

CHAPITRE LI.

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

LE melon est un fruit que toutes les nations chérissent. La plante qui le produit ressemble, en beaucoup de choses, à celle du concombre ; ses racines sont fort étendues droites , très - garnies de chevelu , et de couleur jaunâtre ; ses tiges que tous les jardiniers nomment *bras*, sont sarmenteuses, velues , déliées, longues , branchues, et rampent sur terre. Ses feuilles naissent alternativement , portées sur une queue de trois à quatre **pouces** , médiocrement grosse et creuse: *elles sont* de forme presque ronde ; disposées en **cœur** , d'un vert clair, un peu velues; il sort du pied et de l'aisselle des feuilles , des bouquets de fleurs , d'une seule pièce disposée en cloche, évasées et **refen-**
lues en cinq parties, en forme d'étoile , d'un jaune très-pâle ; dont les unes sont stériles , les autres **fertiles** , où le fruit se découvre avant même qu'elles s'épanouissent: le fruit en naissant est lisse , **formé** comme une olive de couleur verte,

Tome **IL**

mais à mesure qu'il grossit il prend les forme, couleur et grosseur de son espèce, qui varie beaucoup , et mûrit aussi plutôt ou plus tard.

Ce fruit se mange cru quand il est à son point de maturité. C'est un manger agréable , rafraîchissant , et facile à digérer quand on en mange modérément; mais l'excès produit des vents et des coliques, suivies quelquefois de **dysenteries** et de cours de ventre difficiles à guérir : on voit aussi des fièvres-quartes très-opiniâtres, naître de l'usage immodéré du melon, sur-tout parmi les gens d'un certain âge qui doivent s'en abstenir , de même que ceux qui sont d'un tempérament **pituïteux** ou mélancolique ; chacun doit être son médecin à cet égard , et savoir se priver d'une nourriture nuisible à sa santé. Les Italiens font une confiture excellente de la côte de ce fruit, qui chez eux est très-épaisse et semblable à peu près à celle de nos melons de Provence ; mais je ne sais si la côte de ceux que nous cultivons ici, étant beaucoup plus mince , **seroit** également propre à être confite. Nous ne confisons ici au vinaigre , à la manière des cornichons , que ceux qu'on ramasse et qu'on éclaircit au mois de mai , lorsqu'il en noue trop , et qui se trouvent alors à la grosseur d'une olive d'Espagne. Les **connoisseurs** les trouvent fort délicats :

peut voir la manière de les confire au chapitre du concombre.

Sa graine est une des quatre semences froides : on l'emploie dans toutes les émulsions pour rafraîchir les entrailles échauffées , pour tempérer l'ardeur de la fièvre, et provoquer les urines ; elle entre aussi dans la composition de l'orgeat , dont j'ai donné la recette à l'article de la Citrouille.

Les pays méridionaux sont les plus favorables à ce fruit ; aussi son goût y est beaucoup plus relevé qu'ailleurs , et on n'y est point obligé de lui donner les soins infinis que nous prenons ici. On le sème en pleine terre comme tous les légumes, et on le laisse venir à sa liberté sans autre culture que de le serfouer une fois ou deux : le soleil fait le reste , et lui donne une qualité que les nôtres n'ont jamais au même degré ; cependant il y a des années où les nôtres en approchent fort ; j'ai même vu plus d'une fois des Italiens et des Provençaux en être très-contens.

Il y a un nombre infini d'espèces de melons ; mais je m'arrêterai à une douzaine. Me ceux qui réussissent le mieux dans notre climat , sans prétendre qu'elles doivent être préférées par-tout à d'autres espèces ; j'exhorte au contraire ceux qui habitent des climats différens de s'en tenir aux espèces autres que celles que j'adopte , lorsqu'ils les auront vues réussir ; et je répète

volontiers ici ce que j'ai dit déjà plus d'une fois : tel terrain ne sera pas propre à telle espèce de plante, qui conviendra parfaitement à telle autre ; *et vice versâ* ; et je ne dirai pas à cette occasion précisément *Tot capita tot sensus* ; mais bien à peu près et dans un sens aussi vrai, *Tot littora, tot fructus*.

Les espèces dont je veux parler sont donc :
Le Melon Français , De Langeais.

autrement nom- A graine blanche.

mé le mar:icher. A graine rouge.

Des Carmes , qui est Le Morin.

de trois sortes ; le De Florence.

long, le rond, et Le Sucrin de Tours
le blanc. gros et moyen.

Le S. Nicolas à côte.

Dans la classe du melon Français, qui est le plus généralement *cultivé*, on en voit de régulièrement ronds, on en voit d'applatés, d'autres d'une forme allongée; il y en a qui brodent plus, d'autres qui brodent moins ; à ceux-ci le feuillage est plus découpé, à ceux-là il l'est moins ; les uns sont plus hâtifs, les autres plus tardifs : faudra-t-il conclure de ces différences que le melon Français se divise en autant d'espèces, ou croire simplement, comme quelques-uns, qu'elles ne sont qu'un jeu de la nature ? Pour moi, sans entreprendre de traiter la matière en philosophe, je me déclarerai pour la dernière opinion ; *et je* dirai que ces différences ne peuvent pas

CHAPITRE L I. 197

effectivement être regardées comme caractérisant des espèces. Pour qu'une production puisse prétendre à la dignité d'espèce, il faut qu'elle soit fixe et déterminée; pour qu'on puisse la croire fixe et déterminée, il faut que dans ses productions et ses multiplications, elle soit suivie sans variations, à peu près comme la matière qui, quoique jetée à diverses reprises par le fondeur dans la matrice, rend toujours des corps parfaitement égaux dans leur forme. Or, les productions dont nous parlons varient dans leurs reproductions : par exemple, la graine d'un melon rond en produit quelquefois d'alongés, quelquefois d'applatis; elles sont donc sans suite, sans détermination; elles ne sont donc qu'un jeu de la nature qui n'a point de loi pour elles, et que l'effet d'une rencontre passagère des élémens. Mais, qu'elles soient espèces ou accidens, c'est ce que je n'entreprends point de décrire; et je ne m'arrête qu'au genre du melon simple, je veux dire au melon maraîcher.

Sa forme varie donc, comme je viens de le dire; mais en général il a la peau extrêmement brodée dans toute sa circonférence, sans côtes marquées et fort plein; il diffère en ces points des melons des pays chauds, qui tous ont la côte sensiblement marquée et très-épaisse, et qui sont autant vides que pleins, ayant par consé-

quent peu de chair , quoique délicate. La couleur en est fort rouge , il a beaucoup d'eau ; mais le goût , article essentiel , n'en est pas toujours également bon. Dans les années sèches et chaudes, il est vineux et sucré ; nuis dans les années froides et pluvieuses , l'art le fait venir à la vérité , mais ne peut lui donner toute la qualité qu'il pourroit avoir. L'avarice de ceux qui en élèvent rend aussi fort souvent ce fruit méprisable ; ils ont communément pour objet principal de le faire venir gros, parce qu'ils croient le vendre mieux ; et ils ne font pas réflexion qu'on ne peut lui procurer de la grosseur qu'à force d'arrosements, qui lui ôtent tout le goût.

Le melon long des carmes, de même que, le rond, vient originairement de Saumur; il fut apporté au potager du Roi , d'où il passa chez les carmes qui s'appliquèrent particulièrement à le cultiver. Il est d'une forme ovale , de moyenne grosseur, médiocrement brodé et sans aucune côte marquée ; sa chair est plus ou moins rouge pleine d'eau , fort sucrée , d'un goût relevé; mais elle est quelquefois un peu molle et pâteuse. Il ne faut pas le laisser trop mûrir : il est bon en juin s'il a été avancé ; la peau jaunit un peu en mûrissant. Il s'en trouve qui dégénèrent et brodent peu , quelques uns même sont légèrement marqués à côte ; mais cette différence n'est

qu'extérieure et ne change rien à leur qualité ; ils n'en sont pas moins bons, ils ont la côte très-mince et sont fort pleins.

Le melon rond, à sa forme près, qui est ronde et petite a toutes les mêmes qualités , et mûrit en même temps.

Le blanc a la peau lisse et blanchâtre , la forme un peu ovale ; il est d'une bonne grosseur, et mûrit en même temps que les deux que nous venons de citer ; il leur est préféré par beaucoup de connoisseurs : je puis assurer **effectivement** en avoir mangé qui ne **laissoit rien à désirer.**

Le Saint-Nicolas a la forme alongée , la couleur un peu verdâtre , les côtes régulièrement marquées la grosseur médiocre la côte fort mince , la chair ferme, rouge , pleine d'eau, sucrée, vineuse, et supérieure en finesse à celles dont nous avons parlé; on peut lui donner le premier rang parmi les **espèces** que nous cultivons : **ilmûrit** en juillet.

Il y a une espèce fort semblable , que l'on appelle le *melon d'Avignon*: quelques-uns prétendent que c'est la même sous **un** autre nom ; d'autres soutiennent qu'elle est différente : je serois plutôt du premier sentiment que du dernier ; car , les ayant bien confrontées l'une et l'autre , je n'y ai apperçu qu'une légère différence dans la forme, qui est un peu plus pointue dans l'Avignon prétendu, que dans le Saint-Nicolas.

Le melon de Langeais porte le nom du

pays où il a été le plutôt connu, s'il n'y a pas pris naissance. Sa forme est un peu allongée, marquée régulièrement à côte, d'un gros vert en naissant, et d'un jaune doré en mûrissant ; sa grosseur varie suivant les années, étant quelquefois fort petit, et venant d'autrefois presque aussi gros que les maraîchers. Il est sujet de même à broder plus ou moins, et quelquefois point du tout. Sa chair est rouge et ferme, son goût sucré et vineux ; il a beaucoup d'eau et est fort rempli. Il en venoit autrefois tous les ans de Langeais à Paris, une quantité considérable ; mais comme on est parvenu ici à les élever assez bien, ce petit commerce ne subsiste plus ; cependant il faut convenir qu'il y est meilleur que chez nous, parce qu'il y croît naturellement dans une terre qui lui est propre. Or tout fruit qui vient sans artifice est toujours supérieur en qualité à celui que l'on force ; il mûrit en juin et juillet.

Le melon à graine blanche est une espèce de melon des carmes fort hâtive ; sa forme est ovale, de moyenne grosseur ; sa peau verte et lisse, qui ne change que fort peu en mûrissant ; sa chair est pleine d'eau sucrée, mais pas assez relevée ; il est fort délicat à élever : ces deux défauts empêchent qu'il ne soit aussi généralement cultivé que les autres : il mûrit en juin : sa graine est blanche, et lui a fait donner son nom.

CHAPITRE L 201

Le melon à graine rouge est rond, de moyenne grosseur ; sa chair est ferme , rouge , et d'un goût sucré et vineux : il mûrit en juillet : sa graine est d'un jaune doré presque rouge.

Le melon Morin est une espèce de **marâcher**, d'une forme ronde , un peu aplatie , ayant une espèce de couronne autour de l'œil ; sa chair est ferme et rouge, son goût sucré et vineux. Il est foit plein , brode parfaitement , et devance ordinairement le marâcher de quinze jours ; sa maturité est en juillet et août : il surpasse tous les **précédens** en grosseur, et ne leur cède guère en bonnes qualités.

Il se distingue du marâcher ordinaire , en ce que le peu de fond qu'on apperçoit entre la broderie est d'un gros vert noir.

Le melon de Florence , dont le nom propre est **cantalupi** est de quatre espèces : il y a le vert, le noir l'orangé, et le blanc; tous les quatre sont également marqués à côte, très-pleins et fort hâtifs ; ils diffèrent entr'eux en ce qui suit.

Le vert est petit, un peu alongé, ayant quelques verrues ; la peau verte , peu brodée; la chair rouge et sucrée : il jaunit un peu en mûrissant du côté du soleil : son défaut est de fendre. Quand il mûrit parfaitement, c'est un excellent melon ; mais dans ce climat il ne réussit pas toujours , il est bon à la mi- juin. Le noir est d'un vert

plus foncé , rond et petit, chargé de même de verrues ; il fend aussi , mais ne change point de couleur en mûrissant. ; du surplus , mêmes qualités que le précédent. C'est le plus estimé des quatre , étant le plus sucré et le plus vineux ; on l'appelle en Italie, *il melone degli santi* , le melon des saints : il mûrit dans le même temps. L'orangé a la forme alongée sans verrues, jaunit en mûrissant , brode un peu et ne fend point; mais son goût est un peu moins relevé que celui des deux précédens : il mûrit quinze jours après. Le blanc a la forme ronde et marquée à côte comme les autres , mais il est plus gros : sa chair est blanche, pleine d'eau et fort sucrée ; sa côte est assez épaisse, il a par conséquent moins de chair : il mûrit en juillet. On observera que ces quatre espèces de *cantalupi* demandent beaucoup plus de nourriture que les autres , ayant la côte plus épaisse et plus spongieuse : la couche doit être chargée de six à huit pouces de terreau ; on peut même mêler avec le terreau un tiers de terre préparée , comme on fait en Hollande ; le fruit en vient plus gros et mieux nourri.

Le gros sucrin de Tours est de la grosseur des maraîchers , extraordinairement brodé et inégalement rond, ayant les côtes imperceptiblement marquées ; sa chair est ferme et rouge 3 d'un goût sucré et rele-

vé, pleine d'eau; il jaunit peu en mûrissant, et n'est bon pour l'ordinaire qu'en août : c'est un excellent melon. Le petit **sucrin** n'a au plus que la moitié de la grosseur du précédent ; il est rond et aplati ; sa peau est verte : il change peu en mûrissant , il est fort bon et bien rempli, d'un goût relevé; mais sa petitesse diminue beaucoup son mérite : il mûrit de même au mois d'août.

On peut juger par ces détails que les petites espèces surpassent toutes en bonnes qualités le gros melon maraîcher : l'eau la finesse , le sucre , tout *s'y* rencontre; ils sont plus hâtifs aussi, et dans l'arrière-saison ils ne perdent point leurs bonnes qualités comme la grosse espèce , qui , quoiqu'elle mûrisse , n'a plus de goût passé les premiers jours de septembre. Ils ont encore le double avantage d'arrêter facilement, et d'être généralement tous bons dans les années ordinaires. L'année précédente (s 749,) malgré tous les mauvais temps qui l'accompagnèrent , un particulier de Versailles se trouva des cantalu pis bons au quinze de juin, et qui furent envoyés au Roi. Cependant nos maraîchers ne **s'appli-**quent qu'à la première espèce, par la raison de sa grosseur , et on ne voit les autres que chez les particuliers qui les élèvent pour eux-mêmes , en quoi le public perd beaucoup.

Je ne parle point du petit carme hâtif, qui réussit fort bien dans ce qu'il est , et qui mûrit le premier de tous; mais qui, par sa petitesse, ne vaut pas les frais de la culture , n'étant pas plus gros qu'une pomme de calvile , et se trouvant d'ailleurs un peu douçâtre.

On m'a beaucoup vanté une espèce d'Italie , qu'on appelle le *melon cramoisi*, parce **que** sa chair est d'un rouge cramoisi. Un Seigneur étranger , curieux de cette culture, m'a assuré de plus qu'il réussissoit fort bien en Allemagne, où il en élevoit lui-même tous les ans : d'où on pourroit conclure qu'il devroit encore mieux réussir ici; cependant il n'y est pas connu ; et quelque recherche que j'aie faite, je n'ai pu en avoir que des informations imparfaites : les curieux, à portée de son pays naturel , pourront s'en informer plus particulièrement.

Quelques personnes s'amuse à en élever une espèce particulière qu'on nomme ici le *melon d'eau* , et en Provence *pasté-que*; il vient rond, extraordinairement gros, pesant jusqu'à trente liv. et plus. La chair **en** est rouge cramoisi, la graine noire, et la peau verte et lisse; mais c'est en pure perte qu'on le cultive, car il n'est pas mangeable ici; à peine l'est-il dans son pays pour ceux qui n'y ont pas de jeunesse accoutumé leur goût. Son principal mérite est d'avoir beaucoup d'eau qui *rafraîchit*; mais

c'est une eau fade qui ne flatte ni ne réveille ; j'en rends ce témoignage avec beaucoup de personnes qui en ont goûté souvent comme moi , tant en Italie qu'en Provence.

Il y en a encore une autre espèce fort approuvée, mais plus petite, et qui ne diffère à l'extérieur que par un cordon de taches jaunes, rangé en forme de côtes qui aboutissent toutes à la tête du fruit , dont la graine est rouge , et qui est connu sous le nom de *melon de l'Amérique* ; mais il n'est employé que pour la confiture , et il est excellent à cet usage. On peut le cultiver à cette fin : il réussit fort bien, et rapporte beaucoup : j'en recueillis l'année dernière vingt-un sur quatre pieds , tout bien conditionné. Sa feuille est extrêmement découpée , semblable à celle du melon d'eau ; il arrête tard , et ce n'est qu'à l'extrémité de ses branches que le fruit noue ; mais il grossit à vue d'oeil dès qu'il est une fois arrêté : il demande beaucoup de place et peu de taille.

Je pourrois encore nommer une espèce qui est très-excellente dans les royaumes de Naples et de Sicile ; qu'on nomme ici *le melon de Morée vert* ou *le melon de Candie*, et en Italie *le melon d'hiver*. La chair en est blanche, semblable à celle du concombre, d'une forme très-allongée ; la peau lisse, d'un vert pâle ; et il a l'avantage de se conserver tout l'hiver suspendu au plan-

cher, dans un lieu sec et aéré. A Naples on l'attache autour des fenêtres des maisons en dehors : la température de ce climat le permet, car il n'y gèle presque jamais. Ce melon est plein d'eau et si sucré , que sa trop grande douceur déplaît à quelques-tans ; mais ce petit défaut n'empêche pas qu'il ne fasse plaisir dans la saison ingrate où il se présente. Je l'ai vu réussir quelque fois ici, quand l'année s'est trouvée favorable ; mais souvent il n'a ni goût ni qualité. On peut toujours risquer l'évènement de quelques pieds.

Il est question à présent de donner pour ceux qui ne l'ont pas , l'intelligence de la culture du melon , j'entends la culture telle que la demande communément la nature, et non celle pour laquelle il faudroit que l'art s'épuisât. Il seroit agréable, sans doute , à des particuliers de pouvoir par quelque manière avoir de ce fruit deux mois plutôt que la nature ne le permet ; et il n'est pas douteux qu'au moyen des couches , il ne fût possible d'en servir dans le commencement de mai, tandis que communément on ne commence à en manger qu'en juillet, et qu'il n'abonde qu'en août et septembre : je ne doute point même que dans l'Espagne, le royaume de Naples et de Sicile , dans la Barbarie, l'Amérique , et les autres régions voisines de la ligne, on ne pût, en aidant la nature dans ses mois de repos,

en avoir pendant toute l'année ; on peut au moins le présumer par l'exemple de l'Angleterre, où , quoique le **climat** soit bien différent, je veux dire bien moins propre, certains curieux parviennent à en avoir dénués *de goût* il est vrai , mais deux mois plutôt que nous : exemple qui vient d'être mis en pratique avec succès par un Seigneur Français * qui , avec les plus grands talens et toutes les connoissances qui rendent les personnages fameux, **recommandables** et chers à l'État, a toujours été amateur des plantes , et n'en a jamais dédaigné la culture. Mais quelque rare et satisfaisante que dût être ici cette curiosité elle ne pouvoit convenir qu'à des personnes à qui l'opulence permet tout ; il ne **seroit** pas possible qu'elle en trouvât beaucoup qui *s'y* attachassent : il faut des serres vitrées et construites à grands frais, un homme entendu qui y veille toujours, ce qu'on ne trouve guère ; un feu égal et continuel , et beaucoup de soin d'ailleurs qui

* M. le Maréchal de Bellisle s'étant trouvé *en ces derniers* temps dans les environs de Londres , y remarqua cette petite merveille de la nature , et forma le **'dessein d'entreprendre** de l'imiter dès qu'il seroit en France. De retour chez lui à Bizy, il l'exécuta effectivement, ayant amené **à** cet effet avec lui un jardinier Anglais entendu en cette culture, lequel trouvant **dans notre** climat des **facilités** nouvelles , **réussit** dès la première année, et lui en présenta **au commencement** de mai.

encore ne produisent , à dire vrai , qu'un fruit pour les yeux, et trop mauvais pour être mangé. On préférera donc toujours avec raison la méthode qui procure des melons un peu plus tard , mais bons , et qui ne demandent que des frais auxquels tout le monde puisse atteindre ; et c'est celle que je vais développer.

On prépare au commencement de janvier la couche des petits melons ; quelle que soit la quantité de semences qu'on veut faire , une longueur de neuf pieds à la couche , est plus que suffisante , car chaque cloche peut contenir aisément vingt-cinq à trente grains : or sur cette longueur on peut placer vingt cloches et plus , ce qui composeroit cinq à six cents pieds ; c'est beaucoup plus qu'il ne faut pour la première semence, même à ceux qui en font commerce. Le particulier qui n'est pas dans ce cas, remplit le nombre de cloches qu'il juge à propos , et peut occuper le surplus en laitues ou en concombres. La couche ne doit avoir que 2 pieds et demi, ou 3 de largeur, pour être plus facile à réchauffer, et trois pieds et demi de hauteur avant que d'être chargée de terreau. La dose du terreau ne doit pas excéder trois pouces , par la raison que je dirai bientôt : du surplus , on la dresse comme il est expliqué dans le chapitre des couches. Le terreau pour ce choix demande une très-grande attention :

CHAPITRE L I. 209

s'il est gras ou trop grossier, les plants sont sujets à fondre : il en résulte le même inconvénient , si on s'en est déjà servi pour faire blanchir du céleri ou de la chicorée ; car il reste une quantité de petit chevelu qui absorbe la chaleur, et qui jette une espèce de corruption : s'il est trop vieux , il n'a pas assez de vertu pour élever le fruit jusqu'à sa perfection , et c'est souvent par ce défaut que le pied fond à moitié chemin. Pour bien faire , il faut n'employer que du terreau de deux ans , qui n'ait rien produit pendant la *seconde année* et qui ait été remué de temps en temps ; il aura acquis ainsi, dans le repos, de nouveaux sels: rien n'est plus facile que d'en mettre à part tous les ans une petite provision pour l'année suivante.

Les maraîchers en général ne commencent à semer les gros melons qu'à la fin de février : ils épargnent par-là un mois de soins rigoureux ; mais aussi , pour l'*ordinaire* , le fruit est d'un mois plus tardif.

Leur grande raison , pour ne les pas presser davantage est l'économie de leurs fumiers ; car il faut qu'ils leur fassent deux saisons , suivant leur expression, c'est-à-dire , qu'ils leur servent deux fois , étant d'abord employés à élever les raves et les laitues, qui ne se lèvent en plus grande partie qu'en mars et en avril, et ensuite aux melons ; ils retournent alors

/ro nt MELON.

les vieilles couches, et mêlant le vieux fumier avec un tiers de neuf, ils en composent de neuves, sur lesquelles ils replantent leurs melons, qui sont bons dans ce temps-là à mettre en place. On comprend par-là que ce n'est pas le risque qu'il y auroit de les semer **plutôt** qui les retient, mais uniquement la dépense et les soins; car cette grosse espèce qu'ils cultivent est moins délicate que les petites; si le temps est déterminé à la gelée, il faut mettre dans le milieu de la couche un pouce de fiente de pigeon, **c'est** à-dire, de l'épaisseur du fumier, et la couvrir après qu'elle est faite, de vieux paillassons, ou de fumier chaud; cela l'aide à s'échauffer, et entretient plus **long-temps** sa chaleur.

Quand elle est bonne à semer, l'usage le plus général est de semer la graine sous cloche dans des trous qu'on fait avec le doigt, espacés de deux pouces l'un de l'autre. On met deux ou trois grains dans chacun, sans les recouvrir, ou du moins fort légèrement; mais quand on a des châssis, ce qui est beaucoup plus avantageux, comme je l'ai fait connoître dans le chapitre des Couches, on la sème en plein champ, et quand le terreau en est couvert, de manière que chaque grain soit à un pouce l'un de l'autre, on appuie le bout du doigt sur chaque grain pour l'enfoncer, et on passe ensuite la main sur toute la su-

perficie du terreau , pour la recouvrir légèrement; mais comme il y a peu de personnes fournies de ces châssis , je dois ici avoir principalement en vue la pratique des cloches, qui est la plus générale, et assortir les principes à cette méthode.

Il est à souhaiter que le jour que l'on sème se rencontre beau : en ce cas on peut laisser la couche découverte jusqu'au coucher du soleil ; mais , comme on ne peut pas différer , quelque temps qu'il fasse , quand elle est à son point de chaleur , dans le cas qu'on se trouve menacé de neige ou de verglas , ou que la gelée morde vivement , il faut couvrir aussitôt qu'on a semé , et borner les cloches

les emmailloter avec de la litière ou du regain, de manière qu'elles en soient entièrement couvertes, et doubler les couvertures pendant la nuit , suivant que le temps le demande : on doit aussi avoir attention d'enfoncer un peu les cloches dans le terreau, pour qu'il n'y entre point d'air.

Quinze jours après , il faut en semer encore quelques cloches sur un autre bout de couche, et continuer de quinze en quinze jours jusqu'à la fin de mars, pour suppléer au défaut des premiers lorsqu'ils viennent à périr , et pour en avoir en même temps qui se succèdent jusqu'au mois de septembre. Souvent ceux qui viennent dans l'arrière saison sont meilleurs que les

premiers : la raison en est qu'ils ont pris naissance dans le beau temps, et qu'une suite de beaux jours les a formés ; il est donc important de s'assurer cette succession de fruits , pour faire durer un plaisir qui certainement seroit trop court, si on s'en tenoit uniquement aux premiers melons.

Votre première semence bien soignée lève six à sept jours après qu'elle est mise en terre, quelque rigueur de temps qu'il fasse ; car elle obéit à la chaleur de la couche qui la pousse ; et quand le plant a quelques jours de plus , il faut le chausser, c'est-à-dire approcher avec le doigt un peu de terre au pied , et le presser légèrement. Le point le plus difficile dans la culture du melon , est de conserver ce plant : une chaleur trop vive ou trop ralentie le fait fondre; le trop ou le trop peu d'air produit le même effet, il faut une grande justesse pour entretenir ce *degré* de chaleur. Pour le faire respirer à propos , on doit prendre les momens , pour ainsi dire , à la volée. Dans les fortes gelées le soleil se montre assez ordinairement : il faut en profiter, et découvrirle cul des cloches depuis dix heures du matin environ , jusqu'à trois ou quatre heures de l'après-midi ; mais le bas doit toujours demeurer borné. Quelquefois aussi il fait des froids noirs sans soleil, et c'est le pire temps qu'il puisse faire ; il faut néanmoins choisir quelques heures

CHAPITRE L I. 213

ans la journée pour découvrit un peu les cloches , sans quoi le plant jaunit , et fond sous les couvertures. Mais s'il fait un brouillard épais , ou s'il tombe soit de la neige, soit de la pluie froide , tant que ce temps-là dure , il faut laisser tout couvert : les plants, il est vrai, sont alors en grand danger , *mais* il n'y a pas de remède. Ce sont les vapeurs du fumier, autant que la privation de l'air , qui ruinent les plants dans cette situation : elles s'attachent aux tiges et aux feuilles , et cette humidité les fait fondre : elles retombent encore sur ces jeunes plantes en grosses gouttes, du verre où elles s'amassent , et les rouillent. On peut obvier à ce dernier inconvénient , en mettant des morceaux d'étoffe de laine sous chaque cloche, soutenus de trois petits bâtons entre les plants et le verre ; la vapeur s'y attache, et on les change de temps en temps pour les faire sécher alternativement; mais j'avoue que c'est une grande sujétion : lorsqu'on a des châssis, l'opération est bien plus facile et plus sûre, comme je l'ai dit dans le premier chapitre.

Lorsqu'il survient quelques beaux jours doux et tranquilles , il faut en profiter le plus qu'on peut pour donner un peu d'air au plant, qui s'étirole dans son maillot, et qui s'attendrit : une heure après le lever du soleil , il faut retirer la litière qui est entre les cloches , en tout ou en plus grau-

214 DU MELON.

de partie ; et deux heures après on donne un travers de doigt de jour à la cloche du côté opposé au vent; on la rabaisse une heure avant son coucher , et on remet les couvertures plus ou moins épaisses . **sui-**
vant le changement qui peut être arrivé **au** temps.

Ce qui contribue essentiellement à maintenir le plant en vigueur, c'est d'entretenir la chaleur de la couche par le moyen des réchauds: on enfonce tous les jours la main dans le milieu, et aussitôt qu'on **s'apper-**
çoit qu'elle est froide, il faut la réchauffer; quelques jours après , quand la chaleur de ce premier réchaud est considérablement diminuée, il faut les remanier , et toujours les mouiller à mesure qu'on les change ou qu'on les remanie, si les fumiers sont secs. On suivra enfin , à tous égards, ce que j'ai marqué dans le chapitre des Couches , et que je ne répéterai point ici : on se conformera de même à ce que j'ai dit pour les couvertures; et on ne négligera pas sur-tout d'avoir des paillassons pour la facilité de secouer les neiges lorsqu'il en tombe, et pour empêcher les pluies de pénétrer dans les couches. Ils sont encore d'une grande utilité pour les mettre à couvert des giboulées 1
du mois de mars , qui sont meurtrières pour les plants; rien ne **réfroidit** plus une couche : il faut être attentif à les prévenir quand le temps y **paroît** disposé et retirer

paillassons aussitôt que la vergée est
passée.

Lorsque les grands froids sont finis il
faut toujours pendant le gros du jour ,
donner un peu d'air aux cloches ; (un tra-
vers de doigt suffit) mais, lorsque le temps
commence à s'échauffer , il faut laisser la
même quantité d'air nuit et jour ; cepen-
dant il faut dire que jusqu'à la fin d'avril,
il est presque toujours à propos de baisser
les cloches pendant la nuit.

La méthode que je viens de rapporter
est celle de tous les jardiniers et marai-
chers en général. Je me suis trouvé obligé
de la placer la première , comme la plus
autorisée; mais sur l'exemple de quelques
particuliers très-entendus , j'en ai éprouvé
une autre que j'ai reconnue meilleure ; on
peut être libre d'en faire l'expérience.

On sème la graine , comme je l'ai dit ,
sur un bout de couche ; il ne faut pas at-
tendre que tout son feu soit passé, car cet-
te graine demande beaucoup de chaleur
pour lever promptement et sûrement: pour-
vu qu'en enfonçant la main dans le terreau
on puisse soutenir la chaleur, quoiqu'avec
peine , cela suffit.

Au bout de quatre ou cinq jours la graine
lève, et on y apporte les memes soins que
ceux expliqués ci-dessus. Quinze jours
après, le plant se trouve assez fort pour
être repiqué sur une autre couche, qui doit

être préparée , et on le repique beaucoup plus clair, à-dire , qu'une cloche en doit faire trois ; mais la couche ne doit pas être si chaude que pour la première semence.

On le laisse en cet état pendant trois semaines; il se fortifie , et on le repique encore sur une autre couche , où il doit être plus à l'aise : sept à huit pieds **suffisent** sous chaque cloche.

On le laisse sur cette troisième couche jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être **re** planté en place ; quinze jours le perfectionnent , pour peu que le temps soit doux.

J'ai trouvé dans cette nouvelle méthode que le plant s'étioloit moins , que le pied **faisoit** de meilleures racines , et demuroit plus trapu; qu'il étoit moins sujet à fondre, et qu'il avançoit davantage; la raison en est qu'il profite de la chaleur et de la sève de trois couches neuves , dont celui qui reste sur la même ne jouit pas également quoique réchauffé exactement , ensorte que le plant de la semence que vous avez faite au commencement de janvier, est ordinairement bon à replanter en place au commencement de mars.

En suivant la pratique ordinaire , on ne parvient guère à pouvoir mettre le plant en place avant la fin de mars; et il est bien entendu qu'on aura conservé les plants de janvier car ceux de février ne sont 'bons
qu'au

qu'au commencement d'avril. Enfin , dans l'un de ces deux mois vous faites votre plantation , et vous préparez-à cet effet vos couches , qui doivent avoir quatre pieds et demi de largeur, et qui se réduisent à quatre à cause des bordures ; deux pieds de hauteur suffisent dans cette saison , (j'entends après avoir été marchées.)

La règle est de n'en mettre qu'un pied sous chaque cloche , et de former deux rangs en échiquier : on les lève avec un peu de motte, si on peut ; et repiqués tout de suite, ils fatiguent peu. On ne doit point les mouiller, la vapeur de la couche jetant assez d'humidité dans le terreau ; mais il faut tenir les cloches baissées et couvertes d'un peu de litière , jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; et s'il fait un peu de chaleur, il faut les couvrir de paillassons.

Si le plant est fort, il faut donner la première taille aussi-tôt qu'il est repris, c'est-à-dire sept à huit jours après , mais non pas en même temps qu'on le plante, comme ont quelques jardiniers ; car il en résulte souvent qu'il se forme une espèce de chancre sur la taille , causé par la vapeur des fumiers , qui gagne toute la tige , et la fait périr. Ce qu'on peut faire de meilleur à cet égard , lorsque les plants s'élancent trop sous la dernière couche où ils ont été repiqués , et qu'on n'a pas de couches prêtes pour les replanter, c'est de les arrêter à deux

yeux, huit jours avant que de les mettre en place.

On nedoit charger ces dernières couches, ainsi que les premières, que d'environ 3 pouces de terreau; cela paraîtra surprenant ceux qui ne l'ont jamais pratiqué, et moi-même je n'ai été bien convaincu du bon **ef** **fet** qui en résulte, qu'après l'avoir éprouvé; car il semble véritablement que cette petite quantité de terreau n'est pas capable de nourrir le fruit. On pourroit soupçonner encore que la racine s'échaufferoit et chanciroit dans le fumier qu'elle est **obl** **gée** de percer; mais l'expérience détruit tout ce qu'on pourroit alléguer contre cet usage. Cette plante, comme je le dirai bientôt, ne craint rien tant que l'eau; et plus le terreau abonde, plus il retient d'humidité, qui se communique au pied; moins il y en a par **conséquent**, moins il en retient, parce que l'air et le soleil ont bien plutôt pompé l'humide de trois pouces que de six, et l'eau, par la même raison a bien plutôt percé cette médiocre épaisseur d'où elle s'écoule dans les sentiers: c'est la première raison. La seconde est que le pied ayant moins de nourriture, s'arrête plus vite à fruit, et ne pousse pas à bois **avec** cette vigueur que lui donneroit un fonds plus gras, cause ordinaire que les fruits coulent souvent çn même temps qu'ils nouent; on **épargne** d'ailleurs beaucoup

de travail , que la taille de cette quantité de bois inutile demande : pour peu qu'on ait des principes de la végétation , on sent la nécessité où on le met par-là de fructifier. Mais , dira-t-on , entre le trop d'humidité qu'on avoue contraire , et le trop peu , le milieu est-il assez gardé ? Cette plante , dans les chaleurs , peut-elle tirer assez de sucs d'une si faible substance ? Je réponds qu'oui , par l'expérience que j'en ai faite , d'après celle de plusieurs maraîchers ; et pour rendre sensible l'assurance que j'en donne, l'on doit faire attention qu'il s'élève sans cesse des fumiers une vapeur que le verre , soit cloche, soit châssis, attire , et qui humecte suffisamment le terreau ; et qu'au surplus, dans le grand besoin , on y supplée par de légers arrosemens faits à propos, de la manière que je l'expliquerai dans la suite. J'ajouterai une raison de plus , qui est que la chaleur des réchauds fait bien mieux et plus promptement son effet sur une petite quantité de terreau , que sur une plus grande : d'ailleurs , la racine de cette plante ne pique pas , et ne fait que courir sur la superficie. Il résulte donc de cette pratique , 1^o que le pied est moins sujet à se fondre par les humidités ; 2^o que le fruit arrête plutôt et plus sûrement ; 3^o qu'il mûrit plus vite ; 4^o qu'il a plus de goût , parce qu'il est moins nourri d'eau. L'expérience fera voir la vérité de ce que j'avance. **K 2**

pourroit encore objecter que le pied, quand on le replante un peu fort , ne trouve pas à se loger dans cette petite quantité de terreau. Cela seroit vrai si on vouloit le planter à pied droit ; mais en le couchant, la difficulté s'évanouit , et c'est ce qu'on doit faire : je dois dire cependant que la racine étant si près *des* fumiers , il faut une attention particulière pendant les premiers jours, pour la garantir de la trop grande chaleur de la couche , qui jette quelquefois un second feu après qu'elle a été plantée, lorsque le temps vient à chauffer : on doit la sonder avec le doigt plusieurs fois dans le jour , et sur-tout dans le plein midi; et dès qu'on apperçoit que la chaleur est augmentée , il faut la larder , et donner un peu d'air aux cloches : ces risques ne durent que peu de jours, après lesquels on voit les ~~plants~~ profiter à vue d'oeil et à mesure que le soleil se fait sentir.

