ANNÉE
DU
JARDINAGE.
TOME SECOND.

Bastien.

ANNÉE DU JARDINAGE.

2

RES
1219 (2)

SGCB2021

ANNÉE

DU

JARDINAGE.

TOME SECOND.

RES
1219
(2)

A-1881374222

R.16.631

ANNÉE

DU

JARDINAGE,

OUVRAGE EXTRAIT DE TOUS LES MEILLEURS AUTEURS, TANT ANCIENS QUE MODERNES QUI EN ONT TRAITÉ;

Par JEAN-FRANÇOIS BASTIEN, *Éditeur de la nouvelle* MAISON RUSTIQUE, in-4°. 3 vol.

TOME SECOND.

A-18813747222

BIBLIOTECA PÚBLICA GIJÓN

A PARIS,

CHEZ { AGASSE, imprimeur-libraire, rue des Poitevins, n°. 18.
DETERVILLE, libraire, rue du Battoir, n°. 16.
DESRAY, libraire, rue Hautefeuille, n°. 36.
MOUTARDIER, libraire, quai des Augustins.
PICHARD, libraire, quai de Voltaire.

AN VIII.

TABLE

DES ARTICLES

Contenus dans ce volume.

Manière dont on multiplie les végétaux, page 1
Végétation des plantes, 3
De la terre dans la végétation des plantes, 5
De la végétation et de ses principes, 7
De la sève, de sa nature et de son mouvement, 11
Dissemblance des figures et des qualités particulières dans les végétaux produits par la configuration des organes, 17
De la circulation de la sève, 20
Des feuilles dans la végétation, 23
Des fleurs, 27
De la direction de la sève, dans la formation des branches, 29
Des conduits organiques de la séve, et de leur gradation, 36
Du renouvellement de la sève, opéré au solstice, et et manifesté lors de la canicule, 42
Des effets du renouvellement de la sève, propres aux végétaux, 50
D'action de la sève dans les végétaux, durant l'hiver, 55

De l'action de la sève dans les arbres hors de terre, 60
Des arbres à fruit, 62
Des manières de greffer, 74
Greffes par approche pour les orangers et citronniers, 79
Méthode pour conserver les greffes et faciliter la réunion de certaines plaies, 80
Moyen de se procurer des arbres chargés de diverses espèces de fruits, 81
Des arbres propres à remplacer ou de la batardière, ibid.
De la terre propre aux espèces différentes d'arbres fruitiers, 82
De la disposition raisonnée des arbres dans un jardin, 84
De l'exposition des arbres, ibid.
Catalogue alphabétique des meilleurs arbres à fruits, et temps de leur maturité, 85
Abricotier et ses différentes espèces, ibid.
Amandier et ses différentes espèces, 87
Cerisier et ses différentes espèces, ibid.
Expérience faite sur un cerisier, pour lui faire porter des fruits sans noyaux, 88
Chataignier et ses différentes espèces, 91
Coignassier et ses différentes espèces, ibid.
Cormier et ses différentes espèces, 92
Cornouiller et ses différentes espèces, 93
Epine-vinette, 94
Figuier et ses différentes espèces, ibid.
Manière de faire mûrir les figues, 104
Framboisier, 105
Groseiller et ses variétés, ibid.

Mirobolanier, ibid.
Manière de faire périr les punaises qui s'attachent aux mûriers, et gâtent les feuilles destinées à la nourriture des vers à soie, 106
Néflier, 108
Noisetier, avelinier, etc., 110
Noyer et ses variétés, ibid.
Manière de greffer les noyers, pour les garantir des premières gelées, 111
Olivier, 112
Pêcher et ses différentes espèces, 114
Manière de préserver les fleurs du pêcher des injures de l'air, 119
Moyen de conserver des pêches, 120
Poirier, et la liste des meilleures poires, selon les différentes saisons, 123
Poires excellentes à cuire, 132
Pommier, et la liste des meilleures espèces, 133
Prunier et ses différentes sortes, 138
Verjus, vigne, 140
Des soins à apporter à la plantation, 142
Moyen de maintenir la fraîcheur au pied des arbres dans les terres sèches et légères, de réchapper les arbres languissans, etc., 147
(Voyez l'addition qui se trouve à l'*errata* de ce volume.)
De la transplantation des arbres, 148
Procédé pour faire garnir les arbres très-promptement, 150
Nouvelle manière de disposer les arbres pour garnir un espalier, quelque haut qu'il soit, 151

Procédé pour multiplier les arbres par boutures, bourgeons ou racines, 153
Taille des arbres, 154
Moyen particulier de former le pêcher, et de l'ordre de ses branches et de sa taille, 163
De la taille d'été, 190
Palissage et ébourgeonnement, 191
De la manière de multiplier par les marcottes les arbres rares et précieux, 193
De la taille de la vigne, 195
De l'ébourgeonnement de la vigne, 205
Ceuillette des fruits, et de la manière de les conserver dans la fruiterie, 209
Moyen pour empêcher les fruits de geler, et précautions à prendre lorsqu'ils sont gelés, 219
Pour se procurer de belles poires de bon chrétien d'hiver, 221
Méthode pour conserver au milieu de l'hiver un prunier tout couvert de feuilles et de fruits, 223
Moyen que l'on peut tenter pour se procurer de nouvelles espèces de fruits, et des fruits dont les quartiers soient de diverses espèces, ibid.
Procédé pour empreindre sur les fruits des devises, des fleurs, ou tels autres dessins que l'on voudra, 226
Moyens de conserver des fruits, ibid.
Des maladies et des plaies des arbres, avec les remèdes à y apporter, 230
Saignement d'une plante, 243
Suppuration des plaies des plantes; ibid.
Détersion des plaies des arbres, 245

Incarnation des plaies des plantes, 246
Cicatrisation des plaies des arbres, 248
Moyen d'empêcher les fleurs et les fruits de tomber, et d'en retarder le développement, 258
Moyen de garantir les arbres de la gelée, 260
Nouvelle méthode de rétablir des arbres languissans par le moyen des cautères, 264
Insectes nuisibles aux arbres, et différens moyens de les en garantir, 266

Secrets contre les différens animaux qui nuisent aux arbres et aux plantes.

Moyen de préserver les greffes des chenilles et des fourmis, 276
Moyen de détruire les courtillières des jardins, ibid.
Moyen de détruire les fourmis, 278
Moyens de détruire les insectes, 280
Moyen de détruire les insectes qui s'attachent aux arbres fruitiers, ibid.
Pour préserver les navets et autres plantes semblables, du ravage des insectes et des vers, 281
Pour conserver des semences dans la terre, sans dommage de la part des insectes et des oiseaux, ibid.
Moyen de fortifier les arbres fruitiers, et de les garantir de la vermine et des insectes qui les font souvent périr; 282
Moyen pour détruire les chenilles, limaçons, et puces de terre qui rongent les petites plantes de choux, raves, navets, etc., 283

Moyen de garantir des chenilles les arbres et les légumes, 283
Moyen pour délivrer les plantes des puces et pucerons, 287
Procédés pour la destruction des taupes, ibid.
Pour faire périr les souris, les museraignes et les mulots qui dévorent les semailles, 289
Pour garantir les jeunes plantes de la voracité des insectes, lorsquelles sortent de terre, 290
Conservation des plantes, 291
Machine propre à mesurer l'accroissement des plantes, 292
Temps où l'on doit cueillir les plantes, 293
Recette d'une eau qui a la propriété de faire périr les insectes, les chenilles, pucerons, punaises, fourmis, etc., 295
Des fleurs de parterre, de leur arrangement et de leur semis, 297
Liste des fleurs suivant leurs saisons, 299
Moyen d'obtenir des variétés de fleurs, 304
Manière d'obtenir des fleurs doubles, 307
Procédé pour obtenir sur le même pied des fleurs de la même espèce, et de différentes couleurs, 308
Fleurs de théâtre et de parterre, 310
Pour avoir des fleurs en toutes saisons, 312
Manière de changer la couleur des fleurs, 315
Moyens de décorer les appartemens avec des branches d'arbres fruitiers, qui seront couvertes de feuilles et de fleurs pendant les plus grands froids de l'hiver, 318
Moyen de conserver des fleurs dans du sable, ibid.

Décoration des parterres, 321
Manière de les dessiner, 322
Tableau des fleurs qui chaque mois contribuent à la décoration des parterres, 323
Bordures pour les plates-bandes, 331
Catalogne des oignons à fleurs, des plantes bulbeuses, des griffes et pattes qu'on peut cultiver dans les jardins et dans la serre, 332
Moyen de se procurer sur une cheminée pendont tout l'hiver, un jardin de jacinthe, et de les voir fleurir à jour fixe, 341
Observations particulières sur la culture des renoncules, 347
Procédé pour se procurer des fleurs sur la cheminée pendant l'hiver, en sorte que les oignons puissent être remis en pleine terre, 352
Catalogue des fleurs et des plantes d'agrément, qu'on cultive ordinairement dans les jardins, 355
Manière de teindre les immortelles de diverses couleurs, 383
Catalogue des arbres, arbrisseaux et arbustes d'ornement les plus connus, qu'on peut cultiver avec les soins ordinaires, et qui peuvent garnir des murs, des bosquets, etc. 425
Terre propre aux orangers, 467
Manière de préserver l'oranger de fourmis et gale-insecte, 469
Manière de se procurer des roses de diverses couleurs, 480
Manière de faire paroître les roses diversment colorées, 482

Manière de se procurer de belles pelouses et de beaux tapis de gazon, 497
Nouvelle division de l'arpent de terre et des mesures, d'après les nouvelles fractions de l'are, 500
Multiples décimaux de l'are, ibid.
Division décimale de l'are, ibid.
Du litre, 501
Multiples décimaux du litre, ibid.
Division décimale du litre, ibid.
Du mètre, ibid.

Fin de la table des Articles du second Volume.

ANNÉE

ANNÉE
DU
JARDINAGE.

Manière dont on multiplie les Végétaux.

Toutes les plantes se multiplient naturellement par leurs racines, et par leurs graines. On les multiplie encore par les rejetons, provins, greffes ou entes, marcottes, boutures, tales, caïeux et oeilletons.

Les rejetons sont les jets qui sortent du pied d'une plante, ils ont des racines, et reprennent aisément. On les appelle *surgeons* ou *drageons*, quand ils n'ont point de racines; ils ne sont bons alors qu'à renouveler l'arbre, car séparés, ils reprennent rarement, à moins que ce ne soient des espèces qui reprennent de boutures comme le coignassier, groseiller et framboisier.

Les provins sont des branches qu'on couche en terre sans les séparer de leur mère-branche, afin qu'elles fassent des racines. On provigne les figuiers, les vignes, les ormes, les peu-

pliers, les mûriers, les tilleuls, les bois taillis, etc.

On multiplie aussi par les greffes.

On marcotte les arbrisseaux au printemps, et on les sèvre en automne; on marcotte les oeillets au commencement de l'été. On peut marcotter en tout temps, pourvu qu'on le fasse d'assez bonne heure, pour que la marcotte puisse résister à l'hiver.

On choisit sur la plante à marcotter, une jeune branche, belle et forte; on y fait une incision par-dessous, où bien en fendant la branche par le milieu, jusqu'auprès d'un noeud; on y fait entrer quelque peu de terre ou herbe pour tenir l'incision ouverte; on la couche en terre, on l'arrête avec un crochet de bois, afin de la fixer, et on la couvre de quelques pouces de terre. Lorsque la branche, dont on veut faire une marcotte, ne peut pas être abaissée en terre, sans risquer d'être rompue, on la fait entrer dans un pot, dans un panier ou mannequin qu'on remplit de bonne terre, et qu'on attache à quelque forte branche, ou qu'on soutient avec des fourchettes. Dans la sécheresse, il faut redoubler les arrosemens des marcottes pour les faire enraciner.

Les boutures sont des branches les plus

vives, qu'on prend sur quelque plante, arbre et arbrisseau, et qu'on fiche en terre aussitôt après les avoir taillées en flûte, ou les avoir écartelées. On peut encore les laisser tremper quelques jours dans l'eau, où elles donneront plutôt des racines, si on les expose avec le vase au soleil.

La voie des boutures est en général beaucoup plus prompte, et plus avantageuse que celle des graines. Les seules plantes, dont la tige est creuse sans être nouée, et celles dont le corps moelleux est aussi dur que le corps ligneux, ne viennent pas de bouture; encore pourroit-on reussir en tâchant de ramollir la dureté de la moelle des uns, et à former des sucs propres à la délicatesse des autres.

Les tales se disent des fleurs qu'on multiplie en éclatant leurs plantes en racines.

Les caïeux sont des accroissances animées, que quelques plantes poussent de leurs bulbes pour se régénérer.

Les oeilletons sont des bourgeons que d'autres poussent de leurs pieds.

Végétation des Plantes.

Sous le nom des *plantes*, on entend tout

ce qui végète attaché à la terre, on a quelque corps étranger, sans sentiment.

Les plantes parfaites se distinguent en boiseuses et non-boiseuses.

Les boiseuses sont les arbres, les arbrisseaux, les arbustes, dans lesquelles tout est bois.

Les non-boiseuses se divisent en fibreuses, ligamenteuses, bulbeuses, tubéreuses, charnues et genouilleuses, nom qui leur vient de la forme de leurs racines.

Les plantes fibreuses ont toutes leurs racines menues et déliées comme des fibres ou filets.

Les plantes ligamenteuses ont les racines plus grosses, comme de menus ligamens, plus longues les unes que les autres.

Les bulbeuses ont des racines fibreuses ou ligamenteuses et avec cela des oignons ou bulbes qui sont presque toutes composées de plusieurs peaux et enveloppes, excepté quelques-unes qui n'ont que des écailles qui forment leurs bulbes à la manière des pommes d'artichaut, qu'on appelle bulbes écailleuses.

Les plantes tubéreuses, outre leurs fibres ou filamens, ont des tubères ou tubercules qui sont des racines rondes, la plûpart rousses ou brunes, sans peau ni écailles et qui jettent

plusieurs tiges à la différence des bulbes qui n'en produisent qu'une sur chaque oignon.

Les charnues ont les racines grosses et longues, sans enveloppe et avec quelques fibres, et ces racines sont, ou seules, comme aux raves, navets etc.; ou en nombre, comme aux pivoines et asphodèles.

Les genouilleuses, outre leurs fibres et ligamens, ont des racines épaisses qui restent à fleur de terre: elles ne paraissent pas unies, mais elles sont jointes ensemble comme le genou joint la cuisse à la jambe. Toutes les plantes genouilleuses sont celles qui produisent des racines à chaque nœud.

De la terre dans la végétation des Plantes.

La terre est le milieu, dans lequel se fait la germination ou le premier développement: c'est dans son sein que s'attendrit et s'atténue la partie de la graine, de la bulbe, de la racine qui doit fournir à la plante les premiers sucs: c'est elle qui renferme et élabore les molécules destinées à lui succéder, et à passer par des canaux imperceptibles, pour lui porter la nutrition, l'accroissement et la vie. C'est elle qui sert d'appui et de soutien au végétal, jusqu'à ce qu'il soit parvenu au point de sa maturité, elle entre même dans sa com-

position. On en peut juger par ce qui a lieu dans la destruction du végétal ; car de telle manière qu'elle s'opère, après la dispersion de la plûpart des principes, il reste toujours une certaine quantité de molécules fixes, qui sont, ou de la terre pure, ou des substances en parties terreuses. Cet élément paraît servir de charpente à tous les êtres organisés. Plus les végétaux ont existé long-temps, plus ils fournissent de principes terreux dans leur décomposition ; il faut que la terre, pour être propre à passer dans les vaisseaux des plantes, subisse une atténuation bien grande.

Quelques plantes, à la vérité, n'ont pas de communication avec la terre et croissent sur d'autres, mais elles y communiquent indirectement par le moyen des individus qui les nourrissent. On fait germer des graines en les tenant seulement dans des vases humides ; on élève des fleurs en suspendant leurs bulbes au-dessus de l'eau : des racines placées dans un endroit chaud, sans être dans la terre, poussent des tiges qui acquiérent de la longueur. On parvient même à faire croître un arbre pendant long temps, en le soutenant au-dessus d'un baquet rempli d'eau ; une plante dans un panier, dont les tiges et les racines n'avaient d'autre aliment que l'hu-

midité de l'air, a été conservée pendant plus de sept mois. Si ces faits curieux sans doute, font exception à la règle générale, ils n'empêchent pas que les plantes n'ayent besoin de la terre pour exister de la manière qui leur convient: car dans celles que l'art élève autrement pendant quelque temps, la végétation ne s'y accomplit jamais, puisqu'elles ne portent pas de graines capables de les reproduire: ce qui prouve seulement que l'eau et la chaleur contribuent beaucoup à la végétation, mais il ne s'en suit pas que la terre ne leur soit point nécessaire.

De la végétation et de ses principes.

L'eau, les sels et la chaleur: les sels sont l'ame de la fécondité, l'eau est nécessaire pour les dissoudre et la chaleur pour les mettre en action.

La sève, il est vrai, fait végéter les plantes, mais la sève n'est pas de l'eau seule, c'est l'élixir des sucs de la terre; c'est une substance liquide assaisonnée d'un sel nitreux et fécond répandu sur la surface et dans le sein de la terre. La sève aussi renferme souvent des parties sulfureuses, bitumineuses et autres parties minérales dont la terre est imprégnée, et qui, détrempées par l'eau, fermentent,

s'élèvent en vapeurs et en fumée, et passent dans les racines pour la nourriture de la tige et des branches; ce qui est d'autant plus sensible qu'il se mêle souvent des parties terrestres très-subtiles qui communiquent leur goût aux plantes, comme on le voit dans les vins, légumes et fruits qui sentent le terroir; aussi, autant qu'il est possible, faut-il épargner les fumiers, il vaut mieux laisser reposer la terre quelque temps.

Ce n'est qu'un véritable sel et universel qui lui-même est très-pur, et un très-simple extrait préparé de tous les corps sur lesquels le soleil darde ses rayons, et qu'il purifie au dernier degré qui est l'esprit de vie répandu pour animer la nature. Ce sel doux et balsamique renferme les vertus séminales de toutes choses, il nâge dans l'air et se distribue partout, mais il circule toujours, il donne la naissance aux minéraux, aux végétaux et aux animaux; jamais il ne périt, il ne change que de figure. S'il entre dans les animaux sous l'apparence des alimens, il en sort sous le voile des excrémens, et delà il retourne en terre pour s'élever en partie dans l'air par la voie des vapeurs et des exhalaisons; il retourne dans les élémens, par les pluies, par les rosées, par les fumiers et par beaucoup d'autres ma

nières, il rentre dans les plantes et de nouveau dans les alimens; ainsi cette circulation perpétuelle du nitre, des élémens aux alimens et des alimens aux excrémens, pour rentrer dans les élémens, est le véritable mécanisme de la nature.

Les pluies, les rosées, les neiges mêmes apportent à la terre ce sel de fécondité qui nâge dans l'air; il s'attache à tout ce qui existe absolument. On trouve de ce sel en essence dans les plantes mêmes; c'est pourquoi on les brûle, pour que les cendres en produisent de nouvelles. Les lessives mêmes sont merveilleuses à cet effet. On ne saurait donc trop s'appliquer a entretenir pour ces plantes cette abondance et cette circulation de sels vivifians, si nécessaires à la reproduction. L'air est indispensable aux plantes pour qu'elles jouissent et profitent à plein des influences célestes.

Le feu, l'ame de la nature, est disséminé partout, il se manifeste par la chaleur qui a d'autant plus d'intensité que les rayons du soleil frappent plus perpendiculairement sur la terre. La végétation est subordonnée aux mouvemens apparens du soleil, ou, ce qui est la même chose, à la chaleur plus ou moins forte que son approche excite, selon la dis-

tance des climats. Il y a des pays que le soleil ne peut jamais échauffer, ou n'échauffe que très-peu, et d'autres qu'il échauffe une grande partie de l'année. Cette différence est même sensible en France où les départemens du nord ont des hivers de plusieurs mois, tandis que ceux du midi n'en éprouvent que de très-courts. C'est ordinairement vers l'équinoxe de printemps que le froid totalement retiré est remplacé par un commencement de chaleur: la végétation se renouvelle alors, elle est dans sa force au solstice d'été, quand la grande chaleur se fait sentir, elle décline et s'éteint vers l'équinoxe d'automne, parce que les nuits sont déjà froides. Dans cet intervalle, d'environ six mois, les plantes annuelles, telles que la plûpart de celles qui nous nourrissent, accomplissent toute leur végétation; car celles qu'on sème pendant l'hiver restent presque sans végéter pendant cette saison. Au printemps, les vivaces augmentent leur accroissement, qu'elles suspendent en hiver et qu'elles continuent ensuite.

Toutes les plantes ne demandent pas le même degré de chaleur; aussi ne peuvent-elles pas se cultiver toutes dans le même climat. Par l'art, à la vérité, on imite un peu la nature, mais d'une manière toujours très-im-

parfaite. Dans un climat de température égale, il y a des plantes qu'il faut placer au midi, d'autres au levant, d'autres au nord, parce qu'elles ont encore besoin qu'on nuance pour elle les degrés de chaleur. Il y en a qu'on sèmerait inutilement de bonne heure au printemps, elles ne lèvent que quand la terre est suffisamment échauffée; on y suppléé quelquefois, pour les avancer, en les faisant venir sur des couches de fumier chaud et sous des cloches qui concentrent les rayons du soleil; ainsi donc, sans chaleur, point de végétation.

De la sève, de sa nature et de son mouvement.

La sève est une vapeur, une liqueur rarfiée et composée, tant des parties spiritueuses, que des sucs que la terre renferme. Portée dans les végétaux, elle sert d'abord à leur formation et à leur nutrition, ensuite à leur accroissement, à leur fécondité et à leur multiplication: c'est, selon toute apparence, par la voie de la fermentation qu'elle agit en eux. Ce mouvement, qui la fait bouillonner et qui la met en action, est causé par les acides qui se rencontrent dans le sein de la terre, qui sont animés par le feu répandu dans ses entrailles, par celui des rayons du soleil et par le levain des engrais et des fumiers. Le ressort

de l'air et l'humide radical y contribuent également. C'est donc le mélange de l'eau, de l'air, de la terre et du feu, leur concert, leur équilibre et leur combat continuel dans les végétaux, qui est l'ame et le principe d'action, qui produit l'accroissement, procure la fécondité et entretient la vie. Enfin l'art et l'industrie contribuent à rendre la sève infiniment plus abondante, à procurer son action et à faciliter son cours par la grande quantité de fluides qu'on fait passer à la plante pour sa nourriture.

Les productions naturelles de la terre sont infiniment supérieures à celles que la puissance de l'art lui arrache. La différence de goût est sensible entre un légume qui est venu sur couche, et un autre venu en pleine terre peu fumée; entre une plante élevée dans un terrein doux, friable, médiocrement sablonneux et néanmoins substanciel, et une autre produite par une terre matte et argilleuse, parce que les sucs et la sève de l'une sont déliés, fins, coulans, légers et spiritueux, et que ceux de l'autre au contraire sont grossiers, épais et abondent moins en parties volatiles.

On doit savoir qu'à proportion que le fond de terre est propre à chaque plante, les agens de la végétation concourent à la formation et

au développement de la sève, de même qu'à son abondance et par conséquent aux progrès des végétaux. Les qualités particulières que communique à la sève le fond de terre, et les diverses propriétés des plantes qui affectent le goût et d'où naissent leurs formes, leurs couleurs et leurs odeurs peuvent se comparer à l'eau qui contracte les goûts divers des endroits par où elle passe, et où elle séjourne. Les engrais grossiers et remplis de crudités n'envoient dans l'intérieur des plantes que des sucs indigestes et une sève mal élaborée.

Par son impulsion, sa pression, sa dilatation et son ressort, ainsi que par les parties nutritives qu'il contient et qu'il communique, soit aux sucs de la terre, soit aux parties extérieures des plantes, l'air seul donne à la sève une action toujours nouvelle. Les corpuscules apportés par l'air servent à substanter les plantes et à dilater la sève.

La chaleur enfin est un des plus puissans agens du mouvement de la sève, tellement rallenti par le froid de l'hiver qu'il paraît suspendu. Souvent un arbre n'entre en sève que d'un côté. La transpiration des plantes, une des principales causes du mouvement de la sève, est toujours plus considérable lorsqu'elle pousse plus vigoureusement. Un temps cou-

vert et disposé à l'orage, quand l'air est chaud, excite puissamment la végétation, surtout s'il a plu abondamment : si le soleil est très-chaud et l'air frais, et qu'on écorce un arbre en plusieurs endroits, on n'enlevera l'écorce qu'avec peine du côté du nord, au lieu qu'elle ne sera que peu adhérente au bois du côté du soleil.

La sève change de forme, de couleur, d'odeur, de goût, de propriété bienfaisante ou nuisible, suivant les filtrations et les conduits intérieurs dans lesquels elle est travaillée et les récipiens où elle est déposée. Si on ne considère les choses que selon les apparences; on est tenté de croire que ces variétés ont pour principes la diversité des sucs de la terre qui les fait passer dans les plantes, suivant qu'ils conviennent à chacune d'elles, et qu'elles rejettent ou laissent à l'écart ceux avec lesquels elles n'ont point d'analogie. En examinant les effets, puis remontant à la cause, il est aisé de se convaincre que la terre ne contribue, pour ainsi dire, en aucune sorte à toutes ces variétés, et qu'elles dépendent des organes des plantes, organes aussi différens que les plantes le sont entre elles.

Un même suc, introduit par leurs racines dans leurs viscères, les nourrit toutes; il y

prend diverses modifications suivant leurs différentes espèces, d'où naissent les saveurs des fruits si multipliées. Ici la sève est douce, moëlleuse, odorante et sucrée ; là elle est amère et agaçante ; ailleurs acide, mordante, corrosive, mortelle même, et souvent collante, gluante, huileuse et résineuse. Dans certains fruits elle est insipide, fade et dégoûtante, comme dans ceux qui sont mauvais par leur nature, ou accidentellement ; ce qu'on doit attribuer à quelques maladies de l'arbre, au vice du fonds de la terre, à un mauvais régime, à la saison ou à une exposition défavorable. En décomposant la sève, on reconnoît qu'elle est pourvue de différentes propriétés, l'une est chaude ou froide, et l'autre tempérée ; souvent elle est épaisse, pesante, deliée, ou spiritueuse. Sa couleur varie dans presque toutes les plantes de chaque espèce ; dans la vigne, elle paroît avoir la couleur et la fluidité de l'eau, et lui ressembler parfaitement pour le goût. Le figuier, le mûrier, les laitues ont une sève blanche, épaisse et laiteuse ; rougeâtre dans le cerisier, jaune dans la plupart des fruits gommeux, elle est verte dans tout ce qu'on appelle *herbage*.

La sève du bois, de l'écorce, des feuilles et des racines de certaines plantes, participe

au même goût ; celle au contraire de plusieurs végétaux, varie tellement dans leurs différentes parties, qu'elle est méconnaissable par rapport à leurs qualités entièrement opposées au reste de la plante. La fleur du pêcher est un purgatif assez violent, elle est échauffante, tandis que son fruit est rafraîchissant, agréable, et bienfaisant. Des plantes, dans leurs fleurs, ont des odeurs suaves et de très-désagréables dans leurs tiges ; il y en a qui n'en ont aucune, du moins qui nous soit sensible ; ainsi les alimens changent de nature dans les viscères des végétaux.

Des racines de jeunes arbres trempés dans des liqueurs colorées et odoriférantes, la trace de ces liqueurs s'est manifestée jusques dans les feuilles et les fruits, de la même manière que les os des animaux qui ont mangé de la garance, sont colorés en rouge.

En conséquence de l'homogénéité des sucs nourriciers, la même terre, pourvu qu'elle soit bonne, produira indifféremment toutes sortes de plantes. On en élève des zones glaciales et torride, en leur procurant un degré d'humidité ou de chaleur convenable, et les végétaux nés dans un mauvais terrain, transportés dans de bonne terre, sont plus vigoureux encore. Ce n'est donc pas à l'abondance

des

des sucs affectés à des sols plus qu'à d'autres, qu'il faut attribuer la vigueur extrême avec laquelle certaines plantes y croissent. Les différens cribles qui sont dans l'intérieur des plantes, leurs organes, leurs fibres, et leurs tamis, par lesquels sont filtrés les sucs de la terre qui leur servent d'alimens, tous les vases et récipiens où ils sont déposés, digérés et subtilisés, enfin les instrumens de la végétation qui sont en eux, pour élaborer la sève, varient leurs propriétés, leur conformation, leur mécanisme intérieur, leur odeur et leur saveur.

Dissemblance des figures et des qualités particulières dans les végétaux produits par la configuration des organes.

Cette dissemblance de figure extérieure et de qualités particulières dans les végétaux est tellement l'effet de la configuration des organes dans lesquels la sève est travaillée, qu'il n'est pas possible d'en assigner une autre origine. L'exemple de la greffe est décisif à cet égard; par elle on cueille sur un sauvageon des fruits doux et savoureux, qui étoient auparavant âcres et amers. Les nouveaux conduits substitués à ceux qu'avoit cet arbre, font prendre à la sève de nouvelles routes, et conséquemment une nouvelle modification, il est

impossible d'expliquer un tel changement, sans admettre dans les végétaux greffés des organes et des couloirs qui modifient la sève différemment que ceux du sauvageon. Il n'éprouve aucun changement, tant au-dedans qu'au-dehors, depuis les racines jusqu'à l'endroit de la greffe; tous les sucs qu'elles pompent et qui passent dans la tige, sont les mêmes que lorsque le sauvageon n'étoit point greffé. Lors donc que cette sève sauvage passe des racines dans le tronc, arrive à l'endroit de la greffe, elle change tellement de nature par les tamis qui la composent, qu'il n'y a plus de ressemblance des rameaux, des feuillages, des fleurs, des fruits, ni des parties internes de cette greffe, avec ceux que produisoit l'arbre dans le temps qu'il était sauvageon.

Ses sucs arrivés à l'endroit de la greffe s'y trouvent arrêtés par le nodus, ou la jonction de cette partie, qui est différemment configurée, et qui y forme un bourrelet. Alors il s'y fait nécessairement une obstruction, à cause de la filtration nouvelle des parties de la sève qui, lancée du bas en haut par une force élastique, monte des racines vers la greffe. Elle ne peut ni rester, ni reculer, parce qu'à mesure que ses premières parcelles sont envoyées vers le haut, d'autres lancées successivement

poussent et pressent celles-là ; elle trouve à l'entrée de la greffe, de nouveaux orifices, de nouveaux calibres triangulaires par exemple, au lieu des orifices ronds, oblongs ou carrés, qui étoient auparavant à l'embouchure des fibres. Il en est de même des moules de cette greffe qui la modifient d'une façon toute différente, relativement à la dissemblance de leurs embouchures, par lesquelles elle est obligée pareillement de passer. C'est un principe certain que les sucs de la terre sont susceptibles indéfiniment de diverses formes et qualités, ainsi que la matière qni reçoit toutes les figures possibles.

Les plantes sont configurées de façon, qu'elles sont en proportion par leurs parties anodines avec les fibres de l'estomac. Le contraire arrive quand cette proportion cesse, et c'est ainsi que les parties de la ciguë étant fabriquées en forme de pointes ou de lancettes, font sur les fibres de l'estomac, le même effet que ces instrumens sur les chairs, quand on les y fait entrer.

Outre les trois causes directes qui contribuent en modifiant la sève, à donner de la saveur et des qualités particulières aux plantes, il en est d'étrangères et d'extrinsèques, qui concourent à sa formation, à son accroissement,

et à son action ; c'est l'industrie et le travail bien entendus. Les labours fréquens, les engrais convenables, et en quantité suffisante, développent et mettent en mouvement les levains et les sucs dont la terre est pourvue, en même-temps qu'ils procurent l'abondance de la sève, et qu'ils facilitent son entrée dans les récipiens des végétaux. Indépendamment de ces pratiques indispensables, il est des inventions particulières, propres encore à faire naître la sève et à lui donner de l'action.

L'emplacement favorable, une exposition avantageuse, une muraille élevée, des abris pour mettre les arbres et les plantes à couvert des mauvais vents, et les moyens usités pour faciliter la végétation, tels que les couches, les réchauds, les cloches, les châssis, les ados, les costières, les brises-vents, les paillassons, sont très-propres à augmenter et à animer la sève, sans parler des diverses façons données en leur temps, du soin, des goûts, de la science et de l'intelligence du cultivateur.

De la circulation de la sève.

La sève pompée par les racines des arbres, ainsi qu'on l'a dit, nourrit et fait croître la tige et les branches, descend ensuite dans les

racines pour y être préparée de nouveau, et remonte vers la cime des arbres, mêlée avec les sucs sans cesse aspirés par elle. L'humidité considérable qui se trouve entre l'écorce et le bois d'un arbre, au temps de la sève, peut faire croire que par cet endroit, la sève s'élève plus abondamment. L'écoulement du suc propre de la partie d'un arbre écorcé, lorsqu'on empêche que la plaie ne se referme, favorise cette opinion.

D'autres expériences paraissent décider, que dans les plantes, la sève monte par les fibres ligneuses, que dans les arbres elle s'élève par le bois exclusivement à l'écorce, et qu'il en passe très-peu entre elle et le bois. On a garanti de l'action de l'air de gros arbres totalement écorcés, qui ont reproduit une nouvelle écorce avec de belles feuilles, et qui ont vécu très-long-temps. La dissection qui en a été faite, a laissé entrevoir des faisceaux ligneux qui se détachaient du bois, et allaient s'épanouir dans les feuilles et dans les fruits, auxquels ils portaient la nourriture. On n'en peut pas conclure que la sève ne monte que par le bois, mais seulement qu'il y en passe beaucoup.

L'opinion la plus vraisemblable, est celle qui termine le passage de la sève, entre l'é-

corce et le bois, ainsi que dans les autres parties les plus exposées au soleil, telles que l'écorce qui est la partie du tronc la plus frappée de ses rayons. Leur chaleur est très-puissante pour l'ascension de cette liqueur extrêmement raréfiée, et pour lui faire enfiler les vaisseaux capillaires des arbres. Les feuilles dont la surface est mince et large, reçoivent aussi par l'action de la chaleur du soleil, une très-grande quantité de sève; lorsque ses parties nourricières se sont fixées dans la plante, les autres devenues inutiles, s'évaporent par la transpiration. Cette induction est tirée de la place qu'occupent le long des menues branches ces organes de l'élévation de la sève, dont les plus grandes productions se font presque toujours à l'extrémité de ces mêmes branches. Lorsque la chûte des feuilles a rendu plus petite la surface de l'arbre, la transpiration et le mouvement de la sève diminuent à proportion.

On ne peut donc lui attribuer qu'un mouvement de balancement. Quoique contenue dans des vaisseaux, dont l'organisation est entièrement semblable, elle est tantôt ascendante, et tantôt descendante; ascendante durant la chaleur du jour, et rétrograde lorsque l'air se réfroidit. La vigne et les autres arbres

qui pleurent, fournissent des preuves de l'alternative de ces mouvemens de la sève. On peut en conclure que la succession des jours, des nuits, du chaud, du froid, de l'humidité et de la sécheresse, influe également sur la sève de tous les arbres. On sait que c'est en été et en automne, que la végétation est la plus forte.

Lorsque le soleil disparoît de dessus notre horison, la sève doit presque entièrement abandonner l'extrémité des branches. Comme la raréfaction cesse avec la chaleur, cette liqueur qui contenoit beaucoup d'air se condense alors, et les feuilles attirent l'humidité des pluies et des rosées, pour la faire passer aux branches et au tronc de l'arbre épuisés par la grande évaporation du jour. On a éprouvé que durant les nuits de pluie et de rosée, la pesanteur des plantes est plus considérable.

Des feuilles dans la végétation.

Les feuilles sont attachées à différentes parties des tiges et de leurs divisions. Celles des graminées et des roseaux partent des nœuds qui sont aux pailles et aux chalumeaux. On voit souvent des feuilles aux endroits mêmes d'où naissent les divisions. La plupart se trouvent répandues dans toute l'étendue des divisions, en plus grand nombre vers leurs

extrémités, comme dans le fenu-grec; il y a quelques tiges sur lesquelles il paroît des bandes de feuilles prolongées; ces sortes de tiges s'appellent aîlées. Celles de la pomme de terre jaune diffèrent de la rouge en partie par ce caractère.

On distingue des feuilles simples et des feuilles composées. Les feuilles simples, ainsi nommées parce qu'elles sont seules à seules, peuvent être regardées comme les expansions des vaisseaux des tiges. Les feuilles du topinambour sont simples. Les feuilles composées sont une réunion de feuilles simples ou de folioles attachées par un pédicule commun, et quelquefois en outre par des pédicules particuliers qui viennent s'y rendre; telles sont les feuilles ou folioles du sainfoin. Les feuilles, soit simples, soit composées, diffèrent encore entr'elles par leur couleur, leur forme, leur position respective, leur épaisseur et leur plus ou moins de poli et de souplesse.

La couleur la plus générale des feuilles est le vert; mais ce vert a plus ou moins d'intensité, puisque depuis la feuille de l'apocin et de la blette ou *bonne-dame*, appellée blanche, pour la distinguer d'une autre, jusqu'à celle du persil et du chou vert, il y a des nuances infinies dans les végétaux. Quelques feuilles

sont rouges soit en totalité, comme celle de la blette ou du chou rouge, soit sur les nervures, comme celle d'une espèce de betterave; d'autres sont panachées de vert, de blanc et de rouge. Quand on suit pas-à-pas la nature, on voit même qu'une plante est, pour ainsi dire, verte d'une manière différente à sa naissance, dans le fort de sa végétation et vers sa maturité.

Il y a une grande diversité dans la forme des feuilles. Les unes sont longues et étroites; d'autres, longues et larges; celle de la lentille, courte et étroite; celle du pois, courte et large: dans la feuille du chanvre les bords sont découpés, dans celle du colzat ils sont ondés, dans celle du salsifis ils sont unis. Le sarrasin a la feuille presque triangulaire, le trèfle a la sienne arrondie. Il est inutile de détailler les autres formes.

La feuille du cardon est très-épaisse; celle du potiron est âpre et roide, celle de la poirée est douce et flexible; l'asperge et la carotte ne poussent que des feuilles sombres.

Les feuilles sont si nécessaires aux végétaux, que ceux qui en sont privés, et dont le nombre est petit, ont des tiges molles ou d'autres parties pour remplir les mêmes fonctions. On remarque dans les bois et dans les jardins que

la végétation, la floraison et la fructification des arbres languissent si leurs feuilles sont rongées par des hannetons et des chenilles. Lorsqu'on dépouille de leurs feuilles les plantes cultivées, ou lorsque quelque accident les altère, souvent elles en souffrent d'une manière nuisible capable de détruire les moissons entières.

Les plantes transpirent : les feuilles sont les organes de cette fonction, qui le plus souvent se fait d'une manière insensible, en suivant les lois de la végétation et de la chaleur. La sève monte à proportion de ce que les feuilles transpirent, et par conséquent la nutrition et l'accroissement du végétal augmentent; cette double fonction cesse dès qu'on soustrait les feuilles, ce qui donne lieu de proposer une expérience qui consisteroit à essayer de faire rapporter du fruit à des arbres vigoureux et abondans en feuilles, en les en dépouillant d'une partie. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on modère la végétation des blés trop forts en les effannant, c'est-à dire, en retranchant l'extrémité de leurs feuilles pour les empêcher de verser.

L'absorption des fluides contenus dans l'atmosphère par les feuilles des plantes est aussi prouvée que leur transpiration. Il s'opère un

balancement entre la sortie de l'excédent de la sève et l'introduction de l'humidité, en sorte que l'absorption contribue autant que la transpiration à la vie végétative. On voit des plantes croître et parvenir à maturité dans des terreins secs, s'il y a des rosées abondantes; les arrosemens qui se font sur les feuilles sont plus avantageux que ceux qui se font au bas des tiges; les boutures ne peuvent pomper que par les feuilles l'humidité qui les fait croître, puisqu'elles n'ont pas de racines.

Des fleurs.

Le beau moment des végétaux est celui de leur floraison. Dans quelques plantes, il est vrai, les fleurs paroissent avant ou en même-temps que les feuilles. Mais ces plantes ne s'élèvent pas haut; presque toutes les autres, quand elles fleurissent, sont près du terme de leur accroissement. On regarde la floraison comme l'âge de puberté des plantes. En effet, à cette époque les organes de leur reproduction contenues dans la fleur sont formés et en état de reproduire leur effet.

La fleur est ordinairement composée d'un calice, d'une corolle formée d'un ou de plusieurs pétales, du pistile et des étamines. Ces deux dernières parties sont les vraies parties

sexuelles, car le pistile représente les organes femelles des animaux, et les étamines les organes mâles. Quelques fleurs n'ont point de calices, d'autres sont privées de corolles; on en voit qui réunissent les étamines et le pistile; on les appelle pour cette raison hermaphrodites; il y en a qui ne contiennent que des pistiles, ou seulement des étamines, soit sur le même individu, soit sur des individus différens. Tantôt la corolle est d'une seule pièce, plus ou moins régulière; tantôt elle est de plusieurs pièces diversement arrangées et plus ou moins nombreuses. La couleur de la corolle, la forme du calice, le nombre, la longueur, la position, la conformation et l'attache respectives des étamines, et des pistiles différent selon les plantes, et ces différences servent de base aux systêmes et aux méthodes de botanique.

Les étamines contiennent dans de petites bourses une poussière sans laquelle il ne se fait pas de fécondation. On ne peut expliquer comment cette poussière s'introduit dans le pistile pour former l'embryon, sur-tout dans certaines plantes. Mais on est convaincu qu'elle est indispensable pour que la graine qui résulte de la floraison soit capable de se reproduire. Il est vraisemblable que cet effet est plutôt dû à

un esprit subtil, qui émane de la poussière des étamines et pénètre dans le pistile. Quoi qu'il en soit, si on coupe des étamines avant leur maturité, la plante ne fructifie pas ou donne des graines infécondes; un individu femelle ne porte pas de fruit à moins que dans le voisinage il n'y ait un individu mâle : les intempéries de l'air en énervant ou en dispersant la poussière des étamines, diminuent considérablement la grainaison. Si on retranche les pistiles, la fructification est dérangée.

Il se cultive des plantes dont les fleurs entières ou des parties des fleurs seulement sont à l'usage de l'homme. On emploie les boutons de la capre et de la capucine, les calices écailleux de l'artichaut. Chacune de ces plantes exige du cultivateur des soins différens, pour favoriser l'accroissement des parties qu'il se propose de récolter. Il place le caprier à l'abri du nord, la capucine le long d'un treillage, l'artichaut dans un terrein qui ait du fond et qui soit frais, etc.

De la direction de la Sève, dans la formation des branches.

Il y a une analogie et un rapport réciproque dans la configuration des parties de la sève, avec les récipiens qui la contiennent. Il est dans

le tissu des vases de la sève, une proportion mécanique qui les rend capables de la recevoir et de la filtrer ; et du côté de la sève, il est une configuration de parties propres à y être admise et modifiée. La sève acquiert le goût, la couleur, et diverses propriétés, conformément à ses canaux. La sève qui passe aux gourmands, ne peut fluer dans les branches fructueuses, par la raison qu'elle est épaisse, grossière et non cuite, et qu'il lui faut conséquemment des canaux qui soient gros, poreux et ouverts. Au contraire, la sève transmise dans les branches fructueuses et dans les fruits, est fine, lymphatique et spiritueuse ; les fibres des vaisseaux destinés à la recevoir sont petites, serrées et pressées. Toutes celles des branches à fruit, brindilles, lambourdes, sont compactes et transversales pour la plupart. Enfin dans les gourmands et dans les branches à bois, la sève est reçue non travaillée, pour être cuite et digérée, avant que d'arriver entièrement élaborée dans les fleurs, les fruits et les graines.

Toutes les fois que la sève monte verticalement et perpendiculairement à la tige, elle est lancée par éruption, et ne produit dans les arbres fruitiers, que des branches à bois et des gourmands. Lorsqu'au contraire elle

est dirigée obliquement et latéralement, elle arrive plus lentement et par menues parcelles, alors naissent les brindilles, les lambourdes, les boutons et les bourses à fruit. La raison de cette impétuosité de la sève vient de la façon dont elle est lancée; semblable à un jet d'eau qui s'élève plus haut, quand l'ajutage est d'à-plomb, que quand il est penché, elle ne monte perpendiculairement, que parce que rien ne l'arrête : retardée dans son cours, elle ne coule que de côté et par voie oblique.

Dans les plantes plongeantes, telle que les carrottes, les panais, les navets et betteraves, où la sève est portée vers le bas par voie de perpendicularité, elle plonge toujours en terre en ligne directe, à moins qu'elle ne rencontre quelque corps dur qui la rejette de côté et qui la fasse fourcher. C'est ainsi que toutes les racines piquent en terre; la sève qui y est introduite, est poussée vers le bas par la direction particulière d'un mouvement d'impulsion imprimé en elles, lequel consiste dans l'arrangement de leurs parties. Une carrotte, une chicorée sauvage, en même-temps qu'elles plongent en terre, font voir au-dehors une tige, que par un mouvement de direction du bas en haut, elles étalent sur la superficie

de la terre. Voilà donc deux mouvemens divers, dont le premier n'a lieu dans les plantes plongeantes en terre, que durant un temps seulement, et elles ne s'y étendent si amplement, que pour se dégorger ensuite de tout cet amas de sève, et le passer dans la tige qu'elles forment sur terre. Il se fait alors en elles une révulsion. D'abord, et pendant un certain temps, la plante a la propriété de grossir et de s'alonger en piquant en terre; ensuite, cette substance si abondante envoyée dans la racine, est transmise à la partie supérieure de la plante hors de terre. A mesure que la tige profite et s'élève, à mesure la racine diminue et se vide, tellement qu'un navet gros de six à sept pouces et d'un pied de long, n'a plus en terre que deux à trois pouces sur cinq à six de long, quand il a formé une tige et est monté en graine, et en-dedans il est vide et creux.

Les plus grosses plantes plongeantes, comme la betterave, éprouvent le même sort. La sève qui s'est d'abord portée en-dedans par voie d'impulsion vers le bas, a commencé peu à peu à ralentir son action, toujours elle a été en diminuant, jusqu'à ce que renfermée dans l'enceinte de la racine plongeante, après avoir été filtrée dans les contours, qu'offre

aux

aux yeux la plante coupée transversalement, elle est envoyée hors de terre. Lancée par voie d'éruption vers le haut, elle produit une tige avec la même célérité qu'elle avoit fait paroître, lorsque la partie cachée s'étoit enfoncée en terre. En examinant la racine d'une carrotte et d'un navet, qui ont donné leurs graines au printemps; on sera étonné de ne voir presque plus rien, en comparaison de ce qu'elle étoit auparavant. Cette substance qui y a passé d'abord, n'y étoit que comme dans un entrepôt, dans un magasin, pour y être travaillée et rendue propre à former la graine.

Il existe des plantes dans lesquelles la sève n'est jamais portée en ligne directe, mais où elle coule, de façon qu'elles sont obligées de ramper, sans pouvoir s'élever verticalement. Leurs fibres oblongues sont placées obliquement; toujours en elles la sève est brute et grossière, et ces plantes ont ou des attaches et des griffes, ou leurs fibres sont contournées de façon à se rouler sur ce qui se présente à elles, où à se replier sur leurs propres rameaux. Tels sont les melons, les citrouilles, les concombres et les courges. La sève qui passe dans leurs fibres extrêmement alongées et mollasses, n'est qu'une

lymphe fort grossière, renfermée tant dans les rameaux de la plante, que dans les queues des feuilles qui sont creuses, de même que leurs rameaux et leur longue tige. Le poids du liquide qui les surcharge, les entraîne et les force à ramper. Ces mêmes attaches qui piquent en terre, empêchent ces rameaux alongés d'être balottés, froissés ou brisés. Quelques plantes, telles que le lierre et la vigne, ont des griffes, d'autres des attaches appelées *vrilles*. Il y en a un grand nombre en qui la sève forme un mouvement particulier qui les dirige en forme de spirale, au moyen de quoi elles s'entortillent d'elles-mêmes autour des objets voisins, ou faute de soutien, elles entrelacent leurs rameaux pour se tenir fermes contre l'agitation des vents.

Il y a quantité de plantes à racines multiples, dans lesquelles la sève ne se porte jamais verticalement, telles que celles dont on vient de parler, tandis que beaucoup d'autres, pourvues des mêmes racines, s'élèvent d'à-plomb, comme les féves de marais, les poireaux, les ciboules et tous les légumes montans en graine. D'un autre côté, quantité de plantes plongeantes et pivotantes à racines uniques ou presqu'uniques, du moins quant

aux grosses, se portent verticalement, et n'ont jamais de branches latérales, mais seulement de petits rameaux autour de leur tige. Tels sont le lin, le chanvre, et tous les arbres et arbrisseaux qui forment par eux-mêmes des tiges droites, sans le secours de l'art.

Quoiqu'ordinairement les lois particulières de la direction de la sève dans les végétaux soient constantes, il y a néanmoins différens cas où il semble que l'art soit comme forcé d'y suppléer, pour l'établir dans ses vrais principes. Arrêter le canal direct de la sève, supprimer les branches verticales, et toutes celles qui se portent vers le haut en ligne perpendiculaire, c'est régler et diriger l'ordre de la végétation, et non le gêner, le contraindre, ni le troubler.

Pincer par le haut les féves de marais, parvenues à la hauteur fixée, c'est arrêter la sève, et la faire refluer vers le bas pour produire des rejetons. La même opération se pratique à l'égard des pois qui se disposent à fleurir; elle tend à les faire venir plus vîte, plus gros, plus forts et en plus grande abondance, que s'ils étoient abandonnés à leur entière végétation. Lorsque les giroflées ont marqué, on les pince par le milieu, et on

leur ôte le canal direct de la sève qui, divisée, se répand alors horizontalement, au lieu de se porter verticalement. C'est un usage universel de pincer les melons, les concombres, les potirons, dès qu'ils ont fait paroître un montant suffisamment fort, pour forcer la sève à se rabattre sur les côtés; et des aisselles de chaque montant, il sort des branches obliques qui donnent du fruit; au lieu qu'en laissant à ces plantes leur montant, elles s'emportent et s'étiolent.

Des conduits organiques de la Sève, et de leur gradation.

On entend par conduits organiques de la sève, toutes les parties internes des plantes qui servent, soit à la recevoir, soit à la transmettre, soit à la modifier, ou à la travailler.

Les premiers organes de la sève, sont les racines qui la reçoivent pour la distribuer aux autres parties organiques destinées à la filtrer et à la répartir. Il est probable qu'elles sucent dans la terre la sève destinée à nourrir les végétaux. Lorsque la condensation raréfie l'air de leurs trachées, il se fait en elles un vide, qui doit opérer une succion et une introduction de sève assez semblable à celle des liqueurs dans les corps spongieux. Si l'eau

monte d'elle-même dans les tuyaux capillaires, la puissance des vaisseaux ligneux beaucoup plus fins pour élever le suc nourricier, doit être bien forte.

Des racines la sève est lancée en ligne droite dans la tige comparée à un tube, dans la capacité duquel elle monte et descend par les fibres longitudinales, comme par autant de tuyaux. Elle arrive ensuite au nodus naturel, qui est un petit bourrelet à l'endroit de la jonction des grosses branches avec la tige formant la tête de l'arbre. Jusque là elle coule avec aisance, et en ligne droite, dans les fibres de la tige; mais, parvenue à la jonction des grosses branches ou au bourrelet de la greffe, elle se trouve arrêtée par le calus ou le nodus, qui est criblé de trous fort serrés. L'effort de celle qui la suit lui fait enfiler, soit directement, soit latéralement, tous les conduits particuliers des branches-mères soudées à ce nodus. Elles en ont aussi à tous les endroits où elles sont partagées par quantité de subdivisions, à chacune desquelles il y a une semblable suture, une grosse branche en ayant plusieurs moyennes qui partent d'elle, et donnent naissance à de plus petites. Or, à toutes ces différentes jonctions, il y a autant de nodus, par lesquels la sève se filtre nécessai-

rement, avant d'arriver dans les diverses sortes de branches, pour y être filtrée et préparée de nouveau. Parvenue aux yeux ou aux bourgeons naissans, la sève a d'autres obstacles à franchir pour passer outre, et elle trouve encore des cloisons et des séparations au travers desquelles elle se fait un passage vers ces yeux et ces bourgeons, qui forment également aux endroits qu'ils occupent des nodus particuliers.

Si on jette les yeux sur les rameaux verts nés d'un bouton, on y verra de distance en distance, de petites éminences, formant des nodus à l'endroit où chaque feuille est attachée; et à sa jonction au bourgeon on trouve toujours un oeil. Il faut qu'à tous ces nodus que rencontre la sève, et qu'elle s'efforce de traverser, elle éprouve une filtration. Là elle s'insinue par le double canal qui répond en même temps au bouton et au pédicule de la feuille; les fibres alongées de sa queue lui facilitent un passage libre, quoiqu'à l'endroit où commence la partie plate de la feuille, il y ait une jonction ou un nodus. Après avoir reçu une nouvelle préparation dans les différentes parties des feuilles, elle s'insinue par le pédicule de leurs feuilles, pour travailler à la formation de l'oeil auquel elles sont atta-

chées. A cet endroit qui tient la queue du fruit incrustée dans la peau de la branche, est une petite éminence. C'est là que se réunissent les orifices par lesquels cette sève parvient et dans la feuille et dans le bouton ; et par tout où se trouvent des feuilles et des boutons, est une pareille éminence. Lorsque la sève l'a franchie après avoir été reçue dans le pédicule de la queue du fruit, elle se trouve resserrée, et ne coule plus que par parcelles dans les fibres longitudinales de ce reste de la queue. Mais à peine est-elle arrivé à l'endroit où la queue aboutit au fruit, qu'elle trouve un bourrelet plus saillant dans les fruits à noyau que dans ceux à pepin.

En examinant ces fruits, ces boutons, ces graines, et les parties internes de tout ce qui compose les plantes, on trouvera des loges, des séparations, des glandes, des vésicules, des membranes, dans lesquelles la séve est obligée de se métamorphoser de toutes sortes de façons, pour y produire des goûts différens, des figures variées, et pénétrer jusqu'aux divers organes de la végétation renfermés dans les fruits. Ces différentes parties diversifiées presqu'à l'infini, ont chacune leurs fonctions propres : si l'une vient à se déranger, l'ouvrage est interrompu ou imparfait.

La sève est toute différente dans les racines, dans les grosses branches, dans les boutons formés de l'année, dans ceux à fruit et dans les lambourdes et brindilles. On a déjà parlé de mucosité des parties organiques qui servent à sa direction, à son renouvellement et à sa distribution. Ce muqueux est une espèce de matière glaireuse qui lui sert de véhicule. La séve des grosses branches est moins muqueuse que celle des pousses de l'année précédente, et que celle de la pousse actuelle, qui communément est limpide comme une eau filtrée. Ce muqueux se trouve entre la peau et le parenchyme, la séve y est plus épaisse, plus gluante et plus amère, que dans les autres parties organiques de l'arbre, et dans ses branches. Il est aisé de comprendre la nécessité d'un muqueux plus abondant dans les racines, pour l'introduction de la séve dans leurs orifices. Il facilite beaucoup son mouvement de bas en haut, et l'abondance de la séve est étroitement liée avec la quantité de ce gluant dans les racines. On remarque que la séve des vieux arbres est toujours plus muqueuse et comme coagulée. Assez souvent les fruits qui, dans leur verdeur, ont la peau lisse, se rident lors de leur maturité, à cause de l'épaississement des sucs et du rapproche-

ment des parties internes les unes contre les autres. Ce qu'on vient de dire de l'épaississement de la sève dans les vieux arbres, peut s'appliquer aux branches fructueuses qui doivent avoir beaucoup plus de ce muqueux de la sève, tant pour la formation même du fruit, que pour un écoulement du suc nourricier plus facile et plus continuel.

Il paroîtroit vraisemblable que les branches à fruit fussent plus riches en sève que les branches à bois qui n'ont point de fruit à nourrir, et que les boutons fructueux en regorgeassent aussi : cependant c'est un fait certain, que ceux-ci ont bien moins de sève que les branches à bois. Si on rompt les lambourdes, les brindilles, les boutons et bourses à fruit, on les trouvera en tout temps fort secs, leur peau est extrêmement mince et très-aplatie sur la partie ligneuse, et leurs fibres sont serrées et compactes. Si on casse les branches à bois, infertiles par elles-mêmes, ou si on entame leur peau dans le temps de la sève, on voit qu'elles en regorgent. On a vu ci-devant la manière dont la sève se répartit dans les différens couloirs, et la correspondance des uns avec les autres. Il n'est point d'endroit dans les plantes où elle ne soit portée par gradation, même jusque

dans les poils, les duvets, les cotons, les houppes, les aigrettes, ainsi que dans les corps étrangers, tels que les guis et les polypodes qui naissent sur les végétaux.

Du renouvellement de la Sève, opéré au solstice, et manifesté lors de la canicule.

I. Après le solstice, comme durant la canicule, les arbres font éclore de nouveaux jets qui poussent du tronc, de l'écorce même, des branches du vieux bois et des aisselles des bourgeons de l'année. Le pêcher principalement, plus abondant en sève que les autres, et dont les pores sont plus ouverts, après avoir été jusque-là palissé exactement, paroît tout-à-coup hérissé d'un nombre prodigieux de bourgeons confus, qui se reproduisent jusqu'au-delà de la canicule.

II. Dans le même temps, des arbres antiques et presque desséchés font éclore de leur tronc et de leurs racines, dans le fond de la terre, quelques bourgeons aussi vigoureux qu'au printemps. La sève rencontrant diverses obstructions qu'il faut attribuer à ce que, dans ces sortes d'arbres, les récipiens affaisés, usés et détériorés ne peuvent plus la recevoir ni la contenir, se fait jour à travers l'écorce du tronc beaucoup plus tendre que celle du

vieux bois : delà ces jets vigoureux et surprenans pour la grosseur. La rapidité de leur pousse est telle, qu'on a encore le temps de les greffer en vendémiaire : au printemps suivant, on recèpe tout l'arbre sur ce sauvageon greffé, qui, régulièrement dressé, forme à la seconde année un arbre parfait, occupe à la troisième un grand espace, et donne plus de fruit qu'un arbre planté depuis dix à douze ans. Ces révolutions aux arbres, poussans du pied, sont très-ordinaires à ceux sur franc et sur amandier.

III. Après le solstice, et durant la canicule, tous les arbres produisent des gourmands égaux en quantité et en vigueur à ceux du printemps. Plusieurs ne pouvant contenir dans le corps ligneux l'abondance excessive de leur sève, se fendent en différens endroits, souvent même depuis le bas de la tige jusqu'en haut. Ces fentes preque subites se referment quelquefois sans le secours de l'art.

IV. Il est très-commun dans le jardinage, de voir des arbres nouvellement plantés ne donner aucun signe de vie jusqu'au solstice et au temps de la canicule. Les bourgeons nombreux qu'ils s'efforcent alors de produire, quoique tardifs, s'aoûtent, et fournissent pour la taille prochaine de bon bois, qui, sur les

arbres de fruits à noyau, peut fructifier l'année suivante, s'ils sont assez forts d'ailleurs. D'autres arbres vieux, maltraités par la gelée, par la cloque ou par les hannetons, qui paroissent presque desséchés, font voir des jets nombreux et monstrueux. Quantité de pêchers semblent ressusciter dans ce moment.

V. Beaucoup de greffes, tant en fente qu'en écusson, qu'on diroit manquées, paroissent attendre le solstice pour faire éclore leurs boutons, et au renouvellement elles font naître des jets qui poussent avec une rapidité incroyable. Dans d'autres greffes semblables qui n'ont point agi jusqu'au solstice, si la végétation n'est pas si prompte, il se fait toujours un épanchement de sève suffisant, pour qu'elles soient en état de végéter l'année suivante.

VI. D'un autre côté, on voit des arbres jeunes, vieux, ou nouvellement plantés, qui, après avoir poussé vigoureusement au printemps, et avoir produit des fleurs nombreuses qui ont noué dans leur temps, meurent tout-à-coup, soit à la veille de la maturité de leurs fruits, soit après qu'ils ont été cueillis. Ces événemens sont très-fréquens durant les jours caniculaires.

VII. La plupart des tiges des jeunes arbres, greffés ou non greffés, poussent des sauva-

geons et des branches de faux bois, et il se fait une nouvelle production de branches et de bourgeons semblables. Ces derniers sont tout différens des premiers : on voit à ceux-là une pousse, qui est comme soudée avec celle du printemps, et qui forme un petit nodus. Ces bourgeons surajoutés se distinguent d'avec la partie sur laquelle ils sont entés, par leur air de jeunesse, et par un certain velu blanchâtre qui est sur leur écorce, et non sur celle de la pousse du printemps. Ils ne s'*aoûtent* pas si parfaitement que le reste qui a poussé depuis le printemps jusqu'au solstice.

VIII. Nombre d'arbres fleurissent durant les jours caniculaires. Ces boutons sont ceux qui, dans l'ordre de la nature, auroient dû éclore au printemps avec les autres, mais qui, par un défaut de sève, une gelée printanière, ou quelque froissement, ne se sont point ouverts alors, et n'agissent qu'après coup, aidés du mouvement du solstice. Ce sont aussi certains boutons à fruit trop vigoureux, qui animés par la secousse du solstice, préviennent la saison du printemps futur, en faisant éclore prématurément leurs fleurs.

La vigne, lors des jours caniculaires, porte avec ses pampres verdoyans des grappes tar-

dives, qui fleurissent et se forment en verjus, sans pouvoir grossir suffisamment pour arriver à maturité, à cause des froids automnaux, avant-coureurs de ceux de l'hiver.

S'*aoûter*, c'est acquérir plus de fermeté et se brunir. La raison qui a fait adopter ce mot d'*aoûter*, c'est que ces divers états par lesquels les bourgeons passent, commencent ordinairement, s'achèvent et se consomment dans le courant de thermidor. Lors de la canicule, le bourgeon qui a poussé d'une branche de vieux bois, et qui est encore tout vert depuis son empatement jusqu'à son extrémité, commence un peu à jaunir à l'endroit où il est soudé avec la branche-mère. Cependant le reste est encore vert, ensuite cette couleur jaunâtre se communique insensiblement au haut du bourgeon et à son extrémité, et brunit toujours en commençant par le bas, jusqu'à ce qu'enfin il acquière ce brun foncé plus ou moins suivant la nature des végétaux. Il en est de même, quant à l'épaississement et à la dureté de la peau des bourgeons, soit des arbres, soit des plantes qui s'aoûtent différemment, telles que les citrouilles et les potirons, les menues branches des pêchers et amandiers, les rameaux des jasmins, des houx, des orangers et de tous

les arbres qui ne changent point de couleur en s'aoûtant, mais dont la peau prend plus de consistance. A mesure qu'ils s'aoûtent, leur peau, de lisse et d'unie qu'elle étoit, s'épaissit, se durcit et devient graveleuse. Les bourgeons fructueux du pêcher qui poussent dans l'année même, ne s'aoûtent que l'année suivante; au lieu que les autres branches à bois et les gourmands s'aoûtent comme les bourgeons de tous les arbres. Il en est de même des branches à fruit de l'amandier et du figuier.

IX. C'est au solstice, et durant les jours caniculaires, que se fait la première préparation des yeux des arbres. Tous les boutons à bois et à fruit, qui, avant étoient les premiers presqu'imperceptibles, et les autres d'une médiocre grosseur lors du renouvellement de la sève, se manifestent par le progrès, l'avancement et la conformation du bouton. Son complément et la chute de la feuille qui lui étoit attachée, n'ont lieu qu'à l'égard des arbres qui ont donné des fruits de primeur. Immédiatement après le solstice, et durant la canicule, la première chute des feuilles de ces derniers est sensible, et ensuite toutes les autres jaunissent successivement et tombent peu-à-peu, en sorte qu'au commencement

de la mi-vendémiaire, ces arbres de fruits précoces sont entièrement dépouillés, à l'exception de l'abricotier qui est très-abondant en sève, et dont les boutons sont plus de temps à être complétés.

X. C'est encore au solstice que les graines de la plupart des plantes tournent, pour arriver à leur entière formation : jusque-là elles ont peu grossi, l'amande et le germe ne sont que des embryons informes. En ouvrant ces graines, on n'y aperçoit l'amande qu'à l'aide du microscope ; au solstice, les graines commencent par être laiteuses, puis glaireuses ; leur peau mince et plate s'épaissit et se gonfle ; les plantes qui ne sont qu'en fleurs font paroître leurs graines, enfin elles s'aoûtent. La vigne est un des végétaux dont les progrès se font alors le plus apercevoir. Depuis le solstice jusqu'à la maturité de son fruit, ils sont plus sensibles que depuis le printemps jusque-là. Son bois s'aoûte, le raisin commence à tourner dans les vignobles les plus hâtifs, et on est étonné de voir grossir, comme tout-à-coup, ce fruit qui avoit paru dans un état de langueur et d'inaction.

XI. Les arbres gommeux et résineux éprouvent, lors du solstice, un nouvel épanchement de sève : ce flux de gomme arrive dans le

le pêcher en deux manières, d'abord quand le suc propre s'extravase à travers le tissu cellulaire et se coagule, ensuite quand il pourrit et gangrène la branche. On voit du matin au soir, à un bourgeon de l'année, une tache jaunâtre qui brunit, qui de rien, dans son commencement, s'étend toujours vers le haut: ces branches attaquées de la gomme, sont calcinées, toutes leurs parties s'en vont en pourriture.

XII. En examinant les racines lors du solstice, on les voit pousser de nouveaux filets blanchâtres et brunâtres, et renouveler leur chevelu qui pulluloit de toutes les racines grosses, moyennes et petites: il doit donc s'opérer aussi une plus ample distribution de séve, ainsi qu'un mouvement universel dans toutes les parties de l'arbre.

XIII. Les moucherons, les pucerons, les punaises des deux espèces, et les chenilles surtout, qui ne devroient éclore que l'année suivante, se renouvellent au temps du solstice et de la canicule; mais tous ces animaux périssent promptement, sans laisser de postérité.

Des effets du renouvellement de la Sève, propres aux Végétaux.

Outre les mortalités des arbres tant subites, que celles causées par le flux de gomme, la cloque et le renouvellement des insectes, il est d'autres maladies périodiques, régulièrement fixées à l'époque du solstice et de la canicule. Ce qu'on appelle *le blanc* attaque plusieurs arbres, et spécialement le pêcher; la rouille et la chute de quantité de feuilles arrivent; la brûlure des branches a lieu; les jaunisses se manifestent. Il n'est pas question des jaunisses habituelles qui proviennent de langueur, de caducité, de vieillesse, de sécheresse, et du vice de la terre, mais de celles qui prennent tout-à-coup aux arbres en entier, ou à différentes branches seulement, et qui, l'année suivante, disparoissent.

Les chancres, les ulcères, les excroissances, ne se déclarent qu'au solstice. Les fentes des arbres qui ne sont que des maladies de réplétion se manifestent alors; les rayons du soleil dardant fortement sur la terre, font monter dans l'arbre une plus grande abondance de sève; lorsque l'écorce est insuffisante pour la contenir, il se forme des crevasses en différens endroits de la peau, jusqu'à

la partie ligneuse, puis elles s'étendent et s'agrandissent depuis le tronc jusqu'à la tête de l'arbre, comme si l'on avoit fait une incision du bas en haut, et le suc nourricier paroît congelé aux deux côtés où la peau est séparée. Ces fentes sont des espèces d'hémorragie de sève; il en est de plus légères, qui ne sont que des gerçures de couleur jaunâtre faites à la peau; ce sont autant de marques de la vigueur et de la fécondité des arbres; les caducs et les infirmes ne présentent point de pareils symptômes. Les jeunes greffes sont aussi fort sujettes à ces petites fentes, occasionnées par une extravasion du suc nourricier surabondant.

Le dépouillement des feuilles vient d'une cause toute opposée à celle des fentes des arbres qui, jusqu'au solstice, ont entretenu leur verdure, se sont desséchés dès qu'ils sont frappés par les rayons perçans du soleil, à cause du peu d'humide radical qu'ils renferment.

Ce renouvellement de sève est un événement très-important dans le jardinage, et une répétition abrégée du printemps; ce qui se passe en grand dans cette saison, se retrace en petit lors du solstice. Sans entreprendre d'expliquer tous les phénomènes rapportés

plus haut, il suffira d'en donner des raisons générales qui pourront s'appliquer à chacun en particulier. La cause pour laquelle le solstice occasionne un renouvellement de sève doit être attribuée au soleil, qui étant dans son point fixe, du moins par rapport à nous, agit plus puissamment alors sur tous les corps sublunaires. Ainsi ses rayons, dardant presque perpendiculairement sur notre horizon, donnent une nouvelle action aux végétaux ; leur chaleur presque concentrée met dans un nouveau mouvement tous les sucs de la terre, elle agite, elle développe, elle excite les levains, les acides, les parties nitreuses, sulfureuses, vitrioliques et huileuses, répandues dans le sein de la terre ; de là cette inflammation et cette fermentation qui leur est communiquée. Les racines doivent conséquemment travailler avec presqu'autant d'activité qu'au printemps, à envoyer dans toutes les parties des végétaux la sève dont il doit se faire une ample distribution.

Toutes les causes particulières concourantes à la végétation, agissent diversement entre elles ; les unes par voie d'extension et de dilatation, les autres par une pression et un serrement de parties ; celles-ci par une progression successive, et celles-là d'une façon

presqu'insensible. Il faut que la sève soit mise en mouvement par l'action du soleil dardant perpendiculairement sur l'horizon, qu'elle soit poussée du sein de la terre dans les tuyaux des racines, qu'elle y soit travaillée et transmise au tronc, pour y subir une autre préparation, et être rendue propre à se répartir dans tous les rameaux de l'arbre. Or ces choses particulières à l'événement qui nous occupe ne peuvent s'opérer en un instant. Enfin, les sucs après avoir passé par les différens instrumens de la végétation, doivent avoir reçu leur complément; afin que leur métamorphose en bois, en feuilles, en fleurs et en fruits, se fasse. Telle est la raison pour laquelle l'action du solstice ne se manifeste que lors de la canicule, qui, par elle-même, ne contribue ni au bien ni au mal qui arrive alors.

Il y a cette différence entre l'action de la sève, lors du solstice et durant la canicule, avec celle du printemps, que dans cette saison tout se passe avec un certain ordre et par degré, mais toujours en augmentant à proportion que le soleil approche de plus près de notre horizon, au lieu qu'après le solstice l'action de la sève est plus subite, plus rapide, brusque pour ainsi dire, parce que le soleil

dardant presque d'à-plomb sur la terre, lui cause un mouvement plus accéléré qu'au printemps. De plus, la terre qui s'est reposée tout l'hiver, et qui n'a fait aucune dissipation de ses sucs, est comme neuve encore, et enrichie d'un fonds de substance presqu'inépuisable. Il n'est pas étonnant qu'après avoir fait emploi d'une très-grande partie de ses sucs, le mouvement de la sève soit moins actif, et d'une plus courte durée au solstice qu'au printemps. On peut ajouter à ces raisons, que lors du printemps jusqu'à l'époque du solstice, l'air a déjà pompé amplement l'humide radical, répandu dans toutes les plantes, qui, malgré la restitution d'une partie qu'il leur en a faite, ont éprouvé une grande dissipation de leurs sucs par le retranchement de leurs bourgeons, enlevés ou cassés. Il s'ensuit que la substance renfermée dans leur capacité, ne peut être susceptible des mêmes impressions pour végéter, que lors du printemps, où tout est dans sa vigueur et dans son intégrité.

Ces bourgeons que l'on nomme *adventices*, et qui se multiplient alors, ne sont jamais ce qu'on appelle *bois franc*, ils sont au contraire maigres, élancés, et ne parviennent point à la grosseur des autres. Ils partent quel-

quefois plusieurs ensemble d'un même oeil, et émanent des pousses que l'arbre a faites depuis le printemps; difficilement aperçoit-on leurs yeux fort éloignés les uns des autres. Leurs feuilles d'un vert naissant jusqu'à leur chûte, sont beaucoup plus petites que celles des autres bourgeons, et elles n'arrivent jamais à leur grandeur.

De l'action de la Sève dans les Végétaux, durant l'hiver.

C'est un préjugé assez général que pendant la saison de l'hiver, toute action cesse de la part de la sève, parce qu'alors rien ne paroît de sensible. On imagine un épaississement, une coagulation de cette liqueur, un engourdissement, une léthargie dans les végétaux et dans la terre durant cette triste saison. Si l'on veut néanmoins s'assurer de l'état des arbres avant, durant et après le froid, afin de comparer leurs divers état, on reconnoîtra sans peine des indices d'une végétation bien réelle, quoique lente et cachée. On a dit que le chevelu des arbres ne subsistoit ordinairement qu'un an, et qu'il se renouveloit successivement; car le tissu de ces sortes de racines est si mince et si délié, que bientôt elles sont épuisées et obli-

térées ; en arrachant un arbre, on voit beaucoup de chevelu qui semble vivant par la couleur, mais qui tombe en poussière dans les doigts, et il en paroît en même-temps d'autre naissant, ou déjà né. C'est durant l'hiver que se reproduisent ces petites racines.

Aux plaies faites les années précédentes, et qui n'étoient point encore totalement recouvertes, le bourrelet, le calus, la cicatrice commencés achèvent de se former plus lentement à la vérité, que durant la belle saison. Quant à celles que reçoivent les arbres en hiver, la sève y arrive de toutes parts comme dans les autres saisons, surtout aux arbres gommeux. Dans ceux-ci la gomme n'a cessé de fluer en hiver, de même qu'au printemps, quoiqu'en moindre quantité ; elle étoit moins épaisse et moins visqueuse, soit que l'humidité de l'air, les brouillards et les pluies la délayassent, soit que ce fût l'effet d'une moindre coction des sucs durant l'hiver.

Personne ne doute qu'un grand nombre de légumes et de graines semées durant l'hiver ne végètent considérablement ; celles-ci germent en terre, et poussent au-dehors leur tige. Telles sont les mâches, le céleri, les pois hâtifs, qu'on sème au commencement de frimaire, les grosses féves de marais, les laitues

à coquilles, et celles à couteau, qui sont semées sur des ados, sans parler des plantes bulbeuses et de quantité de fleurs semées, ou à la veille des hivers, ou pendant leur durée, qui lèvent, poussent et se fortifient. De ce nombre sont les soucis, les pavots, les pensées, les violettes. Bien plus, certaines plantes fleurissent même en plein hiver, comme les crocus, le perce-neige, les primevers. D'autres poussent sous la neige, lorsqu'elle n'a pas été précédée de la gelée; de ce nombre sont les pervenches, les hépatiques, les petits hellébores noirs, sur les racines desquels la chaleur de la terre agit et fait fondre la neige.

Il est constant que plusieurs boutons à fruit, commencés et ébauchés en automne, acquièrent leur complément durant l'hiver même. Deux autres indices déterminent encore à admettre une action réelle et bien caractérisée de la sève dans les végétaux en hiver. Le premier consiste dans l'éjection de la partie écailleuse de l'écorce des arbres, et dans la reproduction de la peau; en touchant pendant l'hiver les écosses épaisses de la tige des arbres âgés qui ont la peau écailleuse, elles se détachent comme d'elles-mêmes. Les gelées, les dégels, les brouillards, les pluies attendrissent et détrempent en quelque sorte

ces parties spongieuses ; pour peu que la sève gonflant la peau qui est dessous, les pousse au-dehors, elles tombent, ce qui n'arrive point en été, temps auquel les vents et les rayons du soleil resserrent ces parties. Elles sont remplacées par d'autres qui se forment de nouveau, et qui, à force d'être frappées et poussées à leur tour, éprouvent le même sort. Le second indice qui dépose en faveur d'un progrès non moins réel dans les arbres, c'est ce qui arrive à quantité de branches qui n'ayant pu être parfaitement formées durant l'automne, s'aoûtent en hiver, et acquièrent une nouvelle épaisseur de peau qui devient dense et graveleuse. La couleur que l'automme leur avoit laissée, est remplacée par une couleur brunâtre de bois formé ; elles augmentent aussi de volume, ce qui suppose une augmentation de suc nourricier.

Tous les arbres de fruit à brou, à coquille et à robe, font éclore au milieu des rigoureux hivers leurs fausses fleurs ; celles du noyer sont de la grosseur et de la longueur du doigt, son feuillage naissant ne paroît que fort long-temps après. Il faut nécessairement admettre dans ces arbres une action de la sève, pour la production et l'éjection de ces fleurs. D'autres arbres caractérisent

aussi une végétation formée durant l'hiver ; ce sont les lilas communs, le chèvre-feuille, qui fleurit dans cette saison, et les rosiers qui poussent leurs feuilles de presque toute leur grandeur en nivôse et pluviôse. On ne voit que trop souvent l'amandier en pleine fleur au mois de pluviôse; quelque prompte qu'on suppose la végétation, il est nécessaire qu'elle se fasse par gradation, et que toutes les causes internes mises en mouvement l'ayent communiqué aux parties qui composent les plantes, avant que la nature s'explique au-dehors par des effets sensibles, ce qui indique de la part de la sève une action bien décidée durant l'hiver.

Comme la terre a éprouvé une sorte d'approvisionnement par tous les sucs nourriciers, et par les vents, et par la sève, etc., les brouillards onctueux des hivers, les frimats, les gelées successives, à force de la pulvériser, en divisent les molécules; les fumiers, les engrais, et les labours lui donnent de nouveaux sucs, et occasionnent une fermentation. Le feu central de cette terre, aidé de celui du soleil au printemps, et des bienfaits de l'air, procure un renouvellement entier. Les récipiens de la sève déchargés des sucs qu'ils contenoient, il en est résulté une

sorte d'affaissement qui a produit un épuisement ; le repos alors devient indispensable ; telle est la raison qui me l'a fait comparer à l'hiver, par rapport aux plantes. Durant cette saison, ce suc onctueux et balsamique qui doit au printemps donner l'être aux feuilles, aux bourgeons, aux fleurs et aux fruits, se forme et s'amasse dans les récipiens des végétaux. Par son séjour et son flux et reflux dans la plante il se cuit, s'affine et perfectionne ; de là son action si impétueuse au printemps, et les progrès des végétaux si rapides.

De l'action de la Sève dans les arbres hors de terre.

Toute l'opération de la sève est concentrée dans l'intérieur ; et les pores fermés audehors par le ralentissement d'action, empêchent la dissipation des parties spiritueuses ; l'air ensuite les nourrit par ses parties onctueuses, émanées des substances terrestres. De plus, l'humide radical qui existe dans les plantes, est répandu dans la totalité des arbres dont il imbibe les parties ; cet humide, pour peu qu'il en reste, sert à les soutenir et à leur conserver la vie. Les plantes, ainsi que les graines, ont de plus une humeur onc-

tueuse et visqueuse, laquelle est empreinte dans les conduits de la sève, pour faciliter son action et son introduction. Elle contribue beaucoup à conserver aux arbres leur esprit de vie, dont, à proprement parler, elle est le principe; elle est la cause primordiale de la conservation des graines, en nourrissant leur germe et en l'humectant.

Enfin, ce qui contribue le plus à conserver la vie à tous les arbres et aux plantes hors de terre, ce sont les rosées des nuits et la fraîcheur de l'air durant la saison où leur transport se fait, saison où les jours sont toujours les plus courts. A l'égard de ceux qui étant enfermés, ne jouissent point des bienfaits de l'air, il est des moyens pour les conserver dans leur transport; au reste, tous les végétaux ne sont point capables de soutenir la même abstinence. Les orangers qu'on appelle *Provençaux*, sont sujets à périr; les jasmins qui viennent d'Espagne ne le sont guère moins; il en est de même de toutes les plantes exotiques qui ont passé la mer.

DES ARBRES A FRUIT.

Pour planter et conserver les arbres à fruit il faut étudier la nature des arbres, leur végétation et les soins qu'ils exigent, or c'est ce dont peu de personnes s'inquiètent. On croit avoir tout fait quand on a planté, il s'en faut bien. Les arbres à fruit exigent des soins continuels pour les conserver et les avoir beaux; aussi, la négligence qu'on y apporte partout cause-t-elle la perte de la plus grande partie et le peu de progrès de l'autre.

Quand on plante un arbre, il faut, autant qu'il est possible, n'en point rogner les racines, mais en retrancher seulement celles qui sont éclatées, froissées ou cassées, car jamais une racine ne repoussera; il en sort de petits chevelus, comme à celles que recouvrent le tuf ou un corps qu'ils ne peuvent percer. Il faut aussi ne pas trop l'enfoncer en terre, et lorsqu'il est greffé au bas de la tige, comme il n'arrive que trop souvent aux poiriers et aux pommiers, faire en sorte que la greffe soit plus au-dessus qu'en dessous du niveau de la terre afin que le soleil puisse élaborer la sève.

Pour cette raison, quand on a un grand terrain, il convient d'avoir une pépinière à

soi ; on élève les arbres avec soin et on les lève pour les planter sur-le-champ, sans laisser aux racines le temps de sécher, ce qui arrive à ceux qu'on est obligé de faire venir de loin. On est en outre sûr de la bonté de ses arbres, de leur greffe, ce qui est toujours incertain lorsqu'il faut les avoir d'une main étrangère.

La pépinière est inventée pour commencer à l'origine les arbres du verger, lorsque le plan enraciné manque. Sur-tout on notera que tous arbres généralement font semence, car tout contient quelque grain tendant à la conservation de sa race. Quelques arbres *doublement féconds* s'édifient et par semence et par enracinement de branches, il y en a de si facile élèvement, que sans refuser aucun moyen, tous peuvent être assurément employés, et la racine, et la branche, et la semence.

Par semence, on élève les arbres que par autre voie on ne pourroit faire commodément, et par branches, ceux dont la facilité de l'enracinement seroit d'employer autre moyen, quoi qu'ils viennent par semence. Ce sont les poiriers, pommiers, cormiers, abricotiers, albergers, toutes sortes de pêchers,

cerisiers, pruniers, jujubiers, mêliers, cornouilliers, amandiers, noyers, pins, châtaigniers, coudriers, figuiers. Les premiers se subdivisent en arbres à pepin, à noyau et à fruit, les plaçant ensemble en la pépinière, par planches séparées, pour éviter confusion: les derniers en bâtardière, pour, chacun en sa place, s'élever et accroître jusqu'à convenable grosseur pour pouvoir être transplantés au verger; et quoi qu'avec raison on appeler *noyallière* et *fruitière* la terre de l'assemblage de telles semences, aussi bien que pépinière, néanmoins pour l'ordre on lui laisse le nom accoutumé, car on y loge plus de pepins que de noyaux et de fruits. On dit aussi *semer*, *mettre* en terre tous pepins, noyau et fruits desquels on desire avoir des arbres. On appelle plante tout ce qui est plant enraciné.

Dans l'enceinte des jardins on ordonne la pépinière en lieu couvert de la bize, et terre tempérée, facile à cultiver et exempte de l'importunité de la volaille à cause des grands maux qu'elle y fait, surtout au commencement, lorsque de nouveau l'on a mis les semences en terre, et que les arbrisseaux en provenant poussent.

Les

Les pepins seront pris en leur parfaite maturité, choisis pesans et de belle couleur, toujours préférant les pepins des bons fruits à ceux des mauvais, et des meilleurs aux bons : pour l'avantage qu'on en tire, on épargne quelquefois la greffe, quand par heureuse rencontre les arbres en provenant rapportent des fruits du tout francs : ce qu'on n'oseroit espérer de pepins sortis de fruits de mauvaise nature. Dans les pays, ou pour boisson l'on se sert des fruits, le recouvrement de leurs pepins est facile, car il ne faut qu'en prendre le marc à l'issue du pressoir, le sécher, froisser entre les mains, et en soufflant retirer les pepins de leur poussière ; mais lorsqu'on n'a pas cette commodité on se pourvoit de pepins le mieux possible.

Le temps de mettre les pepins en terre, est le même des semences de froment, ils profitent bien, étant semés en beau jours, ni froids ni pluvieux, ni venteux, ou en décours de la lune. Le lieu de la pépinière sera départi en planches et carreaux aussi longs que l'on voudra, mais seulement larges de quatre à cinq pieds, afin que des côtés on puisse atteindre avec la main jusqu'au milieu de la planche pour sarcler, nettoyer, cultiver les nouvelles plantes et arbrisseaux provenans

de semence, sans les fouler aux pieds comme l'on seroit forcé de faire, en marchant dessus par le trop de largeur de la planche. Les pepins seront semés assez clair et uniment, puis on les couvrira de deux doigts de terre qu'on criblera par-dessus, afin que sans presse les arbrisseaux poussent à volonté. Les espèces seront séparées par carreaux, à ce que distinctement l'on voye les poiriers, pommiers, cormiers, etc. pour les cultiver selon leur naturel. Si ces semences sont faites en fructidor ou vendémiaire, elles sortiront de terre dans l'hiver: alors pour préserver du froid, il sera besoin de leur faire par-dessus, quelque légère couverture, avec des peaux, perches ou pailles: par ce moyen à l'arrivée du printemps, les jeunes arbrisseaux auront un grand avantage par-dessus les autres qui, semés à l'issue de l'hiver, ne feront que naître, et dès-lors plus tardifs, ils ne pourront les atteindre de tout l'été. Donc il vaudra mieux s'avancer que reculer en cette action si la saison le porte et favorise l'entreprise.

Lorsque les jetons seront levés, on les sarclera avec grand soin pour les faire croître, et on ne souffrira aucune herbe. Il faudra aussi souvent la bêcher, ce qui leur servira en outre, à leur desserrer la terre pour l'alongement

des racines, mais il faut que ce soit peu profondément de peur d'offenser les racines.

Il ne faut couper aux arbrisseaux aucun rejeton pendant qu'ils sont en la pépinière; mais les laisser croître à leur gré, attendant de les nettoyer en temps convenable, leurs troncs étant affermis. Ce traitement les avancera assez pour que dans la même année de l'ensemencement ils se rendent propres à être remisés dans la bâtardière pour s'achever de faire, pourvu qu'on les arrose pendant les grandes chaleurs desquelles ils ne pourroient sortir sans ce secours.

Les noyaux et fruits, pour en avoir des arbres, seront semés en même-temps que les pepins; mais diversement, car il convient de les mettre en terre par rayons à quatre doigts de profondeur, et autant de distance l'un de l'autre. Les rayons seront faits en ligne droite avec la serfouette, et au fond on y posera les noyaux et fruits la pointe contre terre, jamais autrement, pour la commodité des germes, lesquels sortans par cet endroit, poussent facilement; mais comme il pourroit se trouver des difficultés, il suffira de coucher de plat les noyaux et les fruits; car ils pourront aisément produire leurs jetons. Les amandes, noix, noi-

settes ou avelines et châtaigniers, sont les fruits qu'il convient d'employer tout entiers, sans nullement les offenser ni rompre, demeurant au rang des noyaux, les ossemens des autres fruits, comme des abricotiers et pêchers, de la chair desquels on les dépouillera, pour les semer nus. Tous ces fruits et noyaux, avant de les mettre en terre, seront ramollis dans l'eau pendant trois ou quatre jours, afin de faciliter leur naissance : et moins demeurer en terre à la merci de la vermine qui, à la longue, les y ronge. Semés dans le mois de vendémiaire ou de frimaire, ils germeront à l'issue de l'hiver, ne poussant leurs tendrons de long-temps à cause de la dureté des coques qui les contiennent, lesquelles à la longue attendries, s'entrebâillant, les laissent sortir. Cette lenteur revient au profit de la pousse : quand les froids sont passés, les nouveaux jetons sans crainte d'être offensés du mauvais temps, repoussent vigoureusement au printemps. Dans l'été suivant ils sont suffisamment fortifiés pour l'enter ou le transplanter en la bâtardière dans l'automne ou le printemps suivant, si toutes fois on desire faire l'un ou l'autre, ou tous les deux.... Semer les noyaux aussitôt après avoir mangé les fruits, c'est risquer de perdre son espérance, d'au-

tant qu'ils naissent difficilement en cette saison, tenant encore beaucoup de la chaleur précédente, à peine les arbrisseaux nés devant les froids sortent de l'hiver, à cause de la délicatesse de ces tendres plantes ; il est rare qu'il en réussisse la dixième partie. Si on desire semer des noyaux et fruits au lieu destiné pour y fructifier, sans se donner la peine de les transplanter, on peut réussir, mais il faut en semer quatre ou cinq ensemble en chaque lieu, où on desire un seul arbre ; ces arbrisseaux-ci, sortis de la terre, à la manière de ceux à pepins, seront serfoués, sarclés, arrosés, et surtout émondés en temps convenable.

En général, ni les pepins, ni les noyaux ne rapportent immédiatement des arbres francs pour produire fruit semblable à leur origine. Les seuls pepins de mûriers et de cormiers, à la longue, fructifient sans changemens : de même, les noyaux de menus abricots, des alberges et des pêches, si on les met en *aussi bonne* terre pour le moins que celles dont on les aura tirées, et qu'ils soient bien cultivés. Des noyaux de gros abricots, des prunes, des cerises ni des olives, ne donnent, par le semer, que du fruit sauvage, de quelque manière qu'on les gouverne. Les noyers, amandiers et pins, par les fruits seule-

ment semés, viennent grands et arbres francs, pourvu qu'ils soient en terroir convenable, et cultivés à propos. Par la semence des châtaignes on aura de bons fruits; mais, sans comparaison, ils seront meilleurs par la greffe, qu'en les laissant dans leur naturel. C'est la voix la plus usitée, mais non la meilleure pour tirer des arbres de noyaux et de fruits.

A l'entrée de l'hiver on mêle des noyaux et des fruits dont on vient de parler, parmi de la terre déliée qu'on met ensemble par litées dans de larges paniers qu'on dépose pour tout l'hiver dans des caves, les humectans, de temps-en-temps, avec un peu d'eau tiède qu'on jette par-dessus. Au commencement du printemps on trouve les noyaux et fruits avoir germé dans la terre quatre doigts ou demi pied de long. En les retirant on les loge dans la pépinière; où on les arrange comme quand l'on plante des poireaux, par rayons ouverts, mettant le noyau ou fruit au fond du rayon, et faisant ressortir à l'air un peu de son germe pour achever d'accroître comme ils feront avec une bonne culture et des arrosemens éprouvés. Ainsi, sans avoir senti aucune contrariété des temps, dans peu d'années ils feront de beaux arbres.

Les arbrisseaux séjourneront en la pépi-

nière quinze ou seize mois, et non davantage ; au bout de ce temps, levés avec précaution, ils seront transplantés en la bâtardière, pour achever de s'y fortifier. Ce changement leur est salutaire, ces jeunes plantes ne pouvant se parfaire convenablement dans la pépinière, chaque replantement aidant beaucoup à l'affranchissement des plantes sauvages, vaut un demi-enter. Les arbres à noyau pourront, si l'on veut, être exempts de replantement, les laissant à la pépinière jusqu'à la transplantation au verger. Pour ceux à fruit, on n'a pas besoin de prendre cette peine, d'autant qu'ils viennent bons directement de la pépinière, comme il a été dit. Cette particularité se remarque aux pins, qui souffrent très-difficilement le replantement, à cause de la tendreté de leurs racines, qui se meurent pour peu qu'on les offense. Le meilleur est de les laisser pour toujours au lieu auquel on les aura semés, afin d'éviter le hasard de les perdre par un trop rude maniement : et ce sera en semant cinq ou six pignons ensemble, pour que de tel nombre il en puisse sortir, ainsi qu'il a été dit des noyaux. Si toutes fois la nécessité contraint de transplanter le pin, il faut le faire avec les plus grandes précautions.

Aussitôt qu'un arbre est assez fort, il faut

le greffer, le fruit en sera toujours meilleur; les amandiers se greffent ordinairement au bout de l'année, les autres selon leur force, à deux ou trois ans. Tous les arbres fruitiers sont susceptibles d'être greffés.

Quelques espèces se lient plus particulièrement avec la greffe, et le grand art est de l'arrêter au sujet.

On greffe les pommiers sur pommiers sauvageons pour tige, sur des pommiers paradis et des doucins pour nains. Le paradis est un arbre d'autant plus agréable qu'il occupe moins de place, et qu'il se met à fruit presque aussitôt. Mais de son pied il sort beaucoup de sauvageons qui feroient avorter la greffe si on n'avoit pas soin de les retrancher.

Les pruniers et les abricotiers se greffent sur prunier, on y greffe aussi des pêchers; mais rarement la tige acquiert autant de force que la greffe, en sorte qu'elles reste toujours plus menue, ce qui est désagreable à la vue.

Le pêcher est mieux greffé sur amandier.

Les abricotiers viennent naturellement du noyau, mais il vaut mieux les greffer sur amandiers ou sur pruniers.

Il faut en général greffer sur prunier les pêchers et les abricotiers qu'on destine à planter dans des terres humides et fortes,

parce que la racine trace et sur amandier, ceux qui sont pour les terres sèches et légères parce que sa racine pique et va chercher l'humidité.

Les cerises se greffent sur le mérisier ou sur des sauvageons, mais ces derniers ne sont pas si vigoureux.

Le poirier se greffe sur coignier ou sauvageon ou franc. Pour employer les premiers il faut les choisir sains, l'écorce lisse et noirâtre. Ils réussissent bien en espalier ou en buisson, mais rarement en arbres de tige et surtout dans les terres légères ou sèches. Leur feuille est toujours jaune et désagréable à la vue, ils finissent même par y périr. Il est toujours plus sûr de planter sur francs élevés de pépins.

On greffe l'azérolier sur l'épine blanche, quelquefois sur des sauvages de poiriers.

L'amandier vient de lui-même : on les greffe les uns avec les autres ou sur prunier ; le coignassier fait son fruit de lui-même aussi.

L'épine vinette, le néflier, se greffent sur épines blanches et sur coignassiers.

L'expérience a prouvé que les arbres greffés par le pied ne s'élèvent jamais aussi haut que que ceux qui le sont au sommet de leur tronc.

Des manières de greffer.

On greffe par approche, en fente, en poupée, en couronne, en flûte, à emporte pièce, en écusson, à la pousse, à oeil dormant. L'avantage de la greffe est la perfection des espèces, et le rétablissement de l'équilibre dans les branches.

Rarement on greffe par approche parce qu'on n'a pas toujours deux sujets rapprochés. Cette greffe est la réunion ou incorporation de deux branches ou de deux troncs qui se joignent avec force.

La greffe en fente consiste à insérer une branche garnie de deux ou trois boutons dans une fente quelconque pratiquée sur une branche forte ou sur le tronc d'un arbre. La réussite dépend de la manière de le placer.

La greffe en poupée se fait sur un tronc d'arbre qu'on coupe avec la scie et qu'on unit avec la serpette ; on fait ensuite une ouverture avec un couteau ou ciseau dans lesquels on fait entrer une branche destinée à cet effet et dont on fait l'introduction par un coin de bois qui tient la partie ouverte. Quand la greffe est bien rangée, on relève ensuite le bois et on enveloppe le tout avec de l'onguent de Saint-Fiacre préférable à tout

autre, parce qu'il ne se gerce pas, qu'il résiste à toutes les variations de l'atmosphère, et qu'il intercepte le courant de l'air qui nuiroit à la plaie : on y emploie aussi ou de l'argile, ou de la mousse, et on assujettit le tout avec des liens d'ozier ou de jonc.

La greffe en couronne ne s'emploie que sur les gros arbres qui ont un beau tronc et qu'on veut conserver, on y met plusieurs greffes selon la circonférence.

La greffe à emporte pièce a un succès assuré, parce que l'écorce du sujet n'étant point décollée, la greffe forme bientôt union avec elle.

Pour la greffe en flûte ou en anneau on choisit une branche de l'année précédente que l'on coupe plus ou moins loin de la tige, selon la force et la grosseur ; on en coupe l'écorce en lanières qu'on descend également, on met ensuite l'anneau qui est détaché d'une branche dont on a voulu tirer la greffe et qu'on a choisie garnie d'un ou de plusieurs boutons, et autant qu'il est possible d'un diamètre égal. Si le cylindre qui s'applique sur le bois doit être en proportion avec lui, on fait joindre exactement ces écorces dans le pourtour, on coupe ensuite les lanières et on recouvre cette

union qui doit être exactement faite et le sommet avec l'onguent de Saint-Fiacre.

La plus sûre manière est de recouvrir le cylindre, excepté sur les yeux, avec les lanières assujetties avec des ligatures qu'on détache au besoin.

Comme il est rare de trouver un cylindre en proportion parfaite avec le bout découpé en lanières, s'il est trop étroit on le coupe du côté opposé aux yeux, on l'applique sur le bois, et on remplit le vide avec une partie de la lanière qu'on relève. S'il est trop large on en retranche également, puis on relève les lanières comme il a été dit.

La meilleure manière pour les jeunes arbres et les fruits à noyau et celle qu'on emploie le plus ordinairement est la greffe en écusson à la pousse ou à oeil dormant. La première se fait dès que l'arbre commence à être en sève, et on choisit alors un oeil qui n'ait pas encore poussé. La seconde se pratique lorsque l'arbre est en pleine séve et que déjà la feuille qui protège le bouton est développée, alors on coupe la feuille dont on laisse le pédicule, et ce bouton ne doit s'ouvrir et pousser qu'au retour du printemps suivant, d'où lui est venu le nom *dormant*.

Il n'y a pas d'inconvénient, dans l'une et

l'autre de ces greffes, d'en placer deux sur le même sujet à distance conservée par la nature d'un oeil à l'autre.

De telle manière que l'on greffe il faut toujours avoir la plus grande attention à ce que la greffe soit exactement placée sur le sujet, autrement elle ne réussiroit pas.

Il faut ensuite veiller aux greffes selon leurs différentes espèces, et ne pas émonder trop tôt les arbres tiges afin qu'il profitent, ni couper trop tôt aussi le sauvageon de l'arbre greffé pour rester nain.

On a aussi recours à la greffe pour multiplier plusieurs arbrisseaux curieux, et même quelques arbres, tels que les belles espèces d'érable, d'orme, de mûrier, etc.; mais à ce dernier égard, c'est au détriment de la figure, de la force, et de la durée des arbres; ils ne peuvent jamais récupérer la beauté qu'ils auraient eue, et l'élévation qu'ils auraient dans leur état naturel.

Outre les diverses espèces de greffes usitées dont nous venons de parler, il en est une autre dont on fait usage sur les châtaigniers, au moyen de laquelle on se procure tout de suite un arbre à fruit, avec une tête belle, bien formée et bien garnie. Lorsque les arbres sont en pleine sève, on coupe horizontale-

ment la tête du sujet que l'on veut greffer; ensuite on fait à l'écorce trois ou quatre incisions, suivant la grosseur de l'écorce; on l'écarte du bois, afin qu'elle ne souffre point dans le reste de l'opération; on entaille alors le bois jusqu'au milieu de la moëlle de la hauteur de trois ou quatre pouces; on prend ensuite une branche que l'on a coupée sur un autre arbre, et qu'on a choisie exactement de la grosseur de l'arbre qu'on veut greffer; on y fait la même opération que nous venons d'indiquer pour le sujet; alors ces deux portions de bois étant coupées également en flûte, s'appliquent exactement l'une sur l'autre, et l'on a soin d'observer que le canal du jeune bois soit perpendiculaire à celui de la tige; puis on fait un trou qui traverse de part en part les deux morceaux de bois, dans lequel on met une cheville: la greffe se trouve donc ainsi assujettie fermement dans sa position naturelle; la sève bouche tous les petits interstices: on relève après cela sur la greffe l'écorce de la tige, et on l'arrange de manière qu'elle l'enveloppe exactement: on entortille ensuite la greffe à la manière ordinaire, pour empêcher l'eau des pluies de s'introduire entre la greffe et le sujet; on jouit alors presque tout de suite

d'un arbre portant une belle tête, et qui rapporte abondamment. Cette opération exige beaucoup d'adresse: car elle n'a pas réussi entre les mains d'habiles gens qui l'ont essayée, sans doute, par la difficulté d'adapter bien juste la tête coupée avec le tronc, et par le dérangement que le moindre vent occasionne dans la circulation de la sève.

Greffe par approche pour les orangers et citroniers.

On pique à côté du sauvageon une branche de l'espèce que l'on desire se procurer, et de la même grosseur que le sauvageon; on la plante assez près pour pouvoir faire toucher les deux écorces, après y avoir fait une incision: on les assujettit ainsi l'un contre l'autre. L'humidité de la terre nourrit toujours la branche jusqu'à ce qu'elle se soit incorporée au sauvageon. Au bout de quarante jours, on ôte la ligature; on coupe la tête du sauvageon, toute la sève se porte dans la nouvelle branche greffée, qu'on laisse jusqu'à l'année suivante participer de l'humidité qu'elle retire de la terre; au bout de ce temps, on la coupe au-dessous de la réunion des deux sujets; quelquefois même la partie qui reste dans la terre a pris racine, et donne

naissance à un nouvel arbre. Cette greffe a l'avantage de pouvoir se pratiquer en tout temps, de donner promptement de beaux arbres : car on peut mettre pour greffe de très-grosses branches. On gagne une année que l'on perdroit en greffant à l'ordinaire. Cette greffe est, à ce qu'il paroît, la première présentée par la nature, et qui a donné naissance aux espèces différentes de greffes qu'on imaginées.

Méthode pour conserver les greffes et faciliter la réunion certaine de la plaie.

Les greffes ne réussissent qu'autant que les vaisseaux de la greffe et du sujet peuvent s'aboucher et se réunir, afin que les liqueurs de la sève puissent s'élever de l'un à l'autre. L'humidité qui peut s'introduire entre l'un et l'autre, et la sécheresse empêchent souvent la réunion des vaisseaux ; pour les garantir de l'un et de l'autre, on entortille ordinairement chaque greffe avec de la terre grasse ou de la bouze de vache ; mais dans bien des circonstances ce sont de foibles défenses pour la jeune greffe. Il est bien plus certain d'avoir de la poix-résine, de la térébenthine et de la cire que l'on fait fondre ensemble ; on enduit toutes les petites fentes avec

avec ce mêlange ; on en met aussi au bout de la greffe ; et le tout étant ainsi enduit, ni l'humidité, ni l'ardeur du soleil ne peuvent faire le moindre tort à cette greffe, et elle réussit bien, si on emploie toutes les précautions décrites.

Le moyen de défendre les jeunes greffes de l'attaque des insectes connus par les jardiniers sous le nom de *lisette* ou *coupe-bourgeons*, ainsi que des premières gelées du printemps, c'est de les envelopper dans de petits sacs de papier qu'on lie avec du fil.

Moyen de se procurer des arbres chargés de diverses espèces de fruits.

Il ne s'agit que de greffer sur un même arbre, sur un poirier, par exemple, des poires de diverses espèces ; et comme la sève des diverses espèces de poiriers se met en mouvement à-peu-près dans le même temps, et qu'il se trouve beaucoup d'analogie entre les diverses espèces de poiriers, plusieurs de ces greffes réussissent très-bien.

Des arbres propres à remplacer ou de la batardière.

Lorsqu'on n'a pas de pépinière on peut en former une d'arbres greffés qu'on place dans

un endroit de son terrain où ils ne peuvent nuire. Les tiges se mettent au cordeau à six pieds et les nains à quatre. Ils peuvent rester ainsi très-longtemps ; ils servent à remplacer, au besoin et sûrement, ceux qui manquent dans les jardins ; c'est un fond d'autant meilleur qu'un arbre planté plusieurs fois est beaucoup plus franc qu'un arbre planté au sortir de la pépinière. Il faut les tailler tout court, s'ils étoient à demeure.

Cet endroit se nomme *batardière* et doit être tenu très-propre, bien labouré, sarclé, etc. On en tire des arbres formés qui ne laissent pas de vide dans les endroits où ils suppléent ceux qu'on a arrachés.

On peut encore en élever en mannequin. On les taille selon l'endroit où on les destine soit pour espalier ou berceau, on les enlève soigneusement avec le mannequin pour les mettre en place ; par cette méthode on gagne une année, on peut aussi y élever des tiges, il suffit de faire faire des mannequins assez grands.

De la terre propre aux espèces différentes d'arbres fruitiers.

Avant de planter, il convient de connoître

sa terre et de savoir quelle nature d'arbre peut lui convenir.

Pour le poirier dont les racines pivotent et cherchent toujours le fond de la terre, il faut une terre douce et profonde, autrement dès que la racine a atteint le tuf ou la glaise, l'arbre devient jaunâtre, souffre par le faîte et diminue au lieu d'augmenter s'il est greffé sur coignassier à qui il faut une terre douce et humide. Il y a à observer qu'un poirier sur franc ne poussera que du bois dans une terre humide où le coignassier réussiroit parfaitement.

Le pommier dont la racine trace, n'a pas besoin d'une terre qui ait un si grand fond, mais il faut qu'elle soit forte et fraîche afin qu'elle trouve à se nourrir et qu'elle puisse s'étendre.

Le prunier, le pêcher et l'amandier se plaisent dans les terres légères; les grasses leurs conviennent aussi.

Les cerisiers et les autres fruits rouges dont les racines délicates courent à fleur de terre réussissent très-bien dans la terre douce et sablonneuse.

De la disposition raisonnée des arbres dans un jardin.

Les hautes tiges se mettent dans les vergers et les grands jardins, et ne demandent qu'un peu de soin dans les premières années pour former leurs têtes; il suffit ensuite de temps en temps, au moment de la taille, de les évider dans le milieu, afin que l'air circule et que le fruit mûrisse. On met peu de hautes tiges en espalier parce qu'on a rarement des murs assez hauts pour qu'ils puissent s'étendre. Les fruits qui viennent en plein vent ont plus de goût que tous les autres.

Les demi-tiges, les nains, les éventails, les buissons, se placent aux endroits où ils ne sauroient nuire et d'après le dessin du jardin; dans les petits, on met peu de buissons à moins qu'on ne les ait greffés sur paradis, parce qu'ils occuperoient trop de place, s'ils étoient greffés sur franc ou sur poirier.

De l'exposition des Arbres.

Selon les différentes expositions, on place des arbres qui y conviennent. Les hâtifs doivent être au levant, les tardifs au midi, les poires et pommes hâtives au couchant et les tardives au septentrion. Ces derniers arbres donnant

moins de bois à cette exposition, peuvent être plantés plus dru. En général il convient d'avoir beaucoup de fruits d'hiver, ils sont d'une plus grande ressource et d'un plus grand produit.

Il vaut mieux cultiver de bonnes espèces de fruits choisis qu'un très-grand nombre dont le goût et la vue ne sont pas flattés.

CATALOGUE

Des meilleurs Arbres à fruits, et temps de leur maturité.

Dans chaque espèce d'arbres, il faut choisir les variétés dont la maturité est successive, afin d'étendre la jouissance de ses fruits. Avoir l'attention d'éviter une grande abondance de fruits d'été qui murissent en même temps que d'autres d'une qualité supérieure ; borner la trop grande quantité de ceux qui passent trop vîte, et multiplier ceux qui se conservent long-temps.

Abricotier. Il existe beaucoup de sortes d'abricotiers, dont voici les principales suivant l'ordre de leur maturité.

Abricot précoce, petit et rond ; à la mi-messidor.

Abricot blanc, semblable à la couleur près; à la même époque.

Abricot commun, le meilleur de tous; à la fin de messidor.

Abricot d'Hollande; à la fin de messidor.

Abricot de Portugal, ressemble au précoce; à la fin de thermidor.

Abricot-alberge, gros comme le précoce, sa chair est musquée et délicate; à la même époque.

Abricot-pêche, gros, rebondi: il est plus gros que l'abricot ordinaire qu'il surpasse en bonté; à la même époque.

Abricot de Nancy, gros et d'un goût délicat; à la même époque.

Abricot angoumois, plus coloré que les abricots ordinaires, plus long que rond, la chair rougeâtre; à la même époque, et quelquefois plutôt.

Abricot de Provence; à la mi-thermidor.

L'abricotier, est un bel arbre en plein vent qu'on ne doit pas craindre de charger de fruit. Nul arbre ne repousse aussi facilement lorsqu'il est usé. Toutes expositions lui conviennent; mais abrité il rapporte davantage. Il réussit surtout dans les terres chaudes et sablonneuses.

Comme cet arbre dégénère par les semences

on le greffe en écusson, à oeil dormant sur prunier. L'angoumois, l'alberge et l'abricot pêche se greffent sur amandier et même sur pêcher, mais leur greffe se décole très-facilement par le vent ou par le moindre effort à la taille.

Amandier à petit fruit, à noyau tendre, à gros fruit et amande douce, chacune de ces espèces a sa variété à amande amère.

Il existe encore l'amandier-pêche qui tient des deux sortes de fruit dont il porte le nom, mais beaucoup plus du premier.

Cet arbre qui dégénère ordinairement par les semences se perpétue par l'écusson sur des sujets d'amandier ou de pêcher. Les terrains chauds, légers et profonds lui conviennent. Son fruit mûrit difficilement dans les terres froides.

Cerisier. Sous ce nom on comprend les merisiers, les guigniers, les bigarautiers, les griottes etc. Les variétés et les espèces du cerisier sont tres-multipliées; on ne parlera ici que de celles qu'on cultive ordinairement dans les jardins.

Guigne précoce; vers la fin de prairial.

Guigne rouge, guigne blanche, guigne noire, à la mi-messidor.

Bigareau hatif; vers la fin de prairial.

Bigareau rouge, bigareau bleu; à la fin de messidor.

Cerisier précoce en espalier; à la mi-prairial.

Cerisier à courte queue, gobet; à la mi-messidor.

Cerisier de Montmorency; à la même époque.

Gros gobet; à la fin de messidor.

Griotte; vers la mi-messidor.

Toutes les variétés et espèces de cerisiers se conservent par la greffe en fente ou en écusson sur le mérisier; les variétés communes à fruit rond se perpétuent de marcottes ou de drageons. Cet arbre s'accommode de tous les terrains, mais il réussit mieux dans les terres légères, il craint le fumier et la taille. Il faut ôter avec soin les branches sèches et les nétoyer.

Expérience faite sur un Cerisier, pour lui faire porter des fruits sans noyaux.

Un amateur du jardinage a fait une expérience qui mérite d'être rapportée, parce qu'elle peut donner des vues sur d'autres objets de végétation. Il tira d'une pépinière un jeune cerisier provenu de noyau qui n'avoit poussé qu'un seul jet. L'année suivante au

printemps, avant la pleine action de la sève, il fendit ce jeune arbre en deux, depuis l'extrémité supérieure, jusqu'à l'enfourchement des racines. Ensuite avec un morceau de bois, il enleva artistement toute la moelle et légèrement, de peur d'altérer trop les organes de la plante (il est bon d'observer qu'il eût grand soin aussi de ne point employer de fer pour l'opération, sinon pour la commencer). Il réunit ensuite les deux morceaux du jeune arbre, les lia avec un cordon de laine, et boucha exactement les fentes dans toute leur longueur, avec l'espèce de cire dont se servent les mouleurs pour faire leurs moules.

Lorsque la sève eut bien réuni les deux parties de l'arbre, il coupa son cordon de laine; l'arbre crût et lui donna des cerises aussi belles et aussi bonnes que d'autres cerisiers; mais elles étoient sans noyaux, ou plutôt il n'y avoit à leur place qu'une espèce de blanc sans consistance. Cette expérience paroîtroit donc prouver que la moelle des arbres est nécessaire pour la propagation. Mais, dira-t-on, on voit des arbres, des abricotiers ou autres, qui, en vieillissant, ont perdu toute la moelle de leur tronc, et qui cependant produisent des fruits avec leurs

noyaux. Mais il faut observer que les branches de l'arbre ne sont point privées de moelle, au lieu que l'opération qu'on a faite sur le jeune arbre, dont nous venons de parler, a dû changer tout à-fait la structure de ses organes.

Que de vues ne présente point cette expérience pour se procurer des fruits sans noyaux, et surtout de ces petits fruits qui abondent en une multitude de pepins, tels que raisins, groseilles, épine-vinette, etc.! On sait que l'épine-vinette sans pepins ne se trouve que sur pieds très-vieux, où le temps a apparemment produit une altération très-grande dans les organes. Que de choses curieuses et utiles dans ce genre se procureroit-on peut-être par des tentatives réitérées et faites avec art! quelles variétés n'obtient-on pas déjà parmi les fleurs, par le mêlange des sèves, et la combinaison des différentes poussières des étamines!

Les feuilles du cerisier, cuites dans du lait, purgent les matières bilieuses et guérissent la jaunisse. Les cerises aigres sont réfrigératives, dessicatives et astringentes, elles fortifient le coeur et l'estomac, appaisent la soif et calment la fièvre. Les cerises douces ou noires, connues sous le nom de *guignes*, sont tem-

pérées, humides et céphaliques et par conséquent salutaires aux affections de la tête, à l'apoplexie, à la paralysie et principalement l'eau qu'on en retire par la distillation. Les queues des cerises séchées et bues par infusion ou décoction, avec du sucre, sont un excellent remède dans la toux. La gomme qui sort de l'arbre, dissoute dans du vin blanc ou dans de l'eau, est apéritive et propre à exciter l'urine.

Chataignier. Il y a le sauvage et le greffé. Il faut à cet arbre un sable frais, les côtes et le nord. On greffe le chataignier en fente comme le poirier et le pommier, deux ou trois ans après qu'ils ont été plantés : en écusson à la pousse comme le cerisier en flûte et en siflet sur des jets de deux ans, à la mi-floréal, aussitôt que la sève est montée. En le plantant, on lui coupe la tête si on veut, mais pas le pivot, il reprendroit difficilement.

La membrane rouge qui est entre l'écorce et la chair de ce fruit, prise dans du gros vin, arrête puissamment les flux de ventre excessif, et avec partie égale d'ivoire préparé les fleurs blanches des femmes. On fait encore avec le fruit des émulsions dans le crachement de sang.

Coignassier; il y en a trois espèces, l'une

s'appelle *coignier* ou *coignassier sauvage*, c'est le pommier de son espèce ; l'autre est le poirier *coing*; la troisième, qui est la meilleure, se connoît à son fruit, plus long et plus gros que les deux autres; il mûrit en vendémiaire et brumaire.

Cet arbre, qui ne demande ni soin, ni culture, et n'a aucune régularité dans sa forme, se multiplie de marcottes et de boutures d'un pied de long et grosses d'un pouce, qu'on enfonce des trois-quarts dans une terre ferme, il fournit des sujets pour greffer le poirier. Aussi est-il cultivé en grande partie à cet effet.

Les coins sont stomachiques, réfrigératifs, dessicatifs, astringens et nourrissans. On les emploie pour les cours de ventre, les hémorragies, pour aider à la digestion, pour le vomissement, le hoquet, et la relaxation de l'estomac. La semence du coing donne un mucilage propre à adoucir l'âcreté des humeurs, pour le crachement de sang, pour les ulcères du poumon, pour les hémorrhoïdes. On le prend en gargarisme contre l'aridité et la sécheresse de la langue, et en clistère pour appaiser la douleur des hémorrhoïdes.

Coudrier, voyez *Noisetier*.

Cormier; il y en a de domestiques et de

sauvages ; on greffe le cormier sur quelque sauvageon ou franc de son espèce ; on le multiplie aussi de marcottes, mais il est plus sûr de l'élever de semences. Les cormes sont assez agréables et bonnes à manger ; on en fait une boisson semblable au poiré qui s'appelle *cormé*.

Les sorbes sont réfrigératives, dessicatives, astringentes ; principalement avant leur maturité, elles sont propres à arrêter le vomissement, les hémorragies, et intérieurement pour refermer les plaies, en forme de poudre, après avoir été séchées au four ou au soleil.

Cornouiller. Il y a le mâle et la femelle ; il y en a un à fruit blanc, mais il est rare. Cet arbre qui vient dans toutes sortes de terre, a le bois massif, l'écorce rude et pleine de noeuds, vient aisément en toutes sortes de terres, et d'exposition. Les cornouilles rouges ou blanches se cueillent vertes ou mûres ; elles mûrissent en fructidor, et leur couleur annonce cette époque. Les communes doivent être d'un rouge écarlate, et les blanches d'un blanc sans mêlange de vert. Le fruit est assez agréable à manger, quoi qu'il ait un peu d'aigreur, on le confit et on en fait une gelée semblable au cotignac : quand on le cueille vert, ce qui ne doit pourtant

se faire que lorsqu'il approche de sa maturité, c'est pour les confire dans l'eau et le sel comme les olives. On le greffe en fente sur franc ou en écusson sur l'épine blanche ou sur le poirier sauvage : on peut aussi en élever de graines, comme le cormier.

Ses fruits sont réfrigératifs, dessicatifs, astringens, et ils constipent. Ils conviennent dans la diarrhée et la dissenterie.

Epine-vinette mûrit en brumaire.

Il y a quelques variétés de cet arbuste qui ne demandent ni taille ni en engrais.

L'épine-vinette rafraîchit, humecte, resserre, ouvre l'appétit, fortifie l'estomac et le foie. On l'ordonne dans les maladies où on a besoin de rafraîchissemens, comme la diarrhée et la dissenterie. Ce fruit est cordial, propre pour arrêter les hémorragies, pour désaltérer et calmer le trop grand mouvement de la bile.

Figuier, à fruit blanc, à fruit jaune, à fruit violet; ces différentes sortes de figues donnent quelquefois dans les deux saisons. Celles qui donnent davantage dans la première saison, sont préférables.

Jamais il ne faut cueillir les figues dans l'ardeur du soleil : et pour les manger dans leur maturité, on ne doit cueillir que celles qui ont

à l'oeil une larme de sirop. On les met sur le côté dans une corbeille garnie de feuilles, et après deux heures de serre ou de fruiterie, elles sont bonnes à manger.

Celles qu'on veut conserver, se font sécher au soleil ou au four sur des claies, après que le pepin en a été tiré.

Peu d'arbres réunissent les avantages du figuier, une culture facile, des progrès rapides et deux récoltes annuelles. Les vallons, la proximité des eaux, un terrain doux et léger, humide ou frais, lui conviennent. Celui qui est préférable tant pour la quantité que pour la qualité du fruit, a un pied de bonne terre un peu forte et onctueuse sur un fond graveleux. Dans un sol aride, si le temps est sec en prairial, les figues abandonnent l'arbre. Il faut alors l'arroser beaucoup et entourer son pied de litière, pour prévenir la chute de son fruit, d'autant plus précieux, qu'il a bien meilleur goût sur des arbres plantés en terre sèche, que sur ceux qui se nourrissent d'une terre plus substantielle.

Pour marcotter le figuier, on creuse une rigole d'un pied sur quinze pouces de large, on fend d'un pouce de long le côté de la branche destinée à rester en terre, et on fait

plusieurs scarifications près de cette fente. Le nouveau plan se placè dans la rigole en forme d'arc, et on ne laisse sortir que deux ou trois yeux hors de terre. Des branches vigoureuses sont les seules propres à ces marcottes qu'on fera en automne, et on les couvrira l'hiver. Elles seront suffisamment enracinées un an après. Que dans la même saison on coupe ces branches, qu'on les plante dans des pots, et qu'une couche de tannée les échauffe en hiver, elles donneront du fruit qui sera mûr pour la fin de prairial.

On préfère, avec raison, la plantation en ventôse de marcottes de jeunes figuiers avec leurs racines déjà formées. Ces plants bien conditionnés viennent plus promptement, surtout s'ils sont levés dans un terrain ingrat, pour être mis en bonne terre. Les figuiers élevés de surgeons sont les moindres de tous, parce qu'ils sont sujets à en repousser eux-mêmes quantité à leur pied.

Pour éloigner les insectes des figuiers nouvellement plantés, on les entoure de fiente de vache au commencement du printemps, ou à la fin de l'automne : c'est un préservatif contre les belettes et les rats qui rongent leur écorce tendre. Les mois de prairial à floréal sont propres à greffer ces arbres en flûte,

flûte, et on choisit ceux de thermidor pour les greffer en écusson. Il faut choisir la branche la plus vigoureuse d'un figuier, sur lequel on veut placer une espèce différente. On enlève ensuite la partie ligneuse de l'ente, ensorte qu'il ne reste que l'écorce, en observant de ne point endommager les yeux. Ensuite on fait à la partie du sujet un incision presque circulaire, on tire du milieu de cette incision une ligne d'un pouce et demi, et on y place l'ente recouverte de l'écorce du figuier, et le tout se lie avec un brin de chanvre. Mais on doit auparavant laisser un peu écouler l'humeur laiteuse que l'ouverture a occasoinné, on l'essuie même avant et après y avoir placé l'ente.

Un moyen certain d'avoir promptement des figuiers, est de marcotter les plus belles branches d'un vieil arbre en pleine terre. On passe au travers d'une caisse une branche d'une grosseur médiocre, après en avoir circulairement enlevé un doigt d'écorce entre deux noeuds. On arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au-dessus du fond de la caisse par où elle passe. Cette branche couverte de terre, pousse des racines par sa plaie, et on la sèvre ensuite en la coupant sous la caisse.

Le figuier est l'arbre qui craint le plus la gêne, et qui pousse d'autant plus, qu'on lui donne moins l'essor. Pour lui faire prendre une forme régulière afin de l'assujétir au treillage, on est forcé de couper quantité de rameaux placés par derrière, qui empêchent le gros bois d'approcher du mur, ainsi que ceux qui dardent de toutes parts en devant, d'où il arrive que les faux-bourgeons se multiplient à l'infini.

Il est plus ordinaire de le placer en caisse, et de le former en buisson. On empaille l'hiver ces derniers, ceux en caisse se mettent dans la serre, et ont l'avantage d'être plus hâtifs. Sans chercher à leur procurer une tête régulière, on se contente de ne pas les laisser s'emporter d'un côté, tandis qu'ils sont courts de l'autre. Ils demandent de fréquens arrosemens, une fois par semaine au printemps, et tous les jours dans l'été.

C'est une mauvaise habitude de retrancher sans cesse au figuier tous ses bourgeons, pour qu'il ne s'emporte point en bois. L'usage de rompre en été l'extrémité des jeunes pousses, attendu que le fruit vient toujours à la partie supérieure des bourgeons de l'année précédente, pour prévenir la gelée, est encore mauvais. Quand les branches sont trop serrées,

il vaut mieux couper sur le tronc les surnuméraires, et ne conserver que celles qui en ont de latérales, en observant de laisser au moins un pied d'intervalle entre elles.

En un mot, on doit réduire le régime du figuier à ne le tourmenter aucunement, à lui ôter seulement au printemps les drageons qui poussent à son pied, les branches confuses et celles de faux bois, sans toucher aux branches à fruit remarquables par leurs yeux plus gros et plus voisins les uns des autres. Dans certaines saisons humides, où le bois du figuier n'a pas bien mûri, on est dans le cas de retrancher les branches les plus malades.

Le bois de cet arbre est rempli d'une moelle spongieuse, et sa sève est laiteuse. Par la suppression de ses rameaux, on met la moelle à l'air qui la dessèche; la pluie s'introduit ensuite dans les petites cellules que la nature y a pratiquées, et de là s'ensuit la pourriture qui occasionne bientôt la mortalité de ces branches incisées. Comme ses pores sont fort ouverts, et ses conduits intérieurs très-dilatés, il se fait une extravasion de cette sève laiteuse qui flue jusqu'à évacuation totale. Telle est la raison pour laquelle tout figuier qui n'est pas empaillé l'hiver, ou qui l'est mal, gèle aisément, surtout s'il tombe de la

neige, du givre et des frimats. Il fait le plus souvent éclorre du bas quantité de branchettes creuses qui gèlent en hiver, ou qui sèchent au printemps, faute de consistance suffisante, soit pour supporter le froid, soit pour résister au grand air de la saison.

C'est une très-bonne pratique d'ôter avant l'hiver les dernières figues qui ne sont pas venues à maturité. Le séjour de ces fruits tardifs, destinés à pourrir, est funeste aux branches qui les portent.

Plusieurs espèces de figuiers se plaisent en plein vent ; il faudroit les y placer plutôt que contre les murailles, où elles rapportent moins de fruit. On peut aussi les planter en contrespalier. On les couvre l'hiver, et on ne les met à l'air que par degrés au printemps, en ne les découvrant entièrement que lorsque le jeune fruit est en sûreté. A l'égard des figuiers qu'on ne couvre pas, lorsqu'ils sont plantés au nord et à l'est, ils rapportent plutôt qu'à des expositions chaudes, parce que leur fruit qui naît bien plus tard, n'a pas à essuyer les gelées printanières. Lorsqu'il est aux deux tiers de sa grosseur, on réussit à l'augmenter et à hâter sa maturité, en mettant avec un pinceau une goutte d'huile à son oeil, tous les quatre ou cinq jours.

La première récolte des figues en Italie, est regardée comme peu de chose, la plus considérable est la seconde que portent les bourgeons de l'année. Dans les climats tempérés, au contraires, cette seconde cueillette n'a lieu que sur trois ou quatre espèces, et la première doit fixer l'attention, à moins que les figuiers ne soient appliqués à des murailles échauffées. Ceux qui sont plantés contre des murs à de bons aspects exigent les soins suivans; de les détacher de la muraille en automne, d'en lier les branches par petits paquets, de les abaisser et de les attacher à des pieux pour les préserver des vapeurs humides de la terre qui leur seroient nuisibles. On peut alors les couvrir si l'hiver est rude. Comme le but de ce régime est de les retarder autant qu'il est possible, on les découvre lorsque le temps s'adoucit. Des nattes tendues au-devant des arbres, et attachées à la muraille, peuvent aussi être employées avec succès.

Les figuiers placés en contrespaliers, et qu'on ne peut pas abaisser, doivent être protégés l'hiver par des paillassons ou nattes posés des deux côtés, qu'on ôte chaque jour aux heures convenables pour les remettre la

nuit. Les vents et les matinées froides rendent seuls cette précaution nécessaire.

A l'égard des figuiers plantés en buisson loin des murs, on bute leur pied vers le temps des gelées, et on rapproche leurs branches liées avec de la paille et de l'osier.

Au printemps on découvre le figuier par degré, en commençant par le bas, et continuant à mesure jusqu'au haut, jusqu'à ce qu'il n'ait plus à craindre du froid. On retranche alors tout le bois mort; on taille à un ou deux yeux les branches chiffonnées, à trois ou quatre, les moyennes qui ne montrent pas de fruit, et même les gros bourgeons qui sont fort longs, afin de faire sortir de nouvelles branches; observant de ne pas tailler près du bouton, mais de laisser un onglet comme à la vigne.

Le figuier une fois parvenu à son degré de force, pousse rarement de longs et forts bourgeons; on ne le taille que pour multiplier et renouveler le bois, on coupe ou on ravale le milieu sur le vieux bois même qui périt facilement, et produiroit de nouveaux bourgeons, sans lesquels l'arbre finiroit par se dégarnir du pied.

Tous les ans, avant l'hiver, on supprime les brins usés ou dégarnis du bas dans les

vieilles touffes, afin de faire profiter les autres, et de renouveler l'arbre successivement.

On multiplie quelquefois le figuier en caisse, mais la nécessité où on est de le tailler, fait qu'il rapporte peu. Il faut avoir soin de rentrer les caisses dans l'orangerie, aussitôt que les feuilles sont tombées.

La meilleure manière de planter des figuiers de bouture est, au mois de ventôse, de couper des branches de figuier qui ayent trois ou quatre ans, bien nourries, touffues à l'extrémité, garnies de noeuds de proche en proche, de leur laisser toutes les petites branches latérales, de recouvrir le bout où l'on a coupé la branche avec de la poix, d'envelopper le rameau de fumier de vache ou de brebis, et de le planter dans un trou préparé, dans le fond duquel on aura mêlé du terreau avec la terre; les petits rameaux latéraux pousseront des fibres qui fourniront d'excellentes racines à la jeune bouture.

La manière de soigner ces nouvelles boutures, de leur faire produire dès la même année de vigoureuses pousses, et même rapporter du fruit en grande abondance, consiste à les arroser au printemps, lorsque la sève commence à s'élever, ce qu'on recon-

noît aux jeunes feuilles qui commencent à se développer.

Comme les figuiers redoutent les grandes sécheresses, on peut ajuster sur les tiges, des vases que l'on remplit d'eau, et qui les humectent ainsi doucement.

Manière de faire mûrir les figues.

Il est peu d'endroits où toutes les figues qui croissent sur l'arbre viennent en maturité, et ce défaut est commun surtout dans les pays ou l'air est tempéré ; il ne s'agit point ici des pays chauds qui sont le climat naturel aux figues. Pour les faire mûrir toutes, et avant leur saison ordinaire, on choisit sur le figuier les branches les plus chargées de fruits sains et les plus avancés ; ensuite avec la pointe d'un canif, on pique ces branches à un demi-pied au-dessous du fruit, et on attache directement au bas de l'endroit qui aura été piqué, un cornet de parchemin de la hauteur à-peu-près de quatre doigts. On met dans ce cornet de la fiente de pigeon délayée avec de l'huile d'olive, et on le couvre avec un linge. Ce cornet s'attache avec de l'osier. Tous les quatre ou cinq jours on met une goutte d'huile composée sur chacune des figues des branches piquées ; les figues seront

mûres un mois avant la saison ordinaire, et elles auront un goût exquis.

Les figues sont chaudes et humides, pectorales et béchiques; elles sont spécifiques dans la rougeole et la petite vérole, pour pousser les pustules dehors, les mûrir et ramollir. Les figues vertes ou sèches conviennent toutes deux aux maux de la poitrine et des reins. La décoction des figues est salutaire dans la toux et dans l'asthme. L'esprit-de-vin brûlé, après y avoir mis des figues, est un remède éprouvé contre la toux, l'enrouement et l'âpreté de la gorge.

Framboisier, arbuste dont il y a plusieurs variétés : à fruit rouge, à fruit blanc, et le framboisier des deux saisons; tous ce multiplient de même ou de pieds éclatés qu'on met en place à l'automne.

Groseiller à grappe, groseiller épineux. On les multiplie de pieds éclatés, ou de jeunes bois, qu'on met en terre à l'automne, et dont les yeux qui sont enterrés, produisent des racines. Après la taille, on laboure au pied des groseillers, et on en renouvelle la terre.

Mirobolanier. Espèce de prunier trapu, vert, dont le bois et le fruit sont ronds et

lisses. Il y a des mirabolans rouges et de noirs ; leur fruit est purgatif, ils ne quittent le noyau ni l'un ni l'autre, et ils sont excellens en marmelade. Il faut mettre cet arbre à l'exposition du levant ; au midi, le fruit sécheroit et tomberoit en avant. Il faut couvrir le mirabolanier, quand il est en fleurs ; les brouillards et les pluies sont dangereux pour la coulure : on cultive cet arbre comme le prunier.

Mûrier. Il y a trois sortes de mûres, noires ou rouges, les blanches et les mûres sans pepin. Le fruit mûrit de la mi-thermidor au commencement de vendémiaire. Le mûrier blanc plus hâtif ne sert, pour ainsi-dire, qu'à la nourriture des vers à soie, et donne son fruit plutôt et en plus grande quantité ; mais le noir a le fruit plus gros, plus agréable, et plus beau.

Manière de faire périr les punaises qui s'attachent aux mûriers, et gâtent les feuilles destinées à la nourriture des vers à soie.

Les feuilles de mûrier blanc, étant la nourriture des vers à soie : la qualité de ces feuilles influe particulièrement sur la beauté et la bonté de la soie, puisque c'est la substance même de ces feuilles qui est élaborée et con-

vertie en soie dans l'estomac des insectes ; la qualité intrinsèque des feuilles est donc de première nécessité : mais il y a des années où les mûriers sont sujets à certaines punaises, qui communiquent aux feuilles une odeur si désagréable, que ces feuilles font périr les vers à soie. Les moyens les plus sûrs pour détruire ces punaises, sont d'asperger les arbres avec de l'eau de savon, ou, ce qui est encore plus facile, de brûler aux pieds des mûriers, de la fiente de boeuf desséchée : cette odeur fait périr ces punaises, et n'altère point la qualité des feuilles du mûrier.

Cet arbre, assez mal fait, qu'on appelle l'*arbre sage*, parce qu'il bourgeonne le dernier de tous, quand les froids sont passés, a besoin de tuteur pour être droit ; il se plaît dans les cours et dans les endroits abrités. On greffe le mûrier en écusson en germinal, ou de sa propre espèce, quand on veut le renforcer, ou sur le mûrier blanc réputé sauvageon du mûrier. On le propage encore par marcottes, et mieux par boutures, qu'on coupe en germinal, comme des crossettes de vigne, en y laissant huit ou dix lignes de bois de deux ans, sans raccourcir, ni rien retrancher de ce bourgeon ; on le plante en bon terrain et à bonne exposition, laissant trois ou quatre

yeux hors de terre, et on plombe bien à l'eau; on couvre ensuite de mousse le terrain. On peut encore les planter en pots, qu'on met dans des couches avec les mêmes soins.

L'écorce de la racine du mûrier est chaude et dessicative, amère, abstersive et astringente, elle désopile le foie et la rate, lâche le ventre, et tue les vers larges. Les mûres noires, avant leur maturité, sont rafraîchissantes, dessicatives et très-astringentes. Leur usage interne est dans toutes sortes de flux; savoir, la diarrhée, la dyssenterie, le crachement de sang, le flux menstruel. L'usage interne sert dans les inflammations de la gorge et de la bouche, et les ulcères des mêmes parties, en gargarisme. Les mûres, dans leur maturité, sont rafraîchissantes et dessicatives; elles purgent, mangées au commencement du repas; elles étanchent la soif, réveillent l'appétit et adoucissent la poitrine. le jus de mûres noires en maturité, imprime aux doigts une couleur qui disparoît d'abord qu'on les frotte avec d'autres mûres vertes. La décoction de feuilles de mûrier, en forme de gargarisme, guérit le mal de dents.

Néflier; son fruit n'est mangeable que

quand il est mol, qualité qu'il acquiert sur la paille ; on le cueille vers la fin de vendémiaire. Il y en a une espèce très-bonne, plus rare, et curieuse, dont le fruit, sans noyau, est très-petit. Ce fruit ne craint point la gelée, et ne quitte l'arbre que lorqu'on l'abat.

Cet arbre, qui réussit dans tous les terrains, et qui est susceptible de toutes les formes, se perpétue par la greffe en fente, en écusson sur l'épine, le coignassier et le poirier, de plants enracinés ou de boutures.

Les nèfles sont rafraîchissantes et dessicatives ; elles resserrent et constipent puissamment, et sont contraires à l'estomac : les molles resserrent moins, sont moins nuisibles, mais plus sujettes à la corruption ; on les emploie intérieurement dans leur verdeur, dans le flux de ventre, la dyssenterie, le vomissement, les nausées, et en général dans tous les cas où les fibres relâchées ont besoin d'être resserrées. Les nèfles confites avec le miel sont les plus agréables à la bouche. On appaise des diarrhées opiniâtres, et qui résistoient à d'autres remèdes par l'usage des nèfles crues. La décoction de feuilles de néflier est bonne en gargarisme contre les inflammations de la gorge.

Noisetier, avelinier, etc.; la maturité du fruit s'annonce lorsqu'il quitte l'enveloppe qui le recouvre.

On le multiplie par drageons enracinés qu'on élève sur une seule tige qui forme une tête fort étendue, si on le désire; quoique cet arbrisseau paroisse s'accomoder de toutes expositions et de tous terrains; il produit cependant davantage dans les terres maigres, sablonneuses et humides, à l'exposition du nord ou du couchant.

Les avelines sont pectorales, nourrissantes, astringentes, propres pour resserrer le ventre et exciter les urines. Une livre d'avelines concassées et infusées dans deux pintes de vin blanc, a guéri des hydropiques qui en ont fait leur boisson ordinaire. Le gui du coudrier est souverain contre l'épilepsie des enfans; il est même préférable au gui de chêne: la prise est d'un scrupule à demi-dragme, en poudre ou en rapures. La coquille est astringente; les châtons sont astringents, et propres contre les cours de ventre.

Noyer; il y a plusieurs variétés de cet arbre tant indigènes qu'exotiques. Il n'est pas difficile sur le terrain, l'extrême chaleur lui est plus nuisible que le froid; on le multiplie par son fruit même, et on ne le replante

que lorsque l'arbre a six à sept pieds d'hauteur : il ne faut pas lui couper la tête. Il craint aussi la taille, on lui coupe le pivot afin qu'il puisse s'enraciner plus facilement.

Manière de greffer les Noyers, pour les garantir des premières gelées.

Cette méthode consiste à greffer l'espèce de noyer qui pousse dès le commencement du printemps, avec une espèce de noyer tardif, qui donne des noix d'une bonne qualité, et qui sont toujours bien pleines. Le noyer est d'autant plus agréable à greffer, qu'il se greffe très-bien quoiqu'il ait acquis une certaine grosseur, et qu'il soit même un arbre d'un pied de diamètre.

Pour pratiquer cette greffe, on les couronne vers la fin de pluviôse, en ne les étêtant pas entièrement, mais laissant subsister les maîtresses branches, dans la quantité nécessaire pour former un bel arbre : on les coupe dans les jeunes arbres à quinze ou dix-huit pouces du tronc, et dans les grands arbres on leur laisse 10 à 12 pouces de longueur : ces branches ainsi coupées poussent de nouveaux bois qu'il est bon d'avoir soin d'élaguer, et au printemps, suivant que ces jeunes branches ont fait de progrès dans l'année, on choisit les plus beaux sujets,

en ne laissant sur chaque grosse branche que cinq ou six jeunes pousses, que l'on greffe en flûte, et dont on dispose les yeux de manière à pousser des branches qui donnent une belle forme à l'arbre; quand même elles ne réussiroient point toutes, il en reste toujours assez pour former un bel arbre, qui, poussant plus tard, donne des noix en très grande abondance.

Les noix vertes sont chaudes et dessicatives; les sèches le sont encore plus. Elles sont de difficile digestion, peu nourrissantes, contraires à l'estomac, bilieuses; elles font mal à la tête et irritent les maladies du poumon, et principalement la toux. L'écorce verte de noix fait vomir doucement. Son suc tiré par expression, et appelé *rob nucum*, est recommandé avec raison dans les maux de gorge, spécialement dans l'inflammation de la luette, des amygdales et dans l'esquinancie; on l'emploie dès le commencement de cette dernière maladie pour arrêter l'inflammation. Les coquilles de noix sont sudorifiques, dessicatives. Les noix confites fortifient l'estomac, donnent bonne bouche, et corrigent l'haleine mauvaise.

Olivier; cet arbre de longue durée, a le bois beau, veineux, odorant, et brûle aussi bien

bien vert que sec. En prairial, il donne des fleurs blanches et grappues, en forme de raisins, d'où vient l'olive, fruit d'abord vert, puis pâle et noir quand il est mûr. On les cueille à la main, et bien mûres, en brumaire ou frimaire, si c'est pour en faire de l'huile ; mais si c'est pour manger, on les cueille vertes en prairial ou messidor, elles ont alors un goût âpre, amer et insupportable : voici comme on les prépare.

Après les avoir cueillies, on les étend sur des draps, et on les laisse essore à l'air pendant quelques jours, ensuite on en remplit des barils : on y mêle un boisseau de cendres de sarment ou de chêne, et un demi-boisseau de chaux tamisée, avec de l'eau par-dessus, afin que les olives y baignent ; on mêle le tout, en prenant garde de meurtrir les olives ; on les laisse dans cette lessive pendant douze heures, puis on prend une olive, on la fend pour voir si la chair quitte le noyau ; si cela arrive, le fruit est bon à confire.

En les sortant de la lessive, on les met dans l'eau douce, qu'on change souvent jusqu'à ce qu'elles ayent perdu leur âcreté, et qu'elles soient devenues fades : ensuite on les met dans d'autres barils avec de la saumure faite en mettant dans de l'eau autant

de sel qu'il en faut pour soutenir un oeuf, y ajoutant du thym, du serpolet, de l'anis, ou quelques branches de fenouil, et tous les trois mois on change la saumure, sans quoi les olives perdroient leur goût. Quand on veut garder les olives et les confire au besoin pour les manger, on les met dans de la piquette; on les met ensuite dans l'eau douce, au moment où on veut les confire.

Les feuilles de l'olivier sont rafraîchissantes, dessicatives et astringentes; leur usage principal est externe dans le flux de ventre. Les olives confites mangées au commencement du repas, réveillent l'appétit, lâchent le ventre, dessèchent et fortifient l'estomac, et lorsqu'elles sont mûres, elles le bouleversent; elles sont diurétiques, et communiquent aux urines la même puanteur que les asperges.

Pêcher, sans parler de toutes les différentes espèces et qualités de son fruit; il ne sera question que des pêchers qu'on cultive habituellement, et plus ordinairement dans les jardins pour la bonté et la qualité de leurs fruits.

L'avant-pêche blanche, de la grosseur d'une noix, est longuette et terminée par un mamelon pointu, elle est un peu musquée, et son eau est très-sucrée; à la mi-messidor.

L'avant-pêche rouge, plus ronde et plus grosse que la précédente, a un goût relevé et musqué; à la mi-thermidor.

La petite mignone, ou la double de Troies, est assez ronde et d'une moyenne grosseur, son eau est relevée et délicate : *idem.*

L'avant-pêche jaune est moins grosse que celle-ci, sa chair de couleur jaune doré, est fondante, et son eau est sucrée; à la fin de thermidor.

L'alberge jaune, ou la rossanne est d'une médiocre grosseur; son goût est excellent, quand elle est à parfaite maturité : *idem.*

La madeleine blanche est ronde, et a une eau sucrée et vineuse : *idem.*

La pourprée hâtive; sa chair est aussi fine que fondante, et son eau est excellente : *idem.*

La belle chevreuse a la chair fine, et l'eau sucrée; elle prend un rouge vif. Celle qu'on appelle *pêche d'Italie* est ovale, et n'en est qu'une variété : *idem.*

La grosse mignone est un peu plus longue, ronde comme la précédente, sa chair est succulente et délicate, et son eau relevée et vineuse. C'est une des meilleures pêches qu'on connoisse; à la mi-fructidor.

La madeleine rouge ou de courson est

ronde et d'un rouge vif. Son eau relevée et sucrée la fait mettre au nombre des excellentes pêches : *idem.*

La chancellière un peu plus ronde que la belle chevreuse, lui ressemble pour sa grosseur, sa couleur et son goût : *idem.*

La belle-garde ou galande, est ronde, fort grosse et d'un rouge très-foncé; sa chair est fine et très-sucrée : *idem.*

La vineuse de Fromentin est fort grosse et moins ronde que longue; sa couleur est d'un rouge-brun : *idem.*

La cardinale Fustemberg, brune en-dehors et rouge en-dedans, est très-grosse et remplie d'eau : *idem.*

La transparente ronde a la chair aussi ferme que délicate, elle n'est rouge que d'un côté; à la mi-fructidor : *idem.*

La violette hâtive est lisse; sa chair n'est pas moins fondante que vineuse : *idem.*

La grosse violette hâtive mûrit après celle-ci; sa chair délicate et son eau sucrée la place parmi les meilleures pêches : *idem.*

La bourdine a la chaire fine et fondante, l'eau vineuse et d'un goût excellent. Cette espèce se plaît en plein vent : *idem.*

Le brugnon violet, un peu plus gros que

la grosse violette hâtive, lui ressemble. Son eau est vineuse, musquée et sucrée ; à la fin de fructidor.

La belle-Bauce, d'un rouge écarlatte, est une très-bonne pêche : *idem.*

La belle-Tillemont est très-estimée : *idem.*

La pêche teint doux, médiocrement connue, est grosse et assez ronde. Son eau est sucrée, et son goût très-délicat : *idem.*

Le téton de Vénus, pêche d'une forme plus alongée que les autres, avec un mamelon très-apparent, a un parfum aussi fin qu'agréable : *idem.*

La chevreuse tardive ou pourprée, est grosse et longuette, sa chair est blanche et son eau succulente : *idem.*

Le pêcher à fleurs doubles donne des fruits ronds, assez gros, et d'une eau agréable dans leur maturité : *idem.*

La nivette un peu plus longue que ronde, a un goût relevé et une eau sucrée : *idem.*

La Persique qu'on confond souvent avec la nivette, est très-grosse, et a de petites bosses et un morceau de chair à la queue. Son goût est aussi fin qu'agréable : *idem.*

La pourprée tardive est ronde et grosse, son eau est douce et son goût relevé : *idem.*

La royale réunit le caractère de l'admirable et du téton de Vénus : *idem.*

Le pavie de Pomponne est rond et fort gros. Sa chair ferme a une eau sucrée et un goût relevé : *idem.*

La Monfrin est une pêche lisse, jaune en-dedans, dont la chair est ferme ; son eau sucrée est peu abondante : *idem.*

La violette tardive, un peu plus ronde, est marbrée. Sa chair tirant sur le jaune, n'est bonne que dans les automnes chaudes et sèches ; en vendémiaire.

Le pavie de Newington est d'une grande beauté, sa chair est ferme, d'un rouge foncé tout autour du noyau, et son eau est sucrée et relevée : *idem.*

L'abricotée ou l'admirable jaune. Sa chair de couleur d'abricot est ferme et agréable : *idem.*

Le pavie jaune ressemble beaucoup à la précédente : *idem.*

La sanguinole ou betterave, a la chair toute rouge et un peu sèche, elle est excellente en compote seulement : *idem.*

L'espèce qui donne des pêches-amandes participe des qualités de ces deux fruits. On présume qu'elle vient d'une amande fécondée par un pêcher : son fruit d'un goût amer n'est bon que pour mettre en compotte.

Parmi les pêches dont on vient de parler, il en est qui mûrissent plutôt et d'autres plus tard, les unes demandent une exposition plus favorable et plus de soleil, les autres sont plus sensibles à la gelée et au mauvais temps; enfin dans tous les terrains il se trouve des cantons plus analogues à certains arbres. Il n'est donc pas indifférent de consulter, en plantant, l'exposition, l'emplacement, la disposition des murailles, et la variété des veines de terre du jardin.

Les bonnes variétés de pêcher se perpétuent par les greffes en écusson à oeil dormant, sur amandier dans les terrains qui ont de la profondeur, sur prunier dans ceux qui en ont moins, pourvu qu'ils ne soient pas arides. L'exposition du nord ne convient à aucune variété de pêchers. La taille est nécessaire aux pêchers en plein vent, comme à ceux qui sont en espalier.

Manière de préserver ses fleurs des injures de l'air.

Ce moyen est simple et économique; on fiche en terre, et on incline le long des espaliers des rames de la hauteur des pêchers, et garnies de leurs branchages. Ces rames doivent être placées à deux ou trois pouces

de distance les unes des autres, et former un angle aigu avec le pied de la muraille. Il est bon de les assujétir au treillage ou à la muraille avec des liens d'osier qu'on y attache transversalement, afin qu'elles ne soient pas dérangées par le vent. On peut employer indifféremment toute espèce de bois; mais les rames de charme méritent la préférence, parce qu'elles conservent leurs feuilles fort tard; ce qui remplit mieux l'objet qu'on s'est proposé en plaçant ces rames. La circulation de l'air et la chaleur nécessaires aux progrès de la végétation, ne sont point interceptées par cet abri, qui est en quelque sorte transparent.

Moyens de conserver des Pêches.

On choisit ordinairement l'abricotée ou admirable jaune, et l'alberge jaune, mais rarement les autres espèces, parce qu'elles n'y sont pas aussi propres. On les cueille lorsqu'elles sont mûres; on les pèle; on les fend en deux; on les met sur un plat, et on les aplatit avec une palette de bois; on les laisse ainsi pendant environ douze heures, depuis le soir jusqu'au matin; le jus du fruit découle naturellement : on le met dans un vase particulier; et sur une livre de ce jus,

on ajoute une demi-livre de sucre, et de clous de girofle; et l'on fait infuser le tout sur des cendres chaudes pendant dix à douze heures.

On retire ses pêches de dessus le plat; on les étend sur des petites claies, de manière qu'elles ne se touchent point; on les met sécher dans le four, auquel on ne donne qu'un très-léger degré de chaleur, en le chauffant seulement avec du sarment de vigne. Quand on les y a laissées un certain temps, on les retire; on les fait tremper l'une après l'autre dans le sirop qui leur a été préparé; on les arrange sur les claies, ayant bien soin qu'elles ne se touchent pas; on les remet au four, au même degré de chaleur douce; on les retire ensuite pour répéter la même opération qui, ordinairement, se réitère trois fois.

On reconnoît que les pêches sont au degré de sécheresse qui leur convient, lorsqu'elles ont une couleur de brun incarnat, lorsque leur chair est ferme, transparente et reluisante, par le vernis que le sirop aura fait en séchant : on les met ensuite dans des boîtes de sapin, propres et garnies de papier blanc, que l'on met dans un endroit sec. Si l'on manquoit de faire sécher les pêches

suffisamment, elles se moisiroient, et se gâteroient dans les boîtes.

On peut conserver de même les *pêches brugnons* et les abricots; mais pour ceux-ci, il faut seulement en faire sortir les noyaux sans les ouvrir. On peut aussi conserver des figues de la même manière; mais il n'y en a que quelques espèces propres à cela; telles sont les petites figues blanches musquées et les grosses figues de Marseille.

Les pêches sont rafraîchissantes et humides; elles donnent peu de nourriture, et se corrompent aisément; mangées à l'entrée du repas, elles lâchent le ventre; sèches, elles le constipent et sont estimées dans le cours de ventre: les fleurs, les feuilles et les noyaux sont chauds, dessicatifs et détersifs. L'usage principal des fleurs, et même des feuilles, est contre les vers des petits enfans, pour lâcher le ventre, lever les obstructions du mesentère, et purger les sérosités. On en met infuser au printemps dans du vin ou du lait, pour se purger doucement en buvant l'infusion le matin. L'eau de fleurs de pêchers distilée est propre pour chasser les vers des petits enfans. Les noyaux ou amandes de pêches excitent puissamment les urines.

Poirier ; il seroit inutile de donner la liste de toutes les sortes de poires connues.

Le poirier est un des plus beaux arbres fruitiers qui se perpétue par les greffes en écusson, en fente, en couronne sur le poirier sauvage, dans les terrains qui ont beaucoup de profondeur, et sur les coignassiers dans les terrains médiocrement profonds.

Les terres compactes froides et glaiseuses ne conviennent pas au poirier ; les terres de sable gras et frais l'accommodent. Il y a peu d'exposition où on ne puisse en planter sur franc, qui réussit toujours.

Le poirier en espalier se taille comme le pêcher, mais comme il abonde moins en sève, il faut aussi lui laisser plus de bois : en plein vent, sa tête une fois formée, on peut le laisser aller : en éventail, il se taille comme en espalier, en buisson ou gobelet : sans le laisser trop abondant en bois, on peut le charger avec le soin d'évider le milieu, pour que l'air circule.

Poires d'été.

Le petit muscat est plus long que rond, son goût est très-relevé : sa maturité arrive ordinairement à la mi-messidor.

L'aurate est de la même forme, mais plus gros et moins hâtif.

Le blanquet à longue queue est petit et un peu alongé; sa chair est à demi-cassante et son eau sucrée : il est très-estimé

Le rousselet est une poire alongée, haute en couleur, e connue de tout le monde. Elle devient plus grosse en espalier qu'en buisson.

La poire sans peau ressemble assez au rousselet pour la forme. Sa chair est fondante et d'un goût parfumé.

Le salviati est d'un rond aplati, jaune, et excellent, il est demi-beurré, et son eau est sucrée et parfumée.

La robine ou royale d'été est petite, ronde, jaune, demi-cassante, sa chair est musquée et sucrée.

Le bon-chrétien d'été est une poire longue et d'une belle grosseur; sa peau est jaune, lisse, très-mince, et sa chair est cassante et parfumée. Cette poire ne ressemble au bon-chrétien que par la forme; son bois et ses feuilles n'en ont point le caractère.

L'épine d'été est longue et assez grosse, sa peau lisse et verdâtre couvre une chair fondante, relevée et parfumée. Ces deux dernières espèces ne mûrissent qu'en fructidor.

La madeleine est jaunâtre et plus longue

que ronde; son eau est douce et sa chair demi-fondante.

La poire à deux têtes est ronde, verdâtre et cassante, a beaucoup d'eau et de douceur, se garde et mûrit hors de l'arbre.

Le muscat-robert est une petite poire ronde et jaunâtre, qui a la chair tendre et un goût sucré très-relevé.

La cuisse-madame est longue et menue vers la queue; sa peau est jaune et rouge, sa chaire demi-beurrée, et son eau très-sucrée.

La bellissime qui ressemble à une grosse figue, est d'un jaune tacheté de rouge; son eau est douce et sa chair demi-beurré.

Le gros blanquet est de moyenne grosseur, plus long que rond; sa peau est lisse, sa chair cassante et son eau relevée.

L'ognonet est une poire ronde, plate, blanchâtre; sa chair est demi-cassante.

La poire de Chypre est de la couleur du rousselet; sa chair est demi-cassante et son eau parfumée.

La bergamotte d'été, semblable à celle d'automne, est plus grosse et demi-beurrée; on doit la cueillir un peu verte. Son bois et ses feuilles sont farineux.

L'orange rouge ressemble à une orange par

la figure, a le fond gris d'un rouge de corail ; sa chair est musquée et un peu cassante.

L'orange musquée, semblable à la précédente, quoique plus verte et moins grosse, est cassante et estimée pour son musc agréable.

La chair à dame est assez ronde, grise et prend un peu de couleur ; sa chair demi-cassante n'est pas fine.

La cassolette n'est ni longue ni ronde ; sa peau est verdâtre, sa chair cassante et son eau musquée.

Le roi d'été ressemble au rousselet qu'il surpasse en grosseur ; sa chair, sans être fine, est demi-cassante, et son eau est un peu parfumée.

La grise-bonne ou l'ambrette d'été est longuette et grise, fondante et beurrée.

L'épargne est longue, verdâtre, et prend un peu de rouge ; sa chair est cassante et un peu âpre. Sa queue est longue.

La fondante de Brest, plus longue que ronde, est cassante, jaune d'un côté et rouge de l'autre ; son eau est sucrée et relevée.

La poire d'oeuf est d'une bonne grosseur, verdâtre et tachetée de points gris ; sa chair est tendre, demi-beurrée et d'un goût relevé.

L'orange tulipée est assez ronde, verte et rouge du côté du soleil ; sa chair est demi-

cassante et agréable, quoiqu'un peu âpre. Ces trois dernières espèces ne se mangent qu'en fructidor.

Poires d'automne.

L'Angleterre est d'une moyenne grosseur et alongée; sa chair demi-beurrée est d'un goût relevé.

Le beurré est une grosse poire connue de tout le monde; sa chair fondante est remplie d'une eau délicieuse. Le gris, le rouge et le doré en sont des variétés.

La verte longue ou mouille-bouche est très-fondante et d'une eau excellente dans les terres chaudes seulement.

Le doyenné est une grosse poire qui jaunit en mûrissant; il est très-beurré et son eau est sucrée dans les années sèches.

Le doyenné gris, plus excellent que le blanc, est fondant, extrêmement sucré, et ne devient point cotonneux.

Le bezi de la Motte ressemble, pour la figure, au doyenné; sa chair est douce et fondante.

Le messire-jean a la chair cassante et pierreuse, d'un goût exquis. Il y en a de gris et de doré.

La bergamotte d'Angleterre a beaucoup d'eau et de parfum.

La bergamotte Suisse est ronde, lisse et panachée, beurrée et sucrée.

La bergamotte d'automne est grosse, plate et lisse, elle jaunit en mûrissant ; sa chair est beurrée et fondante : elle ne se plaît qu'en espalier.

Le sucré-vert est plus long que rond, ressemble à l'épine et a la chair beurrée et sucrée.

La marquise, semblable au bon-chrétien d'hiver, est grosse, d'une forme inégale, sa chair beurrée et fondante, son eau sucrée et un peu musquée, la font très-estimer. Cette poire et la suivante ne mûrissent qu'en brumaire.

La crasane est grosse, ronde, d'un gris verdâtre ; sa chair fondante a un peu d'âpreté qui ne déplaît pas, son eau est sucrée et parfumée. C'est une des plus excellentes poires connues.

La poire de vigne est petite, d'un gris brun, a la queue fort longue ; sa chair fondante a un goût très-relevé.

La franchipane, ainsi nommée parce qu'elle en a le goût, est plus longue que ronde : sa peau

peau lisse et jaune couvre une chair douce et sucrée.

La poire de Lansac est ronde, la peau est jaune et lisse, sa chaire est fondante et son eau sucrée.

La bellissime d'automne a le goût et la figure de *la cuisse-madame*, mais est plus grosse, sucrée et cassante.

La rousseline est longue, pointue vers la queue, a beaucoup de rapport avec le rousselet pour la couleur ; elle est sucrée, musquée et demi-beurrée.

La Louise-bonne est grosse et longue, ressemble au Saint-Germain, sa peau plus blanchâtre est douce et lisse : elle est demi-beurrée, et dans les terrains secs son eau est douce.

La pastorale est longue, a la queue courte, la peau grisâtre, et la chair demi-fondante, un peu musquée.

La poire de champ-riche est d'un beau coloris et d'une moyenne grosseur ; elle est demi-cassante. Ces quatre dernières espèces ne se mangent qu'en frimaire et brumaire.

Poires d'hiver.

L'épine d'hiver est plus longue que ronde,

sa peau est verte, sa chair est fondante, un peu musquée et beurrée.

La merveille d'hiver est d'une figure inégale et d'une bonne grosseur, sa couleur est verdâtre; sa chair fondante et beurrée a l'eau très-agréable.

La virgouleuse est une belle poire, longue, verte, qui jaunit en mûrissant; sa chair est beurrée et excellente.

L'ambrette est de moyenne grosseur, grise dans les terres fortes, et blanchâtre dans les terres légères; sa chair est fondante, et son eau sucrée et parfumée.

L'échasserie est une des meilleures poires d'hiver, sa grosseur est moyenne, sa forme ronde ou ovale, et sa couleur blanchâtre; sa chair est fondante et son eau sucrée.

Le Saint-Germain est gros, long, verdâtre; sa chaire est très-fondante et beurrée.

Le besi de Chaumontel ressemble au beurré pour la figure et la couleur, il est fondant et demi-beurré, l'eau en est sucrée.

La royale d'hiver est une grosse poire plus longue que ronde, de la couleur et de la figure du bon-chrétien d'été; sa chair est demi-beurrée et très-sucrée.

Le Colmar est une excellente poire un peu

longue, blanchâtre : il est beurré et fondant, et se mange encore en germinal.

Le bon-chrétien d'hiver est très-connu, et se plaît plus en espalier qu'en buisson.

L'angélique de Bordeaux est plus plate et moins grosse que le bon-chrétien d'hiver auquel elle ressemble ; elle est cassante et sucrée.

La bergamotte de Soulers, moins plate et de même couleur que la bergamotte d'automne, est beurrée et fondante ; sa chair est sucrée.

La bergamotte de pâques, ou le bugi, est demi-beurrée et plus longue que celle d'automne.

Le muscat Allemand est plus long que rond, assez semblable à la royale d'hiver ; sa chair est beurrée, fondante et un peu musquée.

La bergamotte de Hollande est ronde, assez grosse et verdâtre ; sa chair est tendre et demi-beurrée, et son eau est relevée. Cette poire peu connue se mange en prairial.

Le martin-sec est plus long que rond ; sa peau est grise, sa chair cassante et son eau agréable. Cette poire est, comme les autres de cette classe, moins bonne à manger crue qu'en compotte.

La solitaire ou la mansuette ressemble au bon-chrétien d'hiver, ainsi que l'arbre qui la

porte, par ses feuilles et son bois : elle est demi-cassante, et son eau est douce.

Le martin-sire est de moyenne grosseur, plus long que rond, verdâtre et lisse; sa chair est cassante et son eau douce.

Le rousselet d'hiver est de la même grosseur que celui d'été; sa chair est demi-cassante et son goût un peu relevé.

L'impériale à feuilles de chêne, aussi verte que la virgouleuse, ne lui ressemble que par la forme.

La poire de jardin est ronde et très grosse; elle prend beaucoup de rouge.

L'orange d'hiver ressemble aux autres oranges, elle est blanchâtre et demi-cassante; son eau est relevée.

Poires excellentes à cuire.

Le franc-réal est une grosse poire, un peu longue, verdâtre, marquée de petits points gris.

Le catillac est une poire blanchâtre, très-grosse et alongée.

La double-fleur est longue, grise et rouge du côté du soleil.

La poire-de-livre est ronde et très-grosse.

La douville ou la poire de Provence est

assez grosse et longue, d'un jaune rouge, sans pierres.

La poire de Saint-François est grise et plus longue que ronde; sa chair est cassante et son eau musquée.

La poire de tonneau est aussi grosse par la tête que par la queue.

La poire de Naples est assez grosse, un peu longue et verdâtre; sa chair est demi-cassante et son eau douce.

Les poires en général ont de l'astriction, elles chargent l'estomac d'une difficile digestion, et rendent le ventre paresseux. Les poires sèches sont estimés contre le flux de ventre excessif et les dyarrhées.

Pommier; il n'existe pas autant de variétés de cet arbre, que du poirier; il y a cependant un choix à faire dans ceux qu'on veut planter, pour n'avoir que les meilleures espèces. Ce sont celles qui se conservent pendant l'hiver.

Le pommier se plaît dans les terres grasses, noires et un peu humides. Il réussit également en plein vent, en buisson et en contrespalier.

Le calleville blanc est gros et a des élévations en forme de côtes; sa chair est très-délicate et son goût très-relevé.

Le calleville rouge est un peu alongé, son goût est vineux.

Le fenouillet gris est un peu plus long que rond, et d'une moyenne grosseur ; sa chair est tendre et excellente lorsqu'elle est ridée.

Le bardin, ou fenouillet rouge, semblable au précédent, est plus gris et d'un rouge-brun du côté du soleil ; le goût est le même, mais plus sucré.

La reinette franche est connue et estimée de tout le monde pour sa beauté et sa bonté.

La reinette grise a l'eau très-sucrée, ressemble à la franche, excepté par la couleur, et est aussi estimée.

La reinette rouge est plus ronde et moins grosse que les autres reinettes, et prend plus de couleur; sa chair est cassante et son eau sucrée.

La reinette d'Angleterre a la forme un peu alongée, est jaune comme de l'or, et sa peau est piquetée de points rouges.

La nompareille est verte, prend un peu de gris ; son eau a un acide fort agréable.

La pomme d'api est très-connue : la petite dont la couleur est plus vive, est plus estimée que la grosse.

La calleville d'été qui se mange au commencement de messidor, n'est estimée qu'à cause de sa primeur : ce fruit un peu long, de moyenne grosseur, est rayé de blanc et

de rouge. Sa chair est sèche et son eau assez douce.

Le rambour-franc est gros, aplati, rayé de rouge et excellent à cuire.

La pomme violette, ainsi nommée à cause d'un petit goût de violette qu'elle a, est assez grosse et très-rouge du côté frappé du soleil. Sa chair est fine et délicate, et son eau douce et sucrée.

La pomme de drap d'or est grosse, son eau est bonne, sa chair est quelquefois un peu cotonneuse.

La pomme-figue, sans pepin, vient, comme la figue, sans fleur apparente, sa forme est alongée; sa singularité la fait estimer.

La pomme d'Astracan est grosse, blanche et a la peau transparente.

La pomme noire est de la grosseur de l'api.

Le postophe d'hiver est très-gros et d'un rouge pâle.

La reinette grise de Champagne est un peu aplatie, cassante et sucrée.

Le gros-Faron est rayé de rouge et un peu plat; sa chair est cassante et a beaucoup d'eau.

La pomme de haute-bonté est plus plate que longue, prend du rouge, est très-grosse et se garde fort long-temps.

Le francatu est une grosse pomme aplatie, dont la peau est tachetée de points gris.

La royale d'angleterre est très-grosse et un peu alongée ; sa chair est assez délicate.

La pomme-poire est une espèce de reinette grise, dont la chair est dure et assez bonne.

La pomme de paradis est petite, un peu alongée et toute blanche. Elle prend de la couleur au midi.

La pomme de pigeonnet est longue, et rayée de rouge.

C'est par les greffes en fente, en écusson, en couronne sur des sujets de la même espèce qu'on perpétue les variétés précieuses de pommier. Tout terrain un peu gras et humide, et toutes expositions lui conviennent. Quoique ses racines ne piquent pas, il ne dure pas long-temps dans les terres qui ont peu de profondeur.

Il existe des poiriers et des pommiers appelés *fruits rustiques*, et destinés à faire du cidre. Ce sont les fruits les plus âcres qui font le meilleur ; les bons à manger ne valent rien pour cela.

En général les pommiers et poiriers se perpétuent principalement par les pépinières qu'on en fait de marc de cidre, par plant enraciné, ou par pommiers ou poiriers sau-

vages de trois ou quatre ans, qu'on trouve dans les bois, a qui on coupe le pivot, et qu'on greffe un an après les avoir mis en pépinière, leur coupant la tête, ou bien au bout de trois ans, sur les jeunes branches qui auroient poussé. Le poirier est plus long à venir que le pommier.

Ces arbres veulent être labourés deux fois l'an les premières années, avoir le pied net, la tige éloignée à hauteur d'homme, le corps sans mousse et la tête sans chenilles auxquelles ils sont fort sujets.

Les pommiers et poiriers commencent à rapporter à la troisième année, et durent plus de la vie de l'homme. Le poirier même dure plus long-temps que le pommier, et ces deux sortes de plant ne sont guères en plein rapport que de deux, et quelquefois trois années une. Il peut même leur arriver d'être très-chargés pendant trois ans, mais ils n'ont jamais été aussi long-temps stériles.

Les pommes, surtout celles de reinette, sont humectantes, rafraîchissantes, pectorales, apéritives, cordiales; elles chassent la mélancolie. Cuites devant le feu, et mangées le matin, mêlées avec du beurre frais, elles lâchent le ventre. Les pommes douces, cuites et appliquées sur les yeux en forme de cata-

plasme, sont merveilleuses contre l'inflammation et la douleur des yeux, à la suite d'un coup ou d'une contusion.

Prunier; beaucoup de sortes de prunier ne méritent pas d'être cultivées dans les jardins; il ne faut s'attacher qu'aux meilleures espèces que voici :

Damas violet, mûrit à la mi-fructidor.

Monsieur, à la mi-thermidor.

Perdrigon blanc, violet, rouge, à la mi-fructidor.

Reine-Claude, en fructidor.

Abricotée, à la mi-fructidor.

Mirabelle drap d'or, à la fin de thermidor.

Mirabelle, à la même époque.

Sainte-Catherine, à la fin de fructidor.

Royale de Tours, à la mi-thermidor.

Les variétés intéressantes de prunier se greffent en écusson ou en fente, sur des sujets de leur espèce élevés de drageons, ou mieux sur des sauvageons. Cet arbre réussit dans tous les terrains, mais mieux dans des terres légères et sablonneuses qui ne seroient pas arides. L'exposition du levant ou du couchant lui convient mieux que celle du midi, et il n'aime pas l'abri des grands arbres ni des bâtimens. Pendant sa jeunesse, son port est assez agréable, mais, si on l'abandonne à

lui-même, son bois fragile, rompt sous le poids de ses fruits, et l'arbre se défigure.

Le prunier est fort sujet aux chancres et à la gomme; il faut y faire le moins de plaies possible, mais le bien labourer, éplucher, ôter la gomme, la mousse, les chancres, le bois mort : ôter les branches entortillées et le faux bois qui est long, menu, verdâtre, et qui fait couler le fruit.

Lorsqu'un prunier est sur le retour et dégarni, et quand il s'y forme une confusion de menues branches, ce qu'on appelle *bourse*, et elles présagent la ruine de l'arbre, il faut le ravaler pour le rajeunir, l'étêter et couper toutes les branches à quatre doigts du fourchon, où l'on veut qu'il fasse une nouvelle tête, ou le couper tout bas auprès de la greffe; il repoussera avec vigueur, et donnera du fruit la seconde année.

Les prunes sont rafraîchissantes et humectantes étant fraîches. Mangées crues, elles ramollissent le ventre, mais elles se corrompent facilement; il ne faut pas en manger beaucoup au dessert. On doit s'abstenir des prunes blanches, parce qu'il n'y a point de fruit d'automne qui donne plutôt la diarrhée et la dyssenterie. Les prunes de damas sont les moins nuisibles; elles ouvrent le ventre, cor-

rigent l'acrimonie des humeurs, humectent la langue et éteignent la soif. Sur toutes les espèces de pruniers, on trouve une gomme blanche, luisante, transparente, que les marchands mêlent souvent parmi la gomme arabique, à qui elle ressemble beaucoup en couleur et en vertus. Elle est bonne pour humecter la poitrine, et excite le crachat prise en poudre ou en mucilage.

Verjus, vigne. On ne parle ici que du chasselas, muscat, etc. Il n'est pas question du raisin dont on fait les boissons.

Raisin précoce, chasselas, cioutat, muscat blanc et muscat rouge.

La vigne se propage par les marcottes, les boutures et les crossettes.

Les boutures sont des tailles de la vigne, ou bouts qu'on enfonce en terre, en ne laissant que deux yeux dehors. Les crossettes auxquelles on laisse environ un pouce de bois de deux ans, sont préférables; on les enfonce de même en terre; on peut auparavant les mettre tremper dans l'eau jusqu'à ce que les mamelons des racines commencent à se montrer. Les marcottes se font en couchant des brins de vigne de l'année précédente qui tiennent à la mère, et dont on

les sépare l'année d'ensuite. On peut les coucher également dans des pots, ensorte que si on desire les placer dans quelques endroits, on gagnera une année de plantation.

La liqueur ou larme qui découle de la vigne, quand on la taille au printemps dans le temps de la sève, est apéritive, détersive, propre pour la pierre et la gravelle prise intérieurement. Distillée dans les yeux, elle guérit l'ophtalmie et la rougeur de ces parties, et éclaircit la vue. Elle remédie aux démangeaisons, si on les en lave après les avoir frottées avec du nitre. En se lavant avec cette liqueur, on se guérit de toutes les infections de la peau; quelques gouttes versées dans l'oreille, sont bonnes contre la surdité. Ce suc exposé tout un été au soleil, s'épaissit en consistance de miel, et devient un excellent baume pour nettoyer et guérir toutes sortes de plaies et d'ulcères.

Le raisin vert ou le verjus de grain, est rafraîchissant, dessicatif et astringent; il excite l'appétit; il peut servir contre les fièvres ardentes, et pour arrêter le cours de ventre.

Le raisin mûr est chaud et humide, il enflamme d'abord l'estomac, et engendre des crudités, des diarrhées, et d'autres maladies semblables.

Le raisin sec est meilleur à l'estomac, il donne de l'appétit, et lâche le ventre.

La feuille de vigne récente est rafraîchissante et astringente. L'usage interne est pour le cours de ventre, pour la dyssenterie, le vomissement, le crachement de sang et les autres hémorrhagies; on en boit le suc ou la décoction. L'usage interne est de rafraîchir et de modérer la douleur de tête.

Des soins à apporter à la plantation.

Dès le mois de fructidor, il faut préparer la terre où on veut planter. La beauté des arbres dépend déjà de ce premier soin; on ne répare plus les fautes commises, car il est impossible de fouiller sous les racines d'un arbre.

Il faut donc dans les meilleurs fonds faire des trous de quatre pieds de largeur en carré, les creuser de deux pieds pour les poiriers, et d'un pied seulement pour les pommiers; car si les trous sont plus creux, les racines suivent la bonne terre, et descendent jusqu'au fond, ou étant renfermées elles languissent. Au lieu que plantés fort haut, les racines courent sur une superficie de la terre, qui est toujours la meilleure, l'arbre profite beaucoup, il rapporte du fruit plus beau.

Lorsque le tuf est proche, il faut le défoncer, parce que dès que l'arbre y seroit arrivé il périroit ; dans les endroits marécageux, il ne faut pas aller jusqu'à l'eau. Quand on place un arbre, où il en est mort un autre, il faut absolument en renouveler la terre, dont les sels sont épuisés.

Les trous bien fouillés, avant de les remplir, il faut en labourer le fond, et quand on plante, si la terre à besoin d'être amandée, il faut bien mêler le fumier consommé avec la terre, car s'il demeuroit en masse, il s'échaufferoit et gâteroit les racines. Il est encore très-bon de mettre des gasons dans les trous d'arbres ; c'est un engrais qui dure très-long-temps.

Si on a un espalier à planter contre une muraille : à un demi-pied du mur en talus pour ménager les fondemens, on fait une tranchée en nettoyant bien la terre de pierres, racines, etc. On en laboure ensuite le fond et avec soin ; on plante ses arbres à une distance de six pouces du mur.

Il convient de planter aussitôt que la saison le permet, ce qui s'annonce par la chute des feuilles ; en accélérant ce travail, on gagne une année. Le pêcher et l'abricotier doivent être plantés un an, et les fruits à pepin deux

ans après qu'ils ont été greffés. Avant de replanter un arbre levé, il faut l'effeuiller, sans cela l'arbre pourroit souffrir, et avoir toujours attention à ce que sa greffe ne soit pas enterrée. Si on prend un arbre qui ait deux greffes, on coupe la plus foible.

Avec des précautions, on peut planter en bon fond, les pruniers, cerisiers, abricotiers, poiriers et pommiers un peu forts.

Tous les arbres de tige doivent être choisis droits, de six pieds de haut, environ : les poiriers à haute tige doivent être greffés sur franc, parce que leurs racines pivottent et résistent aux vents, et non sur coignassier, qui ne fait que courir à fleur de terre, et qui s'éclate souvent. Ce n'est ordinairement que la troisième ou quatrième année que l'arbre sur franc rapporte du fruit; mais aussi l'arbre dure bien plus long-temps. Au reste, il suffit que l'arbre soit devenu vigoureux ; il y a des moyens de le mettre à fruit.

Lorsqu'on fait une plantation dans un terrain léger et sec, il faut, quand on le peut, tremper le pied de chaque arbre dans une eau grasse et épaisse, composée de bouse de vache, et de mauvais regain court, le mettre aussitôt dans le trou destiné à le recevoir, et dans lequel on aura préparé et adouci

la

la terre, et jeté un demi-boisseau de charbon sur lequel doit être posé le pied de l'arbre; puis on le couvre en émiettant la terre avec la bêche et piétinant légèrement le pourtour sans trop comprimer les racines. Si on plante dans une terre forte, froide et humide, à laquelle ne convient ni le charbon, ni la braise; on se sert de fiente de poule, de pigeon, de suie de cheminée ou de crotin de mouton délayé dans quelques seaux d'eau de mare rendue épaisse, dans laquelle on trempe le pied de chaque arbre.

Les arbres fatigués, altérés et ridés, soit d'un long voyaye ou par le dégel survenu en route, seront aussitôt possible, jetés pendant quarante-huit heures, dans une mare, les pieds et tiges couverts d'eau. On rabattra ensuite les branches, les racines et le chevelu, jusqu'à ce qu'on trouve le bois vert; on les plante aussitôt en place sur une terre bien émiée, afin que les racines soient à l'aise; on comble le trou. On garnit des pieds à la tête la tige de cordons de paille tournés autour, et pas trop serrés : pendant quinze jours et plus, si le temps étoit sec, dès l'instant de la plantation on verseroit une pinte d'eau sur chaque tige; il faudroit cesser, si le temps se mettoit à la gelée. Cet arrosement maintient

l'écorce dans son état naturel, donne de l'élasticité aux pores, pour la circulation de la sève, facilite et assure la reprise des arbres. Dans les fortes chaleurs, pour les garantir des coups de soleil, on peut répéter le même arrosement.

Lorsqu'on tire de chez soi des arbres à planter dans le même endroit, l'arbre levé et remis de suite en place a peu souffert, surtout si on le fait avec le soin nécessaire.

Mais lorsqu'on est obligé de tirer les arbres des pépinières, il faut qu'ils ne soient pas trop vieux levés, qu'ils n'ayent point l'écorce ridée, le bois sec, et qu'ils ayent de belles racines.

Les arbres doivent être espacés selon leur vigueur. Dans les terres sablonneuses, on leur donne moins de distance que dans les terres fortes, et on les espace au surplus, selon l'emploi qu'on veut faire du terrain qui est dessous. Dans les vergers, on les espace de dix à quinze pieds, lorsqu'ils sont sur franc; sur coignassier, une moindre distance suffit, parce qu'ils poussent moins vigoureusement. Les pêchers en espaliers, selon les terrains, doivent être de douze à dix-huit pieds; lorsqu'ils sont à cette dernière distance, on peut mettre un poirier entre, qu'on lève lorsque les pêchers

se sont étendus, ce qui arrive en cinq ou six ans.

On plante du chasselas ou du muscat en espalier, qu'on conduit par cordons allongés au-dessus des pêchers, lorsque les murs sont très-hauts; car s'ils n'ont que huit à neuf pieds, ces treilles leur nuiroient beaucoup, et finiroient par les arrêter à leur approche.

Moyen de maintenir la fraîcheur au pied des arbres dans les terres sèches et légères, de réchapper les arbres languissans, etc.

On déchausse les arbres dans le plus d'étendue possible; on pioche le dessous des racines avec la partie pointue de la pioche pour alléger la terre : on répand le long et dessus les racines, un à deux boisseaux de charbon, suivant la force de l'arbre, ensuite deux à trois seaux d'eau, dans laquelle on a délayé de la bouse de vache, et du regain haché qu'on verse par dessus les racines, et le charbon qui s'imbibera promptement d'eau, pour ne plus sécher jamais, parce qu'aussitôt que l'on a versé cet arrosement, on rechausse l'arbre et le charbon une fois concentré dans la terre, attire toujours l'humidité à lui.

Quand on fait des plantations de jeunes arbres dans ces sortes de terrains, il faut,

non-seulement tremper le pied de chaque arbre dans ce mélange de bouse de vache et de regain, mais encore garnir le fond des trous où doivent se porter les racines, d'un demi-boisseau de charbon, sur lequel on jetteroit cette fois seulement de l'eau dessus, si la terre étoit par trop sèche, où on donneroit un bon arrosement après la plantation; si cependant à raison de la quantité d'arbres qu'on auroit à planter, on ne pouvoit faire cette dépense; il ne faudroit pas négliger, dans les sécheresses, de donner de fréquens arrosemens, sans quoi on courroit risque de perdre une partie de ses arbres. On peut encore s'assurer de la reprise des arbres, en jetant une livre d'avoine environ sur les racines de chaque pied.

Pour ces opérations, on emploie le charbon entier, plus il est gros plus il contient d'humidité; ce n'est pas une raison pour choisir les plus gros morceaux, on les emploie tels qu'on les a, car le charbon enterré à six pouces de profondeur ne sèche jamais.

De la transplantation des arbres.

Ce n'est ordinairement qu'à la fin de l'automne que l'on songe à transplanter les arbres; il y en a qu'on peut transplanter dans le

milieu de l'été ; mais ce sont des espèces d'arbres toujours verts : il y a, vers le milieu de l'été, un temps où la sève de ces arbres est dans l'inaction ; en saisissant ce moment favorable, on les transplante, et ils ont alors plus de temps pour se fortifier avant l'hiver, que ceux qu'on transplante dans l'automne, et sont bien mieux préparés à pousser de fortes tiges, que ceux que l'on mettroit en terre au printemps.

Un curieux de jardinage, amoureux des gros arbres d'un verger qui lui rapportoient de très-belles poires et pommes, obligé d'aller demeurer dans une autre terre, à un mille de ce verger, essaya d'emporter ses arbres avec lui. Pour cet effet, il fit faire une tranchée autour de chaque arbre, pour l'enlever en motte ; et lorsque la gelée eut bien lié la terre autour des racines, avec des leviers, il fit lever ses arbres, les fit mettre sur des traîneaux, et les transporta ; il les planta dans les trous préparés : au dégel, il fit mettre de nouvelle terre autour des racines : ses arbres reprirent très-bien, lui donnèrent du fruit même dès la première année de cette transplantation ; mais il eut soin de faire décharger la tête de ses arbres de branches, dans la proportion où, par cette opération,

ils avoient perdu indispensablement de leurs racines.

Procédé pour faire grossir les arbres très-promptement.

On prétend que lorsqu'un arbre, tel que cerisier, prunier ou autres, est parvenu à la grosseur d'un pouce, il ne s'agit que de fendre l'écorce de l'arbre depuis le haut jusqu'en bas; la sève en découle d'abord en abondance; mais il se réforme une pellicule fine qui recouvre cette ouverture. On peut faire plusieurs incisions sur le même arbre; on doit cependant observer de ne les pas faire du côté du midi, parce que le grand soleil dessécheroit trop cette partie ouverte, et feroit soulever l'écorce. Un jeune arbre fruitier traité de cette manière, peut devenir, dit-on, aussi gros au bout de six ans, qu'un autre pourroit l'être en douze ans.

On sait que l'accroissement des arbres se fait par l'extérieur, que la partie qui se trouve entre l'écorce et le bois, nommée par les naturalistes *liber*, se convertit tous les ans en bois, et forme comme autant de couches concentriques, qui donnent de l'accroissement à l'arbre. L'incision que l'on fait à l'écorce des arbres, et qui doit aller jusqu'au

bois, donne peut-être lieu aux fibres de l'écorce de s'étendre et de se dilater davantage.

Nouvelle manière de disposer les arbres pour garnir un espalier, quelque haut qu'il soit.

Les arbres poussent avec d'autant moins de force, et donnent des fruits d'autant moins beaux, que leurs racines ne peuvent s'étendre dans la terre, s'y distribuer, s'y ramifier sans se confondre et se mêler avec d'autres; c'est l'inconvénient des arbres en espaliers. On peut l'éviter, et se procurer les espaliers les plus magnifiques. On plante d'abord, à l'espace de six pieds les uns des autres, des arbres nains; ils garnissent le bas des murs; on élève d'autres arbres fruitiers avec des tiges fort hautes; on les met en terre à huit pieds loin du pied du mur; on couche le jeune arbre, dont on fait passer la tige dans un tuyau creux de terre; il vient se relever le long du mur, pousse des branches qui garnissent la partie moyenne de l'espalier; la partie élevée peut être recouverte par de la vigne plantée de même, et à une distance encore plus grande du pied du mur. Si le terrain qui est derrière le mur est un champ, on peut planter les grands arbres ou la vigne

de ce côté ; on leur fait traverser le mur dans un tuyau, et ils se relèvent le long de l'espalier, pour l'aller couvrir jusqu'à son sommet. Toutes les racines des arbres ainsi plantés, profitent très-bien, et ne se nuisent point les unes les autres ; les tiges couchées dans leur longueur, ne pouvant point pousser de racines qui aillent se confondre avec les racines voisines.

Procédé pour multiplier les arbres par bouture, bourgeons ou racines.

Dans le règne végétal, la nature se reproduit de diverses manières ; dans chaque bourgeon d'un arbre est l'embrion d'un arbre tout-à-fait semblable à celui qui les produit. Lorsque les boutures des arbres qui peuvent se multiplier de cette manière, ne réussissent pas, la cause la plus ordinaire, est que la partie qui étoit en terre a pourri : on peut remédier à cet inconvénient, en enduisant cette partie avec le mastic suivant. On fait fondre ensemble une demi-livre de térébentine, et deux livres et demie de poix commune, auxquelles on ajoute trois-quarts d'once d'aloès en poudre : ce mêlange s'enflamme ; ainsi, de crainte du feu, on doit faire l'opération en plein air : on éteint ce

feu en mettant promptement un couvercle: on réitère cette inflammation jusqu'à trois fois; on ajoute alors à ce mêlange trois onces de cire jaune, et six dragmes de mastic en poudre; on le laisse refroidir : lorsqu'on en a besoin, on en casse un morceau; on le fait fondre dans un pot sur un feu doux, et on l'étend sur la partie de la bouture qu'on veut mettre en terre; on est sûr qu'elle ne pourrira pas. Chaque bourgeon d'une branche ainsi préparée, peut réussir et donner un arbre. Il faut observer qu'il y a des arbres qui doivent être exceptés, tels que l'alaterne, le savinier, la sensitive, qui n'ont point de bourgeons, et d'autres dont les bourgeons ne portent que des fleurs mâles ou des fleurs femelles, séparées.

Lorsqu'un arbre ne réussit point à être multiplié par provignement ou bouture, on peut le multiplier par les racines. On lève la terre de dessus des racines; on en coupe les deux tiers en travers; on émonde toutes les fibres latérales dans l'espace de sept ou huit pouces: on enduit toutes les parties blessées avec le mastic dont on vient de parler; on tient la partie tranchée de la racine de plus de cinq pouces de longueur hors de terre, et on la contient dans cette situation à l'aide d'un

bâton fourchu ; la partie exposée à l'air se charge de branches, de feuilles ; au printemps suivant, on peut les séparer tout-à-fait, et elles réussiront parfaitement.

Taille des arbres.

La taille des arbres a trois buts principaux ; 1°. de prolonger la duré des arbres ; 2°. de leur donner certaines formes qui plaisent aux yeux, et qui attirent l'endroit qu'ils occupent ; 3°. d'avoir de plus beaux fruits, et de les garantir en partie des secousses du vent qui les abat de dessus les arbres, élevés quand ils sont de quelque grosseur.

En retranchant toutes les branches inutiles pour la nourriture desquelles la sève se seroit divisée, un arbre dure plus long-temps.

Il est de toute vérité que le fruit qui croît sur des arbres taillés, est mieux nourri et plus beau. La sève ne se perd point à nourrir du bois inutile, et le soleil favorise mieux le fruit en entrant partout.

Dès l'instant de la plantation d'un arbre, et à sa première taille, on le dispose de façon qu'en rapportant beaucoup, il dure très-long-temps. Pour y réussir, il faut substituer à la méthode ordinaire, une méthode sûre,

infaillible et aisée dans l'exécution, dont on parlera ailleurs.

Les arbres en espalier, lorsqu'ils sont dans un terrain vigoureux, ont besoin d'avoir en largeur, ce qu'on ne peut leur donner en hauteur. Comme la sève tend toujours à monter, il faut modérer son effet dans le haut de l'arbre, afin de l'entretenir dans le bas, et en conséquence ne souffrir aucune branche forte verticale.

Lorsqu'un arbre s'emporte d'un côté, ce qui s'appelle *épaulé*, il faut modérer la rapidité de la sève, soit en coudant un peu la branche de ce côté, soit en le taillant un peu long, et plus court, celui où la sève ne se porte pas aussi vivement.

La taille de l'arbre se fait pour lui donner la forme qu'on désire, avoir de plus beaux fruits, et le faire durer plus long-temps en ne le forçant pas à nourrir des branches inutiles qui l'épuiseroient.

Selon l'espèce, on retarde ou on avance la taille des arbres, qu'il faut cesser dans les froids rigoureux, et dans les grandes gelées.

On commence ordinairement à tailler les poiriers et pommiers depuis la chute de leurs feuilles, et on diffère la taille des pêchers, abricotiers et pruniers, jusqu'au moment,

pour ainsi dire, où ces derniers sont en fleurs; ce qu'il est impossible de faire sans causer une perte considérable de sève aux branches, et exciter cette gomme qui les fait périr.

Il est plus avantageux de tailler tous les arbres indistinctement en automne, lorsque n'ayant plus assez de sève pour pousser de nouvelles branches, ils en ont assez pour guérir la plaie de la taille. Le temps est alors plus favorable, et les travaux moins pressés; on peut visiter les arbres, les examiner avec soin, retrancher le mauvais bois, le bois mort, les onglets, etc.; enfin l'éplucher avec un soin qu'on ne prend pas, lorsqu'il y a trop d'ouvrage à la fois.

Le préjugé enraciné qui a dirigé jusqu'à présent la conduite des jardiniers, ne sera pas détruit par l'exemple et les preuves; cette classe d'hommes a une routine plus forte que l'expérience, c'est aux personnes curieuses de leurs arbres, et de leur jardin, que nous adressons cette observation, de laquelle ils se trouveront bien, s'ils la mettent en pratique.

En taillant, il faut avoir soin de couper net, sans déchirement de bois ni d'écorce en talus opposé à l'oeil, autrement cet oeil voisin de la taille pourroit avorter. Lorsqu'on est obligé de se servir de la scie, il faut en-

suite parer l'endroit scié avec la serpette, afin que la plaie puisse se uérir plus aisément.

Tous le succès de la taille, en général, dépend de savoir ôter les branches inutiles ou usées, de régler la longueur et leur force et à celle de l'arbre. Il faut surtout ne laisser ni branches ni racines.

On coupe régulièrement près de la tige les branches qu'on retranche, afin qu'il ne s'y fasse aucun noeud ; elles se recouvrent plus promptement.

Les arbres foibles en bois se coupent court, et surtout ceux greffés sur coignassier ; les autres se taillent long, afin de les charger à fruit ; ceux de plein vent ne se taillent plus quand leur tête est formée ; on se contente d'arrêter, en les cassant, les petites branches qui excèdent le tour de l'arbre, et de vider l'intérieur, dont on retranche les branches qui feroient confusion sans rien produire.

Jamais il ne faut arrêter par le haut les cerisiers et les pommiers, mais seulement les nettoyer et les décharger de bois par-dedans.

Il faut encore bien distinguer les arbres à la taille ; le poirier de saint-Germain ou de beurré se mettent promptement à fruit, et demandent à être conduits autrement que le poirier de virgouleuse, de bon-chrétien d'hi-

ver, etc., qui sont plus tardifs. Ceux-ci veulent être taillés dans leur jeunesse, fort allongés, surchargés de petites branches, la plupart laissées entières, sans quoi ils ne se mettront pas à fruit de long-temps. Les autres, au contraire, se forment dès leurs premières années, et se taillent comme des arbres modérés dans leur végétation. Le pommier d'api dont le bois est fort long, le calville rouge où il est peu nombreux, exigent un différent traitement des autres pommiers, dont le bois est abondant, etc.

Avant de retrancher une branche, il faut voir si on n'aura pas besoin de regarnir le vide, et si il y aura de quoi, ensuite se souvenir qu'il est autant dangereux d'ôter trop de bois aux arbres, que de leur en trop laisser.

Pour bien tailler, il faut définir les différentes branches. Il y a des branches à bois, des branches de faux bois, des branches à fruit, des branches chiffonnes, des branches gourmandes.

Les branches à bois, sont celles qui donnent la figure à l'arbre.

Les branches de faux bois ont toutes les yeux plats et éloignés.

Les branches à fruit sont plus minces que les branches à bois, mais bien nourries, dont

les boutons sont doubles, un peu gros et rapprochés les uns des autres.

Les branches chiffonnes, sont de petites branches déliées qu'on trouve en confusion, qui ne peuvent donner ni bois, ni fruit.

Les branches gourmandes, sont des branches droites et claires, avec les yeux plats et éloignés qui naissent sur les grosses branches, et qui attirent toute la sève de l'arbre; on les supprime si elles sont inutiles ou mal placées; ou on s'en sert pour renouveler l'arbre au besoin.

Il faut couper, comme inutiles, toutes les branches chiffonnes; celles de faux bois et les gourmandes à moins, comme on vient de dire, qu'on n'en ait besoin pour renouveler l'arbre, ou pour arrêter la fougue d'un arbre trop vigoureux. Toutes les mauvaises branches ne doivent être ménagées que dans le cas où leur retranchement dépareroit l'arbre.

Selon la vigueur du jet, depuis quatre jusqu'à douze pouces; on taille avec soin les branches à bois qui forment la tête de l'arbre.

Les branches les plus précieuses, sont les branches à fruit qu'il faut raccourcir quand elles sont trop longues et trop foibles: laisser entières en retranchant le petit bout seulement, pour que les boutons profitent mieux; celles qui sont d'une juste longueur, et ne

pas toucher à celles qu'on appelle *bourses*, qui sont grosses et courtes, et prêtes à donner du fruit.

Les poiriers vigoureux poussent souvent des bourgeons forts, dont les yeux s'ouvrant dans la même année, produisent des branches à fruit, au lieu de rabattre ces branches précieuses, on allongera leur taille sur les yeux au-delà. Si ces bourgeons cependant étoient fort longs, et garnis d'un grand nombre de branches à fruit; on taille quelques-unes de ces dernières à un ou deux yeux, afin de les faire dégénérer en bourgeons, pour prévenir le vide qui pourroit se faire.

On casse les branches du poirier et du pommier pour les mettre à fruit. Cet usage est fondé sur la raison de diminuer le nombre des plaies, et d'augmenter celui des branches à fruit. Trois sortes de branches sont susceptibles de cette opération; les bourgeons petits et moyens, qui poussent autour de l'arbre, les branches chiffonnes et les petites branches provenues des boutons à fruit dégénérés. De ces restes de bourgeons cassés, il sort des branches à fruit. Les branches chiffonnes se cassent au-dessus du deuxième ou troisième oeil renflé, afin de réduire les boutons au petit nombre qui peut réussir sur ces branches

branches foibles. Les petites branches provenues de boutons à fruit, se cassent comme les chiffonnes, ou au-dessus des rides de leur base, sans leur laisser aucun oeil apparent.

Cette opération n'a lieu que pour les seuls pommiers et poiriers vigoureux et jeunes ; elle ne doit pas même y être trop multipliée, à moins qu'il ne faille arrêter un arbre trop fougueux, qui s'emporte trop en bois, et le mettre à fruit.

Quand un arbre, trop vigoureux, au lieu de se mettre à fruit, s'emporte toujours en bois, ce qui arrive par une sève trop abondante, il ne faut pas le tailler, mais lui casser des branches, ainsi qu'on vient de le dire, écarter deux ou trois des plus fortes racines, et les recouvrir de terre. Le cours de la sève étant arrêté, les boutons s'arrondiront, et il finira insensiblement par tourner à fruit.

La figure d'un arbre contribue à sa beauté et à sa bonté, c'est pourquoi il ne faut pas trop dégarnir le pied ni le corps d'un espalier. On doit tenir le bas des espaliers garni de plusieurs branches, ne pas retrancher les basses, et ne les tailler que d'une longueur médiocre, afin de tenir toujours le bas de la muraille couvert.

Le corps doit être plutôt taillé court que

long, les branches hautes, difficiles à gouverner, surtout dans les pêchers, doivent être raccourcies de beaucoup, sans cela, ils ne durent pas long-temps.

On forme un arbre régulièrement pour l'espalier en rabattant sa tige, et en choisissant les deux plus vigoureuses branches qui y reperceront sur les côtés parallèles au mur. Ces deux branches formeront la base de l'arbre entier, et seront comme les mères de toutes les autres, en divisant la sève en deux canaux obliques qui la partageront des deux côtés également. Si on y laissoit une tige verticale, l'arbre au lieu de s'étendre, ne feroit que monter.

Ce n'est qu'en nettoyant les arbres, de tous les bois morts, chicots, des corps étrangers, en les émoussant, en les écroutant tous les trois à quatre ans qu'on les maintient dans la fructification.

Les arbres en espalier produisent le plus bel ornement d'un jardin lorsqu'ils sont bien tenus. Les arbres en contre-espalier et en éventail se cultivent de même : pour disposer ces derniers, on pose des échalas de chaque côté au haut on met une traverse, ce qui suffit pour les dresser. A mesure que ces différens arbres aussi préparés, augmentent en hau-

teur et en largeur, on les taille sur les côtés et dans le haut des branches, et on les arrange toutes comme les doigts sans être croisés, afin qu'ils fassent bien l'éventail.

Chaque année on palisse et on retranche ce qui doit l'être, on coupe à deux ou trois yeux les branches qui piquent le gros de l'arbre afin qu'elles se mettent à fruit.

On n'élève plus actuellement d'arbres en buisson, mais leur taille est la même. On ne taille que les bourgeons placés dans la direction de leur circonférence, et la longueur de leur taille se règle selon leur force.

Moyen particulier de former le pêcher, et de l'ordre de ses branches et de sa taille.

Cette taille se réduit à trois points principaux ; 1°. à couper au pêcher (et aux autres arbres) le canal direct de la sève, par lequel elle se porte perpendiculairement vers le haut, et les obliger par cette suppression à ne pousser des branches que sur les côtés. On doit cependant laisser des branches qui montent verticalement, lorsqu'elles sont nécessaires pour garnir le milieu, et qu'elles ne sont pas perpendiculaires, en partant de la tige, mais perpendiculaires sur obliques. 2°. A ne jamais arrêter par les bouts, ne jamais pincer, rogner,

casser par le milieu les branches du pêcher, mais les laisser pousser de leur longueur et les palisser. 3°. A fonder sur les gourmands toute la disposition du pêcher, les palisser avec tous leurs bourgeons, pourvu qu'ils puissent trouver place, sans confusion, sans quoi il faudroit les supprimer. D'asseoir sur ces gourmands la taille annuelle, autant que l'arbre peut l'exiger, leur donnant une charge proportionnée à leur vigeur, et les alongeant le plus qu'il est possible.

On connoit trois classes de branches; savoir, 1°. des *branches-mères;* il ne doit y en avoir que deux à chaque pêcher, l'une à droite, l'autre à gauche. 2°. Des *membres* ou branches montantes et descendantes, qui croissent sur les deux branches-mères, communément à un pied de distance les uns des autres. Les branches montantes garnissent le dedans, et les descendantes le dehors. 3°. Des branches appelés *crochets*, à bois et à fruit pour l'année, et qui en fournissent d'autres pour les années suivantes, et qu'il faut ménager, tellement que l'arbre en soit toujours pourvu.

La différence des arbres bien soignés et taillés pour la pousse, est telle qu'à l'âge de cinq ou six ans, ils sont plus formés, qu'ils occupent plus de terrain, que leur tige et

leurs branches sont plus grosses, et qu'ils donnent plus de fruit que les autres arbres de dix à douze ans. De plus, dans les arbres mal taillés, à mesure que les branches qui poussent perpendiculairement au tronc, grossissent, celles des côtés meurent successivement après avoir langui, et il ne reste plus que le milieu et le haut qui profitent. Ces grosses branches perpendiculaires croissent aussi aux dépens de la tige, et la surpassent en grosseur. Au contraire, les arbres étant dressés en forme de V, il se fait une distribution proportionnelle de sève, qui des deux mères-branches, passe obliquement, et par conséquent avec moins d'impétuosité, tant dans les branches montantes que dans les descendantes.

On arrête par le haut une branche qu'on veut faire pousser du bas, pour empêcher qu'elle ne s'emporte. Cette suppression du canal directe de la sève, qui ne trouve plus à se déposer dans ces extrémités retranchées, la détermine à se rabattre sur les yeux du bas, qui font alors éclorre des bourgeons dus à cette industrieuse invention.

Un arbre conduit suivant la méthode ordinaire, est très long-temps à se former et à rapporter : un autre au contraire bien dirigé,

fait des progrès rapides, et devient extrêmement fructueux ; dans le premier, la sève est portée verticalement ; dans le second, elle l'est obliquement.

Outre les trois classes de branches distinguées, il y en a un autre ordre ; 1°. des gourmandes qui naissent communément de l'écorce, des yeux, des boutons, de la tige, souvent même des racines dont elles sont des rejetons ; des demi-gourmands qui viennent également partout ; des lambourdes ou brindilles qu'on ne connoît pas, ou que l'on confond souvent ; 4°. des branches folles ou chiffonnes que l'on appelle aussi *faux-bourgeons*, ou *branches de faux-bois*.

Telles sont ordinairement toutes celles dont le pêcher est composé. Pour former les branches-mères qui font le premier ordre, on commence à dresser l'arbre sur deux branches qu'on taille à quatre, cinq ou six yeux ; et dans le cas où il en a poussé une plus forte d'un côté que de l'autre, on taille fort long la plus forte et on tient très-court la plus foible qui tarde peu à ratraper la première, beaucoup trop chargée pour être réduite. A mesure que ces branches s'alongent, on leur donne plus ou moins de charge, afin de leur faire occuper une plus grande étendue sur

la muraille. Elles produisent une infinité de gourmands qui poussent à leur extrémité; on les taille fort long, à un, deux et trois pieds, suivant la vigueur de l'arbre, et on rabat le bout de la branche-mère sur ce gourmand, qui a poussé le plus près de son extrémité. On détache ensuite du mur les branches-mères, pour abaisser chaque côté davantage, afin de l'évaser et de l'étendre.

Le milieu de l'arbre, loin d'être vide, se trouve aussi garni que les côtés, au moyen des branches montantes et descendantes, qui sont pour la plupart des gourmands alongés, et au moyen des branches-crochets placées de distance en distance, pour en garnir les intervalles. Ces branches-mères et ces membres font éclorre des branches-crochets, qu'on laisse pousser de toute leur longueur, et qu'on taille au printemps à bois et à fruit, suivant l'âge et la force de l'arbre.

Parmi les branches-crochets qui poussent à côté de chaque oeil des gourmands conservés, on supprime au palissage et à l'ébourgeonnement toutes celles de devant et de derrière, pour palisser celles des côtés, et à la taille suivante, on abat une entre-deux; on taille les autres à un ou deux yeux sur les fleurs qui se rencontrent. Ces branches-cro-

chets donnent l'année-même du fruit, et du bois pour la suivante.

Dans les branches-crochets qui donnent bois et fruit, les fortes, dont les yeux sont doubles, avec un bouton à bois au milieu, reçoivent un peu plus de charge que les autres. Les demi-fortes, dont la grosseur est moindre, sont moins chargées. Quant aux foibles qui n'ont qu'un oeil à fruit et à bois, on les tient court. Mais à force de tailler successivement sur les unes et sur les autres, les branches sur lesquelles on a taillé précédemment, se trouvent trop haut montées, on les rabat d'année en année, et on profite de celles qui percent aux environs, et des gourmands, pour rapprocher la taille.

Les gourmands poussent plus promptement, plus vivement, et plus abondamment que les autres branches. Ils ne viennent sur les arbres que lorsqu'on les taille trop court, qu'on les décharge trop, ou qu'ils sont extrêmement vigoureux. On distingue trois sortes de gourmands; les naturels, qui naissent immédiatement de la greffe et des branches; les sauvageons qui poussent au-dessous de la greffe et du tronc même, et les demi-gourmands, également produits de ces parties de l'arbre. On pourroit y ajouter une quatrième sorte

de gourmands artificiels, et qu'un artiste industrieux fait pousser à tout arbre pour le renouveler, lorsqu'il commence à s'user, ou pour le regarnir.

Voici les principaux indices pour connoître les gourmands. 1°. Leur position : la plupart poussent de l'écorce et non d'un oeil. 2°. Leur extrémité inférieure : soit qu'ils partent de la peau ou d'un oeil, ils sont gros du bas, fournis et nourris, même en naissant, et ils occupent toujours par leur base, presque toute la capacité de la branche dont ils sortent. 3°. La précipitation avec laquelle ils s'efforcent de pousser : ils naissent, croissent, grossissent et s'alongent comme tout-à-coup. Il en est qui durant un été poussent jusqu'à six à sept pieds de haut, et qui parviennent à la grosseur du doigt. 4°. Le tissu du bois d'un gourmand et son écorce, sont des marques certaines auxquelles il se fait connoître. Ces sortes de branches commencent de fort bonne heure à avoir par le bas cette couleur brune de la peau, qui n'existe sur les bourgeons, que quand ils sont convertis en bois dur. Leurs feuilles sont aussi plus longues, plus larges, plus épaisses et d'un vert plus foncé. Ces caractères distinctifs sont une suite de l'abondance immodérée de la sève. 5°. Leurs bou-

tons tout différens de ceux des autres branches, sont petits, noirâtres, et fort distans les uns des autres. 6°. Leur figure les décèle : ils ne sont point exactement ronds, comme les branches venues dans l'ordre naturel, mais aplatis plus ou moins d'un côté ou d'un autre, jusqu'à ce qu'ils grandissent. 7°. Leur écorce, au lieu d'être lisse, luisante, vernissée, est ordinairement graveleuse et raboteuse.

Il est très-ordinaire, par exemple, de voir une branche d'une grosseur ordinaire devenir gourmande au bout d'un an ou deux. Taillée à quatre, cinq ou six yeux, pour en faire un des membres de l'arbre, mais parce qu'elle est perpendiculaire, quoique sur oblique, elle prend tellement de la nourriture, qu'elle surpasse en grosseur la mère-branche et ses voisines. Si on ne peut la retrancher, sans dégarnir l'arbre, il faut chasser dans le mur un fort clou, qu'on garnit de linge, puis forcer presque jusqu'à casser cette branche rétive, l'y attacher et l'arrêter de même par le haut. Tel est le moyen de faire d'une branche directe, et seconde une branche oblique et mère. On supprime ensuite toutes celles qui s'entrelacent, et on fait choix de branches propres à former l'arbre.

Les gourmands sauvageons, se laissent,

quand ils sont nécessaires, soit pour renouveler l'arbre dans sa vieillesse, soit pour le remettre des épuisemens causés par le mauvais gouvernement. On les greffe alors, sinon on les coupe fort près, afin que la plaie se recouvre. Pour les demi-gourmands, on en fait le même usage, à peu de chose près, que des gourmands décidés. Quant aux artificiels, on emploie pour les faire naître, le ravalement et le rapprochement. On est maître, jusqu'à un certain point, de ne pas avoir de gourmands, ou d'en avoir peu. En les supprimant, l'arbre chargé d'une sève surabondante, en produit toujours de nouveaux, jusqu'à ce qu'enfin il soit épuisé. Pour les diminuer, ou s'en préserver, il suffit de profiter de ceux qui se présentent naturellement de tirer dessus, de les alonger et de les charger amplement.

Si un arbre est épuisé; on coupe au printemps toutes les branches de vieux bois sur celles qui sont les plus voisines, qu'on taille à un ou deux yeux. On le rapproche en supprimant une partie de ses anciennes pousses, et en observant de le mettre sur les branches du bas et du milieu qui annoncent le plus de vigueur. On est sûr alors d'avoir des gourmands, ou même d'autres branches qui per-

ceront de la peau au-dessous des coupes. Il est inutile d'ajouter que, pour faciliter la végétation, on doit lui donner de bons engrais, et que pour le recouvrement des plaies, les coupes doivent être nettes et sans chicot. D'après ce qu'on vient de dire, il est aisé de conclure; 1°. que les gourmands sont comme les entrepôts et les magasins pour y renfermer des provisions de sève, afin de la distribuer ensuite dans toute la capacité de l'arbre. Ce sont en effet, après la tige, les réservoirs secondaires, qui la contiennent en plus grande abondance, que les branches dont ils reçoivent l'être. 2°. Qu'ils prouvent la fécondité des arbres; ceux qui sont chétifs, malades, mourans ou épuisés, n'en produisent point. Si on en fait l'expérience sur deux branches, pour voir laquelle aura plus profité, de celle qui a été privée des bois réputés gourmands, ou de celle à qui on les a laissés. La première n'aura que des cercles minces, aplatis et serrés; dans la seconde, ils seront gonflés, et plus nourris.

On remarque, en supprimant les gourmands, que la tige cesse de profiter, et reste à-peu-près dans le même état, qu'en pinçant ou arrêtant quelques branches au pêcher, a qui cette extrémité est essentielle, il en

repousse sur le champ une autre. De plus, au lieu d'un petit rameau qu'on ôte, il en croît d'innombrables, qui subissent le même traitement, et qui forment à chaque bout rogné autant de têtes de saule, d'où il arrive que tous les yeux du bas de ces branches rognées, qui dans le pêcher auroient donné du fruit l'année suivante, s'ouvrent dès l'année même en pure perte. De-là, l'arbre s'emporte, n'a plus que des branches par en haut, et tout le bas périt infailliblement.

Les lambourdes et brindilles existent dans tous les arbres fruitiers à noyau, elles donnent leur fruit la même année qu'elles ont été produites. Les lambourdes sont de petites branches menues et longues, qui ne croissent guère sur le pêcher que de cinq à six pouces; elles naissent ordinairement vers le bas, à travers l'écorce du vieux bois, et même des yeux des branches de l'année précédente. Leurs yeux sont drus, de couleur noirâtre, plus gros et plus rebondis que ceux des fortes branches. La couleur de leur peau est d'un beau vert de mer, clair et luisant. Leur extrémité supérieure est couronnée par une espèce de bouquet ou grouppe de boutons noirâtres, avec un seul bouton à bois. On peut juger de leur fécondité, parce qu'une seule nourrit

cinq à six pêches. Leur durée n'est que d'un an ; épuisées ensuite, elles sont retranchées à la taille. Les brindilles plus précieuses encore sont à-peu-près la même chose, excepté qu'elles sont moins longues, moins élancées, mais plus grosses et plus nourries ; elles n'excèdent jamais deux ou trois pouces de long : souvent elles se trouvent placées pardevant, en forme de dards.

Il ne faut pas abattre ces deux sortes de branches, soit à la taille, soit à l'ébourgeonnement et au palissage, quand même elles se trouveroient sur le devant. On retrousse néanmoins ces branches quand le bouton à bois est grandi, et on les attache, en leur faisant faire l'anse de panier. Il n'y a qu'une exception à cette règle, c'est quand l'oeil à bois a gelé ou manqué : le fruit du pêcher, comme on l'a vu, ne mûrit point qu'il n'ait à côté ou au-dessus une branche pour lui servir de mère-nourrice, qu'on fait sagement de couper à trois ou quatre yeux, lorsque le fruit peut être sevré, et qu'il a acquis les deux tiers de sa grosseur, afin que les feuilles placées à chaque oeil, servent à le défendre des rayons du soleil. Il profite alors de la sève qui auroit monté dans toute la branche.

On distingue donc dans le pêcher trois

sortes de branches à fruit, les grosses, médiocres, et les petites. Les fortes sont celles qui sont de la grosseur d'une plume à écrire, qui ont des yeux triples à chaque noeud; savoir, deux yeux à fleur, avec un oeil à bois au milieu. Ces branches, loin de s'aoûter, comme les gourmands, sont d'un vert un peu foncé, avec des marques noirâtres et un peu graveleuses. Leurs yeux voisins les uns des autres, sont bien nourris et produisent des feuilles longues, larges et d'un beau vert. A ces sortes de branches on donne sept à huit pouces de taille, selon la vigueur de l'arbre. Mais à l'ébourgeonnement, on en supprime une partie sans les éclater, ni les pincer, pour peu que les autres s'alongent. Les branches médiocres à fruit tiennent le milieu entre celles dont on vient de parler et les petites. Elles ont aussi des yeux triples, comme les grosses, leur couleur est la même et leur grosseur peut être celle d'un cure-dent : on les taille à quatre, cinq ou six yeux. Les petites branches sont de deux sortes. Les unes fructueuses, et qui ont à chaque noeud un seul oeil à fruit avec un oeil à bois, sont particulièrement celles qu'on nomme *branches-crochets*, dont on se sert pour amuser la sève, et sur lesquelles on tire à fruit

au défaut des fortes et des demi-fortes. On les taille à un, deux ou trois yeux, le fruit y noue également et y mûrit parfaitement. Taillées à un oeil, elles donnent pour l'année suivante de très-bonnes branches médiocres, fructueuses. Souvent on tire trop à fruit sur elles, sauf à les rabattre, si le fruit ne noue point. Mais dénuées de sève, pour nourrir tant de fleurs et de bourgeons, elles ne produisent que des feuilles. La seconde espèce est celle des branches folles ou chiffonnes, dont la stérilité est le partage. Elles sont très-menues, et n'ont que de très-petits yeux à côté de chaque feuille, et fort éloignés les uns des autres. Il faut leur associer certaines branches dénuées d'yeux à bois, mais qui ont un bouquet de vingt ou trente fleurs.

Un pêcher d'un an doit avoir poussé quatre, cinq ou si belles branches qu'on aura palissées de toute leur longueur. La conduite tenue à l'égard de cet arbre la première année, sert également de règle pour la seconde. Au lieu de ravaler, comme on fait sur la branche d'en bas, en la taillant à deux ou trois yeux, on laisse une ou deux branches, qu'on taille en branches-crochets à trois ou quatre yeux, puis on en ôte une après, qu'on coupe tout près de l'écorce, et on alonge celle des extré-

mités,

mités : s'il s'y rencontre des gourmands, on les rabat dessus. Cette pratique conserve à la sève ses agens et ses réservoirs, sans épuiser, dès son jeune âge, un arbre qui fait tous les ans à pure perte, la pousse de quatre ou cinq branches. A la seconde année, il doit avoir trois ou quatre pieds d'étendue, et sa tige une grosseur considérable : s'il ne poussoit pas aussi vigoureusement, on le tiendroit plus court, relativement à sa force.

Conserver aux pêchers de cet âge quelques branches à fruit, pour en essayer la vigueur, c'est s'exposer à les voir long-temps, et presque toute leur vie, étiques. Les amateurs ne laissent aucune branche fructueuse, la première ni la seconde année. Si dès la première les fruits se nouent, ils les abattent ; s'ils en souffrent quelquefois à la seconde, c'est sur un petit nombre d'arbres d'une force extraordinaire. En un mot, on doit seulement tendre alors à former l'arbre, et ce n'est que par les branches à bois qu'on y parvient. Quant à l'ébourgeonnement durant ces deux premières années, on laisse fort peu de bois, choisissant toujours le plus fort et le mieux placé. Si on voit que le jeune arbre produit beaucoup de gourmands, on lui laisse plus de bois qu'il ne lui en faut, afin d'amuser la

sève, sauf à le supprimer à la taille, on alonge les deux branches-mères. C'est le seul moyen d'avoir des arbres qui s'étendent, croissent et grossissent, et de faire profiter la tête et la tige en même-temps. Il est impossible qu'un arbre réussisse, quand la grosseur de sa tige n'est pas en proportion avec ses branches.

Un arbre, à la troisième année, doit commencer non-seulement à occuper une vaste étendue, mais encore à donner suffisamment de fruit. Voici le procédé à suivre à son égard dans le temps de la taille. Quand il est dépalissé, on abaisse de côté et d'autre les deux branches-mères, et on les étend à chaque extrémité, en consultant toujours la vigueur de l'arbre. On alonge à proportion les membres, et on leur donne en hauteur, l'étendue qu'ils peuvent supporter. Quant aux branches-crochets, on les tient toujours un peu de court, afin d'avoir du fruit, en même-temps que des branches fructueuses pour la taille subséquente. En les tirant, elles pourroient donner plus de fruit, mais elles n'auroient que des branches étiolées pour l'année suivante.

Si cependant l'événement ne répondoit pas à l'attente, on déchargeroit amplement l'arbre, en l'ébourgeonnant. Le peu de bois qu'on lui laisseroit ayant toute la sève à lui seul,

profiteroit nécessairement. Dans ces commencemens, il pousse toujours une infinité de gourmands. Au moyen de la charge et de l'alongement dont on vient de parler, il en a beaucoup moins, que suivant la méthode ordinaire. Quand on alonge le menu bois, il arrive de-là qu'il noue fort peu de fruit, parce que ces branches foibles et fluettes n'ont pas des récipiens assez vastes, pour contenir suffisamment de sève, afin de le nourrir. Alors, ou il avorte, ou celui qui est noué tombe. De plus, en taillant court les gros bois, ils poussent avec véhémence : en arrêtant par les bouts ces branches fortes, et raccourcissant sans cesse les branches folles qu'elles ont poussées de tous les yeux du bas qui se sont ouverts contre l'ordre de la végétation. Cette opération meurtrière répétée tous les ans, prive de fruit et bientôt d'arbres.

Malgré l'essor donné au pêcher, il ne laisse pas de produire des gourmands de toutes parts. On les palisse et on n'ôte que ceux qui s'entrenuisent, ou qui sont placés devant, derrière, aux extrémités, et tout au haut de l'arbre. Pour ne point l'épuiser à force de porter des gourmands en pure perte, on taille, vers les mois de prairial et messidor, ceux qui se trouvent nécessaires dans les places où ils sont

nés, et on les ravale sur deux ou trois yeux les plus bas, quelquefois même sur un seul. Alors on voit éclore de ces yeux des branches-crochets qui seront formées encore assez à temps pour donner du fruit l'année suivante. Quand on appréhende que ces gourmands ainsi traités, ne prennent trop de force du bas, et ne deviennent branches dominantes, on commence dès la mi-floréal à les couper à moitié, tout près d'un oeil ; au commencement de messidor on les coupe encore plus bas, et à la moitié du mois on les met à un seul oeil. Au moyen de toutes ces plaies sur lesquelles l'air agit, la sève s'évapore, son action se ralentit, et le gourmand est dompté.

Les autres soins nécessaires aux pêchers et à tous les arbres nouvellement plantés, sont de les labourer à temps, de les préserver de la gomme, de la cloque, des pucerons, de mettre sur la superficie de la terre deux pouces de terreau autour de leur pied, de supprimer les pousses qu'ils pourroient faire en devant, soit de leurs yeux, soit de la tige même, non en les cassant, ce qui occasionneroit un flux de gomme, mais en les coupant proprement près de l'écorce, de les buter, afin de les empêcher de jaunir durant les humidités continues, en battant un peu la terre par-dessus

en forme de talus, ou en plaçant une douve à leur pied, qui en éloigne les eaux, de laver fréquemment le tronc durant les sécheresses, de les frotter avec une brosse, et de mouiller leur tête vers le soir; on a vu que les végétaux tiroient la pluie et la rosée, surtout dans les saisons sèches; et enfin de leur faire un bassin pour les arroser. L'effet de ces arrosemens est de détremper les sucs de la terre et les sels nîtreux qui doivent passer dans les racines des arbres et leur donner la nourriture. A la faveur des feux qui sont dans la terre, ou de ceux du soleil qui la pénètrent, il se fait une fermentation et un bouillonnement qui occasionnent le soulèvement et l'agitation de ses parties spiritueuses, portées rapidement des racines dans la tige, et de la tige dans les autres parties des plantes.

Les arbres qui ont produit du bois et des jets vigoureux, ne demandent qu'à être taillés et attachés, après avoir été réglés dans leurs pousses, et formés à fruits.

La taille du pêcher remise au printemps, n'a lieu que dans les climats froids, et non dans les pays chauds; mais cette pratique n'est que locale. 1°. La délicatesse de cet arbre et sa sensibilité au froid sont telles, que l'hiver brûle quantité de boutons à bois et à fruit, et

altère beaucoup de branches. Dans cette saison les uns et les autres sont réellement morts, quoiqu'un reste de sève qui les soutient encore, les fasse paroître vivans. Ces apparences trompeuses s'évanouissent au printemps ; le hâle et les premiers coups de soleil, achèvent de dessécher toutes les parties sur lesquelles le froid a agi. En visitant les pêchers durant les temps nébuleux, dans les gelées à glace, on voit quantité de gouttes d'eau qui tombent sