sensible, dont je n'ai pas retenu le nom, qu'ils laissent croître fort haut, et qu'ils en tirent de même : d'où je présume que cette sorte de fumure pourroit être bonne ; il faut calculer si elle seroit plus d'économie que le fumier ; car on perd la récolte d'une année, la semence et les frais de deux labours : cependant, dans les pays où on ne peut pas trouver de fumier peut-être cette pratique seroit-elle bonne et utile.

CHAPITRE X L I.

Description de la GARDEROBE ; ses différentes espaces, ses propriétés, sa culture, etc.

CETTE plante n'est d'aucun usage dans les alimens ; mais, comme elle sert à la com

CHAPITRE X L I. 93

vation de nos vête mens , qui, dans l'or-
e de nos besoins, tiennent le second
ig, elle mérite bien qu'on lui donne une
tee dans un Traité de la culture des pian-
utiles à l'humanité.

U y a deux sortes de garderobes, qu'on
stingue par mâle et femelle. La pre-
ère , qu'on appelle aussi *aurone*, a sa
aine ligneuse , garnie de quelques fi-
es : elle pousse plusieurs tiges sarmen-
uses , hautes de deux ou trois pieds ,
ares, cassantes, remplies d'une moëlle
anche , rougeâtres, cannelées et bran-
lues. Ses feuilles , dont il est bien diffi-
le de faire une description juste, sont
multipliées à l'infini, découpées fort me-
u en des lobes un peu plus larges que
eux du fenouil, et naissent sur de lar-
es queues ; elles sont blanchâtres , d'une
deur forte, et d'une saveur âcre et amè-
e. Les fleurs sont en grand nombre le
ong des rameaux, de couleur jaunâtre ,
t semblables à celles de l'absinthe; savoir,
fleurons , mais composées d'un grand
ombre de fleurons très-courts , en for-
e de tuyaux, divisés en cinq parties à
sur sommet, portés chacun sur une grai-
 , et renfermés dans un calice écail-
eux ; aux fleurs succèdent de petites grai-
es oblongues, nues, sans aigrette, sem-
lables à celles de l'absinthe , mais plus
petites. Cette plante est plus ou moins

amère, suivant la saison, le climat et terrain.

La seconde espèce, qu'on appelle plusieurs noms, l'*aurone femelle* *santoline* et le *petit cyprès à sa racine*. épaisse, dure, ligneuse, et branchue elle pousse des tiges d'une coudée et de hauteur, ligneuses, gréles, couvertes d'un duvet blanchâtre, et partagée en plusieurs branches, qui sont environnées de feuilles menues finement dentelées, ou plutôt chargées de petits tubercules qui l'entourent quatre à quatre dans toute sa longueur : elles sont blanchâtres, de mauvaise odeur, et d'une saveur qui est tout à-la-fois âcre, amère et aromatique : chaque petit rameau porte une fleur jaune à fleurons, composée de plusieurs autres fleurons en forme de tuyaux, partagées en cinq parties à leur sommet, séparés par des feuilles pliées en gouttières, et renfermés dans un calice commun, écailleux, et presque hémisphérique ; chaque fleuron est porté sur un embryon qui se change en une graine oblongue rayée brune, et sans aigrette.

Cette plante, tant le mâle que la femelle, croît naturellement en Italie et en Provence, dans les montagnes et lieux incultes, d'où elle a passé dans les jardins où elle se cultive fort aisément. On

la multiplie de graines ou de pieds enracinés , et on en fait des bordures autour des quarrés. L'espèce femelle a une vertu particulière, qui est d'écarter par son odeur âcre les vers et les teignes de tous les endroits où on la met, et de préserver par-là les habits et autres meubles de laine du ravage de ces insectes.

Elles ont en outre, l'une et l'autre, des vertus pour la médecine. La première espèce est très-bonne pour faire mourir les vers, pour dissiper les vents, et pour exciter les urines et les règles , d'autant qu'elle lève les obstructions des reins et de la matrice : on la substitue à l'absinthe , ses vertus étant à-peu-près les mêmes. On prétend que la décoction de ses sommités est un spécifique pour faire venir les cheveux et les empêcher de tomber.

11 fait le fond d'un onguent en réputation , et bien éprouvé pour les cheveux dont voici la recette.

Prenez une poignée de feuilles de Garderobe mâle, et autant de Capillaire ; joignez-y 2 onces de miel de Laudanum , gros de Myrthe sauvage; 3 gros de graine de Lin, 3 gros de Fénugrec , 3 onces d'huile d'Amandes douces, 3 onces de bon Vin blanc; faites infuser le tout ensemble pendant vingt-quatre heures , ensuite faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'hu-

DU H A R I C O T.

midité; passez-le en l'exprimant, et fait des onctions avec cet onguent pendant la nouvelle lune.

Un grand médecin assure que les feuilles de la seconde espèce, séchées et. **ré-**duites en poudre , délayées dans de l'eau de matricaire à la dose d'un gros et demi prise à jeun pendant dix jours, et ensuite jour à autre, arrête les fleurs-blanches des femmes.

Un autre assure de même, sur son **ex-****périence**, qu'un gros de la même poudre est très-utilement employé dans la pleurésie et la fluxion de poitrine.

CHAPITRE X L I I.

Description du H A R I C O T ; ses différentes espèces, sa culture , etc.

— **E** nom de haricot est commun à la plante et au fruit qu'elle produit : pour distinguer cependant la gousse qu'on mange en vert , d'avec le grain lorsqu'il est séparé de sa gousse, on dit *haricot vert* et *haricot blanc*; et lorsque le grain est sec on dit *haricot sec* ou *fève de haricot*.

Cette plante est universellement connue et il s'en fait une grande consommation en tout pays : quelques espèces **filent**, c'est-à-dire

ire montent ; les autres demeurent basses, d'où on les appelle *haricots nains*. La feuille est uniforme dans toutes les espèces de ce pays : elle est disposée comme celle du lierre, je veux dire, divisée en trois parties presque égales qui naissent ensemble sur la même queue, toutes trois terminées en pointe, d'un beau vert de pré, lisses, minces et unies sur les bords; ses fleurs sont sans nulle odeur, petites, d'une forme irrégulière, blanches ou purpurines, suivant l'espèce, et sortent des aisselles des Feuilles par bouquets de quatre, six, huit ou dix, placées de deux en deux par échelon le long du rameau où elles tiennent : la tige est extrêmement déliée, et ne se soutient qu'en s'accrochant aux tiges voisines, au défaut d'autre appui.

A la fleur succède la gousse, qui est plus ou moins longue, suivant l'espèce, et large d'un travers de doigt ; elle renferme les grains au nombre de cinq ou six, plus ou moins, qui se détachent aisément lorsqu'elle est sèche.

Ce légume est employé si fréquemment dans la cuisine , qu'on peut dire qu'il est le plus assidu au foyer. Il est de toutes les saisons, de toutes les conditions et du goût des plus délicats : il se mange en gras comme en maigre, et en beaucoup de façons. En vert avec sa gousse , on l'accommode au jus au beurre et à la crème ; mais

Terne IL

58 DI/ HARICOT.

il faut lui ôter exactement ses filets et les deux extrémités : en grains tendres , on lui donne les mémés apprets : sous les viandes rôties il est particulièrement bon. Sec , on le fricasse de plusieurs manières : oq le mange en salade : on en fait des purées. Lorsqu'il est confit, il tient parfaitement sa place dans les entremets, soit au jus, soit à la crème; et quoiqu'il soit fort difficile de résister à la tentation d'en manger, en quelque façon qu'il soit présenté sur table , il est pourtant à propos de prévenir qu'en grain il est venteux et pesant sur l'estomac , et par cette raison , que certains tempéramens doivent en manger avec modération.

Ses propriétés pour la médecine sont, d'être amollissant . apéritif et résolutif : on emploie sa farine très-communément dans les cataplasmes pour amollir, résoudre et, disposer les tumeurs à suppurer. L'eau distillée des haricots verts, prise le matin jeun au bain -marie , à la quantité de trois ou quatre onces, est bonne contre la gravelle. On assure que le grain mâché, et appliqué sur la morsure des chevaux, guérit la blessure.

Il y a une infinité d'espèces de haricots. Un particulier de ma connoissance en a rassemblé par curiosité soixante-trois , toutes très - distinctes en forme et en couleur mais qui n'ont que fort peu de différen-

CHAPITRE XLIT.

en goût et en qualités : je n'entreprendrai point de les détailler, pour ne point m'écarter de mon objet, qui est de rendre mon ouvrage moins curieux qu'utile, et je m'en tiendrai à quinze ou seize reconnues pour les meilleures, et très-suffisantes pour nos besoins. Ceux dont le climat et le terrain sont plus propres à quelques autres espèces, ai... ont raison de les cultiver; et je ne doute pas que certaines qui n'ont qu'une qualité médiocre ici, et qui, par cette raison, sont abandonnées, ne puissent être beaucoup meilleures dans d'autres pays : je me rappelle moi-même d'en avoir mangé avec plaisir, dans le Levant de plusieurs sortes que je n'ai jamais vues en France. Les seize espèces dont je fais choix sont,

le haricot gris.	9 le petit rond blanc.
2 le grivelé.	10 le Suisse blanc.
3 le petit blanc nain	11 le Suisse gris.
hâtif.	12 le Suisse rouge.
4 le plat blanc hâtif.	13 de Prague.
5 le sans parchemin.	14 le gros à confire
6 le blanc commun.	de Hollande.
7 le rognon de Caux.	15 le cardinal.
8 de Soissons.	16 d'Espagne.

Toutes ces espèces se multiplient de la graine ou du grain, qu'on met en terre à la fin d'avril dans les terres chaudes et

légères , et à la **mi-mai** dans les fonds plus tardifs. Nulle plante n'est si délicate, et ne demande la terre si bien préparée et fumée en même temps : il faut qu'elle ait eu un bon labour avant l'hiver un second à la fin de février, et un binage avant la semence : ces trois façons se paient amplement par le produit, et j'ai l'expérience que ceux qui ménagent celle de février perdent au lieu d'épargner. La terre doit être meuble aussi de sa nature , et bien amendée. Dans les fonds gras et humides, le grain est fort sujet à pourrir; et s'il lève, la plante est toujours languissante, jaunit et ne produit que peu. Cette plante a un avantage sur toutes les autres qu'il faut changer de place tous les ans ; mais celle-ci réussit mieux la seconde année dans la même terre, pourvu qu'on la secoure d'un peu de fumier ; le grain vient plus clair et plus uni.

C'est avec la houe * ou la binette qu'il

* Cet outil étant peu connu en beaucoup de pays, et se trouvant néanmoins le plus commode que je connoisse pour la plupart *des* semences *des* grains, pois, fèves, haricots, blé de Turquie, etc. , j'explique ici la manière de s'en servir pour ceux qui ne la connoissent pas, et qui voudront **l'éprouver**. J'expliquerai en même **tem** s sa forme. Le fer porte treize à quatorze pouces de longueur, sur huit du côté de la douille, et sert à l'autre extrémité qui se trouve par-là quarrée. **Il** doit être un peu recourbé dans son milieu, et tranchant

CHAPITRE XLII. lot

faut semer les haricots, soit en plein champ, soit en planches ou en bordures ; et voici la manière. On retire d'abord deux houées de terre de la place qu'on lui destine, et on les jette sur *le* côté , l'une à droite et l'autre à gauche : on donne ensuite plusieurs coups de cet outil tranchant pour ameublir la terre ; on en tire encore une bonne houée qu'on tient en l'air d'une main, pendant que de l'autre on répand la semence au fond de la petite fosse qu'on fait, et on rejette cette houée par dessus, qu'on égalise un peu d'un tour de main , de deux pieds en deux pieds : on continue tant que le terrain a de longueur, et suivant l'espèce on met plus ou moins de grain. On recommence une seconde rangée quand la première est finie , et on dispose les touffes **en** échiquier, à même distance de deux pieds., On a soin d'écraser les mottes et d'ôter les pierres s'il s'en trouve.

Au bout de quinze jours la semence doit lever : mais si dans cet intervalle de

à l'extrémité, qui doit être d'acier bien battu, de l'épaisseur d'un ligne ou une ligne et demie au plus; à l'autre extrémité se place la douille, qui doit être coudée de manière que par sa disposition le manche revienne sur **l'outil** , et prenne le même tour. Ce manche doit être un peu courbe comme le fer, et ne doit s'en trouver écarté que de 5 'a **6** pouces du côté de son tranchant, et de trois attendant la **douille** ; sa longueur est bonne à dix-huit pouces.

temps il survient des pluies d'orage qui battent la terre , le grain qui ne sauroit percer la croûte qui se forme au-dessus , surtout quand il y succède quelques journées de chaleur, a besoin d'être secouru ; et il faut , avec quelque léger instrument , rompre cette croûte pour lui donner facilité de sortir, sans quoi il périt entre deux terres.

Un mois **après** , quand les pieds ont pris un peu de force, on les chausse, **c'est-à-dire** on remet autour de la touffe la terre **qu'on** avoit jetée sur le côté en le semant, et par cette façon la terre se trouve brisée en même-temps; c'est après une petite pluie. **que** cet ouvrage est bon à faire.

Si on veut les ramer, c'est aussi le **moment** de piquer les rames et ils produisent une fois plus.

Trois semaines après, s'ils sont ramés on passe dans les rangs pour aider aux ges , qu'on **nomme filets** , à s'accrocher aux rames.

Il y a *des* pays , tels que les environs de Chartres , où on coupe les filets à mesure qu'ils se forment , et ils ne laissent pas d'avoir une abondance *de* grains : je crois cette méthode fort bonne quand on ne les rame pas, car toute la sève demeurant dans le pied, les premières fleurs tiennent toutes , le grain en est mieux nourri , et il en **coûte** moins de frais et d'embarras :

tout au moins, quand les filets ont atteint le bout des rames, il faut les arrêter ; car ils font confusion , et consomment inutilement beaucoup de sève dont le bas profiteroit.

S'il pousse beaucoup de mauvaises herbes , comme il arrive dans les années pluvieuses , il faut les sarcler à la main et avec adresse pour ne pas nuire aux plantes ; mais ordinairement la façon qu'on leur donne en les chaussant est la dernière .

On les cueille enfin en vert àu mois de juillet , si on en a besoin. On doit se servir des deux mains , l'une qui tient la queue de la gousse , et l'autre qui la tire pour ne pas rompre les filets ; mais , pour le mieux, il est à propos de destiner un canton exprès pour ceux qu'on veut manger de cette manière , sans toucher à ceux qu'on veut laisser sécher ; et à

de ceux-ci, si ce sont des nains , il faut attendre que les plantes soient dépouillées de toutes leurs feuilles, et que les gousses soient bien sèches : on en fait des bottes, et on les enlève dans un temps sec. Mais si ce sont des haricots ramés , comme las gousses ne sèchent que les unes après les autres , il faut les cueillir à fur et à mesure ; sans quoi il arrive que celles du bas, qui sont les premières sèches , s'ouvrent en partie, et le grain tombe ; ou

bien il chancit et se rouille dans sa gousse, s'il arrive des temps pluvieux; et c'est autant de gâté. -

Si on a de la place pour les semer **sécherment**, tant les uns que les autres, on fait mieux de ne les battre qu'au moment du besoin, car ils se conservent deux ans de plus; et les blancs conservent mieux leur blancheur et leur émail. Ce légume a le privilège qu'aucun insecte ne l'endommage, comme les autres, ainsi on n'a rien à **craindre** lorsqu'ils sont battus sur le champ. *Ils* ne sont bons à semer que pendant deux ans au plus, car à la seconde il en manque une partie.

Pour avancer ce fruit et en jouir dès les premiers jours de juin, on le sème fort épais sur couche au commencement de mars. Il lève promptement, et on a grand soin de le couvrir dans les mauvais temps; on le transplante ensuite à la fin d'avril au pied des murs du midi, où il reprend **facilement** en le mouillant un peu; mais cela n'est bon à pratiquer que pour les nains hâtifs. La couche doit être chargée de six pouces de terreau.

Si vous voulez **confire** des haricots verts pour l'hiver, choisissez les plus tendres et jetez-les dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure; passez-les de-là dans une eau fraîche, enfilez-les ensuite **avec** du fil, mettez-les après à l'air pendant

deux ou trois jours à l'ombre, et autant au soleil ; ou, au défaut du soleil, faites-les ressuyer sur des claies au four, en observant qu'il ne soit que tiède : se trouvant suffisamment ressuyés , retirez-les , et fermez-les **séchement** dans des boîtes ou sacs de papier. Pour vous en servir faites les revenir pendant vingt quatre heures dans une eau tiède , dans laquelle vous aurez jeté **un** morceau de beurre manié, et faites-les cuire dans la même eau ; donnez- leur ensuite l'assaisonnement qu'il vous plaira , et vous les trouverez aussi tendres que dans leur saison ; mais, à dire vrai, le goût en est bien changé. Je viens à la description des espèces. Le haricot gris est une des premières qu'on sème dans les terrains hâtifs, et qui les premières fournissent Paris. Il ne s'élève point, ce qui est un avantage ; car on le place plus commodément partout , sur-tout au pied des murs pour l'avancer, sans qu'il nuise aux arbres : sa fleur est purpurine, sa gousse fort longue et tendre, et son grain d'une bonne grosseur , fort alongé et arrondi de couleur noire jaspé de blanc. On n'en fait ordinairement usage qu'en vert, cependant son grain est un des plus moelleux et 'des meilleurs qu'il y ait : il n'a contre lui que sa couleur qui **déplaît** , parce qu'il rend "la **sauce noi-râtre** ; cependant, avec l'attention de jeter Veau quand il est à. moitié cuit , et de la



remplacer avec une eau bouillante , on corrige en partie ce défaut. 11 rapporte **beau-**
coup.

Le haricot grivelé n'a pas le grain si moelleux ; il est d'une espèce à-peu-près semblable pour l'hativeté ; sa fleur est purpurine , et sa gousse de grosseur médiocre assez alongée , tendre et rayée de rouge. Son grain est gris de-lin jaspé de noir; il en rapporte beaucoup quand il est ramé, On n'en fait communément usage comme du précédent, qu'en vert, par la même **rai-**
son que son grain rend la couleur de la sauce noire ; on peut pourtant la corriger de la même manière que nous **l'avons dit ci dessus.**

Le haricot blanc nain hâtif, donne son fruit en même temps que les deux **pre-**
cédens : il ne file point, comme son nom l'annonce, et cependant il rapporte extraordinairement, sur-tout si on le cueille souvent. Sa fleur est blanche, et sa gousse longue et unie ; son grain est de même blanc, mais d'un blanc parfait , lisse et lustré : il est menu, alongé et un peu arrondi. On le mange en vert et en sec , et il est fort bon de l'une et de l'autre façon : c'est de toutes les espèces *celle* qui donne le plus de plaisir et de profit dans un jardin bourgeois ; ■ cela près que le grain *sec* ne renfle pas tant que les grosses espèces, dont je parlerai la suite,

Le haricot blanc plat hâtif est encore , pour l'hâiveté , de la même classe que les précédens : il file et charge beaucoup quand il est ramé. Sa fleur est blanche et sa gousse de moyenne longueur ; son grain est de médiocre grosseur, court applati et assez blanc. On en fait usage en vert et en sec ; mais, mangé en sec, on ne lui trouve pas la perfection de quelques autres.

Le haricot sans , parchemin est le plus estimé pour être mangé en vert, par la raison que sa gousse n'a pas en dedans cette petite pellicule, qu'on nomme *parchemin*, commune à toutes les autres espèces, et qui le rend plus tendre et plus agréable au manger : il a encore l'avantage de donner son grain bien plutôt qu'aucun autre ; il est passablement tendre et moelleux et en même temps aussi hâtif que les précédens ; il fournit beaucoup étant ramé. Ses qualités lui méritent avec justice l'empressement de ceux qui le connoissent : il a la fleur blanche, la gousse fort longue, le grain court, applati, blanc et de moyenne grosseur. On en fait usage en vert et en grain tendre avec le même plaisir : en sec il n'a rien qui le distingue.

Le haricot blanc commun est celui qu'on trouve par tout , et dont il se fait le plus d'usage dans les provinces où les espèces plus distinguées ne sont pas connues et où peut-être elles ne réussiroient pas si bien

qu'aux environs de Paris. Sa fleur est blanche, sa gousse médiocre, et son grain court, applati, d'un blanc un peu sale ; il file et charge beaucoup quand il est ramé on le mange également en vert, en grain tendre, et en sec.

Le rognon de Caux est ainsi nommé, parce que son germe est enfoncé, et qu'en tout il a la ressemblance, pour la forme, d'un rognon de mouton ; c'est une très-bonne espèce fort estimée, et qui charge beaucoup étant ramée. Sa fleur est blanche, et sa gousse fort alongée, mais moins remplie que quelques autres ; son grain est un peu menu, alongé, et d'un blanc assez parfait, lisse et lustré. On le mange de toutes les façons, mais en sec c'est un des plus estimés, étant moelleux et, tendre il succède aux premières espèces.

Le haricot de Soissons, est celui qui tient le premier rang pour être mangé en sec ou en grain tendre : c'est le plus gros de tous, le plus tendre, et qui cuit le mieux il charge beaucoup quand il est ramé ; mais il est sujet à tacher dans les années pluvieuses. Il faut être attentif à ramasser les gousses à mesure qu'elles sèchent. Sa fleur est blanche ; sa gousse très-longue, mais peu remplie ; son grain fort applati, d'un blanc et d'un émail supérieur à tous les autres : c'est l'espèce la plus tardive. Il est aussi bon en vert que les autres étant pris fort jeune

mais on le réserve toujours pour manger en grain tendre ou en sec.

Le petit haricot rond , blanc , est la plus petite de toutes les espèces ordinaires, et la meilleure, au goût de bien des gens , pour être mangée en *sec* : il est tendre, moelleux et cuit parfaitement, ayant même quelque chose de distingué dans le goût. Il file et charge prodigieusement quand il est ramé. Sa fleur est blanche, sa gousse petite, mais bien remplie ; son grain presque rond en tous sens, et d'un blanc un peu roux. On n'en fait usage qu'en sec, et il est de fort bon rapport.

Le haricot Suisse blanc est une espèce destinée à être mangée en vert ; il charge beaucoup , quoiqu'il soit nain. Sa fleur est blanche sa gousse fort *tendre* et longue ; son grain est de moyenne grosseur, allongé , arrondi , d'un blanc roux , fort médiocre en qualité : il est assez hâtif, *aussi* n'en fait-on guère usage qu'en vert.

Le Suisse gris n'a d'autre différence d'avec le premier que j'ai qualifié que la couleur de son grain , qui est d'un rouge noirâtre marqueté de noir : il est nain comme le blanc, et n'est destiné qu'à être consommé en vert.

Le rouge est de la même classe , à *cela* près que sa couleur est d'un beau rouge ,, jaspé de *plusieurs* couleurs qui varient *sui-*
vant les terrains,.

Le haricot de Prague, autrement nommé le *haricot à la Keine*, parce que , dit-on, Sa Majesté fut la première à qui il fut présenté il y a quelques années, est une espèce singulière qui n'est cultivée que dans quelques jardins particuliers, et qui devrait être plus répandue ; sa fleur est purpurine et sa gousse extrêmement petite, mais très remplie. Son grain n'a aucune forme décidée ; il s'en trouve de carrés et de ronds d'autres disposés en pendeloques les uns plus petits, les autres plus gros , mais tous plus menus que les plus petits pois : sa couleur est isabelle, jaspé de canelle. On ne le mange ni en vert ni en grain tendre mais en sec : il a un goût fin et distingué qui le rend précieux à ses amateurs, particulièrement servi en salade à l'huile et au vinaigre. On le sème et on le cultive comme les autres espèces ; il n'est ni plus délicat à élever , ni plus tardif à donner son fruit : on observera seulement qu'il faut nécessairement le ramer, si on veut en tirer un véritable profit ; et dans cette disposition il rapporte une quantité incroyable de gousses de grains , qui dédommage bien de la petitesse.

Le gros haricot à confire de Hollande nommé en Allemand *schewert*, qui signifie *sabre* , par la raison qu'il imite la forme d'un sabre , est une espèce extraordinaire par le volume de sa gousse qui porte se

CHAPITRE XLII. III

huit pouces de longueur sur un bon pouce de largeur. Sa fleur est blanche, assez grande ; et son grain arrondi blanc , ros et court. On le confit au sel pour l'Phier, et c'est presque la seule manière dont on l'emploie. Il s'en fait une consommation immense en Hollande et dans les pays voisins ; mais on ne le connoît presque pas en France.

Le haricot cardinal est une espèce nouvelle , dont je ne connois pas le pays originaire. Sa fleur est blanche , sa gousse assez longue, mais peu remplie, et son grain applati et fort gros ; sa couleur est blanche dans toute la circonférence , et pourpre tout autour du germe : c'est ce qui le distingue le plus , car il n'a rien de particulier d'ailleurs, ni pour le goût , ni pour le produit ; il a au contraire le défaut de mûrir fort tard et fort difficilement, ce qui fait rapporter peu , et quelquefois rien du tout.

Le haricot d'Espagne est une espèce singulière , qu'on cultive plus pour la fleur que pour le fruit ; cette fleur est semblable à celle des autres, mais d'une couleur de feu parfait, et il en produit abondamment pendant trois mois, pourvu qu'il soit arrosé : il s'élève jusqu'à dix à douze pieds, et il trouve à s'accrocher : à la peur succède la gousse qui est fort longue , d'un gros et dur, et rude sous le doigt; le grain qu'elle

renferme est double en grosseur de toutes les autres espèces ; sa couleur est gris-de-lin, jaspé de noir en plus grande partie. Il ne se mange pas d'ordinaire ; cependant on commence d'y prendre goût, et moi-même l'ayant goûté, je ne l'ai pas trouvé différent *des* autres ; mais il pèche par la couleur comme le haricot gris et Suisse. Je ne fais mention des quatre espèces **sui-**
vent, que pour en donner quelques-unes de pure volonté.

Le haricot de la Chine file comme les nôtres ; il a la feuille plus petite ; sa **fleur** est gris-de lin dans les uns et blanche dans les autres: elle sort des aisselles des feuilles en bouquets de dix à douze , disposée à-peu près **comme** un rameau de giroflée et il s'en l'orme jusqu'à vingt-cinq et trent sur chaque pied. La plus grande partie d fleurs donne du fruit, et communément s'en trouve huit ou dix sur chaque grappe, qui sont conformées comme les gousses ordinaires; mais plus courtes , plus **larges** et plus renversées „avec cette différence de plus, que les deux côtés sont hérissés **de** petites dents pointues en manière de scie , et que la peau est rude et raboteuse. La fève dans sa maturité est ronde et **ap-**
plaie comme une lentille , mais deux fois plus grosse , et d'un noir parfait , liserée d'un filet blanc dans la moitié de sa **circon-**
férence. C'est par cette ressemblance 4

rondeur avec les pois, que quelques-uns l'appellent *pois de la Chine* ; niais la

, la tige et la gousse le caractérisent bien haricot. Il multiplie extraordinairement ; j'ai compté sur un seul pied que j'avois élevé sur couche, jusqu'à deux cents et quelques gousses : en pleine terre il ne fourniroit pas tant ; mais il fournit toujours beaucoup, pourvu qu'il ait été avancé sur couche , et replanté au pied de quelque mur bien exposé. J'en ai fait cuire une poignée pour en connoître le goût , je l'ai trouvé particulier : peut-être auroit-il des amateurs ; mais j'avoue que , quoiqu'il n'ait rien de mauvais il ne m'a pas flatté. Sa couleur dans l'apprit ne prévient pas ; peut être dans son pays naturel a-t-il d'autres qualités qu'on ne lui trouve pas ici , ou des vertus que nous ne connoissons pas.

La première espèce de haricot du Mississipi , se multiplie de graine comme les autres. Il faut la semer ici de bonne heure sur couche , et la replanter ensuite à une bonne exposition : elle porte une tige droite, ronde et lisse, de la grandeur d'une plume à écrire, qui s'élève à dix-huit pouces ou deux pieds; les feuilles sont distribuées partie à droite et partie à gauche , diamétralement opposées à un pouce les unes des autres , placées en échelon de perroquet , et disposées en trois parties égales

comme celles des haricots ordinaires, mais d'une forme tout-à-fait différente, n'ayant qu'un pouce environ de longueur, et formant un ovale parfait, lisses et unies sur les bords. Les tiges qui portent le fruit naissent des aisselles des feuilles dans le bas de la plante au nombre de six ou huit, et portent douze à quinze pouces depuis leur naissance jusqu'aux premières siliques, qui sont ramassées en forme d'aigrette à l'extrémité. Les fleurs sont purpurines, formées à peu-près comme toutes les fleurs du haricot, mais si petites, qu'à peine appçoit-on leur forme. A ces fleurs succèdent des siliques ou gousses qui renferment semence ; ces siliques sont de la longueur du -doigt, arrondies et menues comme la petite ficelle : elles contiennent chacune quinze à dix huit grains de couleur brune, conformés à-peu-près comme le petit haricot blanc rond, de la grosseur au plus d'un grain de millet. Par ce détail on juger avec raison que ce grain n'est pas capable de servir d'aliment. On ne fait usage effectivement que de la silique en vert ; menue comme elle est, il en faut une grande quantité pour en faire un plat : d'où il faut conclure qu'elle a- apparemment un mérite que nous ne connoissons pas. J'ai cru d'abord que la plante venoit plus forte au Mississipi qu'elle ne vient ici ; mais on m'a assuré qu'il y avoit fort peu de différence,

CHAPITRE LII. 115

que c'étoit un manger exquis pour ces abitans. Pour nous , nous ne pouvons guère considérer cette plante que comme une curiosité.

La seconde espèce de l'IV ississippi est toute opposée à la précédente ; la tige est foible comme celle des haricots ordinaires et file gaïement; la feuille est disposée de même, mais elle est plus grande, et les trois parties qui la composent sont régulièrement ovales , terminées en pointe : la fleur est aussi conformée de même, mais beaucoup plus grande , et de couleur de rose mêlée de blanc : la gousse qui y succède est extraordinairement longue et grosse , et renferme plusieurs fèves grosses , courtes , presque quarrées , d'un blanc roux , ayant un germe noir. Je n'en connois pas le goût ; l'ai vue seulement au Jardin du Roi, où elle a été apportée nouvellement : on peut assurer simplement que si elle se naturalisoit dans notre climat, elle serait d'un grand rapport ; c'est ce qu'on saura sans doute plus certainement dans quelques années.

Le haricot d'Amérique est une espèce qui file comme les nôtres, mais dont la tige est fort déliée, et la feuille extrêmement petite : la fleur est proportionnée ; et la silique qui y succède n'a qu'un pouce environ de longueur, et ne contient qu'un ou deux grains presque ronds , de couleur

café, et de la grosseur d'un grain de plo de lièvre. A cette description, nul de ce qui cultivent des haricots pour le profit la multiplication, ne sera , je pense , ten de faire des essais sur celui-ci.

Il y a encore plusieurs autres espèces haricot à-peu-près semblables, que je pa sous silence, d'autant qu'elles n'intéress que la curiosité , comme je l'ai déjà re qué : ainsi je crois devoir terminer ici article.

CHAPITRE XLIII.

Description de l' H Y S O P E; ses différentes espèces, ses propriétés , sa culture ,etc.

IL y a trois espèces d'hysope; mais, comme elles ne diffèrent que par la couleur de la fleur, et qu'elles sont parfaitement sembla. Mes en tout le reste , la description de l'une me dispense de décrire les autres.

Sa racine est grosse, ligneuse et dure; elle pousse plusieurs tiges qui s'élèvent à un pied ou dix-huit pouces, dures, nouées, rameuses, garnies, depuis le bas jusqu'en haut, de filetes longues et étroites, un peu plus grandes que celles de la sarriette : ses fleurs naissent en manière d'épi . mais tout.

ées toutes d'un côté, de couleur ou blanche, ou bleue, ou rose, suivant l'espèce ; les fleurs sont formées en gueules découpées par le haut en deux lèvres , dont la supérieure est relevée, arrondie, échancrée, et l'inférieure est divisée en trois pièces, dont la moyenne est creusée en cuilleron, échancrée et terminée par deux pointes ; à chaque fleur succède quatre semences oblongues et brunes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur : ces semences sont odorantes , elles approchent quelquefois de l'odeur du musc.

Cette plante n'est d'aucun usage pour la vie mais elle sert dans les jardins à former des bordures autour des quarrés de potager, où elle répand une odeur aromatique et très agréable, principalement avant qu'elle entre en fleur.

Ses plus grandes propriétés regardent la médecine : elle est incisive , apéritive digestive , détersive, v ulnéraire et fortifiante: elle sert principalement aux maladies tarseuses du pouton. Ses feuilles et ses fleurs s'emploient dans les décoctions céphaliques , et dans le vin aromatique dont les chirurgiens usent si fréquemment pour dissiper l'enflure des plaies. On en tire par distillation une eau et une huile essentielles, qui ont beaucoup de propriétés. On fait avec ses fleurs un sirop simple , et un sirop composé dans lequel entrent plu-

118 DE L'HYSOPE.

sieurs autres plantes béchiques et apéritives, et qui est fort estimé pour les maladies de la poitrine , sur-tout pour l'asthme et pour la toux opiniâtre. La feuille hachée menu, et mêlée avec du beurre frais, appliquée extérieurement , est bonne pour les contusions. Les sommités de l'hysope fraîches ou sèches , trempées dans du vin chaud , et mises dans un nouet qu'on applique en fomentation sur les yeux avant que de se coucher, guérissent les échy-moses ; et la même fomentation est souveraine pour dissoudre le sang grumelé et le résoudre quand il est extravasé. L'eau ou la décoction de toute la plante guérit aussi l'inflammation des yeux. On en fait encore une conserve qui est d'un excellent usage dans les maladies du poulmon. Elle est propre enfin pour fortifier le cerveau, pour rendre le sang fluide , pour pousser les mois et les urines, et pour emporter les obstructions.

Cette plante se multiplie de graine et de rejetons, mais plus communément de cette dernière façon qui est plus sûre et plus facile. On la plante en bordures autour des carrés dans les mois de mars et de septembre , de la même manière que la lavande. La méthode pour l'une sera celle pour l'autre. Il faut la détruire et la renouveler tous les deux ans , la propreté le demande; car, lorsqu'elle demeure plus long-temps en place,

CHAPITRE X L I V. 119

elle fait un écart désagréable aux yeux. On doit la placer autant qu'on peut, du côté du soleil, et dans une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop légère. Elle ne demande aucun autre soin particulier.

CHAPITRE XLIV.

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

A laitue est une plante des plus universelles et des plus communes dans les jardins. On en trouve dans les quatre parties du monde : elle s'accommode facilement de toute sorte de climat et de terre, pourvu que le fonds suit un peu préparé, et qu'on choisisse les espèces propres à la veine de la terre.

On en distingue trois espèces principales, qui varient ensuite sensiblement entr'elles, et qui forment un nombre infini d'espèces particulières.

La première est celle qui ne jette que des feuilles en quantité, grandes, lisses et allongées , sans former de pomme.

La seconde est celle dont la feuille est ronde, qui forme d'elle-même et qu'on nomme laitue pommée.

La troisième est celle dont la feuille est alongée et presque lisse qu'on nomme *chicon* ou *romaine*.

Ces trois espèces, à la différence près des feuilles, qui sont rondes ou alongées, lisses ou frisées, et de couleurs différentes, poussent leur tige à-peu-près également; cette tige qui s'élève à deux ou trois pieds, est ferme, épaisse, cylindrique et branchue : les rameaux en sont encore divisés en d'autres plus petits, chargés de fleurs et écartés en manière de gerbes. Ces fleurs sont composées de plusieurs demi fleurons jaunâtres, portés sur des embryons , et renfermés dans un petit calice écailleux, oblong et menu. A ces fleurs succède la semence qui est garnie d'aigrettes, et qui est de forme oblongue, aplatie et pointue aux deux extrémités, blanche, noire ou jaune , suivant l'espèce.

Cette plante est si familière et si connue , qu'elle n'a pas besoin d'être préconisée. On la mange crue en salade avec l'huile, le vinaigre et le sel ; et pourvu qu'on la mange seule sans aucune fourniture , elle est très-saine, et ne peut incommoder que les estomacs extrêmement foibles et froids : la digestion , contre le préjugé général , en est facile, et particulièrement pour ceux qui ne boivent point ou peu de vin. Cuite on la mange dans la soupe; on la mêle aussi avec différens légumes,
sur-tout

urtout avec les pois. Elle est rafraîchissante et humectante : quelques médecins assurent cependant qu'elle est contraire aux asthmatiques.

On en fait presque autant d'usage dans la médecine que dans les alimens. On tire de ses feuilles une eau distillée , qui sert communément de base aux juleps rafraichissans et aux somnifères. On emploie de même intérieurement ses feuilles dans les bouillons et les lavemens rafraichissans , contre les fièvres ardentes et les maladies qui menacent les parties internes d'inflammation. Sa semence qui est une des quatre petites mineures , a les mêmes vertus à-peu-près, et entre dans les potions rafraîchissantes , à la dose de deux à trois gros.

A l'égard de l'extérieur, la feuille appliquée sur le front en bandeau, ou seule, ou fricassée avec le vinaigre , le cerfeuil et le pourpier , est très-utile et très-efficace contre la migraine. On prétend aussi que l'usage fréquent de cette plante , qui est laiteuse de sa nature , est très-favorable aux nourrices pour entretenir et augmenter leur lait.

Son suc entre dans tous les sirops rafraichissans , et donne la principale vertu au populéum , si souverain pour les hémorroïdes enflammées.

Outre les trois espèces de laitues que'

j'ai distinguées ci-dessus, il y en a encor quelques espèces sauvages, qu'on trouve communément dans les haies , et qui ont les mêmes vertus que les espèces **culti-**
vées. Quelques auteurs prétendent **même** qu'étant plus laiteuses , elles sont plus **ape-**
 ritives et plus détersives ; mais on ne s'en sert point pour l'usage de la vie étant dures et amères ; leurs feuilles sont pour l'ordinaire alongées , étroites , sinueuses, découpées profondément des deux côtés , et armées d'épines assez rudes tout le long de la côte ; elle fleurissent et portent leur semence qui est noire , et assez semblable à la semence de celles des jardins.

Je passe à la description des trois espèces en question.

La première est de si peu d'usage pour la table , et si médiocre , qu'il faut plutôt la bannir des jardins que la cultiver : cependant si , contre mon opinion , il y a des climats et des situations de terres où *elle* réussisse mieux que les autres , comme on me l'a voulu persuader quelquefois, le seul moyen d'en tirer parti est de la lier comme les chicons; quand elle est en pleine force, le coeur blanchit, mais pourrit facilement.

La seconde espèce , qui est la laitue pommée , est la plus généralement cultivée : il semble que la nature se soit amu-

sée à la varier par des qualités parfaitement distinctes, qui l'ont d'autant variées dans ses noms. Les curieux et les amateurs doivent être contens que je leur en rapporte vingt-cinq espèces ; avec les détails nécessaires , au moyen desquels ils puissent se procurer en toutes sortes de terres , et successivement en toutes les saisons , la jouissance d'un présent que la nature a bien voulu nous rendre si agréable et si multiplié : je dis en toutes sortes de terres , parce qu'il n'y a point de terrain où on ne puisse en cultiver ; mais je fais en même temps cette observation , que toutes les subdivisions de la laitue pommée ne viennent pas en toutes terres , qu'au contraire quelques-unes ne viennent avec succès qu'en certaines terres , et que ce ne doit être qu'après des épreuves de son terrain , que chacun doit s'en tenir à cultiver celles qui y auront le mieux réussi.

Je subdivise donc la laitue pommée en vingt-cinq ; savoir : la petite Crêpe , la grosse Crêpe , la Bagnolet , la George , l'Aubervilliers , la grosse Blonde, la Dauphine , la Perpignane , la Bapaume, la Batavia, la Laitue brune, la Sanguine , la Coquille, la Passion, la Gènes , la jeune Rouge , la grosse Rouge , l'Italie , la Royale, la Paresseuse , la Versailles, la Cocasse , la grosse Allemande , la Pomme de Berlin et la longue Vissée.

La troisième espèce de laitue , connue sous le nom de *chicon* ou *romaine*, n'est guère moins cultivée que la précédente ; elle n'est point sujette à avoir cette pointe d'amertume qu'on trouve assez communément dans les laitues pommées, ce qui fait qu'on la préfère pour être mangée crue ; mais elle n'a pour elle que la belle saison; jusqu'ici l'art n'a pas pu parvenir à l'élever pendant l'hiver. J'en connois douze à quinze espèces ; il n'y en a pourtant que sept qui soient généralement connues et cultivées , et qui soient à-peu-près égales en qualités , les autres étant *des* espèces dégénérées et de peu de mérite , même celle dont la graine est jaune : je les passe sous silence.

Ces sept espèces sont , la Romaine hâtive , le Chicon vert , le Gris , le Blond le Rouge , le Panaché , et l'Alfange.

Je reviens à présent aux laitues pommées.

I. La petite crêpe , qu'on nomme autrement *la petite noire* parce que sa graine est noire , et la plus petite de toutes les laitues : elle est d'un vert jaunâtre , extrêmement frisée et dentelée ; sa pomme est petite à proportion , surtout lorsqu'elle vient sous cloche: elle est fort tendre dans cette situation ; mais, à dire vrai, elle a peu de goût , et son principal mérite est de réussir mieux qu'aucune autre suc

touche pendant tout l'hiver , saison dont la rigueur fait trouver tout bon. En pleine terre elle est beaucoup meilleure, et pomme mieux ; mais elle n'a pour elle que le printemps : dans les autres saisons, elle monte aussitôt qu'elle pomme ; et, dans les terres fortes, elle fond même plutôt que de pommer : elle demande par conséquent une terre douce et bien terreautée , à l'exposition du midi ou du levant, le long de quelque mur , ou au pied de quelque brise-vent. C'est la première qui donne sa graine, mais elle en donne peu, et encore celle qu'elle donne est fort sujette à nuiler. Il y en a une seconde espèce beaucoup plus grosse, dont la graine est de même noire , mais qui ne pomme pas sous cloche, et qui *n'est guères* cultivée aujourd'hui. Pour la faire pousser contre tous les frimats , (j'entends la petite) les jardiniers intelligens , et particulièrement les maraîchers, la sèment dès la fin d'août sur de petits ados de terreau à l'exposition du midi et la repiquent ensuite sur de petites couches basses où elle pomme ; cette première semée se *mange* en décembre. Ils en sèment sur *cette* *e, pour* la *seconde* *à s,* vers la Toussaints ; et la plante qui en vient, ils la replantent en place sur une autre couche , quand elle est assez forte : elle doit avoir été préalablement repiquée : celle-ci se mange en janvier.

La troisième semence se fait en décembre , et tous les mois ils continuent d'en semer jusqu'en mars, pour en avoir toujours successivement; mais cette troisième semence demande bien plus de soins que les premières.

Pour cette laitue, comme **pour** toutes les autres qu'on sème ou qu'on repique on observera d'abord de ne charger la couche que de quatre pouces de terreau : quand elle est bonne à semer, c'est-à-dire que son grand feu est passé , on sème la graine sous cloche , très claire , et fort peu couverte de terreau : beaucoup de maraîchers se contentent même de la battre avec la main contre le terreau sans la recouvrir. La graine lève peu de jours après ; et , quand ses deux oreilles sont bien formées, et que la première feuille commence à sortir du cœur , sans attendre davantage , on la repique de deux en deux , à un pouce de distance l'une de l'autre sous d'autres cloches. Si la couche est encore bonne, on la repique dessus ;

ce défaut on la remet sur une autre : il en entre **soixante ou quatre-vingts** sous chaque cloche. On **la** laisse se fortifier en cet état jusqu'à **ce qu'elle ait** quatre ou cinq feuilles, et on a soin **d'entretenir** sa couche dans une bonne tiédeur : je ne dis pas chaleur, car cette plante s'accommode mieux d'un feu modéré ; et il lui

suffit, pour ainsi dire , de trouver la couche chaude quand on la sème , et qu'on la repique , ou qu'on la plante en place ; les deux extrémités de froid ou de chaud la font fondre.

On est également attentif à tenir les cloches empaillées et couvertes de litière, pendant les nuits principalement, et d'augmenter les couvertures à proportion de la rigueur du temps.

Lorsqu'on a des paillassons , il est encore mieux de couvrir toute la couche par-dessus la litière, non seulement pour conserver plus sûrement la chaleur , mais aussi pour secouer plus facilement les neiges qui peuvent tomber , et qui , sans cette précaution, se mêleraient avec la litière, qu'il faudroit alors changer souvent, sans qu'on pût encore empêcher par-là le refroidissement de sa couche.

De temps en temps il faut observer si le plant n'a pas trop de chaleur ; ce qui se connoît , lorsqu'en levant les cloches on en voit sortir une vapeur chaude : il faut alors leur donner un peu d'air pendant quelques heures.

Quand il fait doux, ou lorsque le soleil se montre pendant les gelées, il faut lever les cloches pendant le beau du jour, et les remettre dès que le soleil se retire.

Lorsqu'elle a enfin atteint quatre à cinq feuilles on la repique de nouveau sous

cloche , sur une nouvelle couche pour y demeurer et pour pommer ; et cette dernière couche doit être chargée de six pouces de terreau , pour que la racine ne touche pas le fumier : on en met douze ou quinze, qu'on réduit ensuite à quatre ou cinq au plus, dès qu'elles commencent à se trouver Fessées. Celles qu'on retire se replantent également par quatre, sous d'autres cloches.

On aura attention de ne se servir en aucun temps pour la repiquer , de cloches neuves; il faut qu'elles aient servi une quinzaine de jours à d'autres plants, ou qu'elles aient été exposées au soleil autant de temps le long d'un mur, pour qu'elles aient pu ressuier : l'expérience montre que sans cela les plants qu'elles couvrent fondent et périssent.

Il faut alors continuer les mêmes soins et les mêmes réchauffemens , suivant le plus ou le moins de besoin , et avoir attention de donner de temps en temps un peu d'air aux cloches pendant les plus belles heures du jour, soit que le soleil se montre ou qu'il ne se montre pas ; car sans air le plant s'étirole et ne pousse pas : il suffit de lever la cloche d'un doigt, du côté du midi, s'il ne fait point de vent, et on la soutient dans cet état avec un peu de paille roulée; mais si le vent est trop vif, quel qu'il soit, il faut toujours donner l'air du côté qui lui est opposé.

CHAPITRE XLIV. 129

Lorsqu'ensuite elles viennent à remplir les cloches , il faut, suivant le temps, les élever plus haut avec des fourchettes ; et , venues enfin au point di vous les souhaitez, vous les coupez.

On doit avoir attention, lorsqu'elle commence à pommer, d'ôter toutes les feuilles basses qui jaunissent; et de presser le terreau contre le pied ; la pomme en vient plus grosse et plus belle. Il faut aussi changer tous les 3 ou 4 jours les fourchettes, c'est-à-dire , donner de l'air tour à tour aux quatre côtés de la cloche, pour qu'elles en profitent toutes également ; sans quoi, celle qui jouiroit toute seule du bénéfice de l'air à l'exclusion des autres, se fortifieroit à leurs dépens, et leur nuiroit beaucoup : il faut tâcher cependant d'accorder cela avec le vent.

II. La grosse crêpe ne diffère de la petite que par la grosseur, qui est presque du double : elle a d'ailleurs les mêmes qualités, forme et couleur. Son principal mérite est d'être extrêmement douce et tendre ; elle demande aussi même qualité de terre et même exposition. On peut la semer et l'avancer sur couche pour en jouir plutôt au printemps , qui est sa saison : on peut même l'y planter pour pommer ; niais elle ne souffre pas la cloche. Il faut l'abandonner au plein air dès qu'elle est replantée en place , soit sur couche, soit sur terre. Sa

graine est blanche et mûrit de bonne heure elle en rapporte médiocrement.

Il y a encore une espèce de crêpe que les maraîchers appellent *la rotule* : elle est très-peu frisée, et vient un peu plus grosse que les autres ; mais je ne sais si ce n'est pas le même dont je parlerai ci-après, connue plus généralement sous le nom de *Bagnolet* ou de *petite-courte*.

La graine des deux espèces de crêpe est celle qu'on prend, par préférence à toute autre, pour en faire de la laitue à couper , qu'on nomme autrement de *la capucine* , d'autant qu'elle est plus blonde. La manière de la semer est de faire de petits rayons de deux pouces de large sur un de profondeur. On les couvre de graine, et on les recouvre légèrement de terreau ; d'autres la sèment à la volée, ou à champ, pour me servir du terme des jardiniers, sous cloches , et battent bien le terreau avec la main sans l'enterrer. Douze à quinze jours après l'avoir semée, on peut la couper ; mais pour l'avoir mieux nourrie, et qu'elle ait plus de goût , il faut la semer assez claire, et la laisser profiter jusqu'à ce qu'elle ait deux bonnes feuilles, outre ses oreilles : elle est plus long-temps à venir mais elle fait plus de profit et de plaisir.

On en sème un peu tous les quinze jours depuis la fin de septembre de cette

CHAPITRE XLIV. 731

façon on en a aussi *long-temps* qu'on veut; mais on n'en est plus guère empressé dès que les laitues pommées commencent à donner. On observe, pour celles qu'on *des-*
tine à venir pommées , les mêmes soins et les *mêmes* précautions que j'ai expliquées *ci-dessus*.

III. La Bagnolet , que d'autres nomment la *petite courte*, la *printanière*, ou la *dégre-*
bé, s'élève comme la petite crêpe , mais l'emporte sur elle , en ce qu'elle est plus hâtive, et que la pomme est plus gros-
se , plus jaune et plus ferme : elle a en-
core l'avantage de pommer sous cloche sans avoir besoin d'air, ce qui est un mé-
rite. Sa feuille est blonde et lisse , beau-
coup moins frisée que la crêpe , et elle est moins sujette à fondre. Les maraîchers ne s'y attachent pas autant ; je n'en sais pas la raison , car elle vaut *mieux* à tous égards ; et j'y *suis* voué en mon particu-
lier, pour l'hiver et le printemps, à l'ex-
clusion de toute autre. Elle réussit éga-
lement sur terre et sur couche ; mais elle monte facilement dès que les chaleurs commencent. Sa graine est blanche ; et par cette raison autant que par sa res-
semblance à la crêpe , quelques- uns la nomment la *crêpe blanche* , ou la *crêpe ronde* , comme je l'ai dit à l'article pré-
cédent. On doit observer de n'en mettre que quatre sous *chaque* cloche , et c'est

132 DE LA LAITUE.

une espèce que tout le monde doit être empressé d'avoir : elle graine peu, attendu sa petitesse , et elle est fort sujette à nuiler ; il en faut réserver plus que moins.

1 V. La George est de deux sortes; l'une qu'on appelle la grosse *George* l'autre la *George blanche*. La première s'élève sur couche, et pomme sous cloche comme les précédentes , où elle réussit parfaitement pourvu qu'elle soit à l'air et mouillée amplement : trois suffisent sous chaque cloche; et si on veut en mettre quatre, il faut écarter les cloches de quatre pouces l'une de l'autre. Sa feuille est blonde et assez lisse , et sa pomme serrée : elle est douce et tendre , et on peut la regarder comme une excellente laitue , qui en son temps fournit abondamment à tous les besoins. La bonne saison pour la mettre en place, est le commencement d'avril ; il faut avoir soin de lui donner de l'air à propos , et la couper dès que sa pomme est faite, car elle monte presque aussitôt. Sa graine est blanche ; elle en rapporte beaucoup, et mûrit des premières.

La seconde sorte peut indifféremment se semer sur couche ou sur terre ; mais elle ne pomme que sur terre , et particulièrement aux pieds des murs : elle vient très-grosse et bien pommée , douce et

CHAPITRE X L I V. ¹ 33'

tendre. Sa feuille est blonde, cassante et médiocrement frisée : elle demande une terre légère et bien terreautée. C'est la première qui vient sur terre quand elle a été un peu avancée sur couche : il faut la couper aussi dès qu'elle est pommée , ayant le même défaut de monter promptement. Sa graine est blanche , abondante , et mûrit *des* premières. Les maraîchers en plus grande partie, la choisissent par préférence à toutes les autres, pour en faire de la laitue à couper, tant parce qu'elle fournit abondamment, que parce que sa feuille en naissant est plus blonde et plus large que les autres.

V. L'Aubervilliers est une petite laitue printanière, qui réussit également bien pendant l'été, mais que sa petitesse a disgraciée *de* la plupart des jardins. Ses feuilles extérieures sont lisses et d'un gros vert sa pomme très- jaune et fort tendre : elle ne fond guère, et se soutient assez longtemps pommée ; *ces* avantages lui mériteroient un sort plus heureux. Sa graine est blanche ; elle en donne peu, et mûrit de bonne heure.

VI. La grosse blonde porte ce nom à juste titre, étant grosse et très-blonde : elle est tendre et douce et pomme parfaitement; mais elle monte presque aussitôt qu'elle est pommée, sur-tout pendant l'été : c'est ~~au~~ printemps et dans l'automne qu'elle réussit.

le mieux. Sa graine est blanche ; elle en rapporte beaucoup *et* mûrit ordinairement bien.

II. La dauphine est une laitue printanière, qui n'est bonne que dans cette première saison : elle est fort hâtive et fort grosse, d'une forme plate ; sa pomme est assez serrée : elle est douce et tendre, et peut-être considérée comme une des meilleures laitues. Elle s'accommode de toute sorte de terre, pourvu qu'elle soit mouillée souvent et amplement ; elle pousse beaucoup de drageons autour de *ses* premières feuilles , qu'il faut avoir soin d'ôter. Sa graine est noire, fournit beaucoup, et mûrit de bonne heure.

VIII. La perpignane est de deux sortes ; l'une verte, et l'autre mouchetée , c'est-à-dire, mêlée de taches jaunes. La verte a ses feuilles unies et lisses, avec une grosse côte ; sa pomme est très-grosse et fort jaune, assez tendre ; sans aucune amertume : elle se soutient parfaitement dans les terres sèches , et résiste aux chaleurs : elle ne monte aussi que difficilement ; mais dans les terres humides , elle pourrit facilement ; on doit par conséquent lui donner le terrain qui lui est propre. Sa graine est blanche : elle en fournit beaucoup ; mais il faut qu'elle ait été semée de bonne heure pour que sa graine mûrisse.

La seconde ne diffère guère de l'autre

que par sa couleur extérieure, et par ses côtes, qui sont un peu moins grosses ; du surplus ses qualités sont les **memes** , et sa graine également blanche ; elle en donne passablement.

IX. La Bapaume est une grosse laitue fort blonde, qui se soutient fort bien : elle vient en toutes saisons et en toutes sortes de terres ; c'est son principal mérite. Sa pomme n'est pas serrée du haut , mais du bas elle est fort remplie, et elle trompe en cela ceux qui la regardent sans la **connoître**. Sa graine est noire, et elle en donne très-peu.

X. La Batavia est une espèce totalement différente de toutes les autres , tant par son volume, que par sa configuration et par son acabit : elle est *de* la grosseur d'un petit chou. Ses feuilles sont extrêmement frisées et repliées, d'un vert clair, avec une petite teinte de rouge semée sur les bords ; sa pomme est un peu concave , ne blanchit qu'imparfaitement , et est cependant tendre et délicate, et en même temps si cassante , qu'elle ne souffre presque pas le transport. Dans les terres fortes , elle a un peu d'amertume , c'est son seul défaut ; mais, malgré cela , elle est très- estimée des gens de goût, et préférée â beaucoup d'autres , d'autant plus qu'elle prend l'assaisonnement mieux qu'aucune autre. Elle ne réussit pas également par-tout ceux qui

136 DE LA LAITUE.

se trouvent sur un terrain qui lui est propre , peuvent s'en féliciter. Elle demande d'être arrosée fréquemment et amplement; mais il faut que ce soit le matin ou le soir; car les arrosements en plein midi la font moucheter et pourrir : elle craint beaucoup les fraîcheurs ; ainsi, passé le mois d'août, il n'y faut plus guère compter, et on doit s'arranger sur cela pour les plants qu'on en veut faire. Sa graine est blanche ; elle en rapporte passablement , et mûrit d'assez bonne heure.

XI. La laitue brune, autrement h laitue d'Hollande , est une assez bonne laitue qui pousse fort bien , et qui se soutient mieux que beaucoup d'autres dans les sécheresses; elle est d'une belle grosseur ; ses feuilles extérieures sont d'un vert mat, fort lisses, et très-unies sur les bords ; son coeur est jaune et plein : si elle étoit plus tendre et plus délicate , on n'auroit rien à lui reprocher. Il est toujours à propos d'en avoir dans l'été , car elle ne fond pas, et ne monte pas si facilement que la plupart des autres : elle est au moins excellente pour cuire , lorsqu'on la trouve trop dure à manger crue. Sa graine est noire, et elle en rapporte beaucoup ; mais elle mûrit un peu tard , et dans les années tendres elle pourrit plutôt que de mûrir.

XII. La sanguine est une laitue de moyenne grosseur 2 fouettée de veines rot>

CHAPITRE X L I V. 137

ges comme le chicon panaché, et très-agréable par-là aux yeux : elle pousse assez bien au printemps, mais elle n'a que cette saison; dans les autres, elle monte plutôt que de pousser. Elle demande une terre douce. Sa graine *est noire* : elle en rapporte assez, et mûrit promptement.

XIII. La coquille a la feuille plus verte que jaune, ronde , assez unie et passablement grosse : elle est ordinairement dure et amère et n'est bonne que pour les soupes. Son mérite est de mieux résister qu'aucune autre aux hivers, et d'être par conséquent la première de celles qui poussent sur terre. Lorsqu'on n'a pas eu de couche pour élever d'autres espèces , on sème la graine à la mi-août ; le plant se trouve assez fort au mois d'octobre pour être replanté, et on la met alors aux côtières du midi ou du levant: on en fait deux, trois ou quatre rangs, suivant la largeur des platebandes. Pendant les fortes gelées on la couvre avec de la grande litière bien secouée, ou du playon plus ou moins épais, suivant la rigueur du temps : on a soin de la retirer quand les dégels arrivent. La cocasse, l'Italie et les chicons qui passent aussi l'hiver , pourvu qu'ils ne soient ni trop Longs, ni trop rudes, se couvrent de même. Si on n'a pas élevé de la crêpe et de la George sur couche pendant l'hiver, on peut mettre de celle-ci sur couche à la fin de février pour l'avoir plutôt.

Elle n'est bonne sur terre qu'à la mi-mai, un peu plut& ou un peu plus tard, suivant les années et les terrains. La graine est blanche ; mais il y en a une autre espèce dont la graine est noire, et qu'on estime mieux. Les ayant pourtant assez examinées toutes deux, j'y ai trouvé peu ou point de différence ; l'une et l'autre grainent assez , et donnent leur graine de fort bonne heure.

XIV. La passion est une espèce à-peu-près semblable à la précédente. Sa feuille est verte et cloquetée , de moyenne **gros** **seur** , qui passe également l'hiver ; et c'est tout son mérite , étant d'ailleurs dure et amère. On s'en sert au printemps pour les soupes et pour les bouillons **rafraîchissans** : elle est fort utile à ceux qui habitent des pays froids et sujets aux neiges ; elle résiste mieux qu'aucune autre aux rigueurs de **l'hiver**. Sa graine est blanche : elle en rapporte passablement.

XV. La Gènes est de trois espèces, distinguées sous les noms de *blonde*, de *verte* et de *rousse*.

La première a la feuille blonde, assez lisse. Sa pomme est un peu pointue et fort blanche , sans amertume : elle est bonne au printemps et en automne ; dans l'été elle nuite. Sa graine est blanche : elle en donne beaucoup qui mûrit d'assez bonne heure.

CHAPITRE XLIV. 139

Le seconde a la feuille verte et frisée ; pomme est dure et jaune , plus grosse que la précédente : elle ne s'effeuille pas. La saison est le printemps et l'automne, et pendant les années sont sèches : elle réussit **mal** en été. Il ne faut l'arroser qu'au grand soin ; mais elle demande d'être souvent arrosée. Sa graine est blanche : elle est fort **difficile** à nuiler. 11 en faut réserver plus que d'ordinaire.

La troisième a la feuille frisée et rousse, couverte de brun : elle est pomme très-bien son **cœur** est jaune et tendre. Elle passe l'hiver ; mais il faut la placer au pied des murs du couchant, le soleil lui est contraire dans cette saison. Il faut la destiner pour le printemps et l'automne ; dans l'été elle ne **réussit** pas. Sa graine est noire et mûrit fort **difficilement**.

XVI. La **jeune** rouge est une laitue de **moindre** grosseur, qui est pomme fort bien : elle est douce , tendre , et très jaune dans son cœur ; ses feuilles extérieures sont d'un vert tendre, fouettées de rouge , rondes et **presqu'unies**. Sa saison favorite est le **printemps** et l'automne ; dans l'été elle nuile et **se perd** facilement : elle demande une terre douce. La graine est noire, et souvent ne **mûrit** pas étant fort tardive : il faut l'avancer de bonne heure sur couche , pour **être** d'en recueillir.

Grosse rouge a toutes les bon-

740 DE LA LAITUE,
nes qualités de la précédente, et la
passe en grosseur , qui est au moins
double : elle a encore l'avantage de
maintenir bien pommée aussi long-tem
et plus qu'aucune autre , et de réussir
toute saison , lorsque la terre lui convien
Elle demande un fonds gras ; dans les s.-
bles , elle vient maigre et dure. Elle a un
mérite de plus , de ne jamais nuiler,
du moins dans es fonds gras , tels que le
mien : ces avantages me la font considé
rer comme une laitue du premier ordre,
qu'il faut nécessairement avoir en tout po
tager bien fourni. Ses feuilles extérieures
sont rondes, presque unies , d'un vert noir,
ombré d'un gros rouge terne. Sa pomme
est jaune comme une orange ; sa graine est
noire , mûrit assez aisément , et fournit
beaucoup.

XVIII. L'Italie a été , pendant long-
temps , la plus cultivée de toutes les lai-
tues , ayant l'avantage de réussir en toutes
saisons , et de se soutenir assez long-temps
pommée : les maraîchers l'ont abandon-
née en faveur de la cocasse, qui se sou-
tient encore plus long-temps, mais qui ne
la vaut pas à tous autres égards. Sa feuil-
le est fine et d'un vert tendre , bordée de
rouge ; sa pomme est serrée et d'un goût
parfait : son seul défaut est de moucheter
un peu dans l'été : elle demande une terre
légère et maigre, et Pen d'eau. Sa graine

noire, mûrit bien ; mais elle ne fournit pas beaucoup.

XIX. La royale est une des meilleures pour l'été , pourvu qu'elle soit mûillée abondamment : elle est d'une bonne grosseur, pomme bien, et se sou- vent fort long-temps : elle est assez douce et assez tendre ; ses feuilles extérieures sont d'un beau vert, un peu cloquetées et aisantes. Il est dommage qu'elle soit un peu sujette à nuiler et à fondre ; à cela près , elle est parfaite et d'un bon rapport. Sa graine est blanche , fournit passable- ment ; mais elle mûrit un peu difficile- ment dans les années tendres. Il est bon d'avancer sur couche ce qu'on destine pour graine.

XX. La paresseuse étoit , avant qu'on connût la cocasse et la Versailles , la plus cultivée pour l'été ; véritablement elle monte moins qu'aucune autre , et résiste mieux aux sécheresses ; mais elle est toujours un peu dure et amère. La meilleure façon de la manger est de la manger cuite. Sa pomme vient très-dure et assez grosse ; ses feuilles extérieures sont d'un gros vert, fort cloquetées, et entassées les unes sur les autres. Sa graine est blanche : elle en donne beaucoup ; mais il faut un peu l'avancer pour qu'elle mûrisse plus sûrement.

XXI. La cocasse est, depuis dix anal

qu'elle est connue , la laitue favori-
 tous les jardiniers , et principalement des
 maraîchers , qui n'élèvent presque
 que celle là pendant tout l'été : ce
 lui a acquis cette préférence , c'est
 vantage qu'elle a de pommer par
 ment , et de se conserver pommée,
 pied pendant très-long-temps, malgré
 chaleurs et les sécheresses. Ses
 extérieures sont d'un gros vert luisa-
 fort cloquetées : elle est
 niée en août et repiquée à la Toussai-
 elle passe l'hiver. Voilà les avantages
 l'ont mise en si grand crédit ; mais
 est sujette , dans beaucoup de terrains,
 à pourrir entre deux coeurs , ou à mou-
 cheter , sur-tout dans les temps pluvieux.
 Elle demande une terre qui ne soit ni
 trop légère ni trop forte ; ou , si elle se
 trouve légère comme dans une partie
 de nos marais, il faut qu'elle soit secou-
 rue de beaucoup de fumier et de ter-
 reau , et arrosée amplement , auquel cas
 elle réussit parfaitement bien. Ces sor-
 tes de terre lui conviennent
 rement pour l'été ; car dans les terres
 fortes , elle ne pousse que des feuilles et
 ne se ferme pas : on doit encore observer
 dans cette saison de l'enfoncer un peu en
 la replantant, la pomme s'en forme mieux.
 Outre le défaut dont je viens de parler,
 elle a encore celui d'être dure et un peu

amère : son extérieur d'ailleurs n'est pas prévenant ; et vu ces défauts qui balancent beaucoup ses bonnes qualités , je suis obligé de dire qu'elle ne mérite la préférence qu'on lui donne, qu'autant que les terrains ne permettent pas d'en élever d'autres pendant l'été . auquel cas il vaut mieux l'avoir telle que de n'en point avoir ; et les maraîchers en particulier, qui ont grand intérêt à tirer profit de leurs plants , ont raison de s'y attacher. Pour en recueillir la graine , il faut en élever sur couche ; si celle d'hiver a péri , la replanter à une cottière, et l'aider à monter en faisant une incision en croix sur la pomme , sans quoi le cœur pourrit souvent faute de pouvoir se faire jour. Sa graine est blanche , et rapporte beaucoup quand la saison est favorable , mais quelquefois elle ne mûrit pas.

° XXII. La Versailles ou la Versailleuse , que beaucoup de gens confondent avec la cocasse, et que j'avois jugée d'abord moi-même n'être qu'une seule et même espèce, sous deux noms différens , mieux examinée se trouve certainement une espèce différente. La feuille de celle-ci est d'un vert plus clair, sans aucune teinte de rousseur, comme on en remarque dans la cocasse ; elle est moins bouclée aussi , et a la pomme plus aplatie : ses feuilles sont moins entassées les unes sur les au-

tres , et elle est moins sujette à rouiller. Je les ai souvent comparées ensemble pour pouvoir soutenir, contre tous les sentimens opposés , que ce sont deux espèces très-différentes l'une de l'autre, et qui ne se ressemblent qu'en ce qu'elles réussissent à-peu-près également dans les chaleurs, et que leur pomme se soutient de même ; je mets néanmoins celle - ci au-dessus de l'autre d'autant plus qu'elle n'est pas si dure , ni si amère. Il se peut, comme quelques-uns le prétendent, que celle-ci se soit formée de l'autre ; mais l'origine ne fait rien à l'état présent de cette plante. Sa graine est blanche, mûrit tard , et fournit plus ou moins , suivant que l'année est favorable : elle exige les mêmes précautions que la cocasse pour la recueillir. Beaucoup de maraîchers se servent de cette espèce pour faire de la laitue à couper, parce qu'elle est plus dure aux gelées.

XXIII. La grosse Allemande, connue en Hollande et en Allemagne sous le nom *d'Impériale*, est une laitue qui , quoique très-ancienne s'étoit ou perdue en France , ou ne s'y étoit jamais bien établie : elle n'est même encore actuellement connue que d'un petit nombre de personnes ; mais ses grandes qualités la répandront bientôt dans tous les jardins : on peut l'appeler

beler la reine des laitues. Il n'est point de
 bonnes qualités qu'elle n'ait , et je ne lui
 connois que de légers défauts. Sa gros-
 seur est monstrueuse, ayant le même vo-
 lume que la Batavia. Ses feuilles extérieu-
 res sont extraordinairement grandes et lis-
 ses , se terminant un peu en pointe dans
 leur jeunesse; sa couleur est d'un vert pâle
 terne ; sa pomme très - serrée , jaune
 et tendre; son goût sucré quand le ter-
 rain lui convient. Elle se conserve aussi
 Long-temps pommée que la cocasse, et ne
 mouchette pas de même : elle vient bien
 en toute saison, à la grosseur près , qu'elle
 n'a pas en été au même degré qu'au
 printemps ; mais j'ai remarqué que dans
 nos terres légères , telles que nos marais
 du faubourg Saint-Germain , elle est su-
 jette à fondre dans les mois de chaleur ,
 sur-tout lorsqu'on la mouille trop souvent;
 c'est un de ses défauts : un autre est d'a-
 voir, dans certains terrains, un peu d'a-
 mertume , qui n'empêche pourtant pas
 que l'on ne la mange avec plaisir. Elle est
 sujette à pousser entre ses feuilles basses
 des drageons qu'il faut avoir soin d'ôter,
 parce qu'ils nuisent au coeur, On doit en
 élever de bonne heure sur couche pour
 qu'elle puisse donner sa graine ; car , ou-
 tre qu'elle monte difficilement, elle de-
 fleure long temps à faire sa pomme : il faut
 qu'elle soit plantée à quinze pouces envi-

ron de distance en tous sens, et quelquefois encore elle se trouve serrée quand elle est en bon fonds. On jugera par ce détail qu'elle est digne de la préférence sur toutes les autres; et je ne doute pas que, lorsqu'elle sera connue de nos maraîchers, ils ne la substituent à la cocasse, s'ils peuvent parvenir par la culture à l'empêcher de fondre. On observera de n'en pas replanter passé le mois de juillet, car plus tard la pomme n'a pas le temps de se former, étant fort tardive, comme je l'ai déjà observé : elle a. la graine blanche, et elle en rapporte beaucoup quand l'année est sèche,

XXIV. La pomme de Berlin surpasse encore en grosseur la précédente, mais elle en diffère en beaucoup de choses. Je ne l'ai que depuis un an; celui qui me la donna, qui étoit un Hanovrien, m'en parla désavantageusement, et ne me l'annonça que comme une plante remarquable par sa grosseur, et nullement supérieure aux autres en qualité. Mais soit que cet étranger ne la connût pas, soit que notre climat lui convienne mieux que l'Allemagne, j'en ai conçu après l'épreuve une idée bien différente : elle est venue chez moi avec toutes les qualités d'une laitue parfaite, douce, tendre, fine, cassante. Son cœur blanchit très-bien ; sa couleur est d'un vert tendre, teint légèrement sur les bords de quelques ombres rouges. Elle

pomme assez promptement : elle réussit dans les deux saisons, le printemps et l'automne; et une seule plante suffit pour faire une salade raisonnable. Il faut la planter à dix-huit ou vingt pouces de distance en tous sens : elle pousse assez promptement; mais sa pomme n'est pas parfaitement serrée, et ne se soutient pas long-temps. Sa graine est noire, abondante, et mûrit des premières.

XXV. La longue vissée est encore une nouvelle laitue, qui me fut envoyée «Italie l'année dernière et que je n'ai vue nulle part : elle est singulière par sa forme, qui est allongée comme un pain de sucre , et terminée en pointe , avec des enfoncemens et des élévations qui tournent de bas en haut, et font le mémé effet d'une vis de pressoir, ce qui lui donne son nom italien que j'ai francisé. Sa pomme est assez également serrée dans toute son étendue ; sa feuille extérieure est d'un vert jaunâtre, cassante et frisée , à peu près comme la Batavia : elle est douce et tendre; en tout c'est une fôrt bonne espèce, indépendamment de sa singularité. Je n'ai pas pu l'éprouver dans toutes les saisons, n'ayant pas eu assez de graine. Sa graine est noire, mûrit assez bien, mais rapporte peu.

Il peut se trouver quelques terrains qui soient propres aux vingt cinq espèces de

laitues dont je viens de parler ; mais au moins il n'en est point qui ne soit propre à quelques-unes d'elles. Ainsi chacun, après les avoir toutes éprouvées , s'il le juge à propos, s'en tiendra à celles qui lui réussiront le mieux. Je n'approuve pas qu'on s'obstine à faire venir celles à qui le fonds se montre contraire : la multiplicité d'espèces n'étant que de curiosité, l'on doit être content lorsqu'on est pourvu de quelques bonnes, qui, se succédant les unes aux autres, puissent fournir aux besoins perdant tout le cours de l'année.

On m'avoit vanté deux nouvelles espèces , l'une nommée la *laitue d'épinard* , l'autre la *pomme longue*. La première est singulière par sa feuille, ressemblante à celle de l'épinard; mais elle ne fait presque pas de pomme, et n'a d'ailleurs aucune qualité qui la recommande. La seconde fait, comme les chicons, une pomme fort allongée elle est toujours creuse et peu tendre. Dans le nombre des autres que je passe sous silence , il se peut qu'il y en ait qui réussissent bien dans d'autres climats : chacun fera bien de conserver les espèces dont il sera content.

Je passe aux chicons : le premier est la romaine hâtive, qui a l'avantage de pommer , ou, pour mieux dire, de se coëffer sous cloche; elle fait grand plaisir dans la nouveauté, quoiqu'elle demeure un peu

maigre sous la cloche : sa forme est assez ressemblante au chicon blond : sa couleur extérieure est un peu moins claire, et ses feuilles plus pointues , on a peine cependant à les distinguer, lorsqu'ils sont tous deux élevés en pleine terre, étant camus l'un et l'autre, et de grosseur à peu près égale. Il faut les semer sur couche dès le mois d'octobre, pour en jouir en avril; la méthode de quelques jardiniers est d'en mettre sur leurs couches un pied entre quatre crepes. Ces **crêpes** qui viennent beaucoup plutôt, se trouvent enlevées et laissent la romaine maîtresse de la place; mais j'y trouve un inconvénient, c'est qu'elles occupent trop long-temps la couche : l'objet d'une seule laitue sous une cloche n'est pas assez intéressant; il vaut mieux la mettre à part, et n'en mettre que trois, pour qu'elles soient à l'aise , sous chaque cloche , qu'il faut ensuite élever sur trois fourchettes, quand la tête des plantes commence à toucher le haut : sa graine est blanche, abondante, et mûrit bien.

Il. Le chicon vert, des sept que nous connoissons , est le plus généralement cultivé, par la raison qu'il est le plus gros et le moins délicat par rapport au temps, et qu'il réussit bien en toutes saisons. Il a encore l'avantage de se fermer de lui-même ; ou, tout au plus, un lien à l'extrémité lui **suf-**

1^p DE LA LAITUE.

fit. Sa feuille est longue, arrondie par le bout, rude et un peu cloquetée; sa **côte** est **blanche**, et sa couleur d'un gros vert. La bonne espèce doit être **applatie** sur son sommet, ce que les maraîchers appellent camus; lorsqu'il se termine en pointe, c'est une marque qu'il est dégénéré : on ne doit par conséquent marquer pour graine que ceux qui ont la forme **applatie**. Il passe l'hiver étant semé au **mois d'acût** et replanté **à** une cõtière au **mois** d'octobre : c'est celui qui donne le plus de profit **à** ceux qui en élèvent pour vendre; mais pour être mangé cru, c'est le moins tendre et le moins délicat de tous. On observera, lorsqu'on en replantera en pleine terre au sortir des couches ou des ados de terreau où il aura hiverné, de l'enterrer un peu en le plantant, et de le butter. **Il** rapporte beaucoup de graine : elle est noire.

M. Le chicon gris est peu différent du précédent; sa couleur est d'un vert plus foncé; il a l'avantage d'être plus doux et plus printanier, mais aussi il fond aisément pendant l'été, et il ne faut le destiner que pour le printemps. Il passe l'hiver et s'accommode assez de toute sorte de terre : sa graine est **Hanche** et très-abondante, mais elle mûrit un peu tard.

IV. Le blond est beaucoup plus délicat au manger que les précédens fait

sa pomme également grosse, plate et remplie , mais il fond plus aisément. 11 monte de même très -promptement. Sa feuille est d'un vert jaunâtre , un peu pointue à l'extrémité, ayant la côte blanche; elle est moins épaisse et moins cioquetée que celle des deux autres. La terre qui lui convient le mieux est celle qui tient le milieu entre la légère et la forte ; mais sa belle venue dépend aussi des saisons : car, dans les années tendres , la terre légère lui convient mieux; et dans les années sèches, il réussit mieux en terre forte. Sa graine est blanche; mais il en rapporte moins que le vert ; il en faut garder par conséquent plus que des autres espèces.

V. Le rouge porte ce nom avec justice, ses feuilles extérieures étant véritablement rouges, mais son coeur est d'un jaune et d'un tendre parfaits : son défaut est d'être fort sujet à fondre aussitôt qu'il est lié , et il y a peu de terrains où il réussisse. bien ; la terre forte est celle qui lui convient le mieux, sur-tout dans les années sèches. On doit éviter le plus qu'on peut de le mouiller après qu'il est lié ; mais lorsqu'on y est absolument obligé, il faut verser l'eau par la gueule des arrosoirs à fleur de terre, de manière que la plante n'en soit point mouillée , et il faut la couper dès que son coeur est blanc : cela' dit assez qu'il n'en faut élever. que très-peu

à la - fois. Il a l'avantage qu'étant semé fort clair aux mois de juillet et d'août, le long des murs exposés au levant et au midi, et éclairci ensuite en distance convenable, il se conserve jusqu'aux grandes gelées, et blanchit sans qu'il soit besoin de le lier. Sa graine est noire, et il en rapporte beaucoup.

VI. Le panaché, que d'autres nomme le *flagellé* ou *laitue de Silésie*, ainsi nommé parce que ses feuilles sont fouettées de veines rouges semblables à certaines tulippes jaunes, a parmi les connoisseurs la préférence sur tous les autres, par la raison qu'il flatte tout à-la-fois les yeux et le goût et est doux et tendre, et réunit les bonnes qualités qu'on peut souhaiter. Il y en a de deux espèces, l'une est beaucoup plus sujette à fondre que l'autre cette dernière qui vient d'Angleterre, a ses feuilles extérieures moins panachées que l'autre; mais celles du cœur le sont davantage, et il se coëffe presque tout seul comme le chicon vert. Dans quelques terrains, ils sont sujets, l'un et l'autre, à fondre en même temps qu'ils blanchissent. Le printemps est sa saison, car dans l'été il fond et il monte, et dans l'automne il pourrit. La graine de la première espèce est noire, et celle de la seconde est blanche: l'une et l'autre en rendent médiocrement. Le pana-

CHAPITRE X L I V. In
ché mûrit entre les premières et les der-
nières laitues.

Vil. L'alfange est une espèce particu-
lière , qui ne tient *des* autres que le gros
de la forme; ses feuilles sont pointues,
formées en langues de serpent, fines et
lisses ; la couleur est d'un vert pâle, tein-
tes de quelques ombres rouges sur son
sommet. Elle est fort tendre et fort déli-
cate : **mais** elle a le double défaut de
pourrir et de monter aisément ; cepen-
dant elle réussit fort bien dans quelques
terrains, et il convient de l'éprouver avant
que de la rejeter : sa graine est blanche ,
abondante, et mûrit d'assez bonne heure.

Toutes ces espèces, du plus au moins ,
ont besoin d'être liées pour blanchir. On
met d'abord dans le bas , suivant leur
force, un ou deux liens de paille ou de
jonc , médiocrement serrés, et quelques
jours après , dans le haut, un troisième ,
qu'on serre davantage : il faut prendre un
beau jour pour les lier , et attendre qu'il
n'y ait plus ni rosée , ni humidité , en
observant aussi de n'en lier qu'à propor-
tion de son besoin, car ils pourrissent
bientôt après qu'ils sont blancs, ou ils
montent en graine ; de huit en huit jours
il faut lier ce qu'on peut consommer.

On ne voit point **paroître** dans les mar-
chés publics les deux espèces de chicons
rouge et panaché dont je viens de **par-**

ler, non plus °que l'alfange : leurs dispositions naturelles à fondre comme je l'ai fait voir, est une des raisons qui **empe-
chent** nos maraîchers d'en **culti-
er** ; à quoi il faut ajouter la difficulté qu'ils auroient de le débiter aux fruitières qui craindroient de s'en charger, parce qu'ils ne peuvent souffrir , comme les autres , d'être fermés plusieurs jours de suite dans *des* caves en attendant l'acheteur. Le public y perd, car ils sont incomparablement meilleurs ; et tous ceux qui ont des jardins doivent s'attacher à en élever pour **eux-mêmes** par préférence à toute autre, si le terrain leur convient. On n'en retirera pas un grand profit , mais on sera dédommagé par le goût.

Je dois observer à l'égard de tous le chicons , que lorsqu'ils montent en graine, on fait encore un usage utile de la tige qu'on appelle **côton** ; on la mange cuite ■ la sauce blanche , et c'est un assez bon manger ; on la confit aussi au vinaigre , et elle sert dans les salades d'hiver.

Il me reste à dire à présent ce qu'on doit pratiquer pour avoir de bonne heure, en pleine terre, de toutes les différentes espèces de laitue³ et de chicons dont je viens de parler. On en jouit tard quand on attend à en faire les semences au printemps, comme c'est l'usage des provinces, et de la plupart des jardiniers bourgeois de nos

CHAPITRE XLIV. 155

environs. La pratique de nos maraîchers est de faire leurs semences sous cloche dès le mois de septembre ou d'octobre. sur des ados *de* terreau exposés au midi. Trois semaines après ils les repiquent sur d'autres ados, comme je l'ai expliqué pour les crêpes , et donnent tous les jours un peu d'air aux cloches, autant que le temps le permet. Ils les laissent se fortifier en cet état jusqu'au mois de février, avec l'attention de couvrir exactement leurs cloches de litière pendant les gelées, et de les découvrir dans le gros du jour : elles se trouvent alors assez fortes pour être replantées en place, si la saison convient. On choisit pour cela une bonne exposition; mais il faut auparavant avoir accoutumé la plante au plein air, en la sevrant peu à peu des cloches, suivant que le temps le permet : car elles foudroient si on les mettoit en pleine terre au sortir de la cloche. Quelques autres maraîchers les sèment plus tard , et les élèvent sur couche ; mais , outre qu'on épargne les fumiers par la méthode ci-dessus, il est constant que le plant résiste mieux en pleine terre , quand il a été élevé sans tant d'artifice. La couche dans la première saison le rend trop délicat : il faut au surplus en ce dernier cas avoir soin de le sevrer de même des cloches, huit ou dix jours avant que de le replanter. Dans les provinces , où

l'on ne connoît guères le terreau non plus que les couches, on peut préparer des terres légères mêlées avec du crottin de cheval, ou du fumier de feuilles pourries, qui forment un véritable terreau, très-bon à cet usage comme à plusieurs autres. On en forme des ados, comme je l'ai expliqué et si on n'a pas des cloches soufflées, on peut en avoir de pièces d'assemblage, telles que celles dont j'ai donné la description dans le chapitre des couches. Lorsqu'on replante ces laitues en février ou mars en pleine terre, s'il fait du hâle ou du soleil, il faut les arroser légèrement le lendemain en plein midi.

Je n'ai rien à ajouter à la description que j'ai faite des différentes laitues que j'ai choisies et indiquées comme les meilleures; il est question à présent de la culture qu'elles demandent.

Il faut d'abord choisir la terre la plus douce et la mieux fumée qu'on ait dans son jardin. Quand les planches sont dressées, et terreautées si on peut, on les trace pour en mettre cinq rangs dans chaque planche de cinq pieds de largeur, à sept à huit pouces de distance; on les trace fort légèrement au cordeau avec un bâton pointu, pour pouvoir se conduire simplement en ligne droite: car cette plante ne doit pas être enterrée; il faut que son coeur soit à fleur de la superficie de la

terre, qu'on ne doit presser que médiocrement contre sa racine avec le plantoir.

On les arrose aussitôt plantées; et on continue les arrosemens , suivant que le temps le demande, en observant pendant les premiers jours de ne les arroser que le matin, après que la fraîcheur de la nuit a redressé leurs feuilles fanées de la veille, sans quoi, l'eau se mêlant avec la terre , étouffe leur cœur et les retarde.

Il faut faire une distinction pour la Batavia, la grosse Allemande et la Pomme de Berlin; c'est de les espacer à la distance que j'ai réglée dans leur article.

Après qu'elles sont bien reprises, on leur donne une petite façon avec la serfouette et autant de fois que la terre a besoin d'être sarclée on les serfouit; il faut y être exact jusqu'à ce qu'elles soient au point d'être mangées.

Lorsqu'il est tombé beaucoup de pluie qui les fait rouiller et pourrir , si le beau temps survient après , il faut les laisser jeûner d'eau plusieurs jours de suite, pour que le soleil les ranime et les rétablisse.

Les vers de hanneton , et un autre de couleur grise, leur font souvent la guerre en coupant leur racine; il faut avoir soin comme j'ai dit à l'égard des chicorées , de les chercher au pied de celles qu'on voit fanées.

Dans les terres humides . les limas les

158 DE LA LAITUE.

colimaçons, et sur-tout les loches, les détruisent également dans leur naissance au point qu'il n'est pas possible quelquefois d'en conserver une pendant l'hiver, ni d'en replanter au printemps avant la fin d'avril. Ce dernier insecte en dévore autant qu'on en peut planter : il faut alors le chercher avec beaucoup de patience au pied de chaque laitue qu'on apperçoit rongée, quand le mal est perceptible ; car il en est de si petits, que la vue *ne* les distingue qu'avec beaucoup de peine. Mais, comme cette opération coûte plus qu'elle ne vaut, le plus court, quand on est réduit là, est de s'en tenir pendant ces deux saisons à en élever sur couche, et à attendre le commencement des chaleurs pour en replanter en pleine terre.

11 faut avoir attention d'arracher, comme inutiles, celles qui commencent à monter; les autres en ont plus d'air et profitent mieux.

La laitue qui vient sans être replantée, est ordinairement plus belle que celle qu'on replante, et réussit mieux pour graine. Comme il est d'usage au printemps de semer la graine dans des planches ou sur des côtières , d'où on la retire pour la remettre ailleurs , il n'est question que d'en laisser quelques-unes pour graine , *espacées* convenablement.

On ne doit pas oublier de semer un peu

de graine tous les quinze jours, pour avoir toujours du plant bon à replanter. A l'égard de celle qu'on sème ou qu'on replante pendant les mois de mars et d'avril , et qui a besoin quelquefois d'être arrosée , à cause du hâle assez ordinaire dans ces deux mois, on ne doit la mouiller que le matin ou en plein midi; car, lorsqu'on la mouille sur le soir , et qu'il survient quelque petite gelée le lendemain matin, elle périt ; ou, s'il ne gèle pas, l'humidité attire les loches et les limas de toute espèce, qui la détruisent.

Il y a beaucoup de terrains où la graine, quand les grandes chaleurs commencent, s'échauffe en terre et ne lève pas; il faut avoir soin de la mouiller tous les jours pour la faire germer; et lorsque l'expérience montre que cet expédient ne suffit pas, comme cela est ordinaire dans les terres sèches et brûlantes, il faut , aussitôt qu'on a semé et hersé la graine, couvrir la place avec quelque paillason, ou de la grande paille étendue promptement , et mouiller par dessus : quelques jours après quand la semence commence à lever, on ôte cette couverture au coucher du soleil, pour que l'air de la nuit l'endurcisse un peu.

La graine de cette plante se recueille dans les mois d'août et de septembre, sur les pieds qui ont passé l'hiver comme sur

ceux venus des premières semences  du printemps.

Il faut avoir soin de marquer pour graine les plus belles pommes, et piquer quelques baguettes aupied pour attacher les montans quand ils commencent à  être fatigués des vents. Il faut en même temps nettoyer les plantes de toutes les feuilles inutiles qui retiennent la sève dans le pied, et qui , venant ensuite à pourrir, communiquent quelquefois leur pourriture à la tige, sur-tout dans les saisons pluvieuses : les grosses laitues demandent particulièrement cette attention.

Au temps de la fleur, il s'engendre assez souvent un petit ver blanc dans le bouton, qui se forme à la suite de quelque nulle  mal auquel il n'y a point de remède ; il faut donc en garder plus que moins à différentes expositions : les unes périssent quelquefois et les autres échappent. Mais la meilleure précaution est d'en avoir toujours une  provision de deux années précédentes; et, si on n'en a pas, on peut avoir recours à une autre précaution , c'est d'en réserver pour graine de deux plantations, c'est-à-dire , qu'elles soient plantées à un mois d'intervalle les unes des autres , parce que ces sortes de nuiles n'étant ruineuses qu'au temps de la fleur, les unes peuvent n'avoir pas encore atteint ou avoir passé ce moment critique , si les autres y sont surprises.

On connoît que la graine est en état d'être cueillie, lorsque les boutons en plus grande partie sont couronnés de leurs aigrettes, et que la plante fane et jaunit; c'est alors qu'il faut. couper ou arracher le pied, qu'on expose debout au soleil pendant quelques jours, et le plus qu'on peut hors du voisinage des oiseaux et des mulots : on la bat ensuite, on la vanne , et on la ferme sèchement en l'étiquetant. La méthode d'Allemagne est pourtant meilleure que la nôtre à cet égard. Après que les pieds ont demeuré deux jours exposés au soleil , on les prend chacun séparément, et on les bat légèrement sur le côté d'un tonneau défoncé, au fond duquel la graine tombe à mesure : ce n'est que la meilleure qui se détache , l'autre qui n'est ni sèche, ni mûre, reste dans sa gousse : on l'expose de nouveau au soleil pour s'aoûter. Mais cette seconde qualité *de* graine ne vaut pas, à beaucoup près, la première ; aussi on ne l'emploie que pour faire de la laitue à couper : la première fait le plant beaucoup plus fort et plus franc. C'est une fort bonne pratique à suivre.

Cette graine se conserve bonne pendant trois ans ; à la quatrième il en lève encore une partie, quand elle a été bien aoûtée ; mais le plus sûr est de n'y pas compter. Elle est un peu sujette à monter lorsqu'on la sème la même année qu'on la recueille;

il est mieux de ne la semer qu'à la seconde.

Lorsqu'on est pressé de la faire lever il faut la mettre dans un petit sac de toile et la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures : on l'attache ensuite au *cois* de sa cheminée, ou bien on la met dans un tas de fumier médiocrement chaud pour qu'elle s'échauffe pendant deux ou trois jours, jusqu'à ce qu'on voie qu'elle est germée; et on la sème ensuite, soit sur couche, soit sur terre : cela néanmoins n'est guère bon à pratiquer que pour celle que l'on veut semer sur terre; car sans cela sur couche, elle lève toujours assez promptement. Il est à observer d'ailleurs que les germes périssent en bonne partie à être maniés et semés.

CHAPITRE XL V.

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

CETTE plante est aromatique. Il y en a huit espèces : la lavande mâle, la lavande femelle la lavande d'Angleterre, la lavande à grandes feuilles, la lavande d'Epagne, la lavande des Indes, et deux espèces de lavande annuelle.

CHAPITRE X I, V. 163

La lavande mâle, qu'on nomme autre—
 :nt *l'aspic*, fait une racine ligneuse, gar-
 de plusieurs fibres , et pousse des jets
 neux de la hauteur d'un pied ou dix-
 it pouces jusqu'à deux pieds , garnie
 plusieurs rameaux noueux. Ses *feuil-*
 sont longues , étroites , épaisses, d'un
 au vert, placées de deux en deux, et
 posées en sautoir , d'une odeur forte
 agréable , et d'une saveur amère. *Ses*
neaux sont tous terminés par des épis,
 écédés d'une longue queue , garnis dans
 ute leur enceinte de petits bouquets *de*
urs bleues d'une seule pièce , dont la
 vre supérieure est redressée, arrondie
 :coupée en deux parties, et l'inférieure
artagée en trois : elles sont portées *sur*
 calice oblong et étroit, d'où il sort un
stil attaché en manière de clou, placé
tre quatre embryons, qui se changent en
tant de graines renfermées dans une pe-
 te capsule de forme oblongue, noirâtre
 luisante.

La lavande femelle est semblable à la *pré-*
édente pour la racine, la tige et la *disposi-*
 on des épis ; mais sa feuille est plus *pe-*
te, plus étroite et plus blanche , et sa
ouffe beaucoup plus élevée; l'odeur en est
moins forte aussi : la fleur est de même
orme et couleur, mais plus grande : la
 raine *est* ronde, petite et brune.

La lavande d'Angleterre est conformée

comme les précédentes, mais elle ne vient pas si touffue : ses feuilles sont aussi maigres et plus blanchâtres; la fleur en blanche, et son odeur plus douce.

La lavande à grandes feuilles arbuste, et jette beaucoup de feuille est lisse, longue et pointue., média **crement** large, d'un beau vert, ne fleurissant que peu ou point du tout, d'une odeur à peu près semblable aux précédentes.

La lavande d'Espagne, autrement nom. orée par les botanistes *Stæchas*, a la feuille extrêmement fine et découpée, d'un naissant, formant un petit arbuste qui lève à douze ou quinze sont bleues, disposées en épis précédentes, d'une odeur plus douce peu différente.

La lavande des Indes a la feuille oblongue, assez grande, épaisse, d'un vert et d'une odeur assez semblable à celle des deux premières espèces ; elle s'éleve en arbuste, et jette beaucoup de rameaux ; ses épis sont plus courts, sa fleur plus petite et sa couleur plus pâle.

La lavande annuelle est de l'une a la feuille découpée, d'un vert pré, formant un petit arbuste de quinze dix-huit pouces de hauteur : sa fleur es bleue, disposée en épis comme les précédentes ; mais elle n'a pas, à beaucoup près tant d'odeur : sa graine est petite et

CHAPITRE X L V. 165

un peu allongée, de couleur brune .
nt sur le **cannelle**. La seconde espèce s'é-
de même en arbuste; mais sa feuille
découpée plus régulièrement : elle fleu-
le même, et n'a que médiocrement d'o-
r; sa graille est extrêmement menue ,
s longue que ronde, et sa couleur brune
peu rougeâtre.

es trois premières espèces s'emploient
indifféremment , et ont à peu près les **mê-**
s vertus ; cependant on ne se sert guère
is ce climat que de la seconde ; les autres
ni plus curieuses qu'utiles.

Cette plante n'entre aucunement dans
alimens ; mais elle sert à tant d'autres
usages , qu'elle devrait être dans tous les
climats ; elle croît naturellement dans la **Pro-**
vince et une partie du Languedoc, et en si
Inde abondance, qu'on en chauffe le .
ur, comme on fait avec le romarin et la
age. On lui trouve plus de vertus dans
n climat naturel qu'elle n'en a ici , mais
elle en a assez par-tout pour se rendre **re-**
commandable.

On emploie indifféremment la feuille et
fleur de la lavande, quoiqu'on convienne
qu'il y a plus de vertus dans la fleur unie
avec l'épi , que dans la feuille *seule*. On pré-
nd même que l'eau de lavande, qui n'est
Vitre chose que la fleur séparée de l'épi, et
distillée avec de l'eau-de-vie, ou simple-
ent infusée dans une bouteille d'eau ex-

166 DE LA LAVANDE.

posée au soleil, produit des effets encore plus sensibles : elle est souveraine dans blessures, dans les foulures , et dans toutes sortes de douleurs ; on en frotte à plusieurs reprises la partie malade, on y laisse ensuite un linge ou un papier brouillard qui en est imbibé : on la mele dans toutes les décoctions céphaliques et nervales. Mais ce n'est pas toujours dans les accidens et les contre-fâcheuses qu'on a recours à l'eau & lavande; elle est employée encore pour veiller et ranimer les sens : on s'en frotte la tête après qu'elle est rasée , et elle empêche les fraîcheurs de pénétrer par les pores : elle sert dans les bains de propreté de l'un et de l'autre sexe; et elle est aussi agréable aux sens qu'utile au corps , dont elle écarte les mauvaises exhalaisons lorsqu'on y est sujet. On tire de toute la plante une huile essentielle, fort estimée pour les maladies du cerveau, pour les vapeurs hystériques, et pour l'épilepsie ; la dose est de huit ou dix gouttes prises dans une liqueur convenable. On en arrose les selvolatils urinaires , dont les personnes sujettes aux vapeurs font un usage si familier, Quatre ou cinq gouttes de la même huile prises à jeun , dissipent la migraine, fortifient l'estomac. Mêlée avec celle de mille-pertuis et de camomille, elle fait un excellent liniment pour les rhumatismes la paralysie , et autres mouvements co-

vulsi lis. On fait encore par infusion dans l'huile d'olive, une huile de lavande, qu'on appelle *huile d'aspic* , également propre aux arts et à la médecine : elle entre dans la composition de ces beaux vernis qu'on emploie sur toutes les peintures précieuses : elle fait mourir les vers, les punaises, et autres vermines qui s'attachent au corps humain : on en frotte un papier brouillard qu'on applique sur la tête des **enfants**. Les épis chargés de leurs fleurs, et séchés proprement , sont **excellens** , pris en infusion comme le thé, pour le vertige , le tremblement des mains , les **mouvemens** convulsifs, les affections soporeuses , la paralysie , l'asthme , le bégayement , et les autres maladies des **nerfs**. De ses épis coupés fraîchement, on fait des paquets dont on se sert pour *écarter* la mauvaise odeur ; on en met dans les endroits où règne un air infect ; on en met aussi parmi le linge pour lui donner une bonne odeur. On se sert de la fleur en particulier, qu'on détache des épis pour faire des sachets de senteur; et pour cela, après qu'on a tiré la quantité de fleurs dont on a besoin , on y mêle une poignée de clous de gérofle et autant de poivre fin , plus ou moins, suivant qu'on veut laisser dominer dans son sachet l'odeur de la lavande ou *des épices* : le tout se met dans des sacs de papiers, dont on ferme l'ouverture avec de la colle, pour

168 DE LA LAVANDE.

enfermer cette composition de manière qu'il n'y puisse point entrer d'air, et que l'odeur ne puisse pas s'évaporer au-delà de ce qu'elle doit se répandre : on recouvre ensuite ces sacs d'une étoffe de soie qui les enveloppe juste. Ce mélange d'odeur est fort supérieur, par les épreuves qu'on en a faites, à tous les pots de *senteur*, qui sont communs dans beaucoup de maisons.

Je ne veux pas omettre une observation importante qu'ont faite plusieurs auteurs sur l'usage de l'eau ou l'huile de lavande ; c'est qu'autant qu'elle est souveraine lorsque la foiblesse des parties vient d'une intempérie froide ou d'humeurs froides, autant elle est pernicieuse lorsqu'il y a cause de chaleur, parce qu'alors elle augmente le mal en portant à la tête.

Les six premières espèces de lavandes qui sont vivaces, peuvent se multiplier de graine, de boutures, ou de pieds enracinés : la première façon n'est guère en usage ; il est plus facile de la replanter toute formée, particulièrement la seconde espèce, qui est commune dans tous les jardins. Je parlerai séparément des autres qui demandent des soins particuliers : à l'égard de celle-ci, j'entends la femelle, on sépare les vieux pieds en plusieurs parties, qui fournissent plutôt, et qui forment tout d'un coup leur bordure. On la replante pour l'ordinaire autour des *quar-*
rés

rés de potager en **fouillant** une petite tranchée disposée comme je l'expliquerai dans l'article de la sauge : cela se fait également au printemps ou dans l'automne ; elle reprend aisément sans aucun soin particulier, et toute terre lui est à-peu-près égale ; elle résiste à tous les temps, et se soutient dans la même place pendant deux ou trois ans ; mais après il faut la renouveler , sans quoi elle feroit un trop grand écart. On coupe ses épis, lorsqu'ils sont en pleine fleur, pour l'usage auquel on les destine ; on les laisse sécher, si on veut en avoir de la graine, et on la recueille au mois d'août on de septembre.

La première espèce, je veux dire la lavande mâle, est fort peu cultivée dans ce climat, quoiqu'elle ne soit pas plus délicate que la femelle; la raison, autant que j'en puis juger, est qu'elle fournit moins que l'autre.

La lavande d'Angleterre ne l'est pas davantage, parce qu'elle fournit peu aussi, et qu'étant fort délicate, elle est sujette en pleine terre à périr pendant l'hiver : ceux qui veulent la conserver sûrement, doivent la meure en pot , et l'enfermer dans la *serre*.

La lavande à grande feuille est peu connue; elle auroit cependant, suivant toute apparence, les mêmes vertus, ayant les mêmes odeur et saveur; **mais, comme** elle demande nécessairement à être enfermée dans la serre,

cette difficulté, sans doute, empêchera **tou-**
jours qu'on ne la cultive communément.

La lavande d'Espagne se trouve dans la **même** classe et ne sert guère qu'à satisfaire la curiosité.

La lavande des Indes fournit peu, mais résiste mieux en pleine terre; cependant elle n'est pas plus cultivée.

Les deux espèces annuelles sont *sans* **uti-**
lité, ayant beaucoup moins de vertus que les autres. On les sème sur couche au mois de mars ; on les replante ensuite : la graine mûrit au mois de septembre. Il faut les arroser au besoin , de **même** que les autres *espèces*, qu'on emporte pour les conserver dans **la** serre.

J'observerai , à l'égard des premières **es-**
pèces qu'on peut planter de boutures, qu'il est beaucoup plus sûr de les mettre d'abord sur couche chaude qu'en pleine terre. Quand elles sont une fois **reprises** , on les transplante où l'on veut.

CHAPITRE XLVI.

scription de L û R. r E r; ses
férentes espèces , ses propriétés
culture , etc.

IL y a trois espèces principales de **laurier**, je ne **parlerai** pas des autres qui n'ont **au-**
cune utilité dans la cuisine, et dont le mé-

CHAPITRE XLVI. 171

rite n'est que dans la **fleur**, à qui l'on attribue quelques vertus uniquement médicinales, tels que les deux espèces de laurier Alexandrin, et les deux espèces **de lauréo** : les trois *espèces* auxquelles je m'arrête sont, le laurier franc le laurier royal, et le laurier *cerise*.

Le laurier franc, dans les pays chauds, tels que l'Espagne, la Sicile et le royaume de Naples, est plutôt un arbre qu'un arbrisseau : j'en ai vu d'aussi gros qu'un chêne moyen ; mais dans notre climat qui lui est moins favorable, il ne devient pas, à beaucoup près, si fort, quoiqu'il s'en trouve assez communément qui s'élèvent à dix ou douze pieds, et quelquefois plus. Ses racines sont grosses, inégales, et garnies de beaucoup de fibres ; sa tige est unie, sans noeud ; son écorce mince, et sa couleur grisâtre ou brune ; son bois est poreux et fragile : il pousse une quantité de rameaux qui lui forment une belle tête, lorsqu'on a soin **d'élaguer** le bas. Ses feuilles sont oblongues, pointues, dures et toujours vertes, **nerveuses**, lisses, odorantes, d'un goût âcre, **aromatique** et un peu amer, attachées par des queues courtes. Ses fleurs sont d'une seule pièce, découpées en quatre ou cinq parties, de couleur blanche ou jaunâtre ; aux fleurs succèdent des fruits ou baies grosses comme de petites cerises, oblongues, vertes en naissant, et noires en mûrissant,

sous la peau desquelles se trouve une coque qui renferme une semence oblongue : ces baies sont odorantes, aromatiques, huileuses et amères.

Le laurier royal diffère du précédent par la couleur de *ses* feuilles, qui sont d'un vert gai, et qui n'ont ni odeur, ni goût aromatique ; mais il lui ressemble par sa fleur et par son fruit, avec cette différence néanmoins que les fleurs du laurier royal naissent en grappes, au lieu que celles du laurier franc naissent des aisselles des feuilles.

Le laurier cerise n'est point un arbre régulier ni un arbrisseau ; il n'a point de tige qui forme un véritable corps d'arbre, et il jette des rameaux trop étendus pour être réputé arbrisseau ; il faut donc dire qu'il tient le milieu entre les deux. Ses tiges sont droites et rameuses ; son écorce est brune et unie ; son bois est blanc et fort cassant ; sa feuille approche de celle du citronnier, mais est plus grande, plus large, et légèrement dentelée sur les bords : elle est fort lisse, d'un vert beau et luisant, d'un goût astringent un peu amer. Sa fleur est petite, disposée en rose à cinq pétales blancs, sans odeur : à la fleur succède un fruit charnu, presque ovale, de la grosseur d'une prune, vert en naissant, et d'un rouge noir en rissant, sous la peau de laquelle se trouve une coque mince, qui renferme une semence oblongue et amère.

Cette espèce n'a d'autre qualité connue à la cuisine, que de donner au lait bouilli un goût d'amandes : on en met une feuille ou 2 dans les soupes, et dans certains petits fromages mous qu'on mange au dessert.

Sa feuille est employée quelquefois en médecine : elle est astringente et fortifie l'estomac.

Cette plante conserve toute l'année sa verdure, qui pendant l'hiver réjouit les yeux. On en forme des allées et des palissades dans les pays chauds, de la même manière que nous plantons la charmille : on la taille en ligne droite, et elle fait un très-bel effet. Ici, où le climat est différent, nous nous en tenons à en avoir quelques pieds, plus pour le plaisir que pour le vrai besoin. On est obligé de les placer au pied des murs du midi, pour les garantir des grandes gelées qui en font périr assez souvent ; mais le pied repousse ordinairement au printemps suivant. Comme cette plante a beaucoup de vigueur, elle est bientôt ressuscitée : elle ne demande aucun soin particulier, que d'être labourée dans les saisons ordinaires, et d'être soutenue par quelques treillages ou petites perches attachées au mur ; ceux qui en sont bien curieux l'empaillent pendant l'hiver, mais on peut se dispenser de ce soin. Elle se multiplie communément de ses rejetons qu'on détache des vieux pieds, ou de boutures qu'on laisse enraci-

ner sur couche , avant que de les remettre en place : elle se multiplieroit également graine mais elle seroit plus long-temps à se former.

Les deux premières espèces de laurier sont celles qui sont véritablement utiles , et on les emploie indifféremment ; mais la première est aussi commune en ce pays, que la seconde l'est peu. Ses feuilles séchées entrent dans la plupart des ragoûts et des courts bouillons, tant en gras qu'en maigre: on en couronne les jambons ; et elles servent également, entrelacées avec les fruits, à égayer les desserts de l'hiver.

Ses propriétés pour la médecine sont bien plus nombreuses. Ses feuilles sont astringentes , résolutives et chaudes ; elles fortifient l'estomac, aident à la digestion et dissipent les vents : on les prend en infusion au nombre de cinq à six comme le thé ou en poudre, à la dose de deux gros, pour rétablir l'estomac, empêcher les nausées, dissiper les douleurs de colique venteuse. Extérieurement elles entrent dans les fomentations avec les herbes aromatiques pour fortifier les parties engourdies , dans la paralysie, le rhumatisme, etc. Elles sont bonnes de même extérieurement, pour ramollir les tumeurs causées par les piqûres de guêpes; prises en gargarisme , elles apaisent le mal de dents.

Ses baies ont encore plus de vertu et

de chaleur que *ses* feuilles , sur tout celles qu'on apporte des pays chauds ~~non~~ les emploie pour les maladies de l'estomac, du foie , de la ratte et de la vessie ; elles digèrent les humeurs crues; elles divisent et résolvent les sucs épaisiss et visqueux ; elles réveillent l'appétit, chassent le dégoût , lovent les obstructions du foie et de la rate, excitent les urines, procurent les règles, et poussent dehors l'arrière-faix. On en tire: une huile excellente pour les maladies *des* nerfs, la 'paralysie, les convulsions, la colique et la foiblesse d'estomac : cette huile se tire par l'expresion , par la ~~coction~~ dans l'eau bouillante, ou par la distillation ; et on la donne aussi bien intérieurement , à petite dose de dix à douze gouttes , qu'extérieurement en liniment. On peut tirer encore par la fermentation de ses fruits, un esprit qui a les mêmes vertus. Pour la colique venteuse en particulier, et la foiblesse d'estomac, on fait infuser dans quatre onces de bon vin , un gros de ces baies et deux gros d'écorce d'orange sèche , qu'on boit avec un peu de sucre; j'ai éprouvé sur ~~moi-~~ même ce remède avec un succès parfait. Ces baies ont des vertus qui s'étendent presque à tout , et elles entrent dans la composition de beaucoup d'onguens et d'électuaires , dans l'orviétan, dans la thériaque et dans la confection.

Le laurier croît naturellement dans tous

les pays chauds, et particulièrement sur les côtes maritimes exposées au soleil ; il s'élève droit en pain de sucre à la hauteur de trente et quarante pieds et forme une tête bien fournie et toujours verte, qui donne un agréable ombrage ; il ne vient pas **ici**, beaucoup près, de la même force. On le multiplie de graine ou de marcottes. Au premier cas, on sème cette graine en mars dans des caisses ou baquets remplis de terre douce, mêlée avec du terreau , à la distance de trois pouces d'un grain à l'autre, enfoncés d'un doigt, qu'on recouvre d'un peu de terreau ou de crottin haché ; préalablement il est bon d'avoir mis tremper cette graine dans de l'eau de fumier pendant quelques jours, elle lève plutôt et plus **sû-**rement. On place ces **caisses** en plein soleil au pied d'un mur, et on les arrose souvent: quelquefois le plant est assez **fort** pour être replanté en place l'année suivante, soit dans des caisses , soit en pleine terre ; mais le plus sûr est d'attendre à la seconde **année**. Au second cas, on couche sur la fin de mars des branches des vieux pieds dans des mannequins où on les retient avec des crochets: elles prennent racine tout de suite , et on peut les sevrer au mois de septembre suivant; c'est la meilleure façon pour avoir des pieds plutôt formés ; mais cette plante pousse assez ordinairement beaucoup de rejetons du pied qu'on sépare et qu'on

plante pour en former d'autres avec la même attention de les arroser souvent la première année. A l'égard des vieux pieds, ils ne demandent d'autre culture que d'être labourés dans les saisons, et rapprochés de temps en temps lorsqu'ils s'écartent trop : les branches qu'on ôte et qu'on laisse sécher, servent aux différens usages auxquels cette plante est propre.

CHAPITRE XLVII.

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

CETTE plante, quoique peu connue des jardiniers , est utile à la nourriture et à la santé ; elle est annuelle.

Il y en a cinq espèces, mais je n'en décrirai qu'une , les autres n'ayant point de propriétés.

Les Botanistes la nomment *nigella semine aromatica* , pour la distinguer des autres nielles, nom qui lui est véritablement propre ; mais celui que je lui donne , est celui qu'elle porte en Italie.

La plante a une grande ressemblance avec celle qui porte l'anémone ; son feuillage est découpé de la même façon , mais

plus délié, plus fin , et d'un vert plus clair; a racine est jaunâtre, garnie de beaucoup de fibres : sa tige est grêle , cannelée et branchue ; ses rameaux sont tous terminés par une fleur blanche, un peu bleuâtre, sans nulle odeur, disposée en étoile à cinq pétales, accompagnée au milieu de plusieurs étamines entourée par une couronne de petits corps oblongs ; aux fleurs succèdent de petits fruits assez gros, terminés par cinq à six cornes , et divisés en plusieurs loges qui renferment des semences anguleuses, de couleur de noisette, d'une odeur aromatique, et d'un goût très-piquant.

On emploie quelquefois cette graine dans les alimens en place des quatre épices; il est vrai qu'elle a tout à-la-fois le goût de la muscade , du gérofle , de la canelle et du poivre : cependant il n'est pas commun en France de s'en servir ; mais en différens endroits d'Italie, on en fait usage.

Cette semence est utile en médecine , parce qu'elle est incisive , apéritive , vulnérable et résolutive ; étant mâchée , elle excite la salivation, et prise en décoction ou mêlée dans les alimens, elle augmente le lait des nourrices ; elle provoque les mois aux femmes, résiste au venin , et combat la fièvre quarte ; elle est bonne encore pour tuer les vers et chasser les vents. On la prépare suivant le genre de la maladie.

On sème cette plante sur couche au mois

CHAPITRE XLVIT.

de mars . et le plant est bon à repiquer en mai : elle est fort délicate , et demande une terre meuble et terreautée. On espace les pieds à six ou huit pouces, ne portant pas plus d'écart ni *de* hauteur qu'une anémone ordinaire. Le climat *le* plus chaud lui est le plus favorable ; et c'est par cette raison qu'elle vient beaucoup plus forte en Italie, et que sa semence y est plus spiritueuse qu'elle n'est ici : il faut la placer à une bonne exposition, et l'arroser souvent dans les *sé*cheresses. On recueille la graine au mois d'août, qui se conserve bonne plusieurs années, tant pour être semée, que pour être employée à *différens* usages, pourvu *qu'on* la tienne dans des bouteilles bien bouchées.

Dans *les* quatre espèces que je passe sous silence, il *y* en a une sous le nom de *nigella cretica*, dont la semence est encore plus forte que la précédente mais je n'en connois pas les vertus.

CHAPITRE XLVIII.

Description de la MA CHE - ses différentes espèces , ses propriétés , sa culture , etc.

LA mâche est une petite salade d'hiver, que la campagne produit naturellement dans tous les pays tempérés, mais qui étant cultivée acquiert plus de force et fournit abondamment.

Elle porte différens noms, suivant les différens pays où elle croît : *blanchette* , *poule grasse doucette* , et *salade de chanoine* ; tous ces noms sont les siens.

C'est «une petite plante , dont toute l'étendue ne passe pas la largeur de la main; ses feuilles sont. longues et étroites . et se renversent sur terre, d'un vert clair et lisse. On la coupe à fleur de sa racine, et on la mange en son entier, en la nettoyant seulement de ses mauvaises feuilles.

Elle ne sert qu'en salade : les uns la mangent seule ; les autres la mélent avec le céleri ou la chicorée , et d'autres avec la betterave et l'anchois : elle plaît assez généralement, et il s'en consomme beaucoup, d'autant plus qu'elle est saine, rafraîchissante, adoucissante laxative. On l'emploie

dans les bouillons de veau et de poule pour **appaier** l'ardeur de la fièvre, et pour adoucir les douleurs de la néphrétique. On s'en sert avec succès dans les rhumatismes, la goutte, le scorbut et l'affection hypochondriaque : elle est très bonne enfin pour corriger l'âcreté des humeurs, et la trop grande salure du sang.

11 y en a deux espèces, toutes deux égales en vertu ; la commune, et la grosse, qu'on appelle autrement la *mâche d'Italie*. Cette dernière **diffère** de la première, en ce que sa feuille est beaucoup plus large, et la plante un peu plus forte en quoi elle fait plus de profit: elle est aussi beaucoup plus tardive à monter au printemps , et sert par conséquent plus long-temps que l'autre ; mais elle n'est pas si douce à la bouche , étant revêtue d'une espèce de petit duvet qui déplaît au plus grand nombre, et qui la rend moins marchande que l'autre : nos maraîchers en cultivent fort peu.

Cette plante demande une terre bien meuble et bien amendée : on peut la semer fort dru, parce qu'on l'éclaircit toujours en tirant la plus forte. La plus foible qu'on laisse profiter après, sert à donner de la graine : *elle* demande essentiellement d'être terreaulée, et mouillée souvent jusqu'à ce qu'elle soit bien levée.

La première semence se fait à la mi-août , et se mange à la fin de l'automne.

On continue d'en semer de quinzaine en quinzaine jusqu'à la mi-octobre, pour en avoir sans interruption : celle qui est semée en octobre se trouve la meilleure pour le Carême, quand elle a bien levé avant les gelées. On la sarcle quand elle est levée et c'est la seule façon qu'elle demande.

On pourroit en semer au printemps et dans les mois suivans , si on avoit du goût pour cette plante ; car elle réussit en toutes saisons, pourvu qu'elle soit bien arrosée, et placée à l'ombre dans les mois de chaleur; mais en été on préfère les laitues avec raison , et dans tout ce temps la mâche est en oubli.

Four en recueillir de la graine, on éclaircit sur la fin de l'hiver quelques planches aux trois quarts, et on laisse monter le reste: chaque pied , s'il est à l'aise , fait un écart d'un pied de diamètre, semblable à-peu-près au talaspic en fleur ; et tous ses petits rameaux sont chargés d'abord de petits bouquets de fleurs blanches, tirant sur le bleu, auxquelles succède la graine, qui est petite, plate, et de couleur jaunâtre, j'entends la commune. La mâche d'Italie la fait toute différente , étant menue et languette, de couleur cendrée , terminée à une de ses extrémités par un petit point noir : sa fleur est aussi différente ; étant d'un blanc obscur, tirant sur le rouge.

Dès qu'elle approche de sa maturité

CHAPITRE XLVIII. 183

elle se détache au moindre souffle de vent; il faut, par conséquent, prévenir sa chute, en arrachant les pieds le matin à la rosée, aussitôt que *les* tiges commencent à jaunir; mais bien loin de l'exposer au soleil, comme les autres graines, il faut la mettre en tas avec son cossat dans quelque lieu frais et peu aéré, et laisser échauffer et pourrir en partie cette masse; la graine se nourrit et se perfectionne dans cette humidité. Au bout de quinze jours, on secoue à la fourche tout ce cossat, la graine tombe, et on l'expose ensuite à l'air pendant quelques jours; on la vanne après et on l'enferme. Cette graine est bonne pendant sept à huit ans, j'entends la commune; mais on ne doit pas la semer la première année, elle lève trop difficilement et trop tard. La graine de l'autre espèce ne se conserve bonne que quatre à cinq ans.

Nos maraîchers, faute quelquefois de lieux propres ou de loisir, la recueillent tout différemment; il; la laissent mûrir sur pied et tomber, ils arrachent ensuite le cossat, et ramassent avec un balai toute cette graine répandue sur terre; et comme ils ramassent autant *de* terre que de graine, ils mettent le tout dans des baquets à demi-pleins d'eau, et le remuent bien: la terre se rend au fond, et la graine surnage; ils la retirent nette avec une écumoire, ou de telle autre façon qui leur plaît, et la font

sécher ; après quoi ils l'enferment. Dans des terres légères et beaucoup terreautées, comme les leurs , cette méthode est fort praticable ; mais dans des fonds plus gras et plus humides, il seroit bien difficile de la suivre , outre que la graine seroit sujette à germer sur terre, pour peu qu'elle y séjournât trop long-temps, et qu'elle essuyât quelques pluies.

CHAPITRE XLIX.

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

LA marjolaine est une plante aromatique dont il y a beaucoup d'espèces , les unes vivaces, les autres annuelles ; les principales qui se cultivent dans les jardins , tant pour le plaisir que pour l'utilité , sont la marjolaine sauvage la commune, la marjolaine à coquille, la panachée, celle à petite feuille, et la velue.

La marjolaine sauvage, qu'on nomme autrement *l'origan*, fait beaucoup de racines menues , ligneuses et filamenteuses ; elle pousse une quantité de petites tiges dures, quarrées et velues ; ses feuilles sont presque formées en coeur , d'un vert brun

CHAPITRE XLIX.

velues, odorantes, et de la grandeur à-peu-près de l'ongle du doigt d'un enfant. Ses fleurs naissent aux sommités de ses tiges dans des épis grêles et écailleux , qui forment de gros bouquets : ces fleurs sont petites, disposées en gueule, ou en tuyau découpé par le haut en deux lèvres de couleur rouge blanchâtre : aux fleurs succèdent *des* semences *très-menues*, presque rondes, *enfermées* dans une capsule oblongue qui avoit servi de calice à la fleur.

La marjolaine commune n'est pas moins fournie que la précédente en racines, qui sont également *menues* et fibrées; elle pousse beaucoup de petites tiges qui s'élèvent à huit ou dix pouces, et qui forment ensemble une touffe arrondie: ces tiges sont ligneuses, rameuses , *menues* , un peu velues et rougeâtres, garnies de feuilles rangées *vis-à-vis* les unes *des* autres, de forme presque ronde, molles , blanchâtres , couvertes d'un duvet blanc, plus petites de moitié que celles de l'origan, d'un odeur forte, pénétrante, et très-agréable , d'un goût un peu âcre et amer. Ses fleurs naissent aux extrémités de ses rameaux, ramassées en manière d'épi ou de tête, plus rondes et plus courtes que celles de l'origan , composées de quatre rangs de feuilles posées par écailles : ces fleurs sont très petites , de couleur blanchâtre, d'une seule pièce *en* gueule, dont la lèvre supérieure est *redressée* , arrondie,

186 DE LA MARJOLAINE.

échancrée, et l'inférieure divisée en trois parties ; aux fleurs succèdent des semences menues, presque rondes, de couleur rousse, odorantes et amères.

- La marjolaine à coquille , qu'on appelle aussi *la lentille*, diffère de la précédente en ce que ses feuilles sont plus arrondies, plus rapprochées les unes des autres, et creusées en forme de coquille ; leur couleur est aussi plus blanchâtre, et l'odeur en est plus douce. La fleur est disposée en épi comme au précédentes.

La marjolaine panachée est semblable, tous égards, à la précédente à la couleur près de ses feuilles qui sont jaspées de jaun pâle ; il s'en trouve même quelques-une qui sont tout-à-fait jaunes, et cela forai une variété agréable aux yeux.

La marjolaine à petite feuille ne diffère des précédentes que par sa feuille qui est extrêmement petite, approchante de celle du thym ordinaire, mais plus arrondie : elle est aussi la plus odorante de toutes.

La velue est une espèce à-peu-près semblable à la précédente, mais sa feuille est un peu plus grande et plus velue ; ce qui lui donne son nom : ses épis sont aussi plus courts.

Cette plante n'est pas d'une grande utilité à l'égard des alimens ; cependant on l'y mêle assez souvent, non-seulement pour lo rendre plus agréables, mais pour corri-

CHAPITRE X L I X. 187

ger ce qu'ils ont de flatueux , et pour en faciliter la digestion; et c'est *particulièrement* avec les pois , les fèves et le poisson : elle est d'ailleurs fort agréable à l'odorat ; et , autant par ces considérations, que pour ses vertus particulières, il n'est point de jardin où on ne soit empressé d'en avoir quelques bordures, ou au moins quelques pieds.

Elle est céphalique , pectorale, stomacale , hystérique et sternutatoire; toutes les espèces ont à-peu-près les mêmes vertus. La poudre de ses feuilles et de ses fleurs , séchées à l'ombre, est très-propre à faire couler les sérosités par le nez. On se sert aussi avec succès de l'infusion de ses fleurs contre la suppression des urines et des *règles*, et elle est très-propre de même pour faire cracher les asthmatiques, et ceux qui ont une toux opiniâtre; c'est par préférence aux autres espèces qu'on se sert de la première pour ces maladies. Son eau distillée est d'un secours merveilleux dans les indigestions, les rapports aigres, et les vents : on peut employer également , dans ces cas, l'huile essentielle de cette plante, le sirop ou la conserve. L'huile en particulier réjouit les sens , et appaise la douleur des dents, en en imbibant un peu de coton qu'on met dans le creux de la dent gâtée. Pour les rhumes du cerveau et le torticolis, on fait sécher l'origan au feu , et on l'enveloppe tout chaud dans un linge qu'on applique

188 DE LA MARJOLAINE.

sur la tête. La poudre de marjolaine, incorporée avec la marmelade d'abricot , ou la conserve de fleurs d'orange, est bonne. dans l'épilepsie , dans le vertige et pour le tremblement. Cette plante enfin , de quelque manière qu'on s'en serve, est reconnue souveraine pour toutes les maladies froides du cerveau et de la tête, pour celles de la poitrine et de l'estomac , et pour faire sortir toutes les humeurs aqueuses.

La marjolaine se multiplie de graine , de bouture ou de rejetons , qu'on sème ou qu'on replante de la même manière que toutes les autres plantes aromatiques. Les deux premières espèces se plantent ordinairement en bordure autour *des* quarrés de potager, et résistent aux hivers sans aucun soin particulier; mais les autres demandent la serre dans cette saison , et il faut par conséquent les élever dans *des* pots pour les **enfermer** plus facilement, et leur donner de l'air le plus qu'on peut dans leur prison, en les humectant un peu au besoin. Il est à propos de la renouveler *de* temps en temps, quand on s'apperçoit qu'elle se dépouille, et qu'elle ne pousse plus que foiblement.

CHAPITRE L.

Description de la M É L I S S E ; ses différentes espèces ses propriétés sa culture etc.

LA mélisse , qu'on nomme autrement *citronnelle*, ou *herbe de citron*, est une plante vivace et odorante.

Il y en a quatre espèces, la mélisse des jardins, la mélisse sauvage, la mélisse Romaine, et la mélisse des Pyrénées; mais ces trois dernières n'étant nullement cultivées dans les jardins ; je ne parlerai que de la première.

Sa racine est ligneuse, longue, ronde et fibreuse ; ses tiges sont nombreuses, et s'élèvent à la hauteur de deux pieds environ de forme presque quarrée, fermes et rameuses; ses feuilles sont oblongues et pointues, approchantes de celle du baume commun , couvertes de petits poils courts ; dentelées sur les bords ; d'un vert clair, d'une odeur de citron fort agréable, et d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles, et elles y forment des anneaux, mais qui ne sont pas entiers autour de la tige, ni tout-à fait verticellés ; elles sont petites, formées en gueule, rougeâtres ou jaunâtres

1.90 DE LA M É L I S S E

en naissant, formant une espèce de tuyau découpé en deux lèvres, soutenu par un calice fait en cornet velu : à chaque fleur succèdent quatre graines un peu oblongues, collées ensemble, enfermées dans le calice où tenoit la fleur.

Cette plante est de peu d'usage dans les alimens: on emploie quelquefois *ses* jeunes feuilles dans les fournitures de salade ; et quelques autres en mettent dans les omelettes, comme on y met le persil , mais cela n'est pas commun. Elle réjouit l'odorat ; c'est ce qui flatte le plus chez elle.

Ses grandes propriétés sont pour la médecine, où elle sert souvent et très-utilement ; elle est hystérique , céphalique et stomachique. Ses feuilles sèches ou même fraîches, infusées en manière de thé dans un demi-setier d'eau, sont souveraines pour toutes les maladies du cerveau et pour celles des femmes, pour les palpitations du coeur, pour les défaillances , pour le vertige, pour la paralysie même et pour le mal caduc : on peut également en mettre une poignée bouillir légèrement dans un bouillon de veau. On en compose une eau qui est souveraine pour l'apoplexie , la léthargie et l'épilepsie, pour les vapeurs, les coliques , la suppression des règles et celle des urines; on en prend une cuillerée pure, ou mêlée dans un verre d'eau, suivant le genre de maladies plus ou moins vio-

lentes. Cette eau, autant connue sous le nom *d'eau des Carmes* que sous celui *d'eau de Mélisse* n'est point un **secret** particulier, comme beaucoup de gens se l'imaginent : M. **Lémery** en a donné la dispensation , qui est reconnue pour la meilleure : tout particulier avec un alambic peut en faire l'épreuve facilement ; et la pinte qui se vend publiquement à raison de 20 **livres**, ne revient qu'à 6 ou 7 livres au plus en la faisant soi. meme. Voici la manière de la faire.

Prenez six poignées de feuilles fraîches de mélisse, et une once d'écorce de citron séchée, autant de muscades et de coriandre ; ajoutez-y une demi-once de gérofle et de **cannelle** ; concassez bien ces drogues, pilez les feuilles, et mettez le tout dans un vaisseau propre à les distiller, avec deux livres de vin blanc et une demi - livre d'eau - de - vie ; laissez ce mélange trois jours en digestion , après avoir couvert le vaisseau de son chapeau , auquel vous joindrez le récipient dont vous boucherez exactement les ouvertures ; et faites distiller ensuite cette matière au feu de sable modéré, ou au bain-marie.

On fait encore une eau de mélisse **plus** simple , sans mélange des drogues ci-dessus, qui s'ordonne dans les potions cordiales et hystériques , à la dose de six **ou** huit onces, comme les autres.

Cette plante ne se multiplie communément que de plants enracinés, quoiqu'elle vienne également de graine. On sépare les rejetons des vieux pieds qui en produisent beaucoup, et on les plante au mois de mars en bonne terre, bien fumée, en situation un peu ombragée : elle réussit parfaitement autour des arbres fruitiers. Elle est sujette quelquefois à dégénérer ; lorsqu'on s'en apperçoit, il faut la détruire , et en remettre d'autre plus franche qu'on peut élever de semence. Si on n'a pas la facilité d'en trouver dans son voisinage , il en vient naturellement dans les bois en certains pays, qu'il faut bien distinguer de la mélisse sauvage , qui s'y produit de même , et qui est très - différente, ayant l'odeur fort désagréable. Celle dont je traite se coupe tous les ans en automne , à fleur de terre, et repousse au printemps : elle se soutient en place pendant fort long-temps, et **supporte** tous les mauvais temps sans qu'il soit besoin d'user de précaution. On fait usage de ses feuilles pour la salade, dès qu'elles commencent à se former ; mais on attend les mois de juillet et d'août pour les employer à la distillation, elles sont alors plus perfectionnées par le soleil.