Aussitôt qu'il est bien repris, on lui fait la première opération , qui est de tailler son montant à la seconde feuille , et de **lui** couper les oreilles, comme je l'ai dit dessus ; mais si la tige n'est pas assez formée, on le laisse profiter jusqu'à ce qu'il soit en état de la souffrir.

Un auteur moderne ; qui a parlé de ce fruit en traitant d'autres matières , condamne ce retranchement des oreilles, sur

le principe général que la nature ne fait rien d'inutile, et qu'il ne faut pas lui donner des lois ni lui faire violence ; mais, en partant du même principe , il ne **faudroit** donc pas tailler ni ébougeonner les arbres, non plus que la vigne ; il ne **faudroit** pas couper *les* pampres de plusieurs **racines** , pour les faire profiter ; on auroit tort de pincer les pois et les fèves, les melons mêmes et les concombres : combien d'autres opérations se trouveroient **fausses** ? Des pratiques reconnues bonnes par l'expérience ne se détruisent point par de simples raisonnemens , quelque spécieux qu'ils puissent être. Reprenons notre sujet.

Lorsque les pieds commencent à faire leurs bras , il faut les pincer à deux yeux ; et à mesure qu'ils poussent de nouvelles branches, les retailles toujours de même avec un petit couteau bien affilé : on doit enfin se faire une règle de ne laisser que deux bras sur chaque pied , et un troisième qu'on appelle *faux bras* , parce qu'il sort de la souche entre les bons bras : tout ce qui pousse de plus autour du pied doit être retranché. On conserve toujours un des faux bras, par l'expérience que l'on a qu'ils fruitent souvent plutôt que les bons. Quelques jardiniers , en petit nombre , taillent toujours à un oeil , et s'en trouvent bien, à ce qu'ils disent : pour moi , je ne condamne ni n'approuve cette méthode

que je n'ai jamais éprouvée , et qui est peu suivie.

Les fausses fleurs commencent à paroître après la seconde taille : on doit les ôter soigneusement , de même que les vrilles qui poussent sur les bras.

Il faut de même couper les gourmands qui poussent ordinairement tout droit du milieu du pied ; ils ruinent les bonnes branches : on les distingue facilement par leur gross^{eur} et leur vivacité.

Comme , en les supprimant, il se forme quelquefois un vide sur le pied; il faut retourner quelque branche ou feuille voisine , de façon qu'elle le mette à l'ombre sans quoi le soleil l'altère , et souvent le fait périr ; et si les branches sont tellement disposées qu'on ne puisse pas les ramener, il faut en ce cas avoir recours à quelque feuille coupée dont on le couvre.

Il y a une mauvaise espèce de feuilles qu'on appelle *feuilles dures* , qui sortent des bras, et qui consomment plus de sève que quatre bonnes; il faut les couper près de la tige : elles se connoissent à leur couleur plus foncée que celle des autres , à leur épaisseur, et à leur forme plus pointue.

Après la première ou seconde taille ; il pousse assez communément certaines branches velues, dont le tuyau a cinq ou six pouces de longueur sans yeux ; il faut les couper , car cette espèce de branche

ne donne jamais ou rarement du fruit. Le véritable bon bois à fruit doit être court , je veux dire qu'il doit avoir les yeux près à près; et plus il est voisin du pied , plus le fruit a de grosseur et de qualité, et mieux il retient. 'foute branche qui a le bois plat est également mauvaise de sa nature ; il faut donc la supprimer.

Pendant le cours de ces différentes opérations , les pieds prennent de la force , et les branches se multiplient ; il faut les éclaircir pour éviter la con fusion, et ménager la nourriture pour celles qui paroissent le plus disposées à donner le fruit : on se sert alors de fourchettes pour soutenir les cloches , qui demandent d'être un peu élevées ; ces fourchettes sont , pour l'ordinaire , des morceaux de bois de douve de tonneau, aiguisés par un bout, et entaillés par l'autre : on les enfonce dans la couche plus ou moins avant , suivant qu'on veut donner plus ou moins d'air aux plantes, et le bord de la cloche se repose sur l'entaille qui la retient en même temps contre les grands vents. Mais, pour plus de sûreté , il faut toujours placer ces fourchettes du côté opposé au vent , et baisser les cloches tant qu'on peut pendant sa violence ; cependant , autant que le temps est serene , il faut les mettre du côté du soleil evant, et observer que toutes les branches se trouvent renfermées sous la cloche du

224 DU MELON

côté opposé , jusqu'à ce que le fruit soit arrêté ; mais on en laisse échapper quelques unes à l'autre bord où est la fourchette. En faisant les tailles, on doit distribuer les branches de façon qu'aucune ne s'allonge sur les sentiers ; on les rejette sur les côtés et dans le milieu : *de* temps en temps, il faut appuyer les **deux** mains un peu ferme autour du pied , pour le renfoncer dans le terreau.

Lorsqu'on commence à voir quelque fruit qui arrête , si c'est hors de la cloche, il faut plier la branche de façon qu'il soit à couvert ; et s'il arrête si loin du pied qu'on ne puisse pas le ramener sans risquer de forcer la branche, en ce cas on prend une autre cloche , et on le **couvre** ; car il est extrêmement important , pour la bonté du fruit, que ni l'eau des pluies, ni celle des arrosements ne tombe jamais dessus jusqu'à sa parfaite maturité : les **Provençaux** eux-mêmes l'observent , **malgré** la chaleur *de* leur climat et la sécheresse de leur terrain , c'est ce que j'ai remarqué dans les environs de Marseille. Ils élèvent à cet effet un petit pot de terre renversé , et soutenu sur trois fourchettes à cinq ou six pouces au-dessus de chaque fruit. Ils sont plus **encore** persuadés par l'expérience, que toute eau est non - seulement contraire à la bonté du fruit , mais qu'elle préjudicie **même** au pied, leur méthode pour les arroser es

toute différente de la nôtre : leurs melons , comme je l'ai déjà dit, sont en pleine terre, et sont plantés dans le milieu de leurs planches qui sont bombées ; ils n'en mettent qu'un rang , et ne donnent que trois pieds de largeur aux planches.

On comprend de-là que les deux côtés sont creux, et forment deux petits *fossés* dans lesquels ils font couler de l'eau au besoin ; mais ce n'est qu'à l'extrémité, et lorsque les feuilles fanent beaucoup : cette eau filtre entre deux terres, et **substante** les racines sans noyer le pied , comme font les arrosoirs, qui souvent en font périr. Les parfaits curieux renchérissent encore sur cela : lorsque le temps est à la pluie ou qu'ils prévoient quelqu'orage , ils ôtent **les** pots, dont j'ai parlé, de dessus *les* fourchettes , et en couvrent entièrement le fruit , jusqu'à ce que le beau temps revienne : cependant ils ont observé que , malgré cette précaution , *dès* que l'année se trouve pluvieuse , leurs melons perdent infiniment de leurs bonnes qualités : preuve incontestable que ce fruit ne demande que le sec : ce qui autorise de plus en plus l'usage **des** châssis, où il ne reçoit jamais que l'eau qu'on veut bien lui donner.

Au reste , la raison des pluies n'est **pas** **la** seule pour laquelle les Provençaux se servent de ces pots de **terre** pour leurs melons ; c'est en même temps pour les **préser**

ver des coups de soleil , qui sont fréquent et dangereux dans leur climat , et pour empêcher en même temps que leur maturité ne soit précipitée ce qui les rendroit secs et mauvais ; ils évitent par-là que le soleil ne frappe à plomb dessus , la portion de ses rayons qui tourne autour suffisant pour les mûrir. Mais dans ce climat-ci nous n'avons guère besoin de cette précaution ; car, autant il est important , quand le fruit commence à nouer , de le tenir à couvert de ses feuilles pour qu'il profite mieux, autant il est nécessaire , quand il approche de sa grosseur , de le découvrir pour qu'il reçoive à travers de la cloche ou des châssis les rayons immédiats du soleil : chacun doit se régler, à cet égard, suivant son climat.

Les maraîchers en général ne prennent aucune de ces précautions, quoiqu'ils les connoissent , et qu'ils conviennent de leur bon effet : quelques-uns pourtant laissent le fruit toujours couvert ; mais la plupart ne veulent pas exposer leurs cloches à une grêle imprévue, et autres petits accidens journaliers ; ils s'embarrassent bien moins d'ailleurs de la bonté que de la beauté du fruit, c'est en quoi on ne doit pas les imiter : il n'y a cependant que trop de particuliers qui le font ; mais je les ai vus plus d'une fois s'en repentir. Par exemple , en l'année 1746 il tomba des nuiles au mois de

mai et de juin, qui ruinèrent la plus grande partie des fruits. Quelques personnes de ma connoissance eurent recours promptement à leurs cloches, et remirent le fruit à couvert ; mais, pour vouloir réparer un mal , ils en firent un plus grand. Le fruit qui s'étoit accoutumé au plein air , se trouvant privé de cette abondance, se raccor-
nit , ne profita presque plus , mûrit mal et plus tard ; la même expérience a été faite plus d'une fois. Quand on a tant fait que de retirer les cloches, on ne doit jamais les remettre; l'expédient le plus convenable dans ces occasions est de tenir toujours un petit treillage sur les couches, prêt à recevoir les paillassons , lorsqu'on a à craindre ces sortes d'intempéries.

A mesure qu'il paroît du fruit soit à la première, seconde ou troisième sève, il faut toujours tailler la branche à un oeil au-dessus ; mais s'il en arrête plusieurs , au bout d'un certain temps on n'en doit laisser qu'un de la première sève , et on choisit le plus fort ; le mieux placé et le mieux fait ; quinze jours ou trois semaines après, on fait choix d'un second sur ceux de la seconde sève, et on supprime tout le reste ; il est même beaucoup mieux de ne laisser que celui de la première sève, sur - tout dans les années froides et pluvieuses. Quelques maraîchers, avides de profit, ne sont pas si réservés , et en laissent quelquefois

trois ou quatre sur chaque pied; mais l'expérience démontre que plus un pied est chargé , moins le Fruit a de qualité et de grosseur : celui qui en élève pour son plaisir, doit préférer d'en avoir un bon à deux médiocres. Cependant, sans que je veuille en donner de raison décisive, on a également l'expérience que sous les châssis, un pied en peut donner trois, et même quatre bien conditionnés : j'en ai vu jusqu'à sept; la raison en est que la chaleur étant également répartie dans le corps de la couche , et la température de l'air étant de même égale dans tout l'espace qui se trouve entre la superficie de la couche et le vitrage, les fruits trouvent de plus grandes ressources pour se nourrir ; ajoutons à cela que les branches n'étant point violentées , comme sous les cloches, où il faut les tenir resserrées , la nature agit en même temps avec plus de liberté et de prodigalité.

Lorsque ce fruit est arrivé à une certaine grosseur , beaucoup de particuliers sont dans l'usage de le reposer sur un morceau de tuile , dans l'idée que l'humidité que lui communique le terreau nuit à sa bonté ; cela est vrai dans la dernière saison , je veux dire pour tous ceux qui n'ont pas mûri à la fin d'août ; et cette précaution est alors très-utile , parce que la terre se refroidit, les nuits devenant longues et froides ; mais pour le fruit des premières sè-

CHAPITRE LI. 229

ves , elle lui est plus nuisible qu'avantageuse; l'expérience prouve que le terreau aide, en quelque manière, à le nourrir et à le faire grossir , parce qu'il aide ses parties à se dilater; et d'ailleurs il mûrit bien plutôt par la réflexion de la chaleur même du terreau : la preuve en est évidente puisque le côté de la couche *est* toujours plus mûr que celui du soleil. La raison des courtilières qui l'entament, est aussi en partie , ce qui a fait imaginer cette pratique ; mais il y a un moyen pour prévenir ce mal, lorsqu'il y a sujet, sans tomber dans d'autres inconvénients : on prend de petits paniers , tels que ceux sur lesquels on range les pêches et les abricots qu'on vend dans les marchés publics , qui ont huit à dix pouces de long sur quatre à cinq de large, avec un rebord d'un pouce ; on les remplit de menue paille , et on les met sous les melons ; ces paniers arrêtent la courtilière , qui ne peut pas les percer, et le fruit profite également de la réflexion de la chaleur qui passe à travers. Le temps de toutes ces opérations ne sauroit se fixer; elles dépendent de la saison et de l'avance qu'ont prise les plants par les soins du jardinier ; mais elles s'indiquent d'elles-mêmes.

La taille se détermine de même par le besoin. Rien n'est plus préjudiciable au pied et au fruit, comme je l'ai déjà dit ,

que la confusion des branches ; il faut les décharger exactement : dans le cours ordinaire ils demandent d'être travaillés au moins une fois toutes les semaines ; et quand ils sont vigoureux , tous les quatre jours ■ mais on s'épargne beaucoup de peine lorsque, dès la naissance, on pince exactement *les* branches sans leur laisser prendre trop d'étendue . et les branches à fruits se montrent aussi bien plutôt.

En faisant ces différentes tailles , l'usage des maraîchers est de couper le bois qu'ils taillent à un pouce environ de la mère branche, pour éviter le désordre des chancres qui se forment souvent à l'endroit de la coupe, et qui se communique quelquefois de branche en branche jusqu'au pied qui périt. Cette méthode a 'es inconvéniens , en ce qu'il se fait une dissipation des esprits par ces espèces d'argots, qui sont d'ailleurs vilains : celle que je suis , et qui me paroît préférable, en ce que la plaie *se* recouvre mieux , et qu'il ne s'y forme jamais de chancre c'est de jeter dessus un peu de terreau sec, pulvérisé entre les doigts, ou d'appliquer un petit morceau de feuille de la plante, qui arrête l'écoulement de la sève qui s'y porte, et qui se sèche pendant que le talus se fait ; l'une et l'autre réussit également : je préfère pourtant l'usage du terreau , en ce que l'opération est plutôt faite et qu'il demeure fermement

CHAPITRE I, 1. 231

appliqué sur la plaie ; au lieu que la feuille se dérange quelquefois par l'ébranlement des autres branches voisines, qu'on travaille les unes après les autres. Au surplus cette précaution n'est véritablement importante que pour les branches qu'on coupe auprès du pied ; car pour toutes les mêmes branches la sujétion seroit trop grande , et il n'y a pas de nécessité.

On ne doit pas perdre de vue, quoique la saison avance , d'entretenir toujours la chaleur de ses couches dans un degré de chaleur à-peu-près égal ; car il est à propos quelquefois, jusqu'au mois de mai , de les réchauffer : mais il faut opérer, à cet égard, relativement aux changemens de temps qui arrivent. Par exemple, vous aurez mis un réchaud neuf fort à propos , et il surviendra tout de suite quelques jours de chaleurs imprévues ; ce réchaud , par l'évènement , chauffe trop votre couche , et menace le plant ; il faut y remédier diligemment, soit en le retirant en tout ou en partie , soit en donnant beaucoup d'air sous les cloches, et y faisant des ventouses. Enfin le besoin doit déterminer le remède ; et il faut de temps en temps enfoncer le doigt dans la couche pour en sonder la chaleur, et se régler plus sûrement sur ce degré.

Il arrive dans d'autres occasions toutes opposées qu'on se rassure quelquefois sur

232 DU MELON.

quelques beaux jours qui semblent annoncer la tin des mauvais temps, et qui font négliger toutes sortes de précautions; mais il survient des jours froids et des pluies également froides : la couche se morfond, (en termes de jardinage) et le plant court à sa perte. On ne sauroit être trop prompt, dans ces occasions, à la ranimer par des réchauds de fumiers bien chauds, mêlés de fiente de pigeon ; et c'est le cas d'y faire de petits fourneaux, comme je l'ai expliqué dans le chapitre des Couches ; il faut en même temps tenir le plant bien couvert, jusqu'à ce que la couche ait repris chaleur,

Quand on arrive au mois de mai , il est, assez ordinaire de voir commencer les chaleurs ; et si elles sont telles que les plants aient besoin de quelques légers arrosement il faut les mouiller, mais avec beaucoup de précaution et de retenue, comme je l'ai assez insinué, et ne jamais arroser pendant le grand soleil, dont les cloches pourroient souffrir aussi-bien que le plant.

Les Anglois sont dans l'usage de ne jamais mouiller que les sentiers, par les mêmes raisons que j'ai dites ci-dessus, et quelques personnes le pratiquent aussi en France ; je pense que tout le monde feroit bien de suivre cette méthode; mais, pour que l'eau puisse se communiquer à la couche, il faut que les sentiers soient tout au moins de niveau avec la superficie. Au surplus, la

CHAPITRE L 1. 233

meilleure heure pour mouiller est depuis 5 heures après-midi jusqu'à la nuit, ou le matin depuis le point du jour jusqu'à 7 heures, quand on n'a pas pu le faire le soir: il est très-important aussi de ne pas arroser avec de l'eau fraîchement tirée d'un puits, ou de quelqu'autre réservoir; il faut qu'elle ait tiédi au soleil pendant un jour, plus ou moins, dans des tonneaux placés au midi, si on n'a pas quelque bassin voisin de la melonnière.

La qualité des eaux contribue aussi infiniment à la qualité du fruit ; les eaux dures et crues de leur nature y sont extrêmement contraires , et jamais le fruit qui en est nourri n'est bon : il faut des eaux douces, et c'est une attention importante ; cela est démontré par la différence du goût des melons du faubourg Saint-Antoine , d'avec ceux du faubourg Saint-Germain : ces derniers sont fort intérieurs aux premiers , et il n'y a qu'une voix pour convenir de la cause ; à quoi on peut ajouter que les maraîchers du faubourg Saint - Antoine les mouillent beaucoup moins que ceux de l'autre faubourg, n'employant communément pour douze pieds qu'une voie d'eau , pendant que ceux-ci en mettent deux ou trois.

Quand on a des châssis il faut se conduire tout différemment pour les arrosements; la couche, qui ne reçoit ni pluie ni

rosée , et qui est frappée uniformément du soleil , dans toutes ses parties par la réflexion du verre, s'altère bien plutôt qu'une couche ordinaire , et demande par conséquent d'être secourue ; il faut donc la sonder de temps en temps, et la mouiller au besoin, mais avec certaines précautions. Jusqu'à ce que le fruit soit arrêté , il n'y a point d'inconvéniens de mouiller en plein, et quelques arrosemens faits à propos posent même le fruit à s'arreter ; mais, lorsqu'il est une fois à une certaine grosseur, il ne faut plus qu'il reçoive les impressions de l'eau, non plus que le pied, par les mêmes raisons que j'ai établies ci-dessus ; et pour les garantir du préjudice qu'ils en souffriroient , voici rua méthode. J'ai une douzaine de pots de terre, dont je couvre les pieds et les fruits , et je mouille par-dessus ; une crochée fait ma règle pour quatre pieds : ces quatre arrosés, je lève mes pots et les remets sur les quatre suivans, ainsi du reste. L'opération n'est ni longue, ni difficile, et je préserve mes fruits du mauvais effet de l'eau.

il y a des gens qui jettent de la fiente de pigeon dans les tonneaux où ils font tiédir l'eau, et qui prétendent que cela avance beaucoup le fruit; c'est une épreuve que je n'ai jamais voulu faire, parce qu'indépendamment de la répugnance que j'y ai toujours eue, d'autres m'ont assuré que l'effet

n'étoit pas tel, et que d'ailleurs cette fiente pou voit communiquer une mauvaise qualité au fruit.

Il y a souvent des fruits qui deviennent **contrefaits** par un caprice de la nature , de manière que la partie affligée tombe comme en paralysie , durcit et ne profite **presque** plus ; ce qui rend le fruit non-seulement contrefait , mais encore amer et mauvais en mûrissant. Si on s'en **apperçoit** de bonne heure, on peut y remédier en faisant avec la pointe du couteau plusieurs cicatrices en croix sur la partie courbe, ce qui la détend et facilite son extension : assez souvent cette opération **les-rétablit** ; mais, si le courbe est considérable, le plus court est d'ôter ces sortes de fruits et d'attendre qu'il en vienne d'autres mieux conditionnés. Il vient encore des fruits avec une disposition à être mauvais sans ressource , on les appelle *melons durs* ; ils se **connoissent** à leur **forme** qui est presque ronde , et d'un gros vert noir. Cette espèce de fruit ne vaut jamais rien , quoiqu'il profite et grossisse ; il faut l'arracher : le bon fruit doit être tiré et alongé en s'arrêtant , d'un vert clair et uni.

Si le fruit de la seconde sève ne réussit pas bien , on a recours à celui de la troisième qui arrive à la Saint-Jean. Si l'une et l'autre viennent à manquer, on se retranche sur la dernière qui vient à la Magde-

kine ; mais assez souvent le fruit de cette sève ne mûrit pas bien.

On doit avoir attention, à l'égard des premiers fruits qui arrêtent , de les couvrir totalement d'une feuille ; et si les feuilles qui tiennent au pied se trouvent trop écartées , on les couvre d'une des feuilles que l'on coupe en taillant.

Il survient quelquefois en mai et en juin des orages violens, qui sont dangereux pour le huit et les cloches que le vent enlève, et qui en souffrent bien davantage lorsqu'ils sont accompagnés de grêle: il est de la prudence d'être toujours en garde , et de ne pas éloigner ses paillassons, pour pouvoir les jeter promptement sur les cloches quandk temps menace.

Voici quelques considérations particulières que j'aurois dû placer plus haut; mais il vaut mieux les donner déplacées que de les taire.

La première est de prendre garde aux coups de soleil , qui sont assez ordinaires dans les premiers jours de chaleur qui succèdent aux froids en mars et en avril ; ses rayons vifs en avertissent : on doit alors jeter un peu de litière sur le cul des cloches, en conservant un peu d'air dessus : on doit avoir la même précaution dans le mois de février, lorsqu'après avoir tenu les couches ouvertes quelques jours de suite à cause de la rigueur du temps, on vient à les décou

CHAPITRE L Î. 237

rir dans un beau jour de soleil : les plants tendris sous la couverture sont bientôt arpris , si on n'y veille de près.

La seconde est de visiter la racine des pieds qui languissent; et lorsqu'on la trouve chancie , (ce qui en est la cause ordinaire) il faut enfoncer le pied plus avant : il retourne des racines du collet qui le rétablissent.

La troisième est d'être attentif aux changemens de temps qui arrivent souvent dans les mois d'avril et de mai : il tombe dans ce temps, des pluies chaudes qui redonnent une nouvelle chaleur aux couches , toutes anciennes qu'elles puissent être, et telle que tous les plants fondroient , si on n'avoit pas soin de leur donner de l'air à proportion du besoin ; il faut donc se conduire suivant leur degré de chaleur, et les sonder souvent pour n'être pas surpris.

La quatrième : si vous avez négligé de Lire les dernières semences qu'on doit faire en mars, pour avoir du fruit en septembre, vous trouvant au mois de mai en pleine taille de vos melons , vous pouvez planter les branches que vous taillez pour les décharger , les mettre sous cloche , point trop avant, et les couvrir pendant quelques jours, comme si c'étoit des pieds enracinés ; elles prendront racine , et vous donneront leur fruit dans l'arrière - saison : il en périra mais il en réchappera ;

c'est ce que j'ai éprouvé plusieurs fois.

La cinquième : après qu'on a garni k nombre de couches qu'on s'est proposé de faire , si on a du plant de reste , on risque peu de le mettre en pleine terre à quelque bon abri ; le fruit vient plus tard , mais il est quelquefois meilleur que celui des couches , lorsque les étés sont chauds ; j'en ai mangé de parfaits dans quelques années jusqu'à la fin de septembre , et l'année dernière (1749) j'en eus jusqu'à la Toussaints d'assez bons : il est vrai que l'année y fut très - favorable ; j'avoue aussi que dans **d'autres années** la peine que l'on a prise se trouve en pure perte, mais il en coûte peu pour en tenter toujours l'évènement. ■ 'faut les couvrir avec des cloches et du reste les soigner comme ceux des couches : en les plantant, on y met une poignée de terreau, et rien de plus ; peu d'eau, par les mêmes raisons sur **lesquelles** j'ai assez appuyé ; et dans cette même position, un tuyau couvert de menue paille sous le fruit lui est très-nécessaire , parce que la terre **renvoie** toujours plus de fraîcheur que le terreau.

La sixième : il tombe souvent dans le mois de mai, comme je l'ai déjà dit en passant , des nuites que d'autres appellent *nielles* , et qui s'attachent aux feuilles, aux tiges et aux fruits, lesquels contractent des taches dans les places où ils sont

CHAPITRE L I. 239

frappés de cette intempérie, et qui les ruinent. *Ces* nuiles sont l'effet de quelques *rosées* ou petites pluies froides qui tombent le matin, entrecoupées de quelques rayons de soleil, et d'un soleil pâle. Dès qu'on *s'en* apperçoit , si on n'a pu le prévenir en couvrant ses couches de paillassons, il faut les arroser légèrement sur toute la superficie: cette eau lave et corrompt assez souvent cette espèce de venin ; mais s'il a tellement mordu qu'elle ne puisse pas détourner son mauvais effet, il faut couper aussitôt les branches et les feuilles qui en sont attaquées, de même que les fruits qui sont tachés; car, toute petite que cette **lache** paroisse d'abord, elle fait un progrès très-prompt , et le corrompt tout-à-fait : ou i elle s'arrête , elle rend sa chair si amère qu'on ne sauroit le manger.

La septième : lorsque le fruit approche de sa maturité , et qu'il survient des pluies bondantes , il arrive souvent que la **meilleure** partie des fruits fond et crève , ce i lui ôte tout son mérite extérieur, **et** âme sa bonté. Dès que le mal commente, et qu'on a à craindre pour la suite , il t déchirer la tige à mi-bois avec les **ongles**, à deux pouces du fruit; cela prévient le mal, en empêchant la sève d'y entrer si **abondamment** : il faut aussi, autant qu'on le peut , tourner la tête des fruits du côté du nord parce que c'est la partie où il se

fend le plus ordinairement ; et comme c'est le soleil qui contribue beaucoup à le faire fendre après les pluies, on le préserve assez souvent en lui ôtant l'aspect de cet astre.

La huitième : si vous voulez avancer le fruit lorsqu'il est a-peu-près à son point de grosseur, et qu'il est entièrement brodé, ôtez la moitié des vieux réchauds, et remplacez ce que vous ôtez avec du fumier bien chaud ; huit jours après vous pourrez le couper, car ce fumier neuf procure deux effets qui hâtent la maturité du fruit, l'un de brûler les racines qui filtroient dans le vieux réchaud, et de le sevrer par-là d'une partie de sa nourriture, l'autre d'augmenter la chaleur du pied qui concourt en même temps à le faire mûrir plutôt. Il résulte quelquefois de cette opération, que la violence qu'on lui fait lui ôte une partie de sa qualité, sur-tout lorsque les grandes chaleurs le pressent ; mais si le temps est un peu frais, il se trouve bon quoique prématuré : au reste, il ne seroit pas prudent de tout risquer, on hasarde seulement une couche.

La neuvième : les taons et les couru lières, de même que les rats et les mulots, font souvent de grands ravages dans les couches. On trouvera dans le premier Chapitre les remèdes qu'on y peut apporter.

Lorsqu'enfin après tant de soin , on est parvenu

parvenu au point de jouir de son travail, c'est-à-dire, de cueillir le fruit, il ne reste plus qu'à le faire à propos, et c'est encore une petite étude : quelquefois sa **maturité** s'annonce à un changement de couleur, c'est-à dire, qu'il passe du **vert** au **jaune** ; je ne dis pas à un **jaune** parfait, qui est le signe d'un mauvais melon, mais à un **vert jaunâtre** ou **roussâtre** : quelquefois aussi il ne change que très-peu à l'extérieur, sur-tout les petites espèces, qui demandent d'ailleurs d'être cueillies plus vertes que la grosse, et qui achèvent de mûrir étant gardées quelques jours. L'odorat, que beaucoup de gens consultent, n'est pas non plus un juge toujours sûr ; car il est plus ordinaire qu'un melon est trop fait lorsqu'il exhale beaucoup d'odeur , qu'il n'est certain qu'il est à son point. Quelques autres se décident sur **quelques** petites gerçures dans les **intervalles** de la broderie, semblables à des coups d'ongle qu'on auroit enfoncé, d'où ils en augurent bien; mais tous ces **signes** sont **équivoques**, et varient même suivant les années et *les climats* : ceux qui ne sont pas dans l'habitude d'en manier comme nos marâchers, qui les jugent assez **sûrement** à l'œil, doivent chercher à connoître le bon point en faisant des **épreuves**. Le signe le plus certain que je puisse indiquer, mais dont tous les melons ne sont

pas susceptibles, c'est lorsque la queue se cerne, c'est-à-dire, lorsqu'elle semble vouloir se détacher du fruit. Les signes auxquels on peut juger un melon, c'est lorsque la queue est grosse et courte . proportionnément à l'espèce, qu'il a l'air bien nourri qu'il est pesant à la main, ferme sous le doigt, et que sa maturité ne paroît pas avoir été précipitée par le soleil : on doit observer encore qu'un melon fraîchement coupé ne peut jamais avoir le degré de bonté qu'il acquiert, étant gardé deux ou trois jours.

Il faut avoir attention de réserver la graine des plus beaux fruits, et de ne prendre que celle de la partie supérieure, c'est-à-dire, de celle que le soleil a frappée, qui est toujours plus aoûtée que celle du dessous, et ne la prendre que sur les fruits de la première ou seconde sève : cette graine qu'on nettoie le plus qu'on peut de son limon doit être mise à l'ombre pour sécher et se perfectionner, en la remuant de temps en temps ; et quand elle est bien sèche , on l'enferme dans quelque endroit où les souris ne puissent pas aborder: elle est bonne pendant sept à huit ans et plus. On prétend que plus elle est vieille, plus son fruit a de qualité; cependant plusieurs maraîchers la sèment dès la première année, quand ils n'en ont point d'autre.

Voici une observation importante à cet égard. Bien des gens sont dans l'usage de

CHAPITRE LII. 243

faire rafraîchir dans l'eau fraîche, ou meure avec de la glace, les fruits qu'ils mangent, et les trouvant bons, ils en réservent précisément la graine; mais on a remarqué que cette fraîcheur étrangère et surnaturelle altère la graine, et change l'espèce. Je n'entreprends pas d'en expliquer la raison: en beaucoup de choses de cette nature, il faut se rendre à l'expérience; car l'obscurité de la cause ne détruit pas l'effet: il n'est question en ceci, pour aller au plus sûr, que de retirer la graine des fruits, tels qu'on les recueille; ce qui est facile.

Quand on a à envoyer des melons un peu loin il faut observer de les cueillir un peu verts, le chemin achève de les mûrir; et on leur coupera la queue un peu longue, en y laissant même quelques feuilles.

CHAPITRE LII.

Description du MELON GÈRE - ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, etc.

LE melongène est un fruit à-peu-près de la nature du concombre mais dont la plante est fort différente: on le nomme *Merin-geane* en Provence, *Viedase* en Languedoc, et *Obergine* dans quelques autres provinces.

Il est. fort commun dans tous les pays chauds; mais on n'en cultive, dans ce climat, que pour la curiosité, et c'est par défaut, d'habitude, car il y réussit fort bien : les Provençaux prétendent néanmoins qu'il a meilleur goût chez eux ; je les laisse dans cette opinion.; mais suivant mon goût il y a peu ou point de différence quand les étés sont un peu chauds.

Il y en a quatre espèces ; deux dont le fruit est rouge, l'un alongé et l'autre rond ; et deux de couleur jaune, l'un de forme ronde, et l'autre long. Je qualifierai ces quatre espèces séparément en commençant par la rouge longue qui est la plus commune.

Cette plante fait beaucoup de racines longues et blanchâtres, garnies de beaucoup de fibres; sa feuille est d'un vert d'eau, couverte en superficie d'une espèce de poudre blanche comme de la farine alongée, portant jusqu'à sept à huit pouces de longueur, sur trois à quatre de largeur, plissée tout autour sans nulle dentelure, attachée à des queues longues et grosses; sa tige est grosse et branchue, s'élevant à deux ou trois pieds, garnie de feuilles dans toute l'étendue de ses rameaux ; ses fleurs sortent en grand nombre du corps des branches par bouquets de 3 ou 4, portés sur un petit pédicule. Cette fleur est purpurine, formée d'une seule pièce, mais découpée de ma-

nière qu'elle représente six pétales de grandeur égale pointus et plissés ; sa base est appuyée sur un calice, dans le centre duquel s'élève un pistil, accompagné dans son circuit de six espèces d'aiguilles ou étamines de couleur jaune , qui se réunissent toutes par l'extrémité en forme *de* quille ; ce pistil se change, à la suite , en un fruit plein , formé à-peu-près comme un concombre mais plus court, de couleur belle-de-nuit , rayé quelquefois de blanc et de vert, arrondi à l'extrémité, lisse et lustré , un peu recourbé, sans nulle odeur ; sa chair est blanche et molle, assez aqueuse, entre-mêlée de graines rangées sur deux rangs; la queue du fruit et le calice où il tient , qui s'étend à mesure qu'il grossit, et qui l'enveloppe à deux pouces environ, sont hérissés d'épines rouges et piquantes ; la graine est petite, onde et plate, formée comme un petit rein, et de couleur blanchâtre ou roussâtre.

La seconde espèce est semblable en tous points à la précédente , à l'exception de la forme du Fruit qui est ronde, un peu aplatie , et de la grosseur du doigt.

La troisième espèce diffère par son fruit qui est rond, un peu alongé en forme d'œuf, de couleur jaune , et par sa feuille qui est beaucoup plus découpée ; sa tige est aussi moins élevée et moins fournie ; pour tout le reste, même ressemblance.

La quatrième espèce diffère beaucoup

plus; sa tige est fort basse, quoique conformée en gros comme les autres; sa feuille est d'un vert plus blanchâtre ; elle est plus découpée aussi, et ses nervures sont garnies d'épines rudes et piquantes, tant en dessus qu'en dessous ; sa fleur est plus petite , et son fruit de médiocre grosseur, assez alongé. En naissant il est verdâtre; en grossissant , il blanchit ; et en mûrissant il devient jaune.

Le goût est à peu-près le même dans les quatre espèces, quoiqu'on estime davantage les jaunes ; il s'en fait une grande consommation dans les pays méridionaux: cela ne décide pas cependant de l'excellence de ce fruit ; chaque nation a ses goûts, qui souvent ne passent pas la frontière. Ce fruit est d'une nature qu'on ne doit, je crois, ni trop louer, ni trop mépriser; il est délicat, mais d'un goût un peu sauvage et fade en même temps. La façon de le manger dans son pays naturel est de le couper en long par la moitié de lui ôter sa substance fongueuse où est attachée la graine, quand il est d'une certaine force, et de le faire cuire sur le gril à petit feu, en l'imbibant peu-à-peu d'huile, ou de beurre frais, avec un peu de poivre et de sel, à quoi on ajoute quelquefois des herbes fines : quelques-uns mettent un anchois qui fond avec l'huile. Cet accompagnement corrige beaucoup la fadeur du fruit , auquel l'habitude achève de faire

CHAPITRE L I I. 247

prendre goût. Quelques autres le font cuire au four entre deux plats, ou dans une tourtière , préparée de la même manière que je viens de dire ; il est par cet apprêt moins jet à sentir la fumée. Ici on le mange plus communément frit en pâte comme des artichauts, et en mon particulier, il me paroît beaucoup meilleur; mais il y a un préparatif qu'il faut savoir : autant qu'on le peut , il faut choisir les fruits un peu jeunes; on les coupe en long par tranches minces, sans en rien ôter; on les range ensuite sur un plat proportionné à la quantité, et on les saupoudre de gros sel ; on les laisse en cet état pend cinq à six heures ; le sel fond , et emporte en même temps le suc vicieux de ce fruit , d'où il coule une liqueur noire ; on les égoutte, et on les exprime encore dans la main, pour ôter à cette pulpe le reste de la liqueur aqueuse ; après quoi on les jette dans la pâte, et de-là dans la poêle. Ils sont encore fort bons et fort délicats coupés par morceaux, et mêlés avec les viandes en ragoûts, et après avoir trempé deux ou trois heures dans l'eau fraîche , et préalablement avoir été pelés ; mais il ne faut les jeter dans le ragoût qu'une demi-heure avant que de le retirer ; s'ils y restent plus long-temps, il se réduisent en bouillie.

On peut aussi en conserver pour l'hiver en les faisant sécher, et voici la manière.

On les coupe par tranches, de l'épaisseur

d'un doigt, après leur avoir ôté la peau: on les dépouille bien de leur graine , et on les jette un moment dans l'eau bouillante ; les en retire, et on les étend au soleil sur des clayons ; après quoi on les passe au Four tiède , et on les y met à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs : on les enfume ensuite séchement; et, lorsqu'on veut *s'en* servir, on les fait revenir dans une eau tiède.

La plante et le fruit, appliqués extérieurement, sont souvent employés dans la médecine, pour les inflammations, les cancers, les brûlures, les hémorroïdes et pour calmer les douleurs. .

. La culture de cette plante est fort simple dans les pays chauds; on sème la graine en pleine terre à une bonne exposition, et on r pique ensuite le plant dans une terre bien préparée, sans autre soin que de l'arroser souvent ; elle rapporte beaucoup : mais dans notre climat il faut la semer de bonne heure sur couche , et la replanter ensuite en échiquier, à dix-huit pouces de distance sur une couche sourde , ou au moins dans une terre bien fumée et bien exposée , avec l'attention de la mouiller souvent dans les sécheresses : du surplus, elle n'est pas fort délicate à élever ; mais aux premières gelées de l'automne, elle périt; c'est pourquoi il faut l'avancer si on veut en jouir sûrement. Quand les étés sont

CHAPITRE LIII. 249

un peu chauds, elle produit autant ici que dans les pays méridionaux , et la graine même y mûrit assez bien ; mais dans les années tendres, le fruit ni la graine n'acquièrent pas leur perfection , et il est toujours plus sûr de tirer la graine de la Provence ou du Languedoc.

On observera que ce fruit n'est bon que fraîchement cueilli ; j'ai fait l'épreuve quelquefois d'en garder plusieurs jours , et j'ai reconnu qu'il perdoit beaucoup : il m'est arrivé même une fois d'en apporter de Marseille à Lyon ; il n'avoit plus de saveur.

CHAPITRE LIII.

Description (le la <Mo u T ARDE ; ses différentes espèces, ses propriétés culture , etc.

A moutarde, qu'on appelle autrement Senevé , est une plante annuelle. Il y en a cinq espèces principales ; la moutarde des jardins à feuille de rave , la moutarde à feuille d'ache , la moutarde à feuille de roquette , la moutarde d'Espagne, et la moutarde de Sibérie.

• La moutarde à feuille de rave, fait sa racine ligneuse, fragile, blanche et garnie de fibres ; ses feuilles sont semblables à celles

250 DE LA MOUTARDE.

de la rave, mais plus petites et plus rudes ; sa tige croît à la hauteur de quatre à cinq pieds, ronde, velue, divisée en plusieurs rameaux garnis de petites fleurs jaunes à 4. pétales, disposées en croix ; quand ces fleurs sont tombées, il leur succède des siliques assez courtes, anguleuses et pointues, remplies de petites semences presque rondes, de couleur rousse ou noirâtre, assez semblables à celles du navet, d'un goût âcre et mordant.

La moutarde à feuille d'ache , fait sa racine simple , courte ; grosse comme le doigt, ligneuse, blanche, garnie de beaucoup de fibres très-alongées ; ses feuilles sont semblables à celle de l'ache, laciniées, et principalement celles d'en bas, garnies de poil rude et piquant ; ses fleurs sont semblables à celles de l'espèce précédente, mais attachées à des pédicules plus longs d'une odeur agréable ; aux fleurs succèdent des siliques velues , pointues , remplies de semences presque rondes et blanches, fort, âcres.

La moutarde à feuille de roquette, diffère des deux précédentes, en ce que la plante est plus foible , la feuille découpée comme celle de la roquette, et la graine rougeâtre. elle n'est point cultivée dans les jardins, et croît naturellement dans les lieux pierreux humides et maritimes.

La moutarde d'Espagne est assez res

semblante à la première espèce, à l'exception que sa fleur est couleur de soufre , et que ses siliques sont plus petites ; sa graine est relativement si menue, qu'à peine peut-on distinguer sa forme. En botanique on compte encore trois autres espèces de moutardes d'Espagne, qui diffèrent par leur feuillage ; mas , comme elles n'ont aucune qualité intéressante , je les passe sous silence.

La moutarde de Sibérie a l'avantage sur **tou**es les autres, que *ses* feuilles sont fort bonnes en salade, quoi que grandes et épaisses ; cependant elle est peu connue.

Les deux premières auxquelles on **s'atta-**
che pre squ 'uniquement, ne sont d'usage que pour la graine , qu'on emploie **également** dans les alimens et dans la médecine.

Cette graine étant préparée pour servir au premier usage , réveille l'appétit , et facilite la digestion ; on s'en sert avec la plupart des viandes, avec le poisson et avec les légumes. Le cochon particulièrement demande cet accompagnement , de **quelque** façon qu'on le mange ; le boudin , les saucisses, les andouilles et les pieds, ne seroient pas supportables sans moutarde. On la mange aussi avec le **bœuf** bouilli ; **mélée** avec l'huile et quelques fines herbes , elle fait à la volaille froide un assaisonnement appétissant, qu'on appelle *ré-moulade* : elle plaît aussi en salade avec le céleri. On en

fait avec l'oignon roussi une sauce fort usitée sous différentes viandes rôties et c'est ce qu'on nomme la *sauce à-Robert* ■ on la **mêle** dans l'assaisonnement des navets , des truffes, des choux, des salsifis, etc. Elle s'allie encore fort facilement avec différens poissons : enfin , quoique son goût piquant déplaît à quelques personnes, on peut dire qu'elle plaît au plus grand nombre, et qu'elle est utile et presque indispensable , avec l'avantage, pour la santé, de cuire les **alimens** et de n'avoir aucune qualité nuisible.

Il y a plusieurs manières de préparer la moutarde. Les uns, après avoir pilé la semence, la lient avec du vin doux à demi épais, jusqu'à une consistance requise ■ d'autres la délaient avec le vinaigre quelques-uns *y* ajoutent un peu de farine c'est de cette dernière façon qu'on la prépare le plus communément à Paris , et on l'appelle par cette raison *moutarde blanche*. Elle est d'autant meilleure , qu'elle est plus nouvellement faite : cependant elle peut se conserver bonne assez long-temps , en la tenant dans un vaisseau bien couvert. Il en vient à Paris de différentes provinces, particulièrement de Dijon et de Gien , qu'on estime davantage ; je ne sais si cette préférence est bien fondée. ■ Il y a une autre manière de la préparer, qui en prolonge la durée jusqu'à une année et plus : la voici. Prenez deux onces de moutarde en poudre,

CHAPITRE LIII. 2Ç3

et une demi-once de canelle commune , aussi en poudre ; faites une masse avec de la fleur de farine , et une suffisante quantité de vinaigre et de miel, dont vous ferez de petites boules que vous laisserez sécher au soleil , ou dans un four lorsque le pain en aura été retiré ; et lorsque vous voudrez vous en servir, vous détrempez une ou plusieurs de ces petites boules avec du vin blanc et du vinaigre : vous aurez en tout temps une moutarde agréable au goût , bonne à l'estomac, facile à transporter, et commode en particulier aux personnes qui voyagent, soit sur terre, soit sur mer.

Cette graine n'est pas moins utile dans la médecine : c'est un puissant sternutatoire et un machicatoire des plus efficaces : on enferme une dragme de cette graine dans un linge , après l'avoir concassée légèrement , et on la fait mâcher aux malades menacés d'apoplexie ou de paralysie ; ce remède les fait cracher abondamment ; il soulage aussi ceux qui ont la tête pesante et chargée de pituite. Cette graine est utile dans les affections soporeuses et léthargiques ; elle est bonne aussi aux personnes sujettes aux vapeurs hystériques et hypocondriaques ; dans les pales-couleurs, au scorbut , et dans les indigestions , on l'emploie avec succès ; ainsi cette plante est apéritive, stomacale, antiscorbutique et h) stérique.

La moutarde, telle qu'on la prépare pour relever le goût des viandes . approchée du nez des personnes de l'un et de l'³ autre sexe, sujettes aux vapeurs, les soulage dans leurs accès ; *elle* réveille aussi les léthargiques. Le cataplasme suivant est un bon résolutif propre dans la goutte sciatique, les rhumatismes et les tumeurs squirreuses. Faites frire des poireaux avec de fort vinaigre , après les avoir hachés menu ; et lorsqu'ils seront cuits, saupoudrez-les avec de la graine de moutarde pilée , et appliquez-les sur le mal. Quelques-uns en font un avec la fiente de pigeon, la moutarde et la térébenthine, pour l'appliquer sur les parties où la goutte se fait sentir ; mais il faut attendre que l'inflammation soit passée. Un pareil **cataplasme** seroit très-capable de faire revenir des dartres , dont la suppuration supprimée auroit donné occasion à quelque dépôt sur la poitrine, ou sur **quelqu'autre** partie. L'huile tirée par expression de la semence de moutarde, est propre contre la paralysie, et pour résoudre les humeurs froides.

La culture de cette plante n'a rien que de très- ordinaire : on sème la graine au mois de mars ; et , **comme** elle est très-fine, il faut la semer fort clair : si on a des couches, elle lève plutôt et plus sûrement; si .on n'en a pas, on la sème au pied d'un mur bien exposé, dans une terre meuble, ou dans un baquet rempli de terreau: on

CHAPITRE L I V. 255

La repique quelque temps après plus à l'aise; et lorsqu'elle est assez forte pour être mise en place , on la transplante , et on y apporte les soins ordinaires. On recueille la graine à la fin d'août ou en septembre , qu'on laisse bien sécher avant que de l'enfermer elle se conserve bonne pour semer pendant deux ans.

CHAPITRE L I V.

Description du NET - ses différentes espèces , ses propriétés, sa culture, etc.

LE navet est la racine d'une plante qui porte le même nom, et qui est annuelle.

Cette racine est de forme , grosseur et couleur différentes , suivant l'espèce; elle est charnue et douce, exhalant une petite odeur assez agréable ; sa feuille est un peu alongée , découpée profondément , rude et velue , d'un gros vert; elle se couche sur terre : sa tige , qui s'élève à deux ou trois *pieds*, est branchue et lisse , plus ou moins grosse, suivant l'espèce ; les fleurs naissent en abondance aux extrémités de ses rameaux. Cette fleur est de couleur jaune , quelquefois blanche , à quatre feuilles disposées en croix; le calice

256 DU NAVET.

pousse un pistil qui devient une silique, lorsque la fleur est passée ; cette silique est composée de deux panneaux appuyés sur les bords d'une cloison mitoyenne , qui divise ce fruit en deux loges, remplies de quelques semences rondes et brunes.

Ce fruit est d'une très - grande utilité pour la table; on le mange en gras et en maigre , de beaucoup de façons différentes: il sert dans les **soupes** ; on l'emploie avec les viandes de toute espèce, mais particulièrement avec le mouton et le canard : on l'apprête à la sauce blanche et à la moutarde; on le frit en pâte dans certains pays: il est susceptible enfin de toutes sortes d'accommodemens ; et c'est un manger sain, quoiqu'on l'accuse d'être un peu venteux.

^a Le navet a aussi de grandes propriétés dans la médecine ; sa décoction est d'un usage **très-familier** dans les bouillons propres pour la poitrine : mêlée avec le sucre , elle forme de même un sirop très-estimé pour apaiser la toux invétérée , et pour l'asthme.

La manière de faire ce sirop est de couper les navets par rouelles , après les avoir ratissés, d'en remplir un pot de terre, le **couvrir** et le boucher hermétiquement avec de la pâte : on le met ensuite au four, quand on a retiré le **pain** , on l'y laisse pendant douze ou quinze heures , et on sépare le jus qui se trouve au fond du pot ; Sur quatre onces de ce jus . on jette une

CHAPITRE L I V. 2Ç7

once de sucre candi qu'on laisse fondre, et on en prend une cuillerée seule , ou mêlée avec un verre de tisane : ce sirop est souverain pour les rhumes, de même que pour adoucir les âcretés *de* la poitrine. La semence *de* cette plante est apéritive: on en prend deux gros concassés et infusés dans un verre de vin blanc. La décoction du navet a encore la vertu de guérir les engelures , quand on s'en lave souvent les pieds ou les mains , et chaudement ; d'autres appliquent, le fruit: cuit en cataplasme sur le mai.

Il y a beaucoup d'espèces de navet, que je réduirai à six , qui sont les meilleurs pour notre climat; je dispour notre climat, car il y en a de fort supérieurs , mais qui ne sont propres qu'à la veine de terre qui es produit, tels que les navets de Ferneue de Saulieu en Bourgogne, de Saint-ôme , du Gatinois, etc. On en fait venir tous les ans à Paris de tous ces endroits ; mais on ne sauroit les y élever , j'entends pour les avoir aussi bons : l'espèce dégénère ,et tout l'art ne sauroit y obvier. C'est de toutes les plantes celle qui s'accoutume le moins au changement de terrain , et qui vient le mieux contre toute raison dans les terres arides et caillouteuses , où toutes les autres ne font que languir.

Les six espèces dont je fais choix, sont le petit navet de Berlin , de Vaugirard , le

commun blanc long le rond , le gris , et celui de Meaux.

Le navet de Berlin est fort menu , plus long que rond , et blanc ; c'est le plus hâtif et le meilleur : il n'est pas beaucoup connu ; mais ceux qui l'ont éprouvé le préfèrent aux autres avec justice : son goût est fort relevé, et il est parfaitement tendre.

Le navet de Vaugirard est de médiocre grosseur, un peu allongé , d'un blanc sale, tirant sur le gris du côté de la tête , d'un bon goût , et tendre : il est fort commun à Paris , et fort estimé.

Le navet commun , tant le long que le rond , sont ceux qu'on cultive le plus communément à Aubervilliers et autres lieux voisins , qui en fournissent Paris : il y a peu de différence entr'eux pour la qualité, mais le rond vient plus gros ; la peau en est fort blanche , leur chair est douce et tendre , et le goût assez bon.

Le navet gris a la peau grise comme son nom l'annonce , et la forme assez allongée: il a ses partisans qui le préfèrent aux blancs, à cause de son goût qui est un peu relevé; mais pour l'ordinaire il n'est pas si tendre , et il est plus sujet à être véreux.

Le navet de Meaux est celui qui rend le plus de profit par sa grosseur et longueur, qui est communément de huit à dix pouces ; sa couleur extérieure est d'un blanc jaunâtre sa chair très-blanche ; il est ten-

dre et d'une saveur fort agréable : on en fait grand cas; mais on remarque que celui qu'on apporte de Meaux est meilleur que celui qu'on élève aux environs de Paris.

Ces six espèces se cultivent de la même **manière** : on en sème en deux temps , au mois de mars et au mois d'août; mais dans beaucoup de terrains , ils ne réussissent **pas** au printemps. La terre la plus légère est celle qui leur co vient le mieux : dans les terres fortes et **humides** , ce légume est presque toujours véreux et sans goût ; il est important de plus , que la terre ait été **bien** labourée , et qu'elle soit saine quand on fait la semence: trop sèche ou trop trempée, la graine ne se distribue pas également, **et** ne lève pas si bien ; et comme cette graine est très menue, il faut user de précaution pour ne pas en répandre plus qu'il ne faut ; la meilleure est de la mêler avec trois fois autant de cendre ou de sciure de bois , et de la répandre le plus également qu'on peut; elle ne sauroit être semée trop clair ; et il faut de plus , quand elle est levée , et qu'elle est venue à un certain point de force , éclaircir le plant , de manière qu'il y ait six pouces environ de distance d'un pied à l'autre ; en même temps qu'on fait cette opération , on sarcle les mauvaises herbes, et cette double façon est très-importante : je sais que beaucoup de gens s'en dispensent , sur-tout dans les campagnes où on en sème des champs en-

260 DU NAVET.

tiers ; mais je sais aussi qu'on n'en fait pis mieux et nos maraîchers des environs de Paris , qui en connoissent l'utilité , y sont très exacts : il n'y a pas d'autre précaution à prendre. Cette plante se sème plus ordinairement dans les terres qui ont rapporté du blé, que dans les jardins; cependant, lorsqu'on a un jardin d'une certaine étendue, il est agréable de l'avoir sous la main. Elle a un ennemi cruel qui est la lisette; cet insecte dévore ses deux oreilles dès qu'elle lève , et il n'y a plus de ressource on propose , pour l'écarter, de répandre de la cendre dessus, ou de la suie de cheminée à la rosée du matin ; vain expédient, dont j'ai fait l'épreuve il y a long-temps , sans aucun succès. Le plus court, quand le nul est à un certain point, c'est de redonner une petite façon à la terre, de semer d'autre graine qui a souvent le même sort que la première , auquel cas il faut y renoncer. Cet inconvénient est commun dans beaucoup de terrains , sur-tout dans les années sèches, et ceux qui le connoissent doivent être en garde pour ne pas perdre inutilement du temps et de la semence. J'ai pourtant observé qu'en la semant tard , c'est à-dire après la mi-août, cet insecte qui commence à se retirer, ne la fatigue plus tant. Lorsqu'elle réussit, les navets sont ordinairement bons deux mois après , et il ne faut pas les laisser plus long-temps en terre;

car ils se cordent , ou les vers s'y mettent ou les mulots les mangent : on les arrache à la main , ou avec une serfouette s'ils sont trop gros , et on les ferme dans la serre jusqu'au besoin, après leur avoir tordu la fane: ceux du printemps se conservent pour l'été, et ceux du mois d'août passent tout l'hiver , étant mis dans le sable. A Aubervilliers les maraîchers en sèment dans leur enclos , qu'ils laissent en terre tout l'hiver, et ils ne se gâtent pas comme dans beaucoup d'autres terrains; chacun , suivant le sien, en disposera à son gré. Dans les pays où il s'en fait de grandes plantations , on fait au milieu de la pièce un trou proportionné à la quantité , et on les range dedans ; on les couvre ensuite avec du chaume , et ils s'y conservent parfaitement pourvu que l'eau *des* pluies ait quelqueécoulement , et que les pleurs des terres ne les inondent pas.

Les amateurs de ce légume en sèment sur couche dès le mois de février , dont ils jouissent au commencement de mai : il faut en ce cas que la couche soit chargée de huit à neuf pouces de terreau , et que sa chaleur soit considérablement amortie ; car, pour peu qu'elle soit trop chaude , les navets fourchent et viennent couverts de petites racines , ce qui est un grand défaut.

On ne connoît pas à Paris une autre espèce de navet, qui est fort commun et

dont on fait un grand usage das beau. coup de provinces ; elle est connue sous I; nom de *rave*, qui lui est véritablement propre : sa couleur est blanche tant en dedans qu'en dehors ; sa forme est plate, sa circonférence est aussi grande quelque fois que celle du chapeau : elle a une saveur douce et agréable, qui l'emporte sur celle de tous les autres navets ; mais elle n'est parfaitement bonne que dans la soupe; à toute autre sauce , elle ne vaut pas le navet ; cependant les gens de la campagne , qui sont peu délicats, en font usage de toute façon. Cette espèce est d'un très-grand rapport ; et , outre qu'elle sert d'aliment à l'homme , elle a le mérite de nourrir et d'engraisser merveilleusement les bestiaux: je ne sais pourquoi elle n'a jamais pris faveur dans ce climat, où elle réussiroit parfaitement, en ayant vu l'épreuve chez moi et chez d'autres particuliers.

On m'a beaucoup vanté une autre espèce de navet qui se trouve en Allemagne, dont la chair est jaune comme une carotte, et fort tendre ; et on m'a ajouté qu'il n'est jamais véreux , parce qu'il ne tient à terre que par l'extrémité de sa racine, qui tout le reste est saillant : ceux qui en seront curieux pourront s'en informer plus particulièrement dans les environs de Darmstad , où on m'a dit l'avoir vu.

Pour recueillir la graine de toutes les

pèces de navets , on choisit la quantité qu'on juge à propos des plus beaux fruits, et on les met en terre au mois de mars , à un pied de distance : ils poussent leur tige bientôt après , et la graine se trouve **bonne** au mois d'août : on arrache les pieds, ou on les coupe le matin à la rosée pour qu'elle ne se détache pas; on la laisse encore sécher quelques jours après quoi on la bat et on l'enferme : elle ne se conserve bonne que pendant deux ans.

CHAPITRE L V.

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

L n'est rien de si connu que l'oignon , et de si généralement cultivé; le nom est commun à la plante et au fruit; sa racine, qui est le fruit **même**, est bulbeuse, composée de plusieurs tuniques , charnues intérieurement , et membraneuses à l'extérieur , de différentes couleur et figure, suivant l'espèce, garnie à sa partie inférieure de fibres blanches , remplie d'un suc subtil et très-acre, qui saisit jusqu'aux yeux, et les fait pleurer ; ses feuilles sont longues d'un pied ou environ , fistuleuses, cylindriques et pointues , d'une saveur âcre comme la

racine. Lorsqu'il monte en graine à la seconde année, il pousse une tige nue, droite, haute de trois à quatre pieds renflée vers son milieu, portant à son sommet une tige de la grosseur du poing, composée de fleurs en lys, dont chacune a six pétales, six étamines, et un pistil qui se change ensuite en un fruit arrondi, partagé en trois loges rempli de graines arrondies, anguleuses noires à l'extérieur, et blanches en dedans.

Chacun connoît ses usages pour la vie et ses propriétés sont telles, qu'il n'est presque aucun mets où il n'en entre au moins un peu de suc ; et, quoiqu'il y ait des personnes qui le craignent, son goût étant adouci avec les viandes ou les légumes, est supportable même à ses plus grands ennemis ; et constamment il est peu de bonne sauce sans le mélange de l'oignon. Il entre dans tous les sucres de viande ; il sert dans les soupes, donne bon goût au bouillon, se mêle dans les salades vertes, se mange aussi en salade cuit à la braise, seul, ou avec la betterave, les câpres et les cornichons. Dans beaucoup de pays on l'aime si fort, qu'on le mange cru comme une pomme : il n'est point de légume enfin dont il se fasse une si grande consommation.

Ses vertus pour la santé ne sont pas moins remarquables : il est, de sa nature, pectoral et apéritif, et souverain dans plusieurs maladies. Dans la dernière peste de Marseille,

Marseille, il a guéri des pestiférés. La manière de s'en servir, est de donner au malade le suc exprimé d'un oignon dont on a ôté le cœur, à la place duquel on a substitué un peu de *thériaque*, et qu'on a fait cuire ensuite au four, ou sous une tourtière; aussitôt pris, on couvre bien le malade, et s'il est assez heureux pour suer, il est guéri sûrement : pour double sûreté, on applique encore sur le bubon un pareil oignon qu'on n'exprime point. Pilé avec du miel et du sel, il est encore souverain pour les morsures de chiens enragés. Un médecin célèbre de nos jours assure de même qu'un oignon coupé par rouelles, et infusé dans un demi-setier de vin blanc, -pris les trois derniers jours de la lune, est in remède éprouvé pour la *néphrétique*.

Cuit sous la braise, et mangé avec de l'huile et du sucre, il appaise aussi la toux, soulage les asthmatiques. Ecrasé avec un peu de sel, et appliqué sur une brûlure récente, il fait cesser la douleur, et empêche qu'il ne s'y forme des cloches : au premier, on peut en faire succéder un second, qu'on fera cuire sous la cendre, et qu'on pétrira en forme d'onguent ; on en enveloppe la partie brûlée avec un linge. Le cœur d'un petit oignon blanc cuit sous la cendre, et appliqué chaud sur une dent gâtée, appaise assez souvent la douleur, Dans la migraine, deux oignons hachés

menu, et imbibés d'esprit de vin appliqués sur la tête, dissipent le mal. Pilé et mêlé avec du beurre frais, il appaise aussi les douleurs d'hémorroïdes. Son jus exprimé, dont on imbibe un peu de coton mis dans l'oreille, arrête les brouissemens. Il ôte aussi les taches du visage; et, mêlé avec la graisse de poule, il dessèche les mules des talons : on s'en sert encore pour laver les blessures, et il calme l'irritation. On guérit sûrement la colique néphrétique, en faisant prendre au malade un demi-setier de vin blanc, dans lequel on aura fait infuser pendant deux heures, un oignon coupé en morceaux, et l'on est heureux quand le mal peut donner le temps à cette infusion. Mangé cru ou cuit, il est très-bon contre les douleurs du rhumatisme aux reins.

Voilà ses principales vertus qui ont été souvent éprouvées; il en a d'autres encore que je passe sous silence, c'est assez, en dire pour faire connoître le mérite de cette plante : cependant son trop grand usage dans les alimens, au sentiment de quelques médecins, est nuisible, en ce qu'il provoque des vents et des maux de tête par les fumées qu'il y porte, et qu'il cause des agitations pendant le sommeil : ils l'estiment particulièrement contraire aux tempéramens bilieux ; chacun doit s'apercevoir de l'effet qu'il lui fait, et en user conséquemment.

Il y en a neuf espèces très-distinctes ; et j'en pourrois compter davantage si je n'étois persuadé que celles que je laisse à part sont dégénérées des autres, ou que la différence qu'on y remarque provient du climat, ou de la qualité des terres. Ces neuf espèces sont l'Oignon Bouge rond , le Pâle ; le Blanc rond, dont il y a deux espèces, le Hâtif et le Tardif; le Long, qui est de deux couleurs , rouge et blanc ; l'Oignon d'Espagne de même et le petit de Florence.

L'oignon rouge est le plus généralement cultivé en Europe, parce qu'il est le plus gros , et qu'il se conserve le plus longtemps : sa forme est ronde , un peu applatie ; sa chair blanche, veinée de rouge, et sa couleur extérieure d'un rouge tirant sur le pourpre ; c'est aussi celui qui a le plus de force , nouvelle raison pour laquelle ses amateurs le préfèrent à celui qui suit; mais il n'a pas le même crédit à Paris, où on ne veut rien dans les alimens qui domine tant; aussi il est fort peu employé : d'ailleurs sa couleur, qui devient violette quand il est cuit, déplaît aux yeux ; cependant oh le préfère pour le jus. Les charcutiers s'en servent par préférence pour apprêter leurs marchandises.

Le pâle est formé de même , mais plus applati : sa couleur extérieure varie ; il y en a qui sont couleur de paillé tirant sur le

citron , et d'autres d'un rouge pale : le premier est le plus estimé de ceux qui le **con-**
noissent , parce qu'il est plus **doi.**t; mais l'autre a l'avantage de se conserver plus long- temps : chacun par conséquent a son mérite et ses partisans, et c'est l'espèce dont il sa fait le plus de consommation pendant l'hiver.

La culture de ces deux espèces est la **même** , et on les sème toutes deux dans le même temps ; communément ce n'est qu'à la lin de février , dans les terres légères, et à la fin de mars , dans les terres fortes : on peut aussi les semer au mois d'août et ils se repiquent en octobre ; ils sont plutôt venus de cette manière , mais aussi ils ne *Le* conservent pas si long-temps.

La terre doit être bien amendée, et plus le fonds est gras, mieux ce **légume** réussit; dans les sables , il ne grossit pas : on doit bien se garder cependant de fumer la terre la même année qu'on le sème , le plant **s'échauderoit** ; les terres qui ont servi à élever les choux l'année précédente, lui sont **très-propres**. Il faut que la terre ait un bon labour à la Toussaints, et un second un mois avant qu'on ne sème , car sa graine ne demande pas la terre si fraîchement émouvée.

On la sème à la volée dans un beau jour, quand la terre est saine , et on en répand plus ou moins, parce qu'il en périt souvent une bonne partie en **terre**: la règle ordi-

CHAPITRE L V. 269

naire est d'en mettre deux onces sur chaque planche de quinze toises de longueur sur six de largeur, sur quoi on peut se régler. On doit tâcher de la semer bien également, et dans un temps calme; la manière de l'enterrer doit se régler selon les terres , et suivant *ce qu'on a*, ou *ce qu'on n'a pas* pour la couvrir : en terre douce , quand les planches sont dressées , et qu'on n'a rien à mettre par-dessus la semence, il faut d'abord les marcher à pieds joints, **répan-**
dre ensuite la graine , et herser légèrement après avec la fourche, sans autre façon ; mais si on a du terreau, on passe le rateau après la fourche , en observant de **le** passer fort légèrement pour ne pas déplacer la semence , et on étend le terreau par-dessus le plus également qu'on peut; un travers de doigt suffit.

En terre forte , il est plus à propos de semer d'abord la graine sur le labour **gros-**
sier , tel qu'il est : on la marche ensuite **en**
• traînant un peu les pied, , on herse après; et , soit qu'on terreaute ou non, il ne faut point y passer le rateau, les pluies et les **arrosements** battent trop la terre quand elle est unie , et la font fendre. Il est à souhaiter qu'on ait du terreau ou du menu fumier dans ces sortes de terres, sur-tout quand elles sont grasses et argileuses; car elles se scèlent et s'endurcissent quelquefois au point que l'oignon ne peut pas prendre

son extension et demeure presque en **ci-** boule ; le terreau a encore l'avantage de conserver la fraîcheur de la terre , tellement qu'un arrosement fait plus d'effet que deux quand il n'y a rien dessus.

Trois semaines après avoir été semé, il commence à lever, et quelque temps après il faut le sarcler ; il est bon de le mouiller après cette façon, l'eau rassure les terres ; avant même que de le sarcler, si la terre est un peu sèche il faut lui donner une mouillure, pour pouvoir plus facilement arracher les mauvaises herbes : on l'entretient d'eau, et on le sarcle une seconde et, une troisième fois, s'il en a besoin ; et lors, qu'il est un peu fort, on l'éclaircit de **ma-** fière qu'il y ait trois pouces de distance de l'un à l'autre ; c'est ce qui le fait venir gros et bien aoûté. Lorsqu'enfin il commence à tourner, c'est-à-dire à s'arrondir, il faut cesser de l'arroser, à moins d'une sécheresse extrême ; car le trop d'eau le rend tendre , et l'empêche de se conserver : dans certains pays , on se dispense même de l'arroser en aucun temps ; chacun doit sur cela consulter son terrain.

Quand il est tout à fait tourné, et à-peu-près à sa grosseur, il faut abattre et tordre la fane avec les mains, au-dessus du fruit, ou appuyer le pied dessus : d'autres **rou-** lent un tonneau sur toute la planche ; tout cela est à peu-près égal pourvu que le

cours de la sève soit interrompu, et demeure dans la racine qui profite mieux. Les gens d'Aubervilliers ne prennent pas cette peine et leur oignon n'en est pas moins beau ; mais leur terrain leur donne des privilèges comme je l'ai dit en d'autres occasions.

Lorsqu'enfin la fane commence à tomber sur le côté dans le cas qu'on ne l'aura pas abattue , ou qu'elle commencera à jaunir, supposé qu'elle l'ait été, sans attendre qu'elle soit plus sèche, il faut l'arracher ; car il se conserve mieux à être tiré un peu vert, sur-tout le blanc; et, à mesure qu'on j'arrache, il faut couper la fane à deux bons pouces au-dessus du fruit, plutôt plus que moins ; lorsqu'elle est coupée plus près, cela fait pousser le cœur ; et, comme il ne vient pas tout à-la-fois à son point de maturité, il faut le tirer en deux temps, pour qu'il soit tout pris au point qu'il doit l'être, et le laisser sur terre étendu clair pendant huit à dix jours , pour achever de s'ajouter ; mais, si on craint qu'il ne soit volé pendant la nuit, il faut l'approcher de la maison, et l'étendre dans une cour, ou sous quelque hangar , de manière qu'il ait de l'air, et qu'il puisse bien sécher. Ceux qui ont cette commodité de pouvoir le mettre à couvert, font encore mieux de l'y mettre tout de suite, que de le laisser en plein air ; car, lorsque la saison se trouve pluvieuse

les humidités lui font grand tort, et il ne se conserve pas ; c'est ce que j'ai éprouvé plus d'une fois. Quinze jours après, il faut le retirer de-là, et le porter dans le grenier, ou autre place qu'on lui destine pour demeure ; et quinze autres jours après qu'il est enfermé, il faut l'éplucher, c'est-à-dire, ôter la terre qui peut y tenir, et toutes les pellicules qui se détachent, de même que les racines ; car ces sortes d'ordures inutiles l'échauffent quelquefois, et le gâtent ; la propreté d'ailleurs le demande : on doit aussi tous les mois le remuer, et ôter ceux qui commencent à germer ou à pourrir ; cette petite façon, qui lui donne de l'air, l'entretient sec.

Aux approches des grandes gelées, il faut le ramasser en tas, et le couvrir avec de la paille sèche ou des couvertures ; si on a négligé cette précaution, et qu'on ait été surpris par la gelée, il ne faut pas pour cela le croire perdu ; car il revient en son premier état, pourvu qu'on ne le touche pas, jusqu'à ce qu'il soit bien dégelé ; il est pourtant vrai que cet échec lui ôte une partie de sa force, c'est pourquoi il est toujours prudent de le couvrir.

Il y a une autre manière d'élever l'oignon rouge, qui paroîtra surprenante ; mais elle n'est pas moins sûre, car je l'ai éprouvée. Lorsqu'on éclaircit, au mois de juin, les planches qu'on a semées en mars, on ra-

masse celui qu'on arrache , qui , le plus souvent, se trouve perdu ; on l'étend fort clair dans un lieu bien aéré , et on l'oublie là; on peut même le laisser en plein air dans le jardin , sur quelque **plate-bande**, jusqu'à l'automne, qu'on le met à couvert ; la fane sèche, mais le pied se conserve, et l'oignon se forme de la grosseur d'une ave-line, quoiqu'il ne reçoive aucune nourriture de la terre, et qu'il soit en proie, pendant tout l'été, au soleil et à l'air . remis en terre au mois de novembre, ou, si **l'on** veut, après l'hiver, il prend racine, et grossit de manière qu'il se trouve bon à la fin de mai. Il sert pendant tout l'été, mais **il** ne seroit pas de garde pour l'hiver.

Pour avoir du **même** oignon au mois de mai, il y a un second moyen que j'ai pratiqué aussi plusieurs fois, et qui réussit de même ; c'est d'en semer une planche plus ou moins grande dans la saison ordinaire , de le semer si épais qu'il se touche : on laisse venir sans l'éclaircir ni le mouiller, **quelque** besoin qu'il paroisse en avoir ; il faut simplement le sarcler: cet oignon qui se **trouve** pressé demeure petit à la grosseur noisette ; on l'arrache quand il est à son point , et on le soigne du reste comme je **expliqué** ci- dessus ; on le replante ensuite en février, et il se **trouve bon** en mai; mais il faut avoir attention , à mesure qu'il pousse son montant , je veux dire le tuyau

qui porte la graine, de le couper au niveau des dernières feuilles.

L'oignon est d'une nature si peu délicate, que dans certains terrains , sans prendre presque aucune des précautions dont je viens de parler, il vient parfaitement : nos maraîchers de S. Denis et d'Aubervilliers , qui ont un fonds de terre parfait pour les légumes , ne font autre chose que de labourer à la charrue, et de le semer après : leur méthode est de jeter dans chaque arpent une livre d'oignon rouge, deux de pâle, une de blanc et une de poireau , le tout **mêlé** ensemble ; il réussit parfaitement sans autre façon que de le sarcler au besoin, car ils ne les mouillent jamais. Ils arrachent d'a, bord l'oignon blanc, qui est le premier mûr , le rouge ensuite , et le pâle après : **le** poireau reste jusqu'à la S. Martin , et ils fouillent alors de petites tranchées, où ils se conservent tout l'hiver. Il faut louer la fertilité de leur terre ; mais comme il y en a peu de semblables, il ne faut pas se modeler sur eux; chacun doit suivre ce que l'expérience a déterminé bon dans le terrain où il se trouve.

Il y *a des* années où la semence d'oignon périt en plus grande partie , et pour lors on est obligé d'avoir recours à ses voisins pour n'être pas au dépourvu : on prend donc ce qu'on peut ramasser chez eux quand ils éclaircissent leurs planches au mois de

mai ou de juin, et on le replante ; mais il y a une attention à avoir à cet égard : assez souvent cet oignon ainsi replanté réussit bien, assez souvent aussi il reste en ciboule : chacun doit connoître son terrain ; et ceux dont la terre, comme la mienne, ne souffre pas d'oignon replanté, ne doivent pas faire des frais perdus. Il y a une sorte de caprice dans les terres, qu'il seroit bien difficile d'expliquer; j'en connois où ce légume ne fait bien qu'étant replanté , et beaucoup d'autres où il ne peut réussir que de sè-
 mence ; il faut suivre les indications de la nature, sans vouloir toujours lui demander raison de ses opérations.

J'ai dit tout ce qui pouvoit concerner l'oignon rouge et le pâle; je passe au blanc. Il est de deux espèces, dont l'une est plus hâtive que l'autre; ils se distinguent par la fane, le tardif l'ayant beaucoup plus grosse que l'autre ; du reste ils se ressemblent parfaitement. Ces deux espèces viennent communément un peu plus petites que le rouge ; l'une et l'autre se cultivent de la même manière, mais ne se sèment pas en même temps. L'espèce hâtive se sème au mois de juillet et d'août, jusqu'à la mi-septembre , quand c'est en terre légère comme nos marais, et se replante en octobre , trois pouces de distance. Il passe fort bien l'hiver , sur- tout si on le couvre d'un peu de litière ou de feuilles sèches pendant les

grandes gelées et dans le temps de neige, et il prend son accroissement dès que les beaux jours reviennent : on le regarnit au mois de mars, s'il en a péri pendant l'hiver, et il se trouve bon au mois de mai. On le sarde au besoin , et on lui prodigue **car** n'étant pas destiné à se garder , on ne doit chercher qu'à l'avancer et à le faire grossir : cette espèce fournit tout l'été ; mais quand l'hiver approche, elle est fort sujette à pousser son germe ou à pourrir. Pour ne rien perdre , il faut planter à des côtières, aux mois de novembre et de décembre, tous ceux qui commencent à monter : ils soutiennent fort bien tous les mauvais temps, et donnent leur graine plutôt que celui qu'on replante après l'hiver ; ils se fournissent mieux, c'est à-dire , ils poussent plus de montans. L'espèce tardive se sème en février et en mars, et le fruit se conserve tout l'hiver ; pour le surplus , il faut le cultiver et récolter avec les mêmes précautions que le rouge. Ces deux espèces sont les plus estimées ici, d'autant que le fruit est plus doux ; c'est aussi le seul dont on fasse **usage** depuis le mois de mai jusqu'à l'automne ; il s'en consomme encore en hiver. On l'aime particulièrement à la grosseur d'une bonne aveline pour garnir les soupes et différentes sortes de ragoûts : il est aisé de l'avoir tel en le semant **très-**épais ; et quoiqu'il ne produise pas tant

CHAPITRE L V. 277

2u boisseau, il n'est pas *de* moindre rapport, parce qu'il se vend toujours le double et le triple.

On doit observer, pour celui qu'on sème en juillet et en août, de ne plus l'arroser dès qu'il est une fois levé ; le trop d'humidité y engendre le ver qui le fait périr. On remarquera aussi que le premier qu'on sème en juillet ne tourne jamais si bien que celui qu'on sème le mois suivant ; le seul avantage qu'on y trouve, c'est que, quoiqu'il soit moins formé, il est plutôt en état de servir que l'autre.

Au surplus, c'est suivant le terrain où on se trouve, qu'il faut se régler pour le semer plutôt ou plus tard ; dans les terres légères, on doit moins se presser que dans les terres fortes. J'ai dit que l'espèce tardive se conserveroit mieux pour l'hiver que la hâtive ; mais je dois expliquer que c'est autant que cette dernière a été semée avant l'hiver ; car, semée au mois de mars, elle va presque aussi loin que la tardive.

Il me reste encore à observer, qu'il y a dans l'espèce hâtive des espèces particulières qui ont des qualités différentes ; l'une, par exemple, devance l'autre de quinze jours ou trois semaines : c'est une espèce qu'en a tirée originairement du Grand-Caire ; certaine autre est plus dure, et résiste mieux aux humidités de l'hiver, aux neiges et aux gelées. Il s'en trouve une au-

tre qui a le mérite particulier, étant replantée pour graine, de rapporter extraordinairement; ensorte qu'on oignon pousse jusqu'à dix et douze montons, qui forment autant de têtes, pendant que d'autres n'en poussent qu'une ou deux. Un autre a le défaut de venir double ou jumeau, ce qui le rend de mauvaise vente. Ce n'est qu'à la longue, je l'avoue, et après une étude particulière, qu'on peut connoître ces différentes qualités; chacun, suivant l'idée que j'en donne, et relativement à ses vues, tâchera de se procurer les espèces qui lui conviendront le mieux, en s'adressant directement aux maraîchers, qui font un trafic particulier de ce légume, et qui sont instruits par leur expérience de toutes ces différences.

L'oignon long n'est guère connu aux environs de Paris, mais il l'est beaucoup en Provence; il vient presque de la grosseur du poignet et porte jusqu'à huit pouces de longueur, égal en grosseur aux deux extrémités comme dans son milieu. Il y en a de rouge et de blanc, ce dernier est le doux et le plus estimé; l'un et l'autre ne sont essentiellement bons qu'en salade, ou mangés au sel, selon le goût des Provençaux. Ils se sèment au printemps, et se cultivent comme les autres; mais il y a peu de terres qui leur conviennent: on les conserve tout l'hiver.

CHAPITRE L V. 279

L'oignon d'Espagne qu'on appelle aussi *oignon de Catalogne*, n'est bon de même que cru, étant fort doux : il est extraordinairement gros, et relevé en pointe, tant du côté de la racine que du côté du coeur il y en a de blanc et de rouge ; il ne se conserve pas long-temps : on le cultive aussi comme les autres.

L'oignon de Florence est un petit oignon anc de la grosseur d'une noisette , extrêmement doux et tendre, qui, pendant tout l'été, se mange en vert dans la salade avec la laitue : on le refend en deux avec une partie de sa fane. C'est celui qui plaît le plus, et il a l'avantage de ne laisser presque aucun goût à la bouche. On le sème en plusieurs temps pour en avoir toujours de nouveau, et on le sème fort dru ; il ne demande rien de particulier pour la culture que d'être souvent mouillé.

L'oignon de toute espèce a un ennemi capital qui est le ver à rossignol , et un autre petit ver blanc assez commun dans les terres légères, et dans les années sèches. Ces deux insectes sucent et rongent le pied, et font quelquefois périr *des* planches entières ; je n'y connois point de remède. La taupe fait aussi de grands ravages lorsqu'elle s'y adonne dans les premiers temps qu'il lève ; il faut lui faire sentinelle pour la détruire. Il est encore sujet à nuiler ; c'est un mal dont on ne peut pas non plus le préser-

280 DE L' OIGNON.

ver, ni le guérir. Il en faut toujours semer plus que moins, et en différens endroits; c'est la seule précaution qu'on puisse prendre pour n'en pas manquer.

Beaucoup de jardiniers sont dans le mauvais usage de mêler un peu de graine de laitue, de rave ou de carotte, dans leur semence d'oignon; il est facile de s'appercevoir que cela fait tort à l'oignon, parce que ces plantes surabondantes consomment les sels de la terre, et par leur écart étouffent cette plante dans sa jeunesse; c'est donc une pratique qu'il est à propos de réformer.

La belle venue de l'oignon dépend, en bonne partie, de la qualité des graines, qui souvent ont mal mûri et ne sont pas pleines, ou qui sont trop vieilles, ce qu'on ne sauroit distinguer; et c'est sur quoi il faut être très attentif: le plus sûr est de recueillir soi-même la graine. Elle se recueille aux mois d'août et de septembre, sur les pieds des oignons qu'on a plantés avant ou après l'hiver, car on peut les planter également dans les deux saisons, comme je l'ai dit dessus. La meilleure place où l'on peut les mettre, est aux côtières du midi ou du levant, à six pouces de distance, et à deux pouces environ de profondeur en terre. L'usage de beaucoup de jardiniers est de les mettre à fleur de terre; mais, soit que leur méthode ne vaille rien en elle-même, soit que la différence des situations ou de

terres y contribue, j'ai fait l'épreuve des deux manières dans un même rang : celui qui étoit à fleur de terre a nuilé , et l'autre est parfaitement bien venu ; je m'en tiens donc à mon expérience, et je conseille à tout le monde de faire de même , pour savoir plus sûrement à quoi s'en tenir. Il faut pourtant distinguer la saison où on le plante ; car celui qu'on plante avant l'hiver, demande d'être moins enterré que celui qu'on plante au printemps, par la raison des humidités qui le font pourrir lorsqu'il est trop avant en terre ; j'ajouterai encore, à cet égard, qu'il est fort dangereux de le planter avant l'hiver dans les terres humides, il vaut mieux attendre à la fin de février.

■ L'oignon ainsi planté commence à pousser sa tige au mois de mai ; sur la fin de juin, quand il est à-peu-près à sa hauteur, et que sa tête est fermée, il faut le soutenir, soit par des échaldas auxquels on lie plusieurs têtes ensemble, soit par des lattes courantes ; car sans ce soutien la tige creuse et foible est facilement renversée par les vents: ceux qui ne se trouvent aucun bois propre, doivent au moins les lier cinq à six têtes ensemble, avec de la paille ou du jonc. On doit prendre garde sur toutes choses, de ne pas les lier en tête , qu'ils ne soient arrivés à leur hauteur ; car, si on le fait plutôt , la tige qui est arrêtée, ne pouvant pas s'élever, crève par le milieu, et périt.

Il faut les sarcler et les arroser quelquefois dans les grandes **chaleurs, sur-tout** lorsqu'ils sont plantés le long d'un mur : il n'y a pas d'autre précaution à prendre jusqu'à **la** maturité de la graine, qui s'annonce en montrant à découvert le milieu de la tête; et dès-lors il faut la couper, et laisser un pied de tige pour pouvoir les lier ensemble en paquets , et les suspendre au plancher ou contre un mur , la tête en haut, afin que la graine en séchant ne tombe pas. Mais préalablement, il faut les laisser sécher au soleil pendant quelques jours, étendues sur un drap; la graine qui se détache naturellement est la meilleure, et on fait bien *de* la mettre à part : pour le surplus, si on n'en est **pas** pressé, il faut le laisser tel qu'il est **jusqu'au** moment du besoin; car la graine se **con-**serve jusqu'à quatre ans, demeurant ainsi dans sa bourre ; et vannée sur le champ, elle ne passe guère la seconde année. Il est prudent d'en avoir toujours d'une année d'avance ; car elle manque fort souvent par l'effet *des* nuiles qui s'attachent à la tige, et la font périr : on observera qu'elle est meilleure à semer la seconde année que la première; elle lève plutôt, et le fruit tourne mieux : quand elle est si nouvelle, il e reste beaucoup en ciboule.

CHAPITRE LVI.

Description de l'OSEILLE - ses différentes espèces, ..es propriétés, sa culture , etc.

OSEILLE . qu'on nomme en quelques rovinces *Vinette* ou *Surelle* est une des lantes du potager les plus connues et les lus utiles.

On en cultive quatre espèces différentes, grande, la longue, la ronde et la jaune *vace*.

La première, qu'on appelle la *grande es-*
vace ou *l'oseille vierge* , a la feuille *extraor-*
nairement grande , ayant jusqu'à dix-huit uces de longueur, sur cinq ou six de lar-
r. Sa couleur est d'un vert de pré , et sa cine jaune : on en fait peu d'usage dans cuisine , d'autant qu'elle est dure , et qu'elle a peu de suc, ensorte qu'elle *est* plus curieuse qu'utile ; on convient cependant qu'elle est plus douce que les autres. Cet te espèce ne porte point de graine, quoiqu'elle fasse quelques montans : elle se multiplie des vieux pieds, qu'on partage en plusieurs.

L'oseille longue, qui est la plus généralement cultivée , est de deux espèces, l'une ayant la feuille beaucoup plus grande et plus blonde que l'autre, et c'est celle qu'on

appelle *l'oseille de Belleville* ; du reste elles sont conformées pareillement , ayant la feuille *alongée* , précédée d'une queue longue et déliée, pointue, *échancrée*, et oreilles du côté de sa base, d'un vert de pré bordée de rouge lorsqu'elle commence à pousser au printemps : sa racine est fibreuse, longue, jaunâtre et amère. Lorsqu'elle monte en graine à la seconde année, et. aux suivantes, elle pousse une tige *longue* de trois pieds, cannelée et branchue: elle porte une quantité de fleurs sans pétales , composées de plusieurs étamines *garnies* de sommets jaunâtres , et qui s'élèvent d'un calice composé de six feuilles ; le pistil qui sort du milieu se change ensuite en une graine triangulaire , de couleur nuirâtre et luisante , enveloppée dans une capsule rougeâtre feuillée , et formée à trois faces. —

On pourrait compter encore une troisième espèce, semblable, pour les formes et grandeur , à celle de Belleville ; mais qui *est* beaucoup plus blonde et qui commence à se répandre beaucoup.

L'oseille ronde est conformée tout *différemment* que les précédentes ; sa racine est menue, et court entre deux terres : sa feuille varie, quelquefois elle est presque ronde, tantôt pointue et à oreilles, tantôt sans oreilles ; sa couleur vert de mer, d'une saveur aigrelette ; sa tige est basse et ram-

ante ; mais en ce qui concerne la fleur et la graine , elle ressemble .à l'oseille longue.

• La jaune vivace a la feuille assez grande, plus ronde que longue, et très-blonde.

Il y a encore une espèce sauvage qui croît dans les prés, et qui pourrait servir au défaut des autres , quoique plus sèche, plus dure et plus aigre.

J'en connois une autre qui se trouve dans les jardins des curieux , et qui s'élève en arbuste; sa feuille est assez ressemblante à celle du peuplier, lisse, lustrée , et unie sur les bords, d'un vert clair, qui a à-peu-près le goût des autres' oseilles ; mais elle est plus sèche , et son mérite le plus réel consiste dans sa rareté.

Les quatre espèces principales que j'ai qualifiées, ont à-peu-près les mêmes vertus et qualités : on ne se sert pourtant communément pour l'usage de la vie, que des deux sortes d'oseilles longues , et de la jaune vivace. On les emploie pour la soupe, mêlées avec la poirée et autres herbes : on en fait une farce qui se mange sous les oeufs, sous les fricandeaux, et sous différens poissons : on s'en sert encore à colorer les purées, et à plusieurs autres usages. Son goût aigrelet réveille l'appétit et plaît assez généralement , d'autant plus qu'elle n'a aucune qualité mauvaise pour la santé.

Elle est au contraire apéritive et rafraîchissante , et l'usage en est souverain aux

tempéramens bilieux: elle appaise la soif, et excite l'appétit : sa feuille modère la fermentation du sang, et soulage les scorbutiques , mêlée dans leurs bouillons avec le cresson et l'herbe aux cuillers ou le cochléaria ; ce remède en a souvent guéri radicalement et les peuples du Nord qui sont fort *sujets* au scorbut, s'en servent avec beaucoup de succès. Apprêtée en farce avec les œufs , elle est également bienfaisante. Appliquée en cataplasme avec du levain, après l'avoir fait cuire sous la cendre chaude dans une feuille de chou , elle avance la suppuration des tumeurs , et fait *supprimer* les humeurs des yeux. Trempée dans le vinaigre , et mangée le matin à jeun, elle est un préservatif contre toutes sortes de maladies contagieuses : elle guérit aussi le feu volage en l'appliquant sur la partie malade après l'avoir bien bassinée. Sa décoction est excellente contre la morsure des chiens enragés ; il faut en boire tous les jours plusieurs fois, et en laver la plaie qu'on enveloppe avec la feuille jusqu'à ce qu'elle soit guérie : la même décoction fait passer la jaunisse , à la dose d'une pint par jour. Sa racine donne à l'eau où elle été infusée, une couleur rouge qui sert à tromper les malades qui voudroient boire du vin : elle entre aussi dans la plupart des apozèmes et des tisanes rafraîchissantes : elle aide à la circulation du sang lorsqu'il

CHAPITRE LVI. 287

st épaissi ou ralenti. La graine pulvérisée et bue avec de l'eau et du vin , arrête les dysenteries : elle entre même dans la composition de beaucoup d'autres remèdes : et, à tous égards, c'est une plante des plus précieuses, et dont un potager ne doit jamais manquer.

Cette feuille a encore quelques vertus particulières ; elle lève les taches d'encre sur le linge; elle dérouille le cuivre et le fer, et les polit : employée avec le sablon , elle décrasse parfaitement le verre, et colore les parquets neufs. Quand on a les dents gâtées, on en mâche quelques feuilles, et on se les nettoie avec.

La culture de cette plante n'a rien que de très-ordinaire ; elle vient en toutes sortes de fonds, et on peut en semer sur terre depuis le mois de mars jusqu'au mois d'août : cependant elle est fort sujette à périr par les gelées du printemps , ou à être mangée par les loches , lorsqu'elle est semée de trop bonne heure, principalement dans les terres fortes; le plus sûr est d'attendre le commencement de mai.

On la sème également en planche ou en bordures autour des quarrés ; mais elle se soutient plus long-temps en bordure, se trouvant plus à l'aise et plus aérée; il est mieux encore de la repiquer à huit ou dix pouces de distance ; que de la semer : elle en vient plus belle.

Quelque part qu'elle soit, il faut que la terre soit bien préparée , bien meuble et saine"; car sa semence est si fine que, pour peu qu'il y ait de mottes ou de la pieraille, elle ne lève que par place. En bordure comme en planche, on fait de petits rayons, légèrement creusés, et on y répand la graine le plus également qu'on peut , et fort clair, qu'on recouvre d'un demi pouce de terre au plus ; on remet ensuite par-dessus un peu de terreau, si on en a , ou du crottin bien brisé : elle lève au bout de quinze jours , et on la sarcle dès qu'il paroît de mauvaises herbes; si le temps est au sec, il faut la mouiller tous les jours , jusqu'à ce qu'elle soit bien levée.

Quelque temps après on l'éclaircit, si on le juge à propos: et elle en vient plus belle: on la serfouit aussi quand on en a besoin.. Elle est bonne à couper six semaines après qu'elle a été semée ; et plus elle est coupée souvent , plus sa feuille est tendre : niais il faut avoir attention de la couper tout près de terre ; il est mieux de l'arracher quand on en a le loisir. Elle produit enfin sans discontinuation jusqu'aux gelées: pour lors, c'est-à-dire au mois de décembre , il faut la couper tout-à-fait à fleur de terre; et couvrir entièrement les planches de terreau ou de crottin de poulailler ; elle en vient beaucoup plus belle et plutôt au printemps suivant: cette raison fait qu'il est à propos

propos d'en avoir en planche aussi bien qu'en bordure.

Lorsqu'elle commence à pousser au mois de février, il est bon de la couvrir avec de la paille sèche dans les jours de gelée qui la brûleroit; et si elle est sujette à titre mangée des perdrix, comme elle l'est dans les capitaineries aux environs de Paris, où l'on ne peut toucher au gibier, il faut répandre du sarment en quantité par-dessus ou tendre un filet, qu'on fait faire des lo gueur et largeur qu'on veut, et qui repose sur des cerceaux piqués en terre par les deux bouts de toise en toise , et liés ensemble dans le milieu par une latte courante : c'est l'expédient auquel j'ai eu recours, me trouvant accablé de ce gibier au point qu'il ne m'étoit pas possible de voir chez moi une feuille d'oseille ni d'épinard jusqu'au mois d'avril.

La feuille se trouvant enfin bonne à cueillir au mois de février, un peu plutôt ou plus tard, suivant les années, il faut l'arracher alors avec sa queue, et non pas la couper ; elle fournit jusqu'au mois de mai , que sa tige commence à monter ; et si on ne se soucie pas d'en recueillir la graine, on la coupe autant de fois que la plante en jette elle repousse de nouvelles feuilles, dont on se sert comme des premières : mais comme elle a beaucoup plus de force dans cette saison que dans la première, il en faut une

bien moindre quantité pour les usages auxquels on l'emploie.

Cette plante se conserve dix à douze ans, avec l'attention de lui couper la tête quand elle commence à vieillir; elle repousse de nouveaux drageons qui la rajeunissent ; il faut avoir soin aussi de détruire exactement les mauvaises herbes qui s'entrelacent dans ses racines, particulièrement le chiendent et la ternue.

La graine de cette espèce se recueille au mois de juillet : on la coupe quand le calice a passé du vert à un rouge brun , et on l'étend sur un drap au soleil pendant quelques jours , pour e perfectionner : d'autres avec la main la tirent à poignée tout autour de la tige sans la couper, et de cette manière elle est plus long-temps à recueillir; mais elle sèche plus facilement et occupe moins de place. Elle se conserve bonne deux ans étant vannée sur-le-champ, et quatre ans si on la laisse dans sa bourre. Les oiseaux en sont très-friands quand elle est sur pied; ainsi il faut l'en défendre le mieux qu'on peut. En achetant cette graine, on est souvent trompé, parce qu'elle a été ramassée dans les prés , et que cette espèce d'oseille dégénère, pour la plus grande partie, en patience. Il n'y a point de marque pour la distinguer ainsi on ne peut qu'entre en garde.

Il me reste à parler des deux autres espè-

ces. La jaune vivace n'étant pas sujette à **monter** comme la précédente, ne donne aucune sujétion , et fournit utilement dans cette veine de temps où la vieille semée monte, et où la nouvelle n'est pas encore en coupe ; elle est d'ailleurs moins acide et moins verte, et par-là elle plaît davantage à beaucoup de personnes ; c'est pourquoi il est avantageux d'en avoir toujours quelque planche. Elle se multiplie de petits rejets qu'on détache des vieux pieds , et on les plante en échiquier à un pied de distance ; sa **touffe** grossit d'année en **année** , et on peut les conserver dix ans. Nos maraîchers n'en sont pas les partisans, parce qu'elle est plus long-temps à repousser que l'autre , quand elle a été coupée ; mais lorsqu'on en a une certaine quantité, on ne s'apperçoit pas de ce défaut, qui n'est rien d'ailleurs pour les gens qui ne sont pas obligés de vivre comme eux du produit **multiplié** de leur terre.

L'oseille ronde, par où je finis, peut se **multiplier** de graine comme la longue, mais **ordinairement** c'est de ses rejets qu'on détache des vieux pieds : on la plante et on la cultive de même; sa durée va également jusqu'à dix à douze ans. Quelques personnes l'estiment par préférence aux autres.; cependant le peu de consommation qui s'en fait, semble décider contr'elle : je l'attribue au peu de suc qu'elle a , quoique bon ,

car il est constant qu'elle en fournit bien moins que la longue.

Lorsqu'on veut réchauffer cette plante, j'entends la longue, pour en jouir pendant l'hiver, il faut disposer des planches exprès de deux pieds de large seulement, aux côtés desquelles on fouille des tranchées de douze ou quinze pouces de largeur, sur deux pieds de profondeur, qu'on remplit de fumier chaud, et qu'on change tous les quinze jours, depuis la mi-novembre jusqu'à la fin de janvier. Dans les temps de gelée et de neige, on tient les planches couvertes de fumier sec, qu'on retire dès que le temps s'adoucit, ou que le soleil se montre.

On peut en replanter également sur couche après la Toussaints; elle produit encore plus promptement et plus abondamment. On destine une couche, plus ou moins, à cet effet, élevée de trois pieds, et chargée de huit à dix pouces de terreau, sur laquelle on peut repiquer en même temps du persil et autres plantes qui sont fortes en racine on la réchauffe au besoin, et on la couvre de même. Les uns se contentent de la couvrir avec *des* paillassons, soutenus sur un treillage qu'ils chargent de litière sèche, à proportion de la rigueur du temps : les autres la mettent sous cloche ; cette dernière façon est la plus sûre, tant pour l'avancer que pour la conserver : de l'une et de l'autre manière, il faut lui donner de l'air tant

qu'on le peut, sans quoi la feuille pousse blanc, et n'a point de goût.

On conserve l'oseille pour l'hiver, **mélée** avec d'autres herbes, qui est très-utile dans les temps de neige et de gelée , et voici la manière. On fait cueillir sur la fin d'août ou de septembre toutes les herbes nécessaires, savoir, l'oseille, qui doit composer le tiers ou la moitié au plus de la quantité ; poirée, la laitue, l'épinard , le pourpier, le persil et le cerfeuil, dont il faut quantité égale, avec un peu de ciboule si on n'en hait pas le goût. On fait éplucher et laver à plusieurs eaux toutes ces herbes : on les Laisse égoutter un certain temps et sécher après quoi on les hache de gros en gros : on les fait cuire sans eau dans une marmite qu'on remplit jusqu'aux bords , en les pressant le plus qu'on peut, observant de ne faire qu'un très-petit feu dessous pour qu'elles ne brûlent pas : de temps en temps on les remue ; et quand elles sont suffisamment **cuites** , on les met dans des pots qu'on remplit à un pouce près, et qu'on transporte sur-le-champ dans le lieu où ils **doivent rester** ; et quand ils sont en place , on coule par-dessus une épaisseur d'un doigt environ de beurre fondu, ou d'huile d'olive; on les laisse en cet état jusqu'au besoin : elles se conservent parfaitement tout **-l'hiver.** Mais il est à remarquer que, lorsqu'on les couvre avec du beurre,elles s'éventent et **ai-**

grissent aisément dès que le pot est entamé : il faut les consommer tout de suite ; et par cette raison , on doit préférer l'huile qui surnage toujours, et qui les entretient dans le même état aussi long-temps qu'on veut.

CHAPITRE LVII.

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

LE panais , qu'on nomme autrement *Pastenade* , est une plante dont tout le mérite consiste dans la racine.

Il y en a trois espèces , le Long, le Rond et le Panais de Siam.

Le panais long fait sa racine très-longue, et presque égale en grosseur dans toute sa longueur , blanche en dedans comme en dehors, inégale et raboteuse à l'extérieur, garnie ordinairement de quelques filaments ou petites racines, exhalant une odeur forte et douceâtre; ses feuilles sont découpées profondément, dentelées sur les bords, et précédées d'une queue fort longue où elles tiennent ; ronde, cannelée légèrement, d'un vert clair et lustré , sans aucun duvet : les parties qui les composent sont placées de deux en deux au nombre de dix à douze,

opposées les unes aux autres, et terminées par une impaire; sa tige est fort grosse, cannelée profondément et branchue, rougissant un peu d'un côté : à l'extrémité des rameaux est un parasol très-grand, composé de petites fleurs en rose à cinq pétales égaux de couleur jaune, surmontées de quelques étamines, dont le calice se change en un fruit ovale et aplati, de couleur canelle, qui s'éclaircit sur les bords.

La seconde espèce, qu'on appelle panais *ond ou panais à la royale*, est conformée également quant aux feuilles, tiges, fleurs et fruit; mais la racine est plus grosse et plus courte, assez ressemblante à un navet rond.

La troisième espèce, qu'on nomme *panais de Siam* ou *panais bâtard*, ne diffère de même que par sa racine, qui tient le milieu entre les deux autres, n'étant ni aussi longue que la première, ni aussi courte que la seconde, mais beaucoup plus enflée du côté de la tête que dans le surplus de sa longueur: sa chair est aussi un peu plus jaunâtre.

La culture de cette plante n'a rien de différent de la carotte. On la sème également en deux saisons : ce que j'ai dit pour l'une servira pour l'autre, la répétition n'instrueroit pas mieux.

Toutes les trois espèces sont fort bonnes ; cependant on estime plus le panais *de Siam*, dont la peau est plus fine, la chair plus tendre et plus moëlleuse : au reste, le

terrain doit entrer pour beaucoup dans le choix, comme je l'ai observé pour la carotte.

On l'emploie de même pour les soupes et pour les jus ; mais il n'est pas ordinaire de le manger fricassé , ni en ragoût avec les viandes ; son goût douceâtre plaît bien à quelques-uns , mais non au plus grand nombre. On prendra garde qu'il y a une espèce de nerf dans le **cœur** de la racine , qu'il **faut** ôter en la coupant étant désagréable pour ceux qui en mangent.

Elle est de peu d'usage dans la médecine; cependant sa semence, qui est carminative et diurétique, s'emploie à la même dose de l'anis, avec toutes les autres semences **chaudes** mineures, dont on se sert pour dissiper les vents et les vapeurs , pour appaiser la colique et pour arrêter le cours de ventre ; mais, quoiqu'elle soit reconnue bonne, on se sert par préférence de la graine du panais sauvage.

Cette racine ne craint rien des gelées; ainsi il n'en faut enfermer dans la serre que ce qu'on peut **consommer** pendant la grande rigueur de l'hiver : mais au mois de mars il faut en arracher la quantité dont on a besoin pour donner de la graine, et les replanter tout de suite comme les carottes, à un pied ou dix-huit pouces de distance; il est entendu qu'on doit choisir les plus belles. Lorsqu'ensuite au mois de juillet les tiges sont à peu près à leur hauteur, on fait

CHAPITRE LVIII. 297

très-bien *de* les soutenir avec des échaldas auxquels on les lie, sans quoi le vent les renverse et les ruine. La graine mûrit à la fin d'août, et n'est bonne que pendant le cours de la première année, je veux dire, pour les deux semences de mars et de septembre.

CHAPITRE LVIII.

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

IL y a huit espèces de patience que je réduirai à trois qui sont les seules cultivées et les plus utiles : ce sont la commune qu'on nomme autrement *la Parelle* ; la patience rouge, appelée encore *Sang-dragon* ; et la patience des jardins, connue sous les deux noms de *Rapontic des montagnes* ou *Rhubarbe des moines*. Toutes les trois sont vives.

La première espèce fait sa racine droite, longue, grosse, jaune et d'un goût amer ; sa feuille ressemble en gros à celle de l'oseille d'où elle tire sa première origine ; on remarque encore tous les jours qu'elle dégénère souvent en patience dans les terrains sablonneux ; cette feuille est néanmoins plus longue plus ferme, plus étroite

298 DE LA PATIENCE.

et plus pointue , d'un goût âpre et fort aigre; sa tige est noueuse, et s'élève à quatre ou cinq pieds; ses fleurs sont placées le long des rameaux et par anneaux; elles sont petites, sans pétales, composées de six étamines vertes, courtes , garnies de sommets droits et blancs qui sortent d'un calice à sept feuilles, comme dans l'oseille; leur pistil se change ensuite en une graine triangulaire, enveloppée d'une capsule membraneuse, composée de trois grandes feuilles du calice.

On cultive cette plante dans les jardins, pour mêler avec l'oseille et autres herbes potagères; cependant peu de personnes en font usage : on la destine essentiellement pour les besoins de la santé. Sa racine est apéritive et laxative : on s'en sert pour l'**hydropisie** , les pâles-couleurs , la jaunisse, et autres maladies qui viennent d'obstruction : on l'emploie aussi extérieurement pour les dartres et la gravelle.

La patience rouge est assez semblable à la précédente, à certains égards ; mais la feuille est plus courte , et traversée de quantité de nervures rouges, d'où il sort, quand on les rompt, un suc rouge comme du sang ; ce qui lui donne son nom.

On s'en sert dans les **alimens** , comme de la précédente, mêlée avec d'autres herbes; et l'usage en est fort bon , lorsqu'on a besoin **d'avoir** le ventre un peu libre : on la prescrit aussi quelquefois dans les **bouil-**

Ions émoulliens et rafraîchissans. Sa graine fortifie, resserre et calme les douleurs : on en prend une dragme ou une dragme et demie dans quelque liqueur convenable pour arrêter les écoulemens trop abondans de la matrice, et le flux de ventre accompagné de tranchées. Un savant auteur assure avoir guéri nombre de personnes attaquées de cette dernière maladie, en faisant macérer dans du vin chaud une demi-dragme de cette semence qu'on passe avant que de la boire.

La patience des jardins, ou le rapontic, fait sa racine longue, épaisse, garnie de plusieurs fibres, brune en dehors et fort jaune en dedans; sa tige s'élève jusqu'à la hauteur d'un homme; elle est cannelée rougeâtre, partagée vers le haut en beaucoup de rameaux; ses feuilles sont longues d'un pied à un pied et demi, larges, pointues, fermes et lisses, d'un vert foncé, dont les bords sont quelquefois repliés en dessus, uni cependant et sans crénelure, portées sur de longues queues rougeâtres; ses fleurs sont sans pétales, à étamines semblables à celle de l'oseille, placées tout autour des rameaux. Aux fleurs succèdent des graines anguleuses, enveloppées de follicules membraneuses.

Cette plante a presque les mêmes principes que la rhubarbe bâtarde, dont elle a aussi les vertus. Elle fortifie l'estomac, et aide à la digestion; elle purge légèrement

la bile, elle est fort astringente, lève les obstructions du foie, soit en dissolvant les humeurs épaisses, soit en rétablissant le ton des fibres relâchées; aussi on l'emploie quelquefois fort utilement, en poudre ou en décoction , pour le flux de ventre et l'obstruction des viscères. La dose est d'une demi-dragme en poudre, ou d'une dragme et demie en infusion.

Cette plante croît naturellement sur les montagnes, et on la cultive aussi fort communément dans les jardins. Sa culture, de même que celle des précédentes, ne demande rien de particulier. On les sème toutes trois au mois de mars, et on y apporte les mêmes soins qu'à l'oseille. On recueille la graine au mois d'août, lorsque les tiges sont sèches, et que la graine commence à se détacher. Elle se conserve bonne deux ou trois ans.

CHAPITRE LIX.

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

LA percepierre est appelée de différens noms : *Passépierre*, *Bacille*, *Criste marine*, *Fenouil marin* ou *Herbe de Saint-Pierre*.

Il y en a de deux espèces, toutes deux vivaces; la grande et la petite.

La première fait sa racine grosse et longue , ligneuse et blanchâtre, garnie de quelques fibres; ses tiges sont longues de quinze à dix huit pouces, rameuses, grosses, ligneuses, se renversant ordinairement sur terre; ses feuilles sont découpées, menues, étroites , fermes , charnues, subdivisées trois à trois, d'un vert d'eau, d'une odeur **d'ache**, et d'un goût salé; ses fleurs naissent en ombelles, composées chacune *de* cinq pétales blancs , disposés en rose : après que la fleur est passée, le calice se change en un fruit rempli de graines qui sont jointes deux à deux, plates, rayées sur le dos blanches, odorantes , et d'un goût âcre.

La seconde espèce qui est plus communément cultivée que la grande, ne s'élève qu'à un pied au plus, et s'élargit beaucoup; sa racine est assez semblable à la précédente; et ses **feuilles** sont de même étroites, charnues, subdivisées trois à trois, mais un peu plus larges, de couleur verte-brune, d'un goût tirant sur le salé ; ses fleurs sont disposées comme **à** l'autre, et de couleur jaunâtre : elle croît, comme la précédente , au bord de la mer dans les rochers qu'elle semble percer, d'où lui vient son nom de **percepierre** ; mais avec des soins, elle réussit également dans les jardins.

Ses usages pour la vie se bornent aux sa-

lades d'hiver, où on la mêle avec les anchois la betterave, les câpres, les cornichons, etc. Confite au vinaigre, elle excite l'appétit et flatte le goût. La manière de la confire est la même que celle des cornichons , avec lesquels on la mole ordinairement.

Ses propriétés pour la médecine ne sont guère plus considérables ; cependant elle est du nombre des plantes apéritives, et on l'emploie pour guérir les obstructions des viscères, pour la gravelle, pour atténuer la pierre du rein et de la vessie , pour exciter l'urine et les mois des femmes, et pour la jaunisse. Au défaut de celle qui est confite, on prend la décoction de la feuille de la racine et de la semence.

On la multiplie de graine qu'on sème sur couche au mois de mars, ou dans des pots remplis de terreau, qu'on expose au plein soleil; et quand elle est à une certaine force, on la transplante au pied *des* murs du midi ou du levant. Il faut l'élever avec soin, étant fort délicate dans ce climat : le grand air et le froid lui sont pernicieux ; il est bon , par conséquent, de la couvrir de quelques feuillages, pendant les gelées. On coupe ses feuilles sur la fin de l'été , quand on veut en faire usage.

CHAPITRE LX.

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

IL n'y a point de jardin, si petit qu'il soit, où le persil n'ait sa place marquée par l'utilité continuelle dont il est dans un ménage.

Il y en a six espèces, savoir le Persil commun, à Grande Feuille, à Grosse Racine, de Macédoine, le Frisé et le Panaché.

Le persil commun fait sa racine longue et blanche, assez droite, et garnie de quelques fibres; les feuilles qui s'élèvent de son coeur sont nombreuses, extrêmement découpées et dentelées, et comme composées de trois ou quatre paires de petites feuilles, rangées sur une côte terminée par une impaire; elles sont d'un beau vert lisse et luisant, d'une odeur forte et assez agréable quand on les touche; la côte est menue, arrondie d'un côté, et cannelée de l'autre; sa tige est grosse, cannelée et branchue; elle s'élève à trois ou quatre pieds: les sommités de tous ses rameaux sont terminées par un bouquet de fleurs disposées en parasol à cinq pétales inégaux, de couleur roussâtre, portées sur un petit calice qui se change

en une petite graine ronde de couleur grise et d'une odeur très-forte.

Le persil à grande feuille est conformé en tous points comme le précédent, à la différence près de ses feuilles qui sont beaucoup plus grandes.

Le persil à grosse racine est aussi semblable au premier, à l'exception que la côte de ses feuilles est plus grosse, et que sa racine a trois fois plus de grosseur aussi ; la graine de même. Il y en a deux espèces, l'une qui a la feuille d'un vert naissant, l'autre d'un gros vert.

Le persil de Macédoine a la feuille découpée plus régulièrement, plus velue et plus dentelée, et ses segmens sont plus arrondis et plus pressés les uns contre les autres ; sa couleur est aussi moins foncée, et la côte est couverte d'un duvet blanc : cette feuille s'abat contre terre tout autour du pied, et du centre il sort une tige branchue, élevée de deux à trois pieds ; les sommités & tous ses rameaux sont terminées par des bouquets de fleurs blanchâtres à cinq pétales, disposés en parasol, de la même manière que le persil commun, mais plus grand : sa graine est aussi différente, étant allongée, enflée par une extrémité et pointue à l'autre, arrondie d'un côté et convexe de l'autre, de couleur cendrée, et d'une saveur forte, sans odeur.

Le persil frisé a sa feuille telle que son

nom l'annonce, et ressemble par-là au cresson frisé ; du surplus, il est conformé comme le commun : même tige, même fleur et même graine.

Le panaché imite en tout le commun , à l'exception de la couleur de ses feuilles, qui sont jaspées de veines blanches, tirant sur le jaune.

De ces six espèces le persil commun est plus communément cultivé, quoiqu'elles aient toutes à peu près les mêmes vertus et propriétés. Il est d'un grand usage dans la cuisine pour relever le goût des viandes , du poisson , des Œufs et de la plupart des légumes : voilà la seule propriété qu'il ait pour la vie , n'étant susceptible en lui-même d'aucun apprêt qui puisse le faire tenir lieu d'aliment ; sa racine sert aussi dans plusieurs ragoûts, et donne un fort bon goût à la soupe.

Cette plante a des vertus pour la santé; la décoction de la feuille et de la racine prise en boisson, provoque le vomissement , et dégage les voies dont l'embarras porte au cœur : la feuille hachée et mêlée avec lamie de pain et un peu d'eau, passée au feu dans un poëlon , guérit les dartres et résout les duretés des mamelles; le même remède fait perdre le lait aux femmes accouchées. Sa feuille pilée, mêlée avec un peu d'eau-de-vie, est souveraine pour les coupures et pour toutes sortes de blessures, de même

que pour les contusions ; elle ôte aussi la puanteur de l'haleine, ou du moins elle en arrête le mauvais effet pour quelque temps. Sa racine s'emploie dans les tisanes et les bouillons apéritifs, et sa décoction est très-utile dans les petites véroles et les fièvres malignes. Sa graine est une des quatre semences chaudes majeures, et entre aussi dans la composition de plusieurs remèdes.

Cette plante se cultive fort aisément : on sème la graine au mois de mars ou d'avril, soit en bordures autour des quarrés, soit en planches par rayon de deux pouces de profondeur, et on en fait cinq rangs dans chaque planche de cinq pieds. Nos maraîchers la sèment à la volée pour en tirer plus de profit, mais il est plus propre de le disposer comme je le dis, et cela donne en même temps la facilité de serfouir le plant dans sa jeunesse, outre qu'il est plus commode à couper dans cette situation. Il lève au bout de trois semaines : on le sarcle, on le mouille ; on le serfuit jusqu'à ce qu'il ait pris le dessus, et on le laisse ensuite profiter à volonté, sans autre soin. Toute sorte de terre lui est presque également propre, pourvu qu'elle soit un peu meuble, et il ne demande aucune dépense de fumier ; mais si on est pourvu abondamment de terreau ou de menu fumier , il n'est pas inutile d'en mettre par-dessus la semence , sur tout dans les terres sujettes à se fendre.

CHAPITRE LX. 307

Quand on veut faire usage de la racine, il faut beaucoup éclaircir le plant après qu'il a pris une certaine force, afin qu'elle puisse grossir; et on en arrache une partie la veille *des* gelées, qu'on transporte dans à serre pour la trouver au besoin.

On doit avoir attention au mois de septembre de le couper à fleur de terre, pour qu'il repousse de nouvelles feuilles pendant l'automne ; elles sont plus tendres et plus vertes : mais en ce cas il faut être préparé à le couvrir de grande litière dans les temps de gelée et de neige, sans quoi il périt; et si on ne se trouve pas en état de le faire, il est beaucoup mieux de ne pas le couper : ses vieilles feuilles servent d'abri au coeur et le conservent.

Ceux qui veulent en réchauffer sur couche pour -en avoir tout l'hiver, doivent se précautionner pour l'arracher avant que la terre soit scellée par les gelées. La manière de replanter est fort simple ; on en met huit à dix pieds sous chaque cloche , après avoir un peu racourci la racine, et coupé toute la fane jusqu'au coeur : il reprend facilement et pousse bientôt de nouvelles feuilles. On donne de l'air aux plants autant que le temps le permet, ou du moins on découvre le cul des cloches pendant quelques heures. On peut en couper enfin trois semaines après, et il repousse toujours tant qu'on le laisse, pourvu qu'on ait

soin d'entretenir la chaleur de la couche; mais passé le mois de février, celui qui est en pleine terre commence à fournir, et ne demande plus qu'on le force ; il n'a besoin que de huit à dix pouces de terreau.

Cette plante ne monte point la première année, et plus on coupe *ses* feuilles, plus elle en repousse ; mais à la seconde année elle fait sa tige : cependant, lorsqu'on la coupe au mois de mai le pied repousse des drageons qui durent encore une année: il est entendu par-là qu'elle ne donne point de graine; mais quand on la laisse en liberté, elle commence à faire son montant en mai: elle fleurit en juin , et sa graine est mûre en août. On coupe les tiges par le pied, et on les laisse quelques jours exposées au soleil, étendues sur une toile : cette précaution est nécessaire , car autrement la graine se détache en plus grande partie, et se perd; on la vanne ensuite, et on l'enferme : elle se conserve bonne quatre ou cinq ans.

On fait sécher au mois d'octobre des feuilles de persil, qui suppléent pendant l'hiver aux vertes, et qui donnent le même goût aux ragoûts où on l'emploie. La manière de les faire sécher, est de les jeter un moment dans l'eau bouillante, après qu'elles ont été bien lavées et épluchées, de les étendre au soleil sur des clayons, et ensuite de les passer au four tiède; après quoi on les enferme dans un lieu sec, enveloppées dans des

sacs de papier ou dans *des* boîtes : d'autres les font sécher à l'ombre attachées en paquets, et suspendues au plancher.

Il est temps de parler des autres espèces. Le persil à grande feuille a toutes les vertus et propriétés du commun , et *s'élève* de la même manière ; mais il a un défaut qui l'a fait abandonner , c'est d'avorter dans le cœur après qu'il a poussé ses premières feuilles. Nos maraîchers, par cette raison, ne le cultivent pas.

Le persil à grosse racine n'est pas assez connu *en* France, et mal-à-propos on néglige de le cultiver; les Allemands en font grand cas avec justice, et c'est l'espèce à laquelle ils sont le plus attachés : sa feuille n'a point de mérite particulier; mais sa racine qui approche de la grosseur d'une carotte, et qui est par-là d'un grand profit , a le double avantage d'être plus tendre et plus sucrée. On la met dans toutes les soupes, et elle donne un goût parfait au bouillon : on la mêle aussi dans plusieurs ragoûts , où elle tient fort utilement sa place. Il y en a deux espèces; celle qui a la feuille d'un vert foncé est la plus cultivée, parce qu'elle résiste mieux aux gelées que l'autre, qui est sujette à jaunir et à périr.

Le persil de Macédoine n'est pas d'usage en vert comme les autres; son goût aussi est différent. Il n'est employé qu'en fourniture de salades, et encore n'est-ce qu'après qu'on

l'a fait blanchir. Pour le rendre blanc, on lui coupe toutes les feuilles à la Toussaints, et on le couvre d'une bonne épaisseur de paille sèche, qu'on augmente à proportion du temps, de manière que les gelées ne puissent pas l'atteindre : il repousse sous cette couverture de nouvelles feuilles jaunes et tendres, qu'on coupe un mois ou six semaines après. Son goût ne plaît pas à tout le monde : on n'en voit même plus paroître dans les marchés publics; chacun suivra à cet égard son inclination. On le sème et on l'élève comme les autres; il est peu délicat et s'accommode de toute sorte de terre.

Le persil frisé a le goût du commun, et cultive tout de même ; mais il a le défaut d'être fort tendre à la gelée , et de périr facilement , ce qui fait qu'il est peu cultivé.

Le panaché est à peu près semblable par le goût; mais il est fort délicat à élever, et fournit peu : ces deux raisons empêchent de même qu'on ne le cultive.

Il y a encore deux espèces de persil qui croissent naturellement, distinguées sous les noms de *Persil sauvage* et *Persil des marais* dont on ne fait aucun usage pour la vie, mais qui servent à plusieurs choses dans la pharmacie. Comme ils ne sont pas admis dans les jardins , et que les autres nous suffisent, je me dispense d'en dire davantage.

CHAPITRE LXI.

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

LA pimprenelle n'est qu'une fourniture de salade, mais elle est apéritive et rafraîchissante ; elle purifie le sang. On emploie la feuille dans les bouillons et dans les décoctions apéritives et vulnéraires; elle excite les sueurs et pousse les urines ; elle arrête le même les hémorragies : infusée dans l'eau commune pendant quelque temps , prise à jeun, elle soulage ceux qui sont sujets à la gravelle ; et la même boisson est très-bonne quand on se sent échauffé. Le suc distillé de sa feuille entre dans la composition de plusieurs baumes et sirops, et de quelques onguens : c'est une plante fort salutaire.

Elle croît assez communément dans les prés, et n'est pas moins bonne que celle des jardins, qui n'a de différent que la culture. Il y en a deux espèces, nommées la petite et la grande, qui diffèrent seulement par les feuilles; celles de la première étant rondes, et celles de la seconde plus alongées, l'une et l'autre jettent beaucoup de feuilles,

3X2 DE LA PIMPRENELLE.

qui se renversent sur terre à demi-pied autour du cœur : ces feuilles sont dentelées, et rangées de deux en deux le long de la côte d'où elles naissent; leur couleur est assez foncée : le cœur ne s'élève point, à moins qu'il ne monte en graine; pour lors il jette une tige foible et rameuse, qui s'élève à deux pieds environ ; et à l'extrémité des rameaux se forme une espèce de bouton allongé , qui fleurit imperceptiblement, et qui donne huit ou dix graines : c'est une (les premières qui mûrit. On la cueille au mois de juin ; elle est rougeâtre , passablement grosse formée à quatre faces, graveleuse, et terminée en pointe par les extrémités : elle se conserve bonne trois ans, quand elle a été cueillie bien à propos.

La culture de cette plante est fort simple; on la sème au mois de mars par rayon, ou à la volée; on la sarcle au besoin, et on l'arrose un peu dans les chaleurs : plus on la coupe, plus elle repousse ; et plus les feuilles sont jeunes, plus elles sont tendres et bonnes : ce sont toujours les petites du cœur qu'il faut prendre pour les salades.

Elle est fort sujette à avoir saracine coupée par les vers de hanneton ; j'ai assez dit ailleurs ce qu'il faut faire pour se garantir de ces insectes.

· CHAPITRE LXII.

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

CETTE plante, que les uns nomment poireau et d'autres porreau, forme un corps droit, uni et compacte, qui est composé de feuilles pressées et collées les unes sur les autres, et tournées en rondeur de la grosseur du doigt; elle s'élève à près d'un pied et demi; et conserve même consistance à 6 ou 8 pouces de terre; elle se développe ensuite, et fait des feuilles dont les pointes se replient contre terre, lesquelles sont longues, étroites et formées en gouttière, d'un vert bleuâtre, lisses et assez épaisses, portant une odeur forte et peu agréable: tout ce qui est en terre vient blanc et tendre, et c'est le meilleur; le surplus est vert; cependant on l'emploie comme le pied tant qu'il a consistance. Sa racine n'est qu'un groupe de filamens blancs et fort multipliés, à peu près comme ceux de l'oignon.

C'est dans les soupes essentiellement qu'il est employé, et c'est une des plantes dont on se sert le plus communément: on en mêle aussi dans les purées de pois, et dans les étuvées; mais il n'est pas ordinaire d'en



314 DU POIREAU.

faire aucun apprêt particulier. Il ne seroit pas même sain d'en faire un trop grand usage , étant certain qu'il engendre des **ventosités** et de mauvaises humeurs ¶ on l'accuse encore de produire d'autres effets extraordinaires pendant la nuit ; mais je ne le dis que d'après quelques auteurs qui ne font pas la loi , et sans autre certitude que leur témoignage.

Ses propriétés pour la médecine sont fort au-dessus de ses usages pour la vie ; il est apéritif , résolutif et béchique ¶ c'est un des plus souverains remèdes dans la pleurésie. On fait cuire sous la cendre, dans une feuille *de chou* , une ou deux poignées du blanc, qu'on applique sur le côté ; ou bien , on le fricasse dans la poêle avec du bon vinaigre, Cru ou pilé , ou bouilli légèrement et appliqué sur les tumeurs des articles, il les dissipe. Les bouillons aux poireaux et aux navets sont bons pour l'extinction de la voir et les foiblesses de poitrine ; on en fait encore un sirop favorable aux **pulmoniques**. La semence est aussi apéritive que la plante; on en donne, pour les mêmes maladies, un gros qu'il faut concasser et faire infuser dans un verre de vin. Les feuilles cuites ¶ appliquées sur les hémorroïdes enflées, les détendent et emportent l'inflammation. J'ai vu qu'une poignée de sa graine mise dans un tonneau de vin l'empêchoit d'aigrir, et **corrigeoit** l'aigreur quand il y en **avoit**



mais je n'en ai pas fait l'expérience.

Il y a deux espèces de poireau , le long et le court, qui n'ont d'autre différence entr'eux que la longueur. Le long cependant est le plus cultivé, parce qu'il fournit davantage par sa longueur ; mais aussi le court a le mérite de mieux résister aux gelées ; et pour la fin de l'hiver, on doit toujours le préférer ; il a encore cet avantage que le ver ne s'y attache pas tant. Le long doit occuper la scène jusqu'aux gelées.

Ces deux espèces proviennent , suivant toutes vraisemblances , du poireau sauvage , qu'on trouve communément dans les vignes ; et c'est la culture qui les a perfectionnées comme elles le sont.

On les cultive fort aisément ; la graine se sème au mois de mars dans une terre meuble et bien préparée : on la herse après l'avoir semée, et on la terreute; mais on la marche préalablement , pourvu que la terre soit saine; on la mouille pour aider la semence à lever, et on continue suivant le besoin; on sarcle exactement le plant, et on le replante aux environs de la Saint-Jean, quand il est de la grosseur d'une plume à écrire, ou un peu plus; mais si on veut l'avancer, on peut le planter dans les premiers jours de juin.

On dresse les planches de telle largeur qu'on veut ; et on observe de mettre les rangs à six pouces l'un de l'autre , et d'espacer les pieds de quatre pouces seulement:

il faut d'abord avoir mouillé la planche avant que de l'arracher, pour la facilité de le tirer ; on coupe ensuite la moitié de la fane et toute la racine , le plus près qu'on peut du **talon** : après cette petite préparation, on **le** plante au plantoir qu'on enfonce , à six pouces , et dans chaque trou on fait couler un poireau, sans presser aucunement la terre contre le pied : on l'arrose amplement aussitôt après , et l'eau qui descend dans les trous entraîne autant de terre qu'il en faut pour le moment: on **continue** de deux en deux jours ; car c'est une des plantes qui demande le plus d'eau : il reprend bientôt et si facilement, que trois jours après on voit **alonger** la feuille ; quelque temps après on le serfouit, et on lui rogne ses feuilles deux ou trois fois pendant l'été : cette petite façon contribue beaucoup à faire grossir le pied : il profite jusqu'a la Toussaints ; mais si on veut en manger plutôt , il est également bon ; et nos maraîchers qui ont l'art de l'avancer, en portent d'assez gros au marché dès le mois de juillet. Dans quelques provinces on le mange tout vert dans sa première jeunesse, sans avoir été replanté, et on le préfère à celui qui est blanc : chacun peut se satisfaire à cet égard le goût est le même en tout temps.

Aux approches de Noël, on arrache la grande espèce qui est fort sujette à périr

sur pied, et on l'enterre près à près dans une petite tranchée qu'on couvre de litière pendant les gelées ; mais on laisse le court en place , parce qu'il résiste aux mauvais temps , et qu'il se conserve bon jusqu'à ce qu'il monte en graine , c'est-à-dire jusqu'au mois de mai : on a soin cependant d'en arracher certaine quantité qu'on enterre dans la serre , pour fournir pendant les gelées', si on n'a pas de la grande espèce enfermée.

On marque après l'hiver la quantité qu'on veut laisser monter en graine, et on détruit le surplus si on en a trop. Il commence au mois de mai à pousser sa tige , qui s'élève à quatre ou cinq pieds , et qui porte à son extrémité une espèce de houppe très-grosse, garnie dans toute sa circonférence de fleurs purpurines formées en clochettes, auxquelles succèdent une coupe triangulaire, qui renferme la graine dans trois loges séparées : cette graine est de couleur noire , figurée à peu près comme celle de l'oignon , mais plus grosse ; on la coupe quand les coques commencent à s'ouvrir , et on la met sur un drap, pour achever de mûrir: celle qui se détache naturellement est la meilleure ; et pour tirer l'autre , on la froisse avec les mains, ou si on veut, on la met dans une manne d'osier , et on la frotte contre les bords; on la vanne ensuite et on l'enferme. Elle est bonne pendant

318 DE LA POIRÉE.

2 ans ; mais si on la garde dans sa coque attachée à un plancher , comme quelques-uns le font pour l'oignon , elle se conserve trois ou quatre ans.

Comme cette plante use extrêmement la terre , elle demande après une bonne fumure , pour pouvoir produire autre chose ; elle est fort sujette aussi dans certaines années à être mangée par un petit ver blanc , qui s'engendre dans le **cœur** : à quoi on ne sauroit remédier. On regarnit à mesure qu'il en périt , et on a attention pour cet effet , de conserver toujours un peu de plant. Le ver de hanneton en détruit aussi quelquefois : on peut empêcher le progrès du mal, en le cherchant au pied de la plante, comme je l'ai dit pour beaucoup d'autres.

CHAPITRE LXIII.

*Description de la **F**GIRÉE ; ses différentes espaces , ses propriétés, sa culture , etc.*

CETTE plante , qu'on appelle *Bette* en plusieurs provinces, est annuelle: on en cultive deux espèces, la blanche et la rouge.

La poirée blanche fait une racine **cylindrique**, ligneuse , blanche, longue et grosse ; ses **feuilles** sont grandes, larges, *lisses*, succulentes ; quelquefois d'un vert jaunâ-

CHAPITRE LXIII. 319

tre , quelquefois d'un véritable vert, d'une saveur nitreuse , sans nulle odeur , ayant une côte blanche , épaisse et large : sa tige qui est cannelée et branchue, s'élève à 3 ou 4 pieds : ses fleurs naissent de l'aisselle des feuilles sur de longs épis; elles sont petites, composées de plusieurs étamines garnies de sommets jaunâtres , et sortent d'un calice à cinq feuilles , tirant sur le vert, lequel se change ensuite en une graine inégalement ronde , graveleuse , cendrée ou rousse , et de la grosseur d'un petit pois.

La poirée rouge diffère de la précédente, en ce que sa feuille est plus petite, d'un vert rougeâtre , et la côte d'un rouge vif. Elle n'est d'aucun usage pour la vie , et ne sert en médecine , qu'au défaut de la première.

La blanche est employée dans les ahmens , où on la mêle avec l'oseille pour l'adoucir , soit pour les soupes , soit pour les farces ; elle est douce et fort salutaire.

Ses propriétés pour la santé sont beaucoup plus considérables : sa feuille est émolliente, adoucissante , laxative, dessiccative et abstersive ; on l'emploie dans les décoctions ordinaires et dans les lavemens ; son jus particulier , bien passé et purifié , donné en clystère, est singulier pour vider la matière fécale qui résiste aux autres clystères laxatifs ; la feuille appliquée extérieurement sur la peau , lorsqu'elle a été enlevée par les vessicatoires ou

les caustiques , facilite l'écoulement de l'humeur : on l'applique de même sur une tumeur pour attirer la matière , et elle aide beaucoup à la faire aboutir : on s'en sert encore contre les hémorroïdes enflammées; et si elle ne les fait pas suppurer, elle dissipe au moins l'inflammation , et les fait retirer; il est bon de les étuver préalablement avec le suc exprimé. Le suc aspiré par le nez , et mêlé avec un peu de bouillon du pot sans sel, débouche les conduits et dissout la pituite qui s'y est épaissie. Un morceau de la côte ou de la racine hachée et pilée de même , et introduite dans les narines, procure le même effet. Le suc de la racine est un bon sternutatoire ; et mis avec son marc dans les narines, lorsqu'on a la migraine ou le mal de tête , soulage; beaucoup en opérant l'écoulement des sérosités : on se sert encore de la racine pour lâcher le ventre des enfans ; il faut pour cela en introduire un morceau dans le fondement , après l'avoir saupoudré de sel.

La culture de cette plante est fort aisée, et toute terre lui est bonne , en la préparant à l'ordinaire par un bon labour. On la sème au mois de mars dans les terres légères , et en avril dans les terres fortes. On peut faire la semence à la volée, comme nos maraîchers le pratiquent; ou par rayons à huit pouces de distance les uns des autres , comme il est plus ordinaire dans les jardins particuliers : cette dernière ma-



nière est plus commode pour la serfouir et la couper.

Six semaines après qu'elle a été semée, on peut commencer de s'en servir; et dans cette saison où la racine est encore foible, on la coupe à fleur de terre : elle repousse de nouvelles feuilles, et plus elle est coupée souvent, plus la feuille est tendre et onctueuse ; elle devient dure et sèche quand elle est vieille.

On peut en semer tous les mois jusqu'en août, et cette dernière semée est celle qui rapporte le plutô et le plus abondamment au printemps suivant ; mais aussi elle est plus délicate à passer l'hiver ; il faut la couvrir si on ne veut pas courir les risques de la perdre. La première qu'on a semée en mars ayant plus de force résiste mieux, mais donne plus tard ; il faut couper celle-ci à fleur de terre au mois de septembre, pour lui faire repousser de nouvelles feuilles pendant l'automne.

On découvre après les gelées, celle qui a été couverte, et on lui donne un petit serfouissage qui la met en train de pousser; et quand elle est bonne à cueillir, on éclate les feuilles à fleur de terre, sans se servir d'aucun instrument, le cœur en pousse successivement pendant deux ou trois mois, et lorsqu'il commence à s'allonger pour faire son montant, on l'abandonne ; la nouvelle semée supplée alors à la vieille.

La poirée pour carde est une espèce particulière dont il y a deux sortes, l'une extrêmement blonde , et l'autre plus foncée en couleur qu'on appelle *la demi-verte*. La première a la côte plus large et plus tendre , mais elle passe difficilement l'hiver ; la seconde est un peu moins parfaite , **mais** elle résiste beaucoup mieux aux gelées : on ne doit donc semer la blonde qu'au printemps pour en jouir en été et en automne , passé lequel temps on la détruit, en réservant seulement quelques pieds pour graine , qu'on couvre le mieux que l'on peut pendant l'hiver : l'autre doit se semer à la fin de juin , et se replanter à la mi-août, en bordures ou en planches, à dix huit pouces de distance en tous sens, après lui avoir coupé la moitié des feuilles et le bout de la racine.

L'une et l'autre demandent des arrose-mens fréquens pendant les chaleurs , c'est ce qui rend la côte tendre ; il faut la couvrir exactement pendant les gelées avec la litière sèche , et *au* printemps on la découvre peu à peu de la même manière que l'artichaut : sa carde est bonne à la mi-mai. Nos maraîchers coupent entièrement le pied , parce que l'usage les y force , et qu'elles ne seroient pas de vente en feuilles détachées : on pourroit juger aussi que c'est le besoin qu'ils ont de la place dans cette circonstance de temps qui a donné

naissance à cet usage ; mais les particuliers qui sont bien aises d'en prolonger la durée, doivent se contenter d'éclater les plus larges feuilles en les tirant sur le côté; celles qui restent autour du coeur se fortifient, et sont bonnes successivement pendant un mois ou six semaines. Lorsqu'enfin elle commence à monter, on marque les pieds qu'on veut garder pour graine , et on détruit le reste.

Beaucoup de personnes, et nos maraîchers particulièrement, plantent ces cardes entre leurs artichauts ; je n'approuve pas cette méthode, par les raisons que j'en ai données dans le chapitre de l'artichaut.

L'usage qu'on fait de la carde de poirée est assez connu ; on l'apprête au jus ou au beurre ; elle plaît particulièrement à beaucoup de gens **avec le** fromage de Gruyère ou de Parme , rapé dessus : beaucoup d'autres ne l'aiment d'aucune façon ; il est vrai qu'elle est un peu fade et même dans quelques terrains elle ne sent que la terre.

Cette plana, tant la poirée simple que les deux **es** **pèces** de cardes , ne se multiplie que de graine qu'on recueille au mois de septembre sur les pieds qui ont hiberné ; et comme ils s'écartent et s'élèvent fort haut, il faut les lier à *des échaldas* pour les soutenir, sans quoi le vent les renverse : on les coupe lorsque la graine est mûre en partie c'est- à dire lorsqu'elle passe du vert à une couleur cendrée ou **roussâ-**

tre ; on la laisse encore au soleil pendant quelques jours , et on l'enferme tout de suite. Elle se conserve bonne 8 ou 10 ans.

CHAPITRE LXIV.

*Description du **P O I S** ; ses différentes espèces , sa culture , etc.*

VOIQUÈ le pois soit connu par tout , et cultivé presque autant que le blé ; cependant , pour suivre toujours le plan que je me suis fait de donner la description exacte de toutes les plantes potagères, je décrirai celle-ci.

Le pois en général , de toutes les **espèces** , est conformé à peu près de la même manière ; sa tige est unique , lisse , creuse et foible , s'élevant plus ou moins , suivant l'espèce ; ses feuilles sont d'un petit vert bleuâtre ou céladon placées de distance en distance le long de sa **tige** : elles forment d'abord deux espèces d'oreilles annexées à la tige , et du milieu sort une côte qui jette quatre ou six feuilles ovales placées régulièrement à ses côtés , et terminées par plusieurs vrilles qui lui servent à s'accrocher aux autres pour se soutenir , quand il n'a pas le secours des rames : des aisselles de ces mêmes oreilles, plus ou moins haut, suivant l'espèce sort la fleur

dont le calice est un godet dentelé, qui pousse le pistil : cette fleur est composée de quatre fleurons inégaux, dont la couleur est blanche ou rouge , suivant l'espèce, marquée d'une tache purpurine : chaque bouquet est composé ordinairement de deux fleurs égales , quelquefois il n'y en a qu'une, et dans la longueur de la tige il s'en trouve jusqu'à six et huit : à ces fleurs succède la cosse qui renferme le pois, qui est plus ou moins allongé, suivant l'espèce.

Si ce légume étoit aussi bienfaisant qu'il est agréable à manger, le plus grand nombre, je pense, voudroit s'en nourrir toute l'année ; mais on lui reproche avec justice d'être venteux et indigeste : cela n'empêche pas cependant qu'on n'en soit extrêmement empressé , surtout dans la nouveauté, qu'on les paie à Paris jusqu'à 100 et 150 livres le litron, mesure qui contient environ trois demi-setiers , ou trois quarts de pinte.

Le pois en général n'est presque d'aucun usage dans la médecine, si on en excepte le pois chiche et le lupin , dont je parlerai en particulier ; on substitue pourtant au besoin sa farine à celle des lupins et de la vesce ; elle est également résolutive et émolliente ; sa décoction est aussi laxative et adoucissante. Quelques-uns prétendent que les pois de toutes espèces appaisent

326 DU POIS.

la toux ; et un bon auteur soutient qu'ils sont utiles aux épileptiques. Pour ceux qui ont la gravelle ils doivent absolument s'en abstenir.

Il y en a une infinité d'espèces, dont nous ne connoissons ici qu'une partie; mais nous pouvons nous contenter de celles que nous avons : d'ailleurs la nature se plaît de temps en temps à nous en découvrir, ou, si l'on veut , à nous en produire de nouvelles, comme le Baron, le Dominé et le Michaux, ainsi nommés du nom des paysans qui ont découverts de nos jours.

Ces trois espèces sont les plus hâtives après elles sont le Lorrain et le Suisse. Je réduirai les autres pois qu'on sème le plus communément, au petit nombre des meilleurs qui réussissent bien dans nos environs , et qui peuvent suffire pour toutes les saisons; sauf à ceux qui auront d'autres espèces plus convenables à leur climat et à leur terrain , de les cultiver.

Je choisis donc le pois commun , le Normand , le quarré blanc et le vert , le cul noir, le pois vert d'Angleterre , la longue cosse et le pois sans parchemin. Ces huit espèces sont toutes parfaitement bonnes chacune dans leur saison.

Je dirai un mot de leur culture en général , avant que de passer à leur culture particulière. Ce grain , quoique rustique en apparence ne doit pas être mis indif

CHAPITRE L X I V. 3²⁷

féremment en toute sorte de terre ; il faut une combinaison pour le semer ; certaine espèce demande la terre légère, une autre veut un peu grasse , et telle autre s'accommode mieux d'une terre qui tient le milieu ; mais toutes s'accordent à ne vouloir occuper la même terre que de loin en loin : les fermiers bien entendus, ont pour règle de n'ensemencer leurs terres de ce légume , qu'une fois de six en six ans , et voici leur méthode. Une année ils font rapporter une terre du froment, et l'année suivante des haricots ; la troisième ils la sèment en seigle ou en mars, et la quatrième en vesce ou en grosses fèves; la cinquième en avoine ou en orge , et la sixième en pois ; ensorte que sur six arpens ils en ont un tous les ans en pois, pour lequel ils choisissent l'espèce propre à sa veine; et, lorsqu'il leur arrive de retourner un pré, d'arracher une vigne ou de détruire un bois, cette place est toujours destinée pour les pois, parce qu'ils ne réussissent pas mieux que dans ces fortes de terres neuves ; car le fumier, qui aide à faire fructifier les autres légumes lorsque la terre se trouve fatiguée, leur est nuisible, bien loin de leur être avantageux; les pois s'emportent en bois, et ne fruitent pas. Ce légume plus vorace qu'aucun autre des sels naturels de la terre, ne peut souffrir aucuns sels empruntés tels que ceux des fumiers.

Ce que je viens de dire doit servir règle , du plus au moins , à ceux qui en élèvent dans leurs jardins, pour faire la répartition du terrain qu'ils ont, de manière que chaque année ils aient une place suffisamment reposée pour y semer ce légume pour peu qu'ils y fassent attention , ils reconnoîtront , comme je l'ai éprouvé souvent, qu'une perche de terre employée à propos , leur rendra plus que quatre employées à contre- temps ; il arrive quelquefois, lorsqu'on s'obstine à le mettre plusieurs années de suite au même endroit qu'il jaunit aussitôt qu'il lève, et qu'il rend rien du tout.

Dans les petits jardins on s'en tient ordinairement à élever un peu des premiers pois hâtifs ; mais dans les grands terrains qui supposent de grandes maisons , il est très ordinaire d'en semer des quarrés entiers pour fournir toute l'année aux besoins de cuisine, et leur culture en est alors la même que dans les champs : on se sert aussi des mêmes espèces ; c'est pourquoi il est bon que je marque la pratique de nos fermiers - l'égard de chaque espèce en particulier , que je place d'abord ici tout ce qui a rapport à leur culture en général , en suivant le plan que j'ai commencé.

On sème le pois de deux façons, à charrue ou à la houe. Cette première manière ne conviendrait pas dans un jardin

CHAPITRE L XI V. 329

il faut donc s'en tenir à la houe , qui est aussi la meilleure , parce qu'elle ameuble mieux la terre. Il faut être deux pour cette opération ; l'un ouvre la jauge de bout en bout du quarré , et l'autre qui suit répand la semence à mesure qu'on fait la place ; cette jauge finie on reprend la seconde, et la même terre qu'on lève sert à recouvrir la première : on l'ensemence de même , et tant qu'il y a du terrain on continue de la même manière. Mais , comme dans un jardin on veut que toutes les plantes aient un certain air d'arrangement, qui facilite en même temps les petites opérations qu'elles demandent , telles que de les serfouer, de les arroser au besoin , de cueillir le fruit , etc , il convient de laisser un intervalle pour les sentiers, après qu'on a fait quatre rangs de semence.

Beaucoup de jardiniers ne savent pas manier la houe ; cet outil n'est pas connu au-delà des environs de Paris; en ce cas , il faut dresser des planches de quatre pieds , et tracer quatre rayons espacés également de pied en pied sur deux ou trois pouces de profondeur, soit avec la binette , soit avec le coin de la ratissoire ; et après avoir répandu la semence et l'avoir marchée , on la recouvre avec le rateau : la terre doit avoir été préalablement fraîchement labourée.

Huit ou dix jours après, la semence lève;

330 DU POIS.

et quand les plants **ont** cinq à six pouces de hauteur, il faut les serfouer et les chausser, en observant de prendre un beau temps, pour que les mauvaises **herbes meurent** tout de suite.

Si on veut les ramer, on y repasse deux jours après, quand les herbes sont brûlées, et on fiche les rames, en observant de les coucher en dedans de deux en deux range, les unes sur les autres, pour qu'elles n'embarrassent pas le passage des sentiers : il en résulte en même temps que le fruit qui suit la rame se trouve plus ramassé du côté *des sentiers*, et qu'on le cueille avec plus de facilité.

Je passe à la description des espèces, et je commence par le pois Michaux, que les jardiniers se font **une gloire** à l'envi de présenter des premiers à leur maître, ou qu'ils lèvent principalement ceux qui font des pois un objet de leur petit commerce, et qui les vendent chèrement dans la primeur, comme **je** l'ai déjà remarqué.

Ce pois est blanc, rond, uni, assez gros, fort tendre, et sucré quand il est mangé en **vert**, mais d'un médiocre rapport, d'autant qu'il n'y a le plus souvent qu'une cosse à **chaque** bouquet, et qu'on les arrête aux premières fleurs, pour avoir plutôt le fruit : c'est presque le seul qu'on cultive aujourd'hui pour la primeur, quoiqu'il ait pour concurrents en **hâtiveté** le Baron et le

CHAPIRE L XIV. 33r

Dominé. La terre douce lui convient mieux qu'aucune autre ; et dans les sables même les plus arides il s'y soutient, pourvu que le printemps soit un peu tendre, ou qu'à ce défaut il soit secouru d'arrosemens. Dans les terres franches et noires, il vient fort bien aussi , et plus sûrement, mais plus tard. A l'égard des terres froides et humides, il ne fait qu'y languir, et pourrir le plus souvent pendant l'hiver ; **lors-même** qu'il échappe, il vient si **tard**, qu'il ne donne aucun plaisir, et ne vaut pas *les soins* qu'il coûte ; ainsi le plus court est de s'en **déta-**
cher quand le fonds est ingrat. Voici la **ma-**
nière de le cultiver qui exige beaucoup de détails.

On le sème à la mi-novembre dans les terres franches , et au commencement de décembre dans les terres légères , pour qu'il soit levé avant les **gelées** ; et comme il en périt toujours pendant l'hiver , il est bon de le semer un peu épais : il faut le placer aux côtés du midi ou du levant, où il se trouve à l'abri des mauvais vents, et à portée de profiter de tous les rayons du soleil.

Les uns le sèment par touffes de sept à huit, à un pied l'une de l'avare ; les autres par rayons de deux ou trois pouces de profondeur, et en forment deux ou trois rangs sur la plate-bande , suivant qu'elle est plus ou moins large , parce qu'il faut toujours

Laisser deux pieds de libre le long des murs pour pouvoir faire les opérations nécessaires aux espaliers. Cette dernière m'a toujours paru la meilleure, parce que, 1°. les pois ne se trouvant pas entassés les uns sur les autres, se nourrissent mieux; 2°. les mulots, les corneilles et les pigeons, qui en sont très-avides, les détruisent moins dans cette disposition; car, lorsqu'ils en ont senti une touffe, ils les mangent jusqu'au dernier. Ils ne les tirent pas non plus aisément d'un rayon, sur tout si on a eu soin de les marcher, comme on le doit après les avoir semés; cela les lie, pour ainsi dire, à la terre: mais il faut avoir attention de ne les semer, particulièrement en terre grasse, que lorsqu'elle est saine; car, dans un temps humide, l'opération de la marche vaudroit rien.

Après qu'ils sont semés et marchés, on les recouvre tout de suite; et on jette un peu de fiente de pigeon par-dessus, si on en a; cela donne à la terre un peu de chaleur, qui les empêche de fondre si aisément après qu'ils sont levés, on les recharge encore d'un pouce de gros terreau, ou crottin de cheval.

Il y a dans 1-3 environs de Paris une espèce de terreau plus favorable encore que la fiente de pigeon, soit pour les conserver: soit pour les avancer: on la nomme vulgairement *gadoue*; elles se tirent des voieries

On transporte les boues et immondices de la ville : ces matières mûries pendant quelques années , se réduisent en terreau , renferment des sels merveilleux pour toutes sortes de plantes. Il faut l'enlever dans l'été quand il fait sec, et qu'il est, pour ainsi dire , en poussière. On en met un pouce d'épaisseur au fond des rayons avant de semer les pois, et on s'apperçoit bientôt du bon effet qu'il procure. On pourrait par tout s'en faire une provision , en faisant ramasser les boues des rues ou des chemins voisins, et les laissant mûrir dans quelque trou : il n'y a aucun fumier qui ait tant de vertu que cette matière. Ceux qui ont beaucoup de murailles, et qui peuvent en placer un rang tout seul au pied même des murs, sans nuire aux arbres, qui souvent sont dégarnis par le bas, jouissent du fruit huit jours plutôt que ceux qui en sont d'éloignés de deux pieds seulement ; ces huit jours de différence font certainement beaucoup pour le plaisir ou pour le profit.

Les pois semés dans les temps et de la manière que je viens de décrire, se trouvent levés, et même ayant trois ou quatre feuilles aux environs de Noël; c'est alors qu'ils demandent de grands soins pour être défendus de l'intempérie du ciel : chacun , suivant son industrie et sa commodité, doit les préserver , soit avec des paillassons sou-

tenus sur une espèce de treillage qu'on fait à la hauteur des pois, soit avec de la grancilinière soutenue de même par plusieurs perches liées ensemble, pour que son poids n'écrase pas ces jeunes plantes, sur-tout lorsqu'elle est chargée de neige : entre les rayons, on entrelâche un peu de paille pour les tenir droits : quand la gelée vient plus forte, on augmente les couvertures à proportion. Il y en a quelquefois qu'on ne couvre pas, faute de commodité et qui échappent néanmoins quand les hivers ne sont ni longs, ni rudes ; mais c'est toujours risquer beaucoup que de les abandonner ainsi au hasard du temps.

Il faut être soigneux à les découvrir un peu, quand il arrive quelque beau jour de soleil, pourvu que la gelée ne les ait pas attaqués sous les couvertures ; car en ce cas le soleil les perdrait ; et aussitôt que le terrain est radouci, il faut les découvrir tout-à-fait en laissant toujours les couvertures à côté pour pouvoir promptement les remettre au besoin : lorsqu'ils demeurent trop longtemps étouffés sous les couvertures, sans voir ni soleil, ils jaunissent et fondent.

Ceux qui n'ont point de murailles les mettent à l'abri, élèvent des parties de terre en talus, exposées au midi, et font de petits abris de paille sur la crête, de quatre pieds de hauteur : ils ne sont guère moins bien dans cette situation ; mais autant qu'

CHAPITRE L XIV. 335

peut il faut choisir une terre légère ; car elle s'échauffe bien plus aisément au printemps , et les plantes sont moins sujettes à fondre que dans des fonds gras et humides.

Quand on a passé les fortes gelées , qui finissent ordinairement sur la fin de février, auquel temps le soleil commence à prendre de la force, on enlève tout-à-fait les couvertures . on serfouit les pois, et on les chausse ; cela dispose la terre à s'échauffer, et on les rame dès qu'ils ont sept à huit pouces : ils commencent dès-lors à montrer leur fleur, qu'on nomme *loquette* ; car cette sorte de pois ne s'élève qu'à dix-huit pouces ou deux pieds, d'autant plus qu'il faut avoir soin de les arrêter à la troisième leur ; et cette opération . qui est la dernière, les avance beaucoup : quand on n'en laisse que deux, ou même une seule, le fruit est encore plutôt mûr. On a de la peine souvent de se priver de la moitié de son attente; ainsi, ~~chacun fera~~ à cet ~~gard~~ ce qu'il jugera

pinces, peuvent être mises à profit dans la soupe, à laquelle elle donne un petit goût de pois. Après cette opération, on voit les cosses profiter à vue d'oeil, et elles se trouvent pleines en avril ou en mai, suivant le temps qui a précédé.

On doit avoir eu attention de les sarcler au besoin , et d'arracher ceux qui ont dégénéré; il est aisé de les connoître , en ce

que la fleur ne s'est pas montrée comme aux autres, et que les pieds sont plus vigoureux.

Le hâle de mars dessèche quelquefois les terres, sur-tout celles des côtières, au point que les plantes ont besoin d'être secourues par quelques arrosemens ; il faut en ce cas les mouiller suivant leur besoin, le matin à la rosée ; car dans le gros du jour la mouillure ne leur vaut rien ; plus ils sont tenus frais, sans excès néanmoins, plus ils grossissent et s'attendrissent.

Il arrive quelquefois qu'ils périssent, malgré toutes les précautions qu'on a prises pour les conserver : voici ce qu'on peut faire en ce cas pour réparer le temps perdu , autant qu'il est possible. Aussitôt qu'on s'en apperçoit, il faut en semer d'autres par rayons bien épais sur une couche neuve ; ils lèvent promptement et profitent à vue d'œil ; et quand ils ont quatre à cinq pouces , on les arrache et on les replante à de bons abris, espacés raisonnablement ; ils reprennent très-facilement , et on gagne près d'un mois par cette avance.

Ceux qui ont un grand empressement pour ce légume, et qui sont en état de faire certains frais, peuvent se donner le plaisir d'en jouir un mois plutôt que ceux qui en ont en pleine terre, malgré les abris et les soins, et ils peuvent de même en conserver jusqu'à Noël ; voici la manière.

' On les sème dès les premiers jours de novembre,

CHAPITRE LXIV. 337

novembre , dans les paniers à claire voie, de 7 à 8 pouces de hauteur, sur 10 à 12 de diamètre, qu'on remplit de terre et de terreau mêlés ensemble, avec un pouce de crottin par dessus; vingt à vingt-cinq grains dans chaque panier sont plus que suffisans : on les laisse en plein air à l'abri de quelque mur, jusqu'aux fortes gelées ; ils sont poussés alors cinq ou six feuilles, si l'automne est un peu beau ; on les transporte ensuite dans une serre qui ne soit point trop chaude , et à laquelle on puisse donner de l'air toutes les fois que le temps le permet : pourvu que la gelée ne pénètre pas, c'en est assez ; aussitôt que le temps se radoucit, on les met dehors , sans trop les écarter, pour être prompt à les rentrer quand la gelée recommence , et jusqu'à la mi-février on continue de les garder à vue pour n'être point surpris : on les change alors de situation, et on les met sur des couches chaudes, qu'on doit avoir préparées à cet effet. Ces couches doivent être enterrées de 2 pieds, et sont, à proprement parler , des couches sourdes ; dans le milieu de l'épaisseur des fumiers , on y met cinq à six pouces de tan , et deux ou trois pouces sur la superficie, qu'on recouvre ensuite de terreau en telle quantité que les paniers soient garnis tout autour sans excéder ; ces paniers se posent sur la superficie des fumiers, et se rangent en échiquier

sur trois rangs, de manière qu'ils soient à soc pouces de distance les uns des autres : on observe de laisser passer le grand feu **des** couches , avant que de les mettre en place.

Ils fleurissent promptement dès qu'ils ont senti cet air de chaleur ; mais comme ils ont encore à craindre les gelées qui surviennent *en* mars , voici les précautions qu'il faut prendre pour les en garantir.

Prenez des cercles de grand tonneau ; appointez les deux bouts , et faites-les entrer en terre sur les deux bords des couches qui se trouvent de niveau avec le terrain ; espacez- les de trois en trois pieds sur toute la longueur, et pour les entretenir prenez des lattes courantes, avec lesquelles vous les lierez : trois rangs sont **suffisans** ; et pour plus de solidité enfoncez quelques échaldas dans le milieu des couches et attachez-les de même aux cercles avec de bons osiers; par-dessus ce treillage, vous jetterez au besoin des paillassons faits avec la ficelle, qui enveloppent bien tout le circuit , et vous les mettrez doubles si un ne suffit pas ; vous fermerez aussi les deux extrémités des couches, de manière que la gelée ne puisse pas y entrer. Conduits et soignés de cette façon, ils vous donneront leur fruit dès les premiers jours d'avril, pour peu que le mois de mars soit beau ; mais , quelque temps qu'il fasse ils dévanceront toujours de trois se-

CHAPITRE LX V. 339

maines ceux des côtières, et après que le fruit sera cueilli, vos couches, qui à la faveur du tan conservent pendant trois mois une bonne tiédeur, vous serviront encore à élever tout ce que vous jugerez à propos.

est entendu qu'il faut les arrêter à la seconde ou troisième fleur comme je l'ai dit pour les autres, et qu'il faut vider les paniers quand le fruit est cueilli, les faire sécher, et les enfermer, pour servir de nouveau quand on voudra les employer.

A l'égard des pois qu'on veut élever pour l'arrière - saison , il faut *les* semer à la fin d'août ou dans les premiers jours de septembre, dans les mêmes paniers et de la même manière que je l'ai dit. Un les range le long de quelque mur bien exposé , et on a soin de les mouiller après qu'ils sont semés, ce qu'on continue de faire de deux en deux jours, à moins qu'il ne pleuve; peu de jours après ils lèvent, et quand ils ont six à sept pouces on les rame; vous les laissez profiter tant que le temps est beau : ils se trouvent en pleine fleur un mois après , et la cosse suit de près. Mais comme dans cette saison il arrive assez souvent des gelées qui pourroient les ruiner, il faut alors les approcher de la maison, pour être prêt à les enfermer dès que le temps menace; et comme ces sortes de gelées ne sont pas de durée , il faut les mettre à l'air aussitôt qu'elles sont passées, et continuer toujours

de les sortir ou de les rentrer toutes les fois que le temps change. Le fruit commence à être bon à la Toussaints, et des uns ou des autres on peut en cueillir jusqu'à Noël, aussi bons et aussi tendres que ceux du printemps , pourvu qu'ils soient toujours bien humectés : j'en ai fait l'épreuve deux ou trois fois. On observera qu'il n'y a que le pois Michaux qui réussisse dans cette saison.

Cette qualité de pois est non-seulement la meilleure, tant pour le printemps que pour l'automne ; mais je la trouve également bonne pour tous les mois de l'année, et je m'en sers par préférence aux autres : ils sont tendres et sucrés en toute saison, pourvu qu'ils soient mouillés exactement à la rosée du matin , et mangés aussitôt qu'ils sont écosés, (cette circonstance fait beaucoup :) et on ne languit pas pour en jouir ; *en* six semaines du jour qu'on les sème, quand c'est en bonne saison, ils donnent leur fruit.

Les derniers qu'on doit semer en pleine terre se sèment à la mi août, et donnent leur fruit en octobre : s'il n'arrive point de fortes gelées dans ce mois-là , ils se conservent, ou , pour mieux dire, ils se succèdent les uns aux autres jusqu'après la Saint-Martin, suivant les climats; au reste on peut avancer ou retarder la semence de quelques jours.

Malgré l'affection particulière que je porte à cette espèce de pois , je n'ai garde de vouloir assujettir le goût de personne au mien ; chacun , suivant son terrain , fera choix de celles qui y réussiront le mieux. On observera seulement à l'égard des uns et des autres qu'on mettra en pleine terre, de ne pas en mettre plusieurs planches de suite, parce qu'ils se portent réciproquement trop d'ombrage, et que la fleur est sujette à couler dans le bas ; il est beaucoup mieux de semer alternativement une planche de pois et une de quelqu'autre plante à qui l'ombrage ne nuise pas, telle que le cerfeuil, le persil, la poirée et autres.

Lorsqu'on veut garder quelque planche pour graine, il faut avoir soin d'arracher les pieds quidégénèrent ; on les connoît à leur bois qui est plus gros, et à leurs fleurs qui sont plus élevées ; quelquefois même ils ne fleurissent point du tout.

Je ne dois pas omettre de dire que quelle que soit l'espèce , il faut toujours les ramer si on veut en tirer un véritable profit, sans quoi les mulots et les pigeons qui s'abattent dessus, en ruinent-la plus grande partie ; les moineaux francs dont on ne peut pas les défendre, leur font déjà assez de tort.

Il n'est point nécessaire d'attendre que le grain soit tout-à-fait sec pour le recueillir; dès que la cosse jaunit , quoique le pois

soit encore vert , on peut les arracher ; et ils achèvent de mûrir exposés au soleil dans une cour, où les oiseaux et autres animaux n'abordent pas si facilement ; quand ils sont secs , on les bat et on les vanne tout de suite ; car les rats et les souris en font une grande destruction dans les greniers , lorsqu'on les enferme avec le cossat.

Ils sont bons de toute espèce à semer pendant deux ans ; à la troisième il n'en lève qu'une partie , et quelquefois point ; mais quand on est assez heureux d'avoir des lieux exempts de ces insectes, et qu'ils peuvent rester dans leur cossat , ils se conservent bons quatre et cinq ans, pourvu qu'on ne les batte qu'au moment qu'on veut les semer.

Pour conserver l'espèce franche , il faut pratiquer ce que j'ai dit ailleurs, changer tous les ans ou tous les deux ans avec quelque'un un peu écarté de soi.

A l'égard des qualités de pois qu'on laisse sécher pour manger en sec , il faut qu'ils soient encore exposés au soleil quelques journées après qu'ils ont été vannés , pour se perfectionner et pour être de meilleure garde : on doit aussi avoir une attention pour les faire cuir, c'est de prendre une eau qui leur convienne * car il en est telle où plus ils bouillent, Plus ils durcissent ; et on attribue souvent à la qualité du pois

CHAPITRE LXIV. 343

un défaut qui vient uniquement de l'eau.

Je passe à la description des autres espèces.

Le pois Dominé est le plus hâtif après le pois Michaux , auquel il succède ; et quoiqu'il n'y ait entr'eux d'autre différence que de ce que l'un vient huit jours plutôt que l'autre , c'est toujours beaucoup pour les gens qui en sont empressés , et sur-tout pour ceux qui en font commerce ; à cela près l'un ne cède pas à l'autre , et pour ceux qui ne sont pas pressés de jouir, il est d'un bien meilleur rapport que le Michaux , ses cosses étant régulièrement doubles et plus remplies ; il s'élève plus haut aussi , et demande des rames proportionnées. On le cultive de la même façon, et il a l'avantage de mieux résister dans les mauvais temps que le Michaux, particulièrement dans les terres un peu humides : il faut le semer clair, sur-tout si c'est après l'hiver ; le grain est blanc, assez rond, et d'une bonne grosseur : on peut le semer en tous temps ; mais le printemps est sa saison la plus favorable.

Le pois Baron suit le Dominé de fort près, mais il lui est fort inférieur ; la cosse est extrêmement petite, le grain de même , sans sucre ni finesse ; il étoit connu avant les deux précédens, et son crédit s'étoit établi sur sa **hâtivité** ; mais depuis que ceux-i ont paru, il a beaucoup perdu , et avec

justice : cependant comme il fournit beaucoup, et que la fleur n'est pas sujette à couler, il a encore quelques partisans ; peut-être aussi que dans d'autres climats il seroit meilleur qu'ici.

Le pois Lorrain succède aux trois précédens, et fournit plus abondamment : il est gros et assez sucré, mais il ne réussit qu'au printemps ; dans les autres saisons nuile s'y attache, et la fleur périt : la terre légère lui convient mieux qu'aucune autre. On peut le manger en sec comme en vert, mais il n'est ni si tendre, ni si moëlleux que plusieurs autres ; sa couleur est blanche, sa forme ronde et assez unie.

Le pois Suisse, qu'on nomme autrement la *grosse cosse hâtive*, succède de près aux précédens, et résiste mieux aux mauvais temps : on l'élève également dans les jardins et dans les campagnes, et on le sème dès décembre ; il est le premier qui rapporte en plein champ : sa forme est ronde et unie, sa couleur d'un petit jaune verdâtre et d'une bonne grosseur ; il fruite beaucoup, et n'est pas sujet à couler ; sa cosse est longue et pleine, son grain fort tendre en vert, mais en sec on n'en fait pas d'usage ; on le sème jusqu'à la Saint-Jean, et il est fort bon pour l'arrière-saison, n'étant pas sujet à nuiler comme quelques autres : c'est une des espèces qui fait le plus de profit ; il demande une bonne terre.

Le pois commun est à-peu-près de même pour la **hâtiveté** et le rapport : on le sème comme le précédent en décembre , et il donne son fruit à quelques jours près comme l'autre , c'est-à-dire, à la fin de mai ou au commencement de juin, suivant les terrains et les années : il est rond dans sa conférence , un peu aplati sur les côtés, -ce qui est l'effet de la gêne où il se trouve dans la cosse , qui est si pleine , que les grains ont peine à s'y contenir : il est de moyenne grosseur : sa couleur est roussâtre : il faut le cueillir sous la fleur , c'est-à-dire, que la fleur, quoique desséchée, doit tenir encore à la queue, et il est fort tendre pris en ce moment ; mais si on attend que la fleur se soit détachée, il durcit : on le sème jusqu'à la fin de mars , et ces derniers semés sont bons à la Saint-Jean : on n'en sème pas plus tard, quoiqu'il **vien-**droit également, parce que dans le mois suivant le quarré blanc arrive, et donne l'exclusion à tous les autres ; il demande **une bonne** terre.

Le quarré blanc est celui qui, **généra-**lement parlant, est désiré de tout le monde, et qui occupe presque seul la scène tant qu'il dure : on est prévenu avec raison en sa faveur ; il est tendre et **moëlleux** , mieux nourri, plus gros, et d'un goût plus sucré : sa couleur est blanche comme son nom l'annonce , sa forme inégale et plus

quarrée que ronde, soit en vert, soit en sec ; il est un peu tardif à rapporter, s'élève fort haut , et ne fournit pas beaucoup ; voilà ses défauts. On commence à le semer à la fin de mars , et ce premier semé est bon en juillet : on continue jusqu'à la fin de mai , et on ne va pas plus loin ; car au-delà il ne rend presque plus rien ; il a peu de goût en sec , et il ne faut en laisser sécher que pour la semence ; il demande une terre médiocre ; en bon fonds , il ne pousse que du bois. C'est cette espèce qu'on choisit pour faire sécher en vert, et pour manger pendant l'hiver et le carême : il est très délicat et très-bon, préparé de la manière ci-après.

Choisissez les grains bien tendres ; mettez-les fraîchement écosés dans un chaudron à l'eau bouillante ; après qu'ils auront fait un bouillon, retirez-les, et mettez-les dans l'eau fraîche ; étendez-les ensuite à l'ait sur une nappe blanche pendant deux octrois jours , et retournez-les de temps en temps ; changez-les aussi de nappe , et exposez-les au soleil pendant cinq à six jours ; passez-les ensuite au four qui ne soit que tiède, étendus clairement sur des claies, avec du papier dessous, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs ; et vous finirez par les mettre dans des sacs de papier, en les enfermant dans un endroit sec.

Quand vous voudrez vous en servir, vous

les ferez revenir dans de l'eau tiède, où vous mettrez un morceau de beurre marié avec la farine , et vous les laisserez tremper pendant vingt-quatre heures ; vous les ferez cuire ensuite dans la même eau. et vous les assaisonnerez avec du beurre ou de la crème, comme il vous plaira.

Le Cul noir est de deux espèces, l'un rond et l'autre quarré, tous deux ayant le germe noir, d'où ils tirent leur nom ; le quarré est plus estimé. Le premier est de couleur roussâtre ; le dernier est vert , et sert pendant le carême pour les purées : il fournit beaucoup , et cueilli en vert, il est tendre et bon. On ne doit commencer à le semer qu'a la fin d'avril , jusqu'au commencement de juin ; plut& ou plus tard , les brouillards s'y attachent et le font nuiler : on ne doit garder de la première espèce que ce dont on a besoin pour la semence , n'éant pas bon à manger en sec ; il demande une bonne terre.

Le quarré vert ne diffère du quarré blanc que par sa couleur extérieure qui est verte : il n'est pas si délicat ni si moelleux en vert ; mais en récompense il est fort utile en sec pour les purées : il faut qu'il soit bien sec avant que d'être enfermé ; car, pour peu qu'il retienne d'humidité, il chancit et prend un mauvais goût : il ne fournit pas beaucoup, c'est son défaut comme l'autre. Il faut le semer dans le même temps, et le pla-

cer dans une terre un peu usée, par la même raison qu'il pousse trop en bois quand le fonds est trop bon : il y a des terrains qui le rendent dur, au point qu'on ne sauroit le faire cuire, et c'est particulièrement dans les terres fortes : on doit avoir attention de le placer convenablement ou de se détacher de cette espèce, si le fond que l'on a lui est contraire.

Le pois Normand est de forme quarrée, d'un vert blanchâtre et fort gros : il est tendre et moelleux, mangé en vert ; et en sec, il est également bon, et rend plus en purée qu'aucune autre espèce, ayant la peau extrêmement fine il ne fruite pas beaucoup, c'est son défaut. On le sème depuis la fin de mars jusqu'à la Saint-Jean ; plus tard la fleur coule, et on n'en retire rien : les premiers semés rendent beaucoup plus que ceux des secondes semences ; il demande une bonne terre.

La longue cosse est de forme ronde blanc, uni et clair ; sa grosseur est médiocre : il fruite beaucoup et promptement ; sa cosse, qui est très-alongée et très-pleine, contient douze à quatorze grains ; c'est de toutes les espèces celle qui rend le plus, et qui réussit le mieux pour l'arrière-saison ; il ne nuite ni ne se boucle. On le sème depuis la mi-avril jusqu'au commencement de juillet ; une terre médiocre lui est plus favorable qu'une meilleure.

CHAPITRE LXIV. 349

On observera pour ces sept dernières espèces , qu'il ne faut pas tant de semence pour les uns que pour les autres. Le pois Suisse, le commun, le Normand et le cul-noir, veulent être semés un peu dru, parce qu'ils ne font qu'un seul montant ; les fermiers en mettent sept à huit boisseaux par arpent : à l'égard du quarré blanc et vert , et de la longue cosse, ils n'en mettent que cinq à six , parce qu'ils fourchent beaucoup, et qu'ils s'étoufferoient s'ils étaient plus pressés ; on se réglera à-peu-près là-dessus.

Le pois vert d'Angleterre nous a été apporté depuis peu du pays dont il porte le nom, et n'est connu que de peu de personnes ; il est très-gros, uni, un peu ovale, d'un vert blanchâtre, et parfaitement bon, soit en vert, soit en sec, pour les purées : il s'élève assez haut, fournit depuis le pied jusqu'à son extrémité, fait sa cosse grosse et pleine, sans qu'aucune fleur manque. Je l'ai semé l'année dernière pour la première fois en trois ou quatre saisons, et il a toujours bien réussi : j'ai dit ailleurs que ma terre était assez forte ; je ne sais s'il réussiroit aussi bien dans une terre plus médiocre.

Le pois sans parchemin, qu'on appelle dans quelques provinces le pois gourmand, a des qualités très-estimables, et qui lui font beaucoup de partisans, excepté dans le voi-

sinage de Paris : je ne sais par quelle raison il est si peu **considéré** dans cette capitale, où à peine on en trouve dans les marchés publics. Il se mange avec la cosse comme les haricots verts : son **goût** est sucré et fin , et il fait plus de profit qu'aucun autre. Il y en a beaucoup d'espèces que je **réduirai** à 5 , les autres me paroissant dégénérées de celle-ci. La plus commune a la fleur blanche , s'élève de 5 à 6 pieds , et fait sa cosse de médiocre grosseur : c'est la plus généralement cultivée, les autres n'étant pas beaucoup connues : elle est assez fertile en grains , pourvu qu'elle soit semée clair et bien ramée : le pois est blanc inégal, et de médiocre grosseur.

La seconde espèce a la fleur rouge , et s'élève à sept ou huit pieds ; elle demande par conséquent des rames longues et fortes pour pouvoir résister aux secousses du vent : elle fruite beaucoup, et donne des cosses une fois plus grosses que la précédente qui, sont fort tendres et fort sucrées ; le pois est rougeâtre en partie et verdâtre, tiqueté de points violets , rond , gros et uni.

La troisième a la fleur blanche, s'élève à même hauteur, fournit beaucoup, de même que la précédente ; mais la cosse est moins large et plus bouclée ; le pois est gros et blanc , assez uni et assez rond.

La quatrième espèce a la fleur blanche , ne s'élève qu'à trois ou quatre pieds, et

CHAPITRE LXIV. 351

donne des cosses surprenantes ; j'en ai recueilli qui portoient dix-huit lignes de largeur sur quatre à cinq pouces de longueur, tendres et sucrées au possible: elles ne **frui-**
lent pas tant que les deux précédentes; mais sa beauté et sa **bon****te** dédommagent bien de ce défaut, outre qu'elle est plus hâtive de quinze jours ; on doit compter encore **pour**
 beaucoup qu'elle se tienne dans une élévation médiocre, qui ne coûte ni tant de rames, ni tant de sujétion pour les défendre **des**
grands vents : tous ces avantages **méri-**
ent bien qu'on la **préfère** à une autre, quand on peut en avoir de la véritable espèce, qu'il est fort difficile *de* trouver ; il faut la semer **clair**
 comme les précédentes ; le pois est **blanc**, gros, uni et rond.

La cinquième espèce est le pois nain sans parchemin, qui forme une petite touffe arrondie et basse : sa cosse est fort petite, et son goût approchant des autres ; il charge peu, en quoi il est moins utile que curieux.

Ces 5 espèces se cultivent un peu différemment que les autres pois : on les sème en mars et en avril, jusqu'à la fin de mai ; plus tard ils sont sujets à nuiler : on les serfouit comme les autres quand ils sont bien levés, et on les mouille souvent ; c'est ce qui les attendrit : **ils** demandent nécessairement d'eue ramés, et quand on veut en avoir le fruit plus beau et plus **hâtif**, il faut les pincer à la troisième ou quatrième fleur : trois

352 DU POIS.

rangs dans une planche de quatre pieds suffisent; plus épais ils s'obombrent et ne **fruitent** pas si bien : on ne doit pas en mettre deux planches de suite , par la **même** raison. Cette espèce de pois a extrêmement à craindre du tonnerre et des éclairs, qui vont jusqu'à la ruiner, s'ils surviennent au temps de sa fleur: c'est essentiellement pour cette raison qu'il faut en semer tous les quinze jours, depuis le commencement de mars, jusqu'à la fin de mai, parce que si les Premières semences périssent, les autres qui sont plus ou moins avancées suppléent à celles que l'orage a ruinées.

On les mange *en gras* et *en maigre* , observant, pour les rendre plus tendres d'ôter exactement les filets , et de les faire cuire à l'eau bouillante : on les mange encore en grain vert, quand ils sont de grosseur raisonnable , et *ses* amateurs les **préfèrent** à tous les autres : il est vrai qu'ils sont tendres, **moëlleux** et d'un goût distingué ils sont également très-bons en sec, et cuisent parfaitement ; mais c'est l'espèce de blancs qu'il faut prendre.

On en réserve pour graine la quantité dont on a besoin , qu'on laisse long-temps sur pied pour sécher, parce que sa cosse est grasse et épaisse, et ne se dessèche qu'à force de temps et de beau temps; car s'il vient à pleuvoir abondamment lorsqu'ils sont à ce point, cette cosse qui retient l'eau **comm**

une éponge , est sujette à pourrir et à faire pourrir le grain ; c'est pourquoi il est toujours à propos d'en avoir d'une année sur l'autre, et on observera d'arracher les pieds qui dégénèrent, à quoi je me suis aperçu que l'espèce des blancs étoit particulièrement sujette.

Quand ils viennent heureusement à bien, on les arrache on on les écosse tout de suite, si on a le loisir : je dis qu'on les écosse, car à être battus il en reste la moitié dans les cosses , qui *ne* peuvent pas se détacher , le grain se trouvant comme collé avec la cosse; ce qui m'a fait prendre le parti en mon particulier d'arracher les cosses sur pied à *me-*
sure qu'elles sèchent , et je n'attends pas même qu'elles soient tout-à-fait sèches, me trouvant assailli d'oiseaux qui les dévorent; elles achèvent de sécher au soleil, où je les expose tant qu'elles en ont besoin. Si on peut les fermer en sûreté sans les écosser, de manière que les rats ne puissent pas les endommager, ils se conservent beaucoup plus long *temps*.

J'ai fait l'expérience cette année d'en faire sécher en vert, cueillis tendres, de la même manière que les haricots, dont on trouvera la recette au chapitre de ce légume , et les trouve meilleurs ; il sera très-facile en faire l'épreuve.

Outre les quatorze espèces de pois dont je viens de parler , il y en a encore quel-

ques-unes de fantaisie dont je dirai un mot, et quelques autres au sujet desquelles je crois devoir désabuser ceux qui sont prévenus pour elles sur leur ancienne réputation ; tel est , par exemple , le Charantonneau , dont on étoit empressé avant qu'on eût connu ceux qui occupent aujourd'hui la scène à plus juste titre : c'est un pois petit, dur, sans sucre ni finesse, et beaucoup moins hâtif que les trois premières espèces que j'ai nommées ; tel est encore le petit pois nain à bouquet, qui n'est pas si abandonné que le Charantonneau, mais qui ne vaut guère mieux : tout son mérite est de tenir peu de place, et de se ranger par-tout ; foible mérite, quand il n'est accompagné d'aucune autre qualité. Le grand pois à bouquet est du même ordre ; sa singularité est tout ce qui le recommande: il s'élève à six pieds, et porte à sa sommité un groupe de fleurs et de cosses à la suite ramassées les unes sur les autres, qui donnent un grain fort médiocre en goût, et ce n'est qu'à force de petites perches qu'on peut le soutenir droit, peine assurément qu'il ne mérite pas. Je comprends dans la même classe les pois à couronne, le pois cornu, le pois gris , le grosset et autres. Il s'en trouve un cependant dans les provinces voisines du Rhône, qu'on nomme Quarantain , qu'on dit bon et hâtif; je ne le convois **pa** ; c'est à ceux qui le cultivent d'examiner s'il ne leur seroit pas en-

ture plus avantageux de le sacrifier au Mi-
haut ; car il faut toujours tendre au mieux. '

Entre les pois de fantaisie (eu égard à
ous), je donne le premier rang au pois
 hiche , qui est en grande estime en Lan-
 ueduc, aussi bien qu'en Italie; il est pointu
 'un côté et enfoncé de **l'autre, ressemblant**

' la tête d'un bélier : il a un goût particu-
 lier, mais qui plaît à ses amateurs ; il est fort
 dur et de difficile digestion : on n'en fait
 aucun cas à Paris par cette raison ; car du
 reste il y vient aussi bien et aussi bon que
 dans les pays chauds ; j'en ai fait l'épreuve
 plusieurs fois. Je dirai cependant pour la sa-
 tisfaction de ceux qui en aiment le goût ,
 mais qui redoutent encore plus ses défauts,
 qu'en le faisant tremper pendant vingt-qua-
 tre heures **dans** une eau tiède, avec un petit

peu de cendre, avant que de le faire cuire,
 on lui fait perdre beaucoup *de sa dureté* :
 on peut aussi, comme on le pratique en
 Languedoc , le mettre dans une terrine, y

ajouter une cuillerée d'huile d'olive , et en
~~frotter~~ frotter les grains les uns contre les autres ;
 après quoi on le met dans une eau tiède ,
 avec un peu de sel; on l'y laisse du soir au
 lendemain - on le fait cuire ensuite à l'eau
 demi-bouillante ; cette petite préparation
 rattendrit beaucoup : il faut observer de ne
 pas se servir d'eau de puits, qui est trop crue
 et qui le durcit ; toute autre eau est bonne.

Il y en a deux espèces, l'une blanche et

grosse qui a la fleur blanche ; l'autre rogeâtre et plus petite , qui à la fleur rouge cette dernière est meilleure pour la phar made, étant plus apéritive ; l'autre va mieux pour l'usage de la vie, et on ne consume presque que de celle-là, tant en l'lie que dans nos provinces méridionales : y en a une troisième espèce qui est noire mais je ne connois pas particulièrement ses qualités.

La plante qui produit les deux premières espèces, est toute différente des pois communs : elle ne s'élève qu'à dix-huit pouces environ, et jette une quantité de rameaux qui s'écartent autour du pied : ses feuilles sont d'un vert d'eau, disposées de deux en deux comme celles du sain-foin , mais plus courtes, dentelées sur les bords , et terminées par une impaire : des aisselles de chaque feuille , ou du moins de la plus grande partie, il sort une petite fleur, dont le calice est velu, divisé en six parties pointues dont le pistil se change en un fruit gonflé en manière de vessie , long d'environ un pouce, et terminé par un filet grêle qui renferme une ou deux graines.

Quelques uns les mangent non-seulement lorsqu'ils sont secs, mais encore lorsqu'ils sont verts, et non-seulement cuits mais crus; cependant il se digèrent difficilement, et ne conviennent de cette dernière manière qu'aux gens de la campagne, don

estomac est accoutumé à tout digérer : pour l'ordinaire, on ne les mange qu'en sec l'huile , ainsi on les laisse bien sécher et on les arrache , ensuite on les bat et on les anne sans autre précaution ; ils se conservent bons à semer deux ou trois ans ; mais pour être mangés ils sont meilleurs la première année.

Dans les pays chauds, on s'en sert quelquefois en guise de café ; son goût en approche un peu, mais il est plus amer , et on demande pour cela plus de sucre : quand il est mêlé par égale portion , on a quelque peine à s'en appercevoir, et dans les cafés publics de l'Italie, il est très-ordinaire de l'employer.

On le sème en mars ou en avril par touffes comme les haricots , écartés de dix-huit pouces l'un de l'autre, et on en met cinq ou six grains ensemble ; on le serfouit exactement dans sa jeunesse, il ne demande pas l'autre façon : en Italie on le sème à la charrette , mais le climat est différent.

La décoction de ce pois est bonne pour la suppression des urines, pour la pierre et pour la colique néphrétique ; on s'en sert aussi pour la jaunisse., pour tuer les vers , pour faire venir le lait aux nourrices, rétablir les règles, et faciliter les accouchemens : sa farine employée en cataplasme est également propre pour résoudre les tumeurs des mamelles et celles des testicules ; elle

déterge aussi la gravelle et le feu **volage**

Le pois de tous lus mois a un mérite particulier, qui est de fleurir pendant **quatre** à cinq mois de suite, et de donner **toujours** du fruit successivement après les fleurs; c'est ce qui lui donne l'entrée dans quelques jardins : mais à le priser au juste , le fruit n'en vaut rien.

Le pois Lupin par où je finis , n'est cultivé en général que pour la médecine, et ne réussit que dans les pays méridionaux ; cependant, anciennement les Grecs en **faisoient** leur nourriture, ce que Galien et Pline nous assurent avec des circonstances remarquables , ajoutant que ce grain a la vertu d'appaiser tout à-la-fois la faim et la soif; mais ils a voient la précaution de le faire Lire macérer dans l'eau chaude , pour lui ôter **son** amertume et le rendre agréable **au** goût : cette préparation lui ôte en menu temps une qualité malfaisante, que quelque autres auteurs lui ont attribuée , en la supposant vraie ; mais la preuve n'en est **pas** bien établie : aujourd'hui encore dans quelques contrées de l'Italie le bas peuple s'en nourrit, cuit simplement à l'eau avec du sel ou avec du vinaigre.

Sa racine est unique, ligneuse, garnie de plusieurs fibres ; sa tige est haute de 12 à 18 pouces, médiocrement grosse, droite cylindrique , un peu velue, creuse et remplie de **molle** ; ses feuilles sont alternes

portées sur des queues longues, **composées** le plus souvent de sept segmens oblongs, étroits, d'un vert foncé, unis sur les bords, velues en dessous, et garnies d'un duvet blanc argenté . ayant par leur arrangement la forme d'un éventail ; les bords de ces **segmens** s'approchent et se resserrent au coucher du soleil, et s'inclinent vers la queue ; les fleurs sont arrangées en épi au sommet des tiges; elles sont légumineuses, blanches, portées sur des pédicules courts; il sort de leur calice un pistil qui se change en une gousse épaisse, large, aplatie, longue de trois pouces ou environ, droite, pulpeuse, jaunâtre, un peu velue en dehors . qui renferme quatre ou cinq graines assez grandes, aplaties, de couleur rousse en dehors et jaune en dedans et fort amères.

La seconde espèce dont je n'ai jamais pu parvenir à voir la plante , quoique j'en aie semé plusieurs fois, est, suivant qu'on **m'a** dit, conforme en tous points à la précédente, à l'exception de la couleur de **la** fleur et du grain. La fleur est d'un bleu rougeâtre, et le grain d'un violet foncé. Cette espèce est presqu'inconnue.

La première s'emploie fort communément dans la médecine ; sa farine , qui est une des quatre farines résolutes , entre dans tous les cataplasmes **émolliens** ; sa décoction est apéritive et spécifique pour les maladies du foie et pour les obstructions

360 DU POIVRE LONG.

des viscères ; elle pousse les mois et les urines, et tue les vers : sa farine produit le même effet, mêlée avec le miel et le vinaigre ; la même décoction est détersive, guérit la gale , les dartres et les ulcères ; elle nettoie aussi et dégrasse parfaitement la peau : bouillie avec du vinaigre et appliquée en cataplasme sur les tumeurs et sur les écrouelles , elle les dissipe peu-à-peu, sur-tout dans leur naissance : le grain est merveilleux encore pour engraisser les boeufs ; on s'en sert aussi dans certains pays, pour faire de la poudre à poudrer.

On sème le Lupin au mois de mars dans les pays chauds, où il s'élève aisément, et sa culture n'a rien de différent des autres grains ; mais ici où le climat est trop froid, on ne parvient à l'élever qu'en le semant d'abord sur couche, d'où on le replante à l'exposition la plus chaude qu'on puisse avoir : quelques-uns le mettent dans des pots.

CHAPITRE LXV.

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

CETTE plante se nomme indifféremment poivre long poivre d'Inde et poivre de Guinée :

CHAPITRE LXV. 361

Guinée : on en cultive trois espèces qui ne diffèrent que par la forme du fruit qu'elles font : l'une le fait **allongé**, un peu recourbé, et disposé en forme de cornet; l'autre le fait court et pointu à son extrémité, et la troisième le fait rond : leur ressemblance est parfaite en tout le reste, ainsi il me suffira de faire la description de l'une des trois. Elle pousse une tige branchue, verte et noueuse, formée en arbuste qui s'élève à quinze ou dix-huit pouces; ses feuilles sont oblongues, pointues et lisses, d'un beau vert lustré ; les fleurs sortent par petits bouquets des aisselles des feuilles , en **forme** d'étoiles de couleur blanche, portées sur un petit calice qui se change en un fruit de forme différente, suivant l'espèce , lequel est d'abord vert, et devient en **mûris** sant d'un rouge vif et brillant, approchant du corail; il renferme la graine qui est ronde et plate, de moyenne grandeur et de **cou-** leur rousse.

On en fait très-peu d'usage en **France** pour la vie , et on le cultive **plutôt** pour la décoration des jardins et le plaisir *des yeux*, que pour l'utilité ; cependant il sert à plusieurs choses : on le confit au sucre quand il est vert, et on le mange à la dose d'une demi - once , pour fortifier l'estomac, aider à la digestion et dissiper les vents : les vinaigriers s'en servent aussi pour donner plus de force au vinaigre ; il se mêle avec

les cornichons confits. Quelques personnes l'emploient dans leurs alimens en place du poivre ordinaire, et le trouvent de meilleur goût. Ses usages les plus connus ici se bornent là : mais dans les pays étrangers, tant aux Indes qu'en Espagne, en Italie et en Flandre même, il s'en fait une grande consommation ; les uns le mangent confit au sel et au vinaigre ; d'autres qui s'y sont accoutumés de jeunesse, le mangent tout cru quand il est vert : j'avoue que cela peut paroître surprenant à ceux qui connoissent son goût âcre et piquant ; mais le fait n'en est pas moins certain, et j'en ai été témoin mille fois.

Cette plante vient fort aisément dans ce climat, aussi bien que dans les pays chauds, et sa culture est fort simple ; on la sème sur couche au mois de mars, et on la replante au mois de mai, soit en planche à la distance d'un pied soit dans des pots ; elle demande une bonne terre, un peu humide, et une situation un peu ombragée ; le trop grand soleil lui est préjudiciable : on la mouille au besoin, et on coupe le fruit au point qu'on le veut, vert ou sec : la graine se conserve bonne plusieurs années.

CHAPITRE LXVI.

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

ETTE plante, quoique peu utile à Table , a néanmoins d'assez bonnes qualités pour qu'elle doive être regardée comme une des meilleures du jardin.

Sa feuille est petite, formée comme une raquette, épaisse et charnue, pleine d'eau, sans nulle odeur, d'un vert foncé, ou jaunâtre, suivant l'espèce, revêtue en dessous d'un duvet blanc en forme de neige; sa tige est d'une consistance toute semblable, on en fait le même usage que de la feuille. Elle pousse droit et assez haut, lorsque, pressée par les autres, elle est forcée de s'élever; mais placée à l'aise, elle s'élève peu, et ses branches, qui se forment en assez grand nombre, rampent sur terre. Les feuilles sont disposées de deux en deux à l'opposite l'une de l'autre, et de leurs aisselles naissent les secondes branches qui se divisent en plusieurs petits rameaux, à l'extrémité desquels se forme un groupe de petites fleurs jaunâtres, auxquelles succèdent de petites coques pointues qui renferment la graine.

Lorsque cette plante est jeune et tendre, on s'en sert pour les salades; lorsqu'elle est plus forte, on l'emploie dans les soupes, en la mêlant avec d'autres herbes : on l'apprête aussi avec la crème, et c'est dans beaucoup de pays un manger familier, qu'on ne connoît presque pas à Paris ; mais il faut pour cela que les côtons soient de la grosseur de deux plumes, unis et droits, sans branche collatérale : à cette même grosseur, on les confit au vinaigre de la *même manière* que les cornichons , seuls ou mêlés avec les cornichons , et on s'en sert pour les salades d'hiver.

Ses propriétés pour la médecine sont beaucoup plus remarquables : l'eau *distillée* ou le suc de ses feuilles , se donne dans les fièvres chaudes, à la dose de trois ou quatre onces, pour calmer l'impétuosité du sanget des esprits : l'eau en particulier, prise à la même dose, est un des plus assurés remèdes

- dans les hémorragies et les pertes de sang des femmes; elle est bonne encore pour faire mourir les vers des enfans, et à ce dernier égard le suc de l'eau distillée fait la même effet. L'usage de cette plante est encore bon pour le scorbut et le crachement de sang; sa feuille mâchée guérit les ulcères de la bouche et appaise la soif, de même que la *clou-*leur des dents agacées : on s'en sert *aussi* dans beaucoup d'autres *remèdes*; mais étant moins éprouvés, je les passe sous silence. Son trop grand usage dans les alimensseroi

CHAPITRE LXVI. 365

pourtant dangereux pour ceux qui ont l'estomac foible , et qui ont plus besoin de le réchauffer que de le rafraîchir : c'est à quoi on doit prendre garde.

Il y a trois espèces de pourpier, le Vert, le Doré et le Sauvage, qui croît en confusion dans la plupart des jardins, et qui incommode beaucoup les plants de toute espèce, sans qu'on puisse le détruire : au défaut des deux autres, il seroit d'un aussi bon usage en remède ; mais pour l'usage de la vie, il est trop sec et trop dur.

Il y en a une quatrième espèce peu connue, formée en arbuste avec une tige dure, et qui est fort délicate à élever et à conserver; mais comme elle n'est utile qu'au plaisir des curieux, je n'en dirai pas davantage.

Je pourrois en compter encore une cinquième qui est **vivace**, et qui n'a pour elle que la rareté : sa racine est menue et fibreuse ; elle pousse plusieurs tiges foibles et rampantes, comme le pourpier sauvage , et qui s'étendent peu; ses feuilles sont étroites et languettes, épaisses et charnues, à peu près comme la percepierre, et rangées en étoile autour de ses feuilles au nombre de huit ou dix : les tiges sont rondes, lisses et rougeâtres du côté du soleil; les sommets sont terminés par un groupe de petites fleurs sans pétales, comme celles du pourpier sauvage , qui se changent en de petites coques vertes et alongées , **enveloppées**

d'une bourre blanche et épaisse; elles renferment la graine, qui est noire et plus petite encore que celle du pourpier ordinaire son goût est amer; elle ne seroit pas propre par conséquent, à l'usage de la vie; mais elle pourroit avoir d'autres propriétés que je ne connois pas : on la sème sur couche comme les autres espèces, et elle vient assez facilement; mais il faut l'enfermer pendant l'hiver.

Les deux premières se multiplient de Brai ne, mais se cultivent différemment, le premier étant délicat, et ne pouvant souffrir le plein air que lorsque les chaleurs commencent le vert au contraire étant dur : aussi l'éleve-t-on sur couche pendant tout l'hiver, et on ne le sème guère en pleine terre.

La première semence se fait sous cloche au mois de janvier; cependant, comme le froid peut fort leur nuire, on attend communément que les fortes gelées soient passées, c'est à-dire, vers la mi-février : on l'en terre avec de petites laitues; la même dose de terreau leur suffit : on sème la graine fort dru, sans l'enterrer; si l'on veut, il suffit qu'elle soit un peu battue avec la main elle lève fort bien et très-promptement. Quand la plante est levée, on doit avoir soin de la tenir bien couverte, car le moindre air de fraîcheur la fait fondre ; elle a besoin cependant de voir le soleil, et toutes les fois qu'il se montre, il ne faut pas manquer de découvrir un peu le cul des cloches. On la coupe dès qu'elle a deux feuilles un peu foibles.

CHAPITRE L X V I. 3⁶⁷

mées , et à ce point elle est plus rouge que verte ; mais elle fait un tel plaisir, qu'elle est sur toutes les salades nouvelles : on **en** sème toujours un peu de quinze en quinze jours, pour en avoir qui se succède jusqu'à ce qu'on puisse risquer l'autre espèce, qui, suivant les années , se sème au milieu ou à la fin d'avril, et sous cloche de même , car en pleine terre il faut attendre la mi-mai.

Il n'y a pas d'autres précautions à prendre pour ces premières semences sur couche; mais à l'égard de celle qu'on sème en pleine terre au mois de mai, il faut la placer le long d'un mur bien exposé, et dans la terre la plus meuble qu'on ait ; et si elle est lourde de sa nature, il faut l'ameublir avec beaucoup de terreau, ou du sable au défaut de terreau : après avoir été labourée, on la herse bien à la fourche, et on donne un coup de rateau dessus, on sème ensuite; et comme la graine est extrêmement **menu** , et qu'il en échappe toujours plus qu'on ne veut, il faut la mêler avec de la sciure de bois ou de la cendre, pour en être plus le maître. Après qu'on a semé, on bat légèrement la terre avec le dos d'une pelle de bois, et on répand ensuite par dessus un pouce de terreau le plus également qu'on peut; on mouille légèrement la place le lendemain , et on continue tous les jours , jusqu'à ce qu'elle soit levée, à moins qu'il ne pleuve: si on n'a pas de terreau , il faut herser la

38 DU POURPIER.

terre avec la fourche après qu'elle est semée, et la battre ensuite avec la pelle; mais fi moins de la tenir toujours bien mouillée, elle a peine à percer la croute ; et si on n'a pas des arrosoirs qui répandent l'eau en pluie fine, les arrosements battent si fort la terre, que la graine s'étouffe plutôt que de lever.

Dans les mois de juin et de juillet, quand on fait de nouvelles semences, la côtelière ne lui est plus si nécessaire ; on le sème en planche où l'on vaut, car il réussit fort bien par-tout, moyennant les mêmes précautions ci-dessus expliquées.

Une attention importante qu'on doit avoir, c'est de le mouiller tous les jours, et de ne le mouiller qu'en plein midi, quand il commence à être un peu formé : les arrosements faits le soir ou le matin, lui ôtent sa couleur dorée et le rendent vert.

On n'en doit semer que peu à-la fois, car il ne Lit plaisir dans qu'autant qu'il est jeune et tendre : il est entendu qu'il faut le sarcler au besoin.

- Pour en recueillir la graine, on en replante des premières semences qu'on a faites à un pied de distance : on l'arrose aussitôt planté, et on continue de deux en deux jours jusqu'à ce que la graine soit formée ; sa maturité s'annonce aux premières coques qui commencent à se décaloter, et qui laissent appercevoir la graine ; dès-lors il faut arracher les pieds avec ménagement,

CHAPITRE LXVII. 369

et avoir un drap prêt pour les recevoir : on

laisse quelques jours dessus pour que la graine achève de mûrir, en les remuant de temps en temps, et on la frotte ensuite avec les mains, pour la détacher et l'enfermer. Elle est noire, ronde, et aussi fine que des grains de sable; on la conserve bonne pendant huit à dix ans.

D'autres la mettent dans un tonneau , bien pressée avec toutes ses tiges, et **Pou-
-lient** là jusqu'à ce que toutes ses tiges soient consommées de pourriture; la graine en souffre pas, et se trouve rassemblée au fond du tonneau, d'où on la retire ; et après l'avoir lavée, on la fait sécher et on **l'enferme**. Le motif de cette pratique est que la graine se nourrit mieux , **et** qu'il n'en **reste** point dans les capsules, comme étant -séchée à l'air : chacun suivra celle de ces **deux** méthodes qui lui sera le plus commode, car . d'une façon comme de l'autre graine lève également.

CHAPITRE LXVIII.

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

LA Raiponce croît naturellement dans les prés et dans les haies. Il y en a quatre

370 DE LA RAIPONCE.

espèces, qui ont leur nom latin, mais dont trois ne sont connues qu'en botanique, et n'entrent aucunement dans les alimens : je les passerai sous silence, et je ne parlerai **que** de celle qui nous est familière.

Sa racine est charnue, longue et blanche tant à l'extérieur qu'au dedans, de la grosseur d'une petite rave, et d'une saveur douce, sans nulle odeur; elle forme à fleur de terre un groupe de petites feuilles oblongues, d'un vert tendre, assez semblables à la mâche, et disposées de même; sa tige est branchue et menue, et s'élève de douze à dix-huit pouces; *ses* rameaux sont terminés par des fleurs bleues, formées en cloche, d'une seule pièce, coupée en étoile à cinq rayons; le calice du milieu duquel s'élève un filet fourchu, devient un fruit divisé en trois loges remplies de graines : cette graine est une *des* plus fines qui se produisent, de forme arrondie un peu alongée, et de **couleur** jaunâtre.

Elle ne sert à la nourriture que dans les salades; on mange au printemps la racine et la feuille tout ensemble, seule ou mêlée avec la mâche : elle est saine, et beaucoup de gens en sont empressés; son goût tient un peu de la noisette. Elle est de peu d'utilité dans la médecine : cependant on convient qu'elle est rafraîchissante, et que sa **décoction** est utile dans le commencement des inflammations de gorge.

Cette plante vient sans aucune culture

comme je l'ai dit ; néanmoins's elle est beaucoup mieux nourrie et plus tendre lorsqu'elle est élevée dans les jardins; mais il faut la placer dans une terre fraîche, douce et un peu ombragée : on la sème au mois de juin; et comme sa graine est extraordinairement menue, il faut la mêler avec de la sciure de bois et la semer fort clair : un plein dé suffit pour une grande planche ; elle demande d'être terreautée plus qu'aucune autre plante , et un peu enterrée. La meilleure manière de la semer est de passer le rateau fin sur la terre, après qu'elle a été bien labourée, et de répandre la graine dessus le plus également qu'on peut, sans la remuer à la fourche; on la recouvre ensuite avec un demi - pouce de terreau au plus, qu'on étend légèrement avec le même rateau ; il faut la mouiller souvent jusqu'à ce qu'elle soit bien levée , et on la sarcle ensuite : pendant les sécheresses, il faut également l'arroser régulièrement.

Les bonnes raiponces nous viennent de Meaux en Brie, où la terre se trouve plus favorable à cette plante que celle des environs de Paris ; et c'est aussi de là que nous vient la bonne graine.

Il n'y a aucune précaution à prendre pour la conserver pendant l'hiver ; on la laisse en terre jusqu'au moment du besoin , et on commence d'en jouir depuis l'entrée du carême jusqu'au mois de mai, passé le-

372 DE LA RAVE ET DU RADIS.

quel temps elle pousse sa tige, et n'est plus bonne : la graine mûrit dans le mois de juillet, et il faut laisser en terre ce qu'on **des-**
tine pour graine ; car il est à observer que cette petite racine reprend difficilement quand elle est replantée , à moins qu'elle ne soit arrachée et replantée sur-le-champ, sans avoir été lavée.

CHAPITRE LXVIII.

*Description de la RAVE et du RADIS ;
leurs différentes espèces , leurs pro-
priétés , leur culture , etc.*

COMME la rave et le radis sont deux plantes qui se ressemblent assez et pour le goût et pour la forme, je les traiterai ensemble dans cet article.

La rave, qu'on appelle avec plus de raison *Raisfort* dans la plupart des provinces, est la racine ou le navet d'une plante qui porte le même nom; ce navet est plus ou moins long et gros, suivant l'espèce, uni , droit, et rouge en plus grande partie à l'extérieur; sa chair est blanche , ferme cassante , aqueuse et piquante au goût, sans nulle odeur ; sa feuille est **alongée**, découpée profondément, d'un gros vert, rude et velue : du centre de ses feuilles, qui sont plus ou moins nombreuses, suivant l'espe-

ce, il sort une tige de la grosseur du doigt, creuse, cannelée, rougeâtre et branchue, qui s'élève à trois pieds environ; les extrémités de *ses* rameaux sont garnies dans toute leur étendue de fleurs placées alternativement; ses fleurs sont disposées à quatre pétales de couleur blanche ou rougeâtre, appuyées sur un calice allongé, dans le milieu duquel s'élève un pistil qui se change en une silique courte et enflée, ronde inégalement, et pointue, qui renferme cinq ou six graines rondes, de la grosseur d'un grain de plomb de lièvre, qui sont d'abord vertes, *et* qui deviennent cannelées en mûrissant.

Il y a trois espèces de raves bic distinctes, sans parler de plusieurs espèces dégénérées: la plus petite est celle qu'on nomme la hâtive, ou la rave à quatre feuilles; la seconde s'appelle la commune, et l'autre la grosse.

Elles se ressemblent toutes par le feuillage, la tige, la fleur et la graine; mais elles diffèrent par la forme du navet, par la couleur et par le goût: elles ont aussi chacune leur saison propre.

La hâtive est fort menue, d'un beau rouge, fort tendre et fort douce, peu fournie en feuilles.

La commune est plus grosse du double, également rouge, mais un peu moins tendre; elle pousse beaucoup de feuilles avant de faire son navet.

La grosse est en partie blanche et en

374 DE LA RAVE ET DU RADIS.

partie rouge, de la grosseur du pouce, et d'un goût plus piquant que les précédentes.

La hâtive est la plus estimée, quoique la moins profitable, parce qu'elle vient la première, et qu'on réussit à la faire venir contre toutes les injures de la mauvaise saison.

La commune a l'avantage de la grosseur, et de réussir parfaitement en pleine terre, soit au printemps, soit dans l'automne; il est vrai cependant qu'il y a des terrains où on ne peut pas l'élever au printemps, à moins que les terres ne soient extrêmement terreautées.

La grosse n'a ni la délicatesse, ni la douceur des deux autres; mais outre qu'elle est plus profitable, elle vient assez bien pendant les mois de chaleur; avantage que n'ont pas les autres.

Cette plante qui n'est bonne qu'à être mangée crue avec le sel, a ses bonnes et mauvaises qualités; ce qui la fait aimer des uns et haïr des autres.

Ses bonnes qualités sont d'être agréable au goût, de réveiller l'appétit, et de fournir abondamment presque toute l'année pourvu qu'on y donne tous les soins convenables.

Ses mauvaises qualités sont d'être difficile à digérer, et contraire aux estomacs foibles: elle a aussi le défaut de donner des rapports pendant toute la journée quand on en a mangé; ce qui est insupportable à beaucoup de personnes.

CHAPITRE LX VIII. 375

Cependant c'est un légume dont, généralement parlant, tout le monde est empressé , sur-tout au printemps, et dont il se fait une consommation immense , tant à Paris que dans les Provinces ; elle fait aussi un *des* grands objets de la culture de nos maraîchers pendant l'hiver et le printemps.

Elle a quelques vertus dans la médecine, que je ne dois pas taire : on l'emploie quand elle est cuite, aux **mêmes** usages que les navets; elle est bonne particulièrement pour les maladies des reins et de la vessie, causées par des **glaires**, ou du gravier : on en tire le suc dont on prend le matin trois ou quatre onces avec une demi-once de miel, ce qui se continue pendant trois ou quatre jours. Son eau distillée entre aussi jusqu'à quatre onces dans les potions apéritives; mais il ne faut pas en donner à ceux qui ont la pierre, car cette eau charrie trop les sels urineux dans la *vessie*. La racine écrasée et appliquée sur la plante des pieds, est bonne dans les fièvres malignes, de **même** que dans l'hydropisie. Quelques-uns prétendent que le fréquent usage de cette plante est contraire à la vue ; ceux qui s'aperçoivent de ce mauvais effet, doivent s'en abstenir.

Je passe à sa culture (j'entends de la hâtive). Pour l'avoir dans le degré de perfection qu'on lui demande, c'est-à-dire , pour qu'elle soit tendre , douce et cassante, unie e droite et bien rouge, il n'y a que

376 DE LA RAVE ET DU RADIS.

la couche qui puisse la rendre telle , et c'est aussi de ce côté-là que nos maraîchers tournent tous leurs soins : ils préparent leurs premières couches de la **Tous-saints** , pour celles qui doivent commencer l'année au mois de janvier suivant ; ils donnent à ces premières couches deux pieds seulement de hauteur, et les chargent de huit à neuf pouces de terreau ; ils leur laissent perdre presque toute leur chaleur avant que de semer, **ensorte** qu'elle ne soit plus que tiède ; car la rave vient couverte de petits **filamens** quand elle est plus chaude que je ne dis, et c'est un grand défaut.

Pour la distribution de la semence , voici leur méthode : les uns , après avoir marqué la place de leurs cloches sur le terreau, font des trous avec le doigt dans toute la place, à deux pouces de distance en tous sens, et jettent trois graines dans chaque trou, où ils font couler un peu de terreau avec le doigt pour les couvrir simplement; s'il en échappe davantage, ils les arrachent après qu'elles sont levées, et chassent en même temps celles qui doivent rester : **d'au-tre** , pour avoir plutôt fait, la sèment à la **volée** , remuent le terreau pour l'enterrer; et quand elle est levée, ils arrachent ce qu'il y a de trop. La première façon est la meilleure; le navet vient plus long et plus droit.

Au reste , les uns et les autres laissent les **couches** à l'air jusqu'à ce que toute la graine soit levée ; et pour lors ils mettent les **cloches** pendant les nuits seulement et les jours **lâcheux** , laissant toujours le plant découvert autant que le temps le permet.

S'il survient des gelées , ils couvrent les cloches avec de la litière : quand on a des paillassons, la sûreté est encore plus grande ; ils sont particulièrement nécessaires dans *les* temps de pluie qui les fait rouiller, bien entendu qu'on les place de manière que les eaux s'écoulent dans les sentiers.

Ces -raves de la première semence sont ordinairement bonnes en janvier, pourvu qu'elles aient été bien soignées et **réchauffées** à propos , et que la saison n'ait pas été excessivement rude et contraire.

Au mois de décembre, ils en sèment pour la seconde fois , pour succéder aux premières ; et celles-ci sont les plus difficiles à élever de toute l'année , car elles n'ont que de mauvais jours à passer : cependant à force de soins ils parviennent à les conserver ; mais *elles* demandent la couche plus forte , et beaucoup plus de couvertures et de **réchauffemens** que les premières || leur faut aussi un temps pro-
 , l'extrême rigueur ou la trop grande douceur leur étant également contraire. Nous avons remarqué (en 1746) que le mois de janvier et le commencement de

février s'étant passés sans aucun froid, la rave s'épuisa en feuilles, et ne fit point de navets ; la plupart des maraîchers furent obligés de retourner leurs **couches** sans en avoir tiré aucun profit ; mais, comme ces cas n'arrivent pas souvent, on fait toujours cette seconde semence en décembre, et **la** rave se trouve bonne pour l'ordinaire **en** février ou au commencement de mars.

Ce que je viens de dire forme un contraste apparent **avec** ce qui est arrivé dans ce dernier hiver (**1748** , **où** nous avons **vu** assez communément des raves dans les mois de janvier et de février, qui ont été aussi doux que le plus beau printemps, à deux jours de gelée pies; mais si on avoit bien remarqué le temps , on auroit observé que le soleil s'est montré bien plus fréquemment dans cette dernière époque de temps, que dans la première dont j'ai parlé plus haut, et il ne faut pas douter que ce ne soit l'influence de cet astre qui ait produit cet effet contraire à l'autre.

On ne sauroit donc être trop attentif à profiter des moindres rayons de soleil pour en faire jouir cette plante, et à son défaut, il faut au moins lui donner de l'air- tant qu'on peut ; car pour peu qu'elle demeure étouffée sous les couvertures, elle s'étirole sans faire de navet, ou elle périt, ce qui revient au même.

La troisième semence se fait en janvier,

et il faut la couvrir avec les cloches aussitôt qu'on l'a mise en terre, pour conserver la chaleur : les couches doivent être encore plus fortes que dans le mois précédent, et soignées de la même manière.

On en sème pour la quatrième fois au commencement de février, et pour lors on se dispense des cloches, la saison devenant plus favorable : on diminue aussi le volume de la couche, et on la sème en plein ; on espace la semence de deux ou trois pouces, comme je l'ai expliqué ci-dessus ; et si on veut donner un air de propreté à la couche, après qu'elle est bien dressée, on tend un cordeau de bout en bout qu'on frotte avec de la chaux, et cette chaux, appliquée sur le terreau dans les distances qu'on juge à propos, forme des lignes droites pour régler les trous qu'on fait. On les fait avec le doigt, comme je l'ai dit, ou avec un petit plantoir de même grosseur, coupé diamétralement, pour que les trois grains qu'on jette, en tombant au fond, puissent s'écarter les uns des autres : on couvre ensuite la couche avec des paillassons, ou de la grande litière, jusqu'à ce que la graine commence à lever ; pour lors on retire la couverture, et on bâtit un petit treillage sur les deux bords de la couche, à six pouces en dedans et quatre pouces d'élévation, sur lequel on pose des paillassons pendant les nuits et les jours de mauvais temps : on les

380 DE LA RAVE ET DU RADIS.

charge encore de litière sèche , si le froid est rigoureux, en bouchant les côtés avec une bonne épaisseur de litière.

Lorsque , malgré toutes ces précautions, la gelée a pénétré, et que la rave est attaquée, on doit bien se garder de la **découvrir** pendant le soleil , ce qui la perdrait: il **faut** la laisser dégeler peu à peu sous la couverture , en retirant simplement la litière qui **formoit** les côtés, afin que l'air puisse y passer : mais si le temps est adouci sans que le soleil paroisse, il faut mettre tout à l'air.

La rave de cette semence est ordinairement bonne à la fin de mars, ou au commencement d'avril, et c'est la meilleure qui se mange; car celles qui ont précédé, ayant beaucoup souffert, n'ont pas à beaucoup près la même tendreté, ni le **même** goût; et celles qui suivent commencent à devenir trop fortes.

Cependant on continue en mars d'en semer, qui sont bonnes en mai ; mais passé ce mois, on n'en sème plus guère sur couche : on les mêle dans d'autres semences, quand la terre s'y trouve propre, et on sème de cette manière jusqu'au commencement de mai, pour les manger en juin; et c'est de l'espèce commune qu'on se sert, étant plus belle et plus profitable. Ce terme passé, on s'en trouve assez communément las et on n'en sème plus; cependant

ceux qui les aiment à ne pouvoir s'en ennuyer, peuvent continuer d'en semer : mais comme au plein soleil elles viendroient trop piquantes, il faut les placer à l'ombre, le long de quelque mur exposé au nord, où on aura fait porter un pied de terreau , pour substituer à la même quantité de terre qu'on aura ôtée ; car la terre les rend dures et cordées dans cette saison. Si on n'a pas de mur disposé convenablement , on peut faire un abri avec des paillassons de cinq à six pieds de hauteur, et les semer derrière, en les arrosant exactement tous les jours, et observant de remplir la place de terreau.

Jusqu'en septembre, il n'y a plus que les gens déterminés à ne vouloir pas s'en passer, qui élèvent de ces deux premières espèces de raves ; mais on peut semer un peu de la grosse, qui ne durcit pas tant , pourvu néanmoins qu'elle soit journellement arrosée.

Le mois de septembre arrivé , on recommence d'en semer à force en pleine terre, où elles sont meilleures que sur couche ; et c'est toujours l'espèce commune qu'il faut préférer : on les sème fort clair, elles en sont plus rouges et meilleures; on en mêle alors dans les semences d'épinards et de mâches, dans les chicorées, etc.; quelque part enfin qu'on les mette , elles font bien.

On continue en octobre, mais celles-ci demandent plus d'attention car les gelées

qui commencent dans ce mois, venant à les surprendre, les font périr. Il faut les semer en planche à quelque abri exposé au soleil, et les couvrir de paillassons ou de pléyons pendant les mauvais temps, et sur-tout pendant les nuits : il est encore plus sûr de les semer sur de vieilles couches ou sur des ados de terreau, où elles sont moins sujettes à rouiller que dans la terre, et sont toujours plus douces à manger; elles ne sont pas tant exposées non plus à être rongées des insectes. Si elles sont bien soignées, elles fournissent les unes aux autres jusqu'à Noël, en se succédant ; mais elles perdent beaucoup de leur goût dans cette dernière saison ; et si la moindre gelée les a surprises, elles n'en ont point du tout. L'année se trouve finie là, et on recommence en novembre, comme il a été dit d'abord.

Pour en recueillir la graine, on en replante au mois de mars ou d'avril une planche, plus ou moins, des premières qui ont été élevées sur couche, et on choisit les plus rouges et les plus unies ; on les espace à un bon pied l'une de l'autre, et on les arrose tout de suite, ce qu'il faut continuer jusqu'à ce qu'elles soient bien reprises : on les abandonne ensuite, et quand elles commencent à faire leur montant, on les lie à des échaldas ou à des lattes courantes qu'on place entre les rangs : beaucoup de gens les laissent en liberté pour s'épargner tous soins ; mais fort souvent

les vents et les pluies d'orage les cassent et les couchent sur terre, où la graine pourrit en plus grande partie : plus cette graine est aérée et frappée du soleil, meilleure elle est. Les oiseaux lui font une cruelle guerre aux approches de sa maturité : il faut s'en défendre le mieux qu'on peut. Lorsqu'enfin dans le courant d'août les siliques sont jaunes en plus grande partie, on arrache les pieds, et on les laisse encore pendant quelques jours exposés au soleil , après quoi on les lie par paquets, et on les **attache** au plancher, dans quelque lieu sec où les souris *ne* puissent pas aborder; car cette graine demande de demeurer dans ses **siliques** le plus long-temps qu'on peut l'y **garder** : elle s'y nourrit et s'y conserve beaucoup mieux. Pour ma règle, j'ai fait l'expérience d'en faire battre et vanner aussitôt recueillie, et d'en semer au printemps suivant sur la même couche où j'en semai d'autres que je venois de faire battre : la production se trouva toute différente : la nouvelle battue fit son navet plus gros, plus uni et plus coloré. Cette graine se conserve bonne dix ans et plus, si on la laisse dans ses siliques.

Le radis dont il me reste à traiter, est semblable en beaucoup de choses à la rave; mais il diffère en plusieurs autres : sa feuille **est** plus large , plus renversée sur terre et moins découpée ; son navet est tout-à fait **différent** , et sa chair plus ferme.

Il y en a huit espèces fort distinctes sans parler de quelques autres dégénérées de celles-ci : ces huit espèces sont le petit radis blanc et rond de tous les mois ; le blanc et long ; le gris et long ; le noir d'été, long ; de la grande espèce, le gros noir d'hiver ; le blanc d'hiver ; d'Italie.

Le petit radis de tous les mois est blanc et rond, terminé par une queue déliée, de la grosseur d'une petite noix ; il est fort hâtif, et c'est celui qu'on sème sur couche, de même que la rave hâtive : on l'élève de la même manière ; ainsi ce que j'ai dit pour l'un servira pour l'autre. Il est tendre et délicat, doux et aqueux ; beaucoup de gens le préfèrent à la rave , ayant un goût plus décidé : on peut aussi le semer sur terre à la fin de février, mais il n'y vient pas si délicat, à moins de terreauter la terre et de l'entretenir toujours bien fraîche.

Le petit radis blanc et long est d'un goût assez semblable au précédent ; mais il est moins tendre et un peu plus piquant ; il est moins hâtif aussi ; sa grosseur est comme celle du doigt, et sa peau ainsi que sa chair d'un fort beau blanc : on le sème également sur couche et sur terre, et il a l'avantage de venir bon toute l'année, pourvu qu'il soit exactement mouillé dans les mois de chaleur.

Le petit radis gris est de la même grosseur du précédent mais il a moins d'eau,
et

et par cette raison le goût plus relevé : sa peau est grise , sa chair blanche , et sa forme médiocrement **alongée** : on le sème sur terre , comme le **précédent** pendant tout l'été , en y apportant les mêmes soins.

Le petit radis noir d'été est encore de la même grosseur, mais sa forme est plus alongée et sa chair plus dure et plus sèche : il a un goût de noisette qui l'emporte sur tous les autres , et qui lui donne préférence sur eux quand il est connu : la difficulté est de trouver de la véritable graine , qui est fort rare ; sa peau est **tout-à-fait** noire.

Le radis de la grande espèce est d'une forme très-alongée , de la grosseur d'un petit **œuf**; sa peau est très-blanche, de même que sa chair : il est tendre et plein d'eau , assez doux, mais peu relevé en goût , et sujet à être verveux : il se corde aussi , s'il n'est pas exactement mouillé, et il ne réussit pas pendant l'été; mais dans l'automne il est fort bon , et c'est le plus profitable par sa **gros-**
■ **Beur** : il demande une terre fort légère.

Le gros radis noir, autrement nommé le radis de Strasbourg, est une espèce **tout-à-fait** différente des autres ; son navet est noir , gros comme le poignet , et alongé à proportion : il se conserve bon tout l'hiver, étant semé au mois de juin , et fréquemment arrosé : si on le sème plutôt , il monte : sa chair est dure et sèche , et son goût extraordinairement piquant ; il a d'ailleurs

te défaut d'être très-indigeste ; cependant il a ses partisans , et il fait plaisir à ceux qui ne pouvant pas élever pendant l'hiver les autres espèces de raves et radis trouvent celui-là dans leur serre pendant toute cette saison ; c'est le mérite le plus réel que je lui connoisse : il faut l'arracher avant les gelées, et l'enterrer dans du sable , ou le mettre près à près dans une tranchée et le couvrir pendant les gelées.

Le gros radis blanc ne diffère du précédent , que par sa couleur extérieure qui est d'un blanc sale , et par son goût qui est plus doux : la ressemblance est parfaite en tout le reste ; on prétend même que c'est une dégénération de l'espèce noire.

Le radis d'Italie , qui est le *Ravanelli* des Italiens, si goûté et si chéri chez eux , véritablement des qualités supérieures : il ne réussit pas aussi parfaitement ici; cependant, quand on a de la graine d'Italie, il vient assez bon pour effacer tous les autres : sa longueur est communément de six à huit pouces, sa grosseur d'un bon pouce, et sa couleur extérieure d'un blanc éclatant avec quelques ombres rouges du côté de la tête ; il s'en trouve aussi de tout blancs : sa chair est transparente , extrêmement douce , tendre et cassante, avec beaucoup d'eau : il demande une terre bien meuble et bien terreautée, et beaucoup d'arrosements : on le sème depuis le

printemps jusqu'à l'automne , avec l'attention de le placer à l'ombre dans les mois de chaleur; c'est une espèce dont tout le monde doit être empressé.

Toutes ces espèces se multiplient de graine comme la rave, et on la recueille de la même manière : elle est plus rouge et plus petite ; c'est la seule différence qui s'y trouve : on la conserve le même temps, en y apportant les mêmes précautions que je ne répète pas. On observera seulement, à l'égard des deux gros radis d'hiver que la graine est meilleure sur le fruit qui a passé l'hiver et qu'on replante au mois de mars, que sur celui *des* semences qu'on pourroit faire au printemps : elle se nourrit davantage , et mûrit plus sûrement. A l'égard des autres , on replante les fruits les premiers venus , comme je l'ai expliqué pour la rave.

On l'emploie dans la médecine aux mêmes usages qu'on emploie la sauge.

CHAPITRE LXIX.

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

LE Romarin est un arbrisseau vivace odorant et aromatique qui croît naturel-

388 DU ROMARIN.

lement dans les pays chauds et qu'on élève aussi dans les jardins. Il y en a quatre espèces; mais je n'en connois que deux ; et quelques recherches que j'aie faites , je n'ai pu réussir à voir les deux autres , que M. Tournefort appelle *rosmarinus spontaneus latiore folio* , et *rosmarinus almeriensis flore majore purpurascente*. Les deux espèces cultivées sont le romarin commun et le panaché.

Le premier s élève à trois pieds environ, et jette une quantité de rameaux ; sa racine est ligneuse et garnie de beaucoup de fibres; sa feuille est d'un gros vert un peu lustré , blanche en dessous , épaisse, cannelée dans le milieu, longue et très-étroite, semblable à peu près à celle de la lavande , d'une odeur forte et agréable , et d'une saveur âcre et amère : sa tige est ligneuse , fort branchue , et ses jeunes rameaux sont couverts d'un petit duvet blanc : les leurs naissent par petits bouquets des aisselles des feuilles. Cette fleur est bleuâtre formée en tuyau , découpée par le haut en deux lèvres , dont la supérieure est relevée , échancrée et renversée ordinairement sur le dernier : la lèvre inférieure est découpée en trois parties , dont la moyenne est creuse ; les étamines sont crochues ; le calice est un cornet denté de deux ou trois pointes, au fond duquel se trouve un pistil qui s'emboîte dans

CHAPITRE LXIX. 389

le trou qui est au bas de la fleur : ce pistil est composé de 4 embryons qui deviennent ensuite autant de semences presque rondes , de couleur brune , enfermées dans la capsule qui a servi de calice à la fleur.

La seconde espèce de Romarin diffère de la première , en ce que la tige vient plus élevée et plus fournie , et que la feuille est plus petite , et jaspée accidentellement de jaune; elle fleurit aussi plutôt , et cette année (1749), dès le mois de janvier, elle étoit en pleine fleur. Pour tout le reste, meme ressemblance avec la première , et mêmes propriétés : l'une et l'autre conservent leurs feuilles pendant l'hiver.

Cette plante n'est d'aucun usage pour la nourriture, mais elle a de très-grandes propriétés dans la médecine , sur-tout dans les pays chauds , où l'ardeur du soleil la rend plus spiritueuse : elle est chaude , **dessicative** incisive astringente , et essentiellement céphalique: on s'en sert principalement dans l'apoplexie , l'épilepsie, le vertige , la paralysie et les autres affections de la tête : elle éclaircit la vue , fortifie la mémoire , et ranime le coeur ; elle corrigé aussi la puanteur de l'haleine , et lève les obstructions du foie et de la rate : elle est bonne encore pour la jaunisse et pour les fleurs blanches , prises en infusion. Il suffit de faire macérer les feuilles et les fleurs pendant une nuit dans l'eau commune

dont on prend plusieurs verres dans la journée : les feuilles bouillies dans le vin fortifient les **nerfs** et les jointures. Le vin aromatique , dont les Chirurgiens se servent **si communément** en fomentation , pour dissiper **l'enflure** qui survient aux plaies, est fait avec cette feuille , mêlée avec celle de Thim et de Sauge : les feuilles prises *en* infusion comme le thé, pendant une suite de temps , sont utiles dans les écrouelles On prétend aussi que le vin dans lequel on a fait bouillir les feuilles et les fleurs, mêlé avec un peu de miel , et pris *en* boisson avant que de se **mettre** au lit, *est* un excellent remède pour les asthmatiques. Quatre à **cinq** gouttes d'essence de cette plante , prise dans une liqueur convenable, emportent fort souvent les fièvres tierces.

Un grand auteur assure encore que **l'eau-**
 de vie tirée par la distillation du vin dans lequel on aura fait macérer les feuilles et les fleurs du romarin , guérit la gale , les cancers et les fistules qui résistent aux autres remèdes. L'eau de la reine de Hongrie si connue , est tirée par la distillation des fleurs de cette plante, mise en digestion dans l'eau de-vie, et si on y ajoute les jeunes feuilles , elle en a plus de force: on s'en sert journellement dans les défaillances , dans les **étourdissemens** et dans les vertiges . de même que dans les vapeurs hystériques et hypocondriaques : on en prend

intérieurement deux ou trois gros, qui font la valeur d'une petite cuillerée dans un verre d'eau et extérieurement on en frotte les tempes, le nez et les autres parties nerveuses et musculuses, *affoiblies* ou affligées *des* douleurs du rhumatisme : on remploie aussi avec succès pour les contusions , les blessures et les humeurs froides, le mal de dents , et la gangrène même.

Cette plante, quoique d'une nature qui demande un climat chaud , s'élève pourtant assez facilement par-tout , avec cette différence que dans les pays froids il faut l'enfermer pendant l'hiver , ou du moins l'empailler ; mais *dans celui-ci* , à moins que les hivers ne soient *très-rigoureux* ces précautions sont inutiles: elle soutient la rigueur des mauvais temps, et. n'a besoin d'aucun soin *particulier*, quand elle est une fois enracinée. On peut la multiplier de graine ; mais c'est ordinairement de *bouture* ou de pied enraciné : dans le premier cas , il *faut* la faire reprendre sur couche., ou du moins la mouiller souvent lorsqu'on la met en pleine terre , et la tenir couverte pendant quelque temps dans l'ardeur du soleil : pour l'ordinaire , on met plusieurs boutures dans un pot , qu'on tient à l'ombre jusqu'à ce qu'elles commencent à pousser , et on les sépare quelque temps après: cette plante se soutient dans la même *place* *pendant* fort long . temps.

CHAPITRE LXX.

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

IL y a deux espèces de roquette , la cultivée et la **sauvage** , toutes deux vivaces.

La première se cultive dans les jardins sa racine est blanche et menue ; sa tige s'élève à dix-huit pouces ou deux pieds un peu velue ; ses feuilles sont blanches , longues , étroites , découpées profondément des deux côtés , tendres , lisses et âcres ; ses fleurs naissent au sommet des tiges formées en croix à quatre pétales , d'un jaune pâle , marquées de raies noirâtres , renfermées dans un calice velu , d'où sort un pistil qui se change en une silique longue , portée sur un pédicule court , et partagée par une cloison en deux loges qui sont remplies de graines jaunes , menues rondes et un peu alongées.

L'odeur et la saveur de cette plante sont également fortes ; cependant elle a des amateurs , particulièrement en Italie , où on compte ne point manger de bonne salade , s'il n'y en entre. L'usage en est beaucoup moins grand en France ; on choisit les feuilles les plus tendres , et l'extrémité des tiges , qu'on hache avec les autres fourni-

tares: c'est le seul usage auquel elle soit employée pour la vie , et duquel on tire beaucoup d'avantages pour la santé ; car elle excite l'appétit aide à la digestion, et dissout les matières gluantes qui se trouvent dans l'estomac. Elle est bonne dans le dégoût et dans l'indigestion : étant mangée seule, à l'huile et au vinaigre , elle excite les urines et irrite légèrement les parties destinées à la sécrétion et à l'évacuation de la semence ; c'est pourquoi on l'emploie dans les compositions destinées à réveiller l'amour ; mais comme elle est très - chaude de sa nature, elle ne convient pas aux tempéramens chauds et bilieux, ni à ceux qui ont l'estomac brûlant. Sa semence s'emploie en hiver au défaut *des* feuilles, et produit les mêmes effets; elle a le premier rang parmi les semences anti-scorbutiques , et entre dans tous les médicamens propres au scorbut ; on l'ordonne à la dose d'un gros , concassée et infusée dans un verre d'eau distillée de cochléaria ; et à son défaut on se sert également de la feuille, qu'on mange crue , ou du suc qu'on en tire, et qu'on boit mêlé dans du vin : on fait bouillir aussi la feuille dans les bouillons et les apozèmes qu'on ordonne pour cette maladie , en observant de ne les laisser bouillir que légèrement ; car elles perdent leur saveur et leur vertu en les laissant trop long temps au feu. Sa graine est encore un excel-

94 DE LA ROQUETTE.

lent préservatif contre l'apoplexie, la paralysie et les affections soporeuses ; il faut en mâcher tous les matins à jeun , quinze à vingt graines seules, ou muées avec celles de cumin ; l'usage en est très-favorable , principalement aux vieillards ; et différens auteurs assurent en avoir vu des effets surprenans. Elle a encore la vertu de faire saliver beaucoup , et elle est favorable **par-là** aux pituiteux. La décoction de ses **feuilles** , prise avec du sucre, est bonne aussi pour guérir la toux des enfans.

La roquette sauvage est conformée un peu différemment de la précédente ; sa racine est blanche , épaisse et longue ; sa **tige** est fort branchue, creuse, cannelée **et** velue ; *ses* feuilles sont découpées comme celles du pissenlit , d'un vert foncé , lisse, d'une saveur brûlante ; ses fleurs sont **jaunes** , disposées comme celles de la précédente ; et aux fleurs , succèdent des siliques longues , anguleuses , remplies de graines semblables à celles de la moutarde sauvage. Toute la plante répand une odeur forte, qui plaît aux uns et déplaît aux autres ; sa saveur est aussi acre , brûlante , et amère sur la fin.

Cette plante croît naturellement dans les lieux incultes et arides et particulièrement dans les vieux murs : elle a toutes les **mêmes** qualités de la précédente, pour la médecine , elle la surpasse même ; mais en **aliment** , elle irrite plus le goût par son âcre-

té; cependant les gens de la campagne la mangent également en salade , sur-tout dans les pays chauds. On la mange aussi hachée menu sur les tartines de beurre, comme le cran.

La première espèce se sème dans les jardins au mois de mars, et ne demande aucun soin particulier : toute terre lui est propre. On recueille sa graine au mois de juillet et d'août, qui se conserve bonne deux ans.

CHAPITRE LXXI.

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

LA Rue est une espèce de plante aromatique, qui est vivace; il y en a trois espèces, la domestique, la sauvage, et à feuille menue.

La rue domestique fait sa racine ligneuse, jaune et garnie de plusieurs fibres ; elle croît en manière d'arbrisseau , et étant bien cultivée , elle s'élève jusqu'à cinq à six pieds; ses tiges sont grosses comme le doigt, ligneuses , rameuses , couvertes d'une écorce blanchâtre : ses feuilles sont divisées. en plusieurs pièces , petites , oblongues , charnues , un peu grasses , lisses , de couleur de vert de mer, rangées par paires, sur une côte terminée par une impaire ; ses fleurs naissent aux sommités des branches ,

petites, composées de quatre pétales , de couleur jaune pâle ; aux fleurs succèdent des fruits composés ordinairement de quatre capsules, assemblées contre un noyau, et chaque capsule renferme plusieurs semences , qui ont , le plus souvent , la figure d'un petit rognon de coq , qui sont anguleuses et de couleur noire. Toute la plante a une odeur fort désagréable , et un goût acre et amer.

La rue sauvage diffère (le la précédente , en ce que sa tige est plus basse, et en ce que ses feuilles sont divisées en parties plus longues et plus étroites, d'un vert plus obscur, d'une odeur plus forte et d'un goût plus âcre : pour tout le reste, même ressemblance.

La rue à feuille menue, fait sa racine ligneuse et blanche, assez grosse ; ses feuilles se renversent sur terre, et sont divisées fort menu, de couleur vert pâle; d'une odeur très-forte et d'un goût acre; il s'élève quelquefois, d'entre ses feuilles, deux ou trois tiges divisées en rameaux, qui sont terminées par des bouquets de fleurs pareilles à celles des espèces précédentes , mais plus petites, de couleur jaune pâle ; elles sont suivies par des fruits, composés, comme les autres, de quatre capsules qui renferment des semences en ces menues noires etâcres. Ces deux dernières espèces croissent naturellement en Languedoc et en Provence, dans des lieux pierreux et incultes.

CHAPITRE LXXI. 397

On ne fait en France aucun usage de cette plante dans les alimens ; mais en Italie, on mange avec plaisir ses jeunes pousses en salade , et même sans aucun assaisonnement : elle n'y a point l'âcreté et la mauvaise odeur qu'elle a ici , et c'est au climat sans doute qu'elle en a l'obligation.

Nous nous en tenons ici à ses vertus pour la santé , et c'est la première qui est la plus communément employée : elle est hystérique , céphalique , stomacale , vermifuge , carminative, anti - scorbutique , cordiale et vulnéraire. C'est une des plantes qui réunit le plus de vertus : une ou deux pincées de ses feuilles fraîches , infusées dans un verre de vin blanc , ou bien une dragme de sa poudre, quand on les a fait sécher , est très propre à rétablir le cours des mois et appaiser les vapeurs hystériques. On peut encore , pour les mêmes maladies, faire bouillir dans du vin une petite poignée de ses feuilles avec autant d'hyssope , et en boire un verre chaud. La conserve des feuilles et des fleurs dissipe les indigestions , et l'huile qu'on en tire tue les vers : on en imbibe un peu de coton, qu'on met dans le nombril *des* enfans ; et au défaut de cette huile , son suc exprimé fait le même effet on peut même en faire boire quelques cuillerées à jeun, **mélées** avec de l'eau (le chiendent. La

décoction de ses feuilles, prise en lavement , ou appliquée en cataplasme sur le ventre, est souveraine pour la colique : l'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser les feuilles et les semences de cette plante, est encore un puissant remède pour le même mal ; et l'huile essentielle qu'on en tire , est un des meilleurs qu'on connoisse pour la passion hystérique. La feuille est tres-propre pour les écrouelles ; on en fait manger à jeun avec du pain, trois ou quatre, aux enfans affligés de cette maladie, pendant une suite de temps, et ce remède simple a souvent opéré leur guérison : s'ils y ont trop de répugnance, on peut leur faire avaler trois onces de suc épuré de ces feuilles. Deux cuillerées du même **suc**, mêlées avec autant de bon vin , sont très-bonnes encore pour se garantir du mauvais air, dans les maladies contagieuses : on peut même augmenter la dose jusqu'à un verre , et on en prend un le matin , et un autre quatre heures après le dîner. On en compose un vinaigre en Italie , qui sert de préservatif dans ces sortes de cas, et principalement pendant le temps de l'intempérie qui règne tous les ans du côté de Rome, depuis la Saint-Jean jusqu'à la **Toussaints**. La manière de le composer, est de faire infuser les feuilles de cette plante dans le plus fort vinaigre , en y ajoutant un peu de pimprenelle , de la bétoine quelques gousses

d'ail, des noix, des baies de genièvre, avec un peu de camphre ; la dose est d'une cuillerée le matin, et autant l'après-midi. La feuille est encore fort utile pour les épileptiques, étant froissée et introduite dans les narines au moment de l'accès. La décoction des feuilles est aussi un excellent gargarisme pour les gencives des scorbutiques, et pour ceux qui ont la petite vérole : ce gargarisme résoud les grains qui sont autour de la gorge ; on en peut bassiner aussi le tour des yeux. On assure de plus, que le suc exprimé de cette feuille, qu'on pille dans un peu de vinaigre et de sel, guérit les morsures des serpens et des chiens enragés ; on en avale trois ou quatre onces , et on applique le marc sur la morsure : on a aussi l'expérience , que ces feuilles appliquées sur les deux pous , empêchent l'ivresse. Voici encore une vertu particulière de cette plante. En faisant bouillir quelques chemises dans une décoction de ses feuilles et d'eau naturelle , il ne s'y engendre jamais de pous ; remède utile à ceux qui, par la nature de leur chair, sont sujets à cette vermine.

Tant de vertus annoncent assez qu'un jardin ne doit jamais être sans quelques pieds de rue, pour la trouver au besoin ; c'est une plante , d'ailleurs, qui ne donne aucun soin , et qui , une fois plantée , demeure abandonnée à elle-même. Elle ne craint rien des mauvais temps , se conserve

longues années dans la même place , et s'accommode de toute sorte de terre, pourvu qu'elle soit un peu exposée au soleil, qui perfectionne ses vertus : on la multiplie de graines, de boutures , ou de pieds enracinés. La troisième espèce est sujette quelquefois à périr en pleine terre, quand les hivers sont rudes et longs : mais comme les deux autres nous suffisent bien, et qu'elles sont à toute épreuve , on peut se dispenser de faire aucun frais pour celle-ci.

CHAPITRE LXXII.

*Description du SALSIFIS d'ESPAGNE ;
ses propriétés, sa culture , etc.*

LE mérite du salsifis d'Espagne, qu'on nomme autrement *Scorsonnère* , consiste dans sa racine , qui est une des meilleures et des plus saines.

■ Cette racine est noire à l'extérieur, blanche en dedans, et de la grosseur du petit doigt, presque égale aux deux extrémités , et fort droite quand la terre est bien meuble : mais dans beaucoup de terrains elle vient fourchue.

Sa feuille est fort étroite, jusqu'au tiers de sa longueur; elle s'élargit ensuite précipitamment , et se termine en pointe très-déliée; en sorte que son plein, qui est d'un

ouce environ , se trouve placé aux deux tiers de sa longueur, qui est de huit à neuf pouces : ses bords sont garnis de petites pointes , en forme de dents de scie , inégalement placées , et sa couleur est d'un vert de pré ; sa tige est ronde et déliée, légèrement *cannelée* , *moëlleuse* et branchue, garnie de quelques feuilles d'intervalle en intervalle, et haute de trois pieds environ : ses fleurs sont placées à l'extrémité de ses petites branches , disposées comme une marguerite, de couleur jaune : les pétales qui la composent sortent d'une espèce de bouton allongé, qui grossit à mesure que la fleur se passe , et qui renferme la *semence* , qui, venant à mûrir , rompt le calice , et s'écarte en forme de houppe , de la grosseur d'une boule de billard , ayant une aigrette à l'extrémité de chacune de ses graines qui sont longues , menues et blanches.

Sa racine sert d'aliment en maigre , depuis la Toussaints jusqu'à Pâques ; mais c'est principalement dans le Carême qu'on en fait usage : on l'assaisonne à la sauce blanche , ou on la frit avec une pâte comme les artichauts. Les bons cuisiniers l'accommodent encore de plusieurs autres façons, et lui donnent différentes formes ; on en fait aussi des entremets en gras, qui sont estimés.

Elle a ses propriétés de même pour la santé. Sa principale qualité- est d'être cordiale et sudorifique : on l'emploie dans

toutes les tisanes qu'on fait pour les maladies suspectes de malignité, et dans la petite vérole principalement. Elle est bonne contre la morsure *des serpens*, et autres bêtes venimeuses ; on l'ordonne aussi pour provoquer les mois des femmes: ses feuilles ont *de même* leurs vertus, et **entrent** dans la composition de plusieurs eaux distillées, qu'on prend pour les maux de poitrine. Cette plante, par conséquent mérite sa place dans un potager.

Sa culture est à-peu-près la même que celle des autres racines ; on sème la graine à la fin d'avril dans les terrains secs, et à la mi-mai dans les terres fortes : quand on la sème plutôt, elle est sujette à pourrir ; il faut que la terre soit un peu échauffée pour la faire germer et lever : elle demeure **j**our l'ordinaire quinze jours ou trois semaines avant que de sortir. On peut aussi la semer au mois d'août.

La terre doit être parfaitement meuble et bien préparée, sans moue ni pierre ; mieux elle est travaillée, plus la racine pique avant et vient droite et unie, qui est son principal mérite. Dans les terres fortes, elle est sujette à venir fourchue, verreuse, et par conséquent mauvaise, à moins qu'on ne l'allège avec beaucoup de terreau, qu'on mêle bien avec la terre. Il faut d'abord donner un labour très - profond dans le mois de novembre, et un second ayant

ue de faire la semence; et lorsqu'on peut
4 placer dans un terrain nouvellement dé-
foncé, elle s'y trouve encore mieux. Au
Défaut de cette situation, la terre qu'on lui
destine doit avoir été fumée l'année pré-
'dente, et occupée par des plantes qui
e l'aient pas trop effritée, comme, par
exemple, les choux : on doit bien se garder
au reste, de la fumer avant que de semer ;
par toutes les racines viendraient contre-
aites.

On sème la graine en bordure ou en
planche, par rayons à sept à huit pouces
de distance l'un de l'autre; et après que la
semence est faite, ou même avant que de
la répandre dans les rayons, il faut laisser
hâler la terre pendant quelques heures; on
sème ensuite, et on la marche légèrement;
on la recouvre après, et on passe le rateau
pour unir la terre : le lendemain, quand
elle est un peu hâlée, on la mouille bien,
et on continue de deux en deux jours, si
le temps est au sec, jusqu'à ce qu'elle soit
bien levée : il est même à propos, quelques
jours avant qu'elle ne lève, de lui donner
un coup de rateau, pour rompre la croûte
qui s'y fait, et lui faciliter sa sortie de
terre.

" Nos maraîchers d'Aubervilliers, qui en
sèment des champs entiers, ne prennent
pas tant de précautions ; mais ils doivent,
la constitution de leur terre, l'avantage

qu'ils ont de pouvoir s'en affranchir. Cette terre , dont les parties sont souples et déliées, ne se scelle et ne se fend presque jamais ; elle ne se sèche pas non plus sitôt que beaucoup d'autres , et les racines de toutes sortes de plantes s'y font jour avec une facilité qui n'est pas ordinaire : elle **peut-être** d'ailleurs des sels et des nitres particuliers , qui font profiter cette racine dans une armée, autant qu'elle fait en deux dans la plupart des autres terrains ; ce qui fait qu'on la lève au bout de l'année, et que par-tout ailleurs on la laisse deux ans en place , pour l'avoir d'une grosseur **raisonnable** : il ne faut donc pas les prendre **pour** modèles à cet égard.

Six semaines après que cette racine est levée, il faut l'éclaircir et laisser deux bons pouces d'intervalle entre chaque pied : on la sarcle en **même-temps** et on les mouille après, pour rassurer les terres et remplir les vides : passé cela, on ne les arrose plus.

Cette plante , différente en ceci de toutes les autres racines , porte sa graine **h même** année qu'elle est semée , sans que la racine en reçoive aucune altération. Dès la fin de juin, elle commence à faire son mont, et elle se trouve mûre en juillet.

Il faut avoir attention de la retirer à mesure qu'elle s'épanouit, car le moindre vent l'emporte ; et les **oiseaux** , d'ailleurs, qui en sont **très-gourmands** , la secouent et la

mangent. On doit y faire une revue deux ou trois fois tous les jours, pour la ramasser,

Lorsqu'elle est tout-à-lait cueillie, il faut couper toutes les tiges à fleur de terre , et la mouiller amplement ; elle reverdit bientôt après : il n'y a plus d'autre façon à lui faire.

Si on en veut manger pendant l'hiver, on en tire ce qu'on veut à la fin de **novembre**, et on l'enterre dans la serre ou dans une tranchée , comme je l'ai expliqué pour d'autres plantes. Mais si on la réserve pour le Carême , on *ne* l'arrache qu'au fur et à mesure qu'on la consomme; et elle est toujours meilleure fraîchement tirée de terre.

Ce que je viens de dire , c'est autant qu'on voudroit la manger la première année ; mais comme cela n'est pas ordinaire dans les jardins particuliers, on la laisse en place sans aucun soin , jusqu'à ce qu'on veuille en jouir, à la fin de la seconde ou de la troisième année: on se contente **simplement** de la serfouir à l'entrée du printemps, lorsqu'elle commence à pousser ses nouvelles feuilles qui la font reconnoître; car pendant l'hiver toute sa fane périt.

Peu de temps après, elle pousse sa tige qui s'élève et fournit beaucoup plus que celle de la première année ; sa graine mûrit aussi plutôt, et se trouve bonne à cueillir au commencement de juillet : on doit la préférer à celle de la première année; et la

406 DU SALSIFIS D'ESPAGNE.

raison en est , que le pied qui a plus de force la nourrit mieux. Elle se conserve bonne deux ans.

Dans les endroits voisins des bois où on est accablé d'oiseaux , il est très-difficile de la sauver en cette saison, où les grains de aucune autre graine ne sont encore mûrs et on est obligé souvent de la faire garder si les épouvantails ne suffisent pas; car, sans attendre même qu'elle soit mure , ils percent l'enveloppe du bouton, et la mangent verte. Pour obvier, au moins en partie , à leur dégât, lorsqu'on n'a pas la commodité de la faire garder, on peut pratiquer ce que je fais: c'est de couper tous les boutons qui commencent à jaunir , sans attendre qu'ils s'ouvrent, et de les étendre sur un drap au soleil; bientôt après ils se développent , et la graine en est également bonne. Cette graine est sujette encore à un autre fléau , qui est la nuile , laquelle s'attache aux tiges et les fait périr. ▲ cela , point de remède : il faut en réserver plus que moins pour n'être pas au dépourvu.

Cette plante a pour ennemi le ver de haricot , qui coupe sa racine. Dès qu'on aperçoit quelque pied dont la feuille fane il faut le chercher promptement , sans qu'il ruinerait des rayons entiers. La taupe fait aussi quelquefois bien du ravage : il faut y veiller et la prendre.

CHAPITRE LXXIII.

Description du SALSIFIS COMMUN; ses propriétés , sa culture, etc.

LE salsifis commun , qu'on nomme autrement *Salsifis blanc* , differe du salsifis d'Espagne , dont je viens de parler, par sa racine , qui est blanche en dehors comme en dedans , elle vient plus grosse aussi , et moins sujette à fourcher.

Sa feuille est très-étroite et lisse, formée en gouttière , longue de douze à quinze pouces, d'un vert d'eau blanchâtre : sa tige est branchue , assez grosse, haute de trois ou quatre pieds; sa fleur est d'un rouge violet formée en soleil : elle est placée à l'extrémité de ses tiges , et sort d'un bouton alongé de la même manière que le salsifis d'Espagne ; mais le bouton et la fleur sont beaucoup plus gros. Après que la fleur est passée , le bouton s'ouvre, et la graine s'écarte de la même manière , en forme de houppe , chaque graine étant accompagnée de son aigrette. Cette graine est plus grosse du double que celle du salsifis noir, un peu plus longue aussi , et sa couleur est grise ou cendrée.

La racine, quoique moins efficace que la première espèce , sert à son défaut ,

408 DU SALSIFIS COMMUN.

aux mêmes usages pour les maladies suspectes de malignité: je n'en dirai point davantage.

Cette racine , quoique moins relevée aussi en goût que l'autre , sert néanmoins très-utilement pendant le Carême, et fait un aliment fort sain : on la mange apprêtée de la même manière. Je ne répéterai pas ce que j'en ai dit.

Elle a l'avantage sur la noire , de n'occuper la terre qu'une année : on la sème en avril ou en mai , suivant les terrains, et elle est bonne à lever dès la Toussaints mais on la réserve communément pour le Carême. On la cultive , du surplus , comme l'autre , et elle demande même qualité de terre.

Elle résiste assez ordinairement aux gelées et à tous les mauvais temps; ainsi il n'est pas besoin de l'arracher pour s'en servir au Carême : mais si on veut en faire usage pendant l'hiver , il faut en arracher aux environs de Noël , la quantité dont on présume avoir besoin, et la mettre en terre dans du sable frais , ou l'enterrer dans une tranchée qu'on fouille dans le jardin , et qu'on a soin de bien couvrir pendant les gelées.

On laisse en place la quantité qu'on veut garder pour graine ; et si on craint que les gelées l'endommagent , quoiqu'il y ait peu de risque , on peut couvrir la place avec des feuilles sèches ; les fumiers sont trop précieux.

précieux pour les employer à cet usage.

Sa fane sèche **entièrement** pendant l'hiver ; mais dès que le printemps arrive, on voit la feuille repousser, et on lui donne aussitôt un petit binage; bientôt après elle fait sa tige , et sa graine se trouve mûre au mois de juillet.

Il y a *les* mêmes précautions à prendre qu'à l'autre, pour la pouvoir conserver : les oiseaux la dévorent en partie et le vent emporte le reste , si on n'est habile à la prendre au moment qu'elle épanouit, pour faire sa houppe. Il y a pourtant un moyen que je pratique, pour se défendre du vent ; c'est de couper avec *des* ciseaux les boutons à fleurs au-dessus de la graine, quand ils commencent à jaunir. Il est aisé de juger la place qu'elle occupe dans le **bou-**
ton , pour ne pas l'endommager. Cette opération procure un second bien , qui est de ramasser la graine nette ; car le ciseau emporte les aigrettes qui donnent prise au vent , et on n'a pas la peine de la nettoyer, qui est une sujétion.

Après l'avoir ramassée , on la laisse encore un jour **ou** deux exposée au soleil sur un drap ; on la vanne, et on l'enferme : elle n'est bonne à semer sûrement que la première année ; à la seconde, il en lève encore quelquefois une partie , mais, il n'y faut pas faire un fond certain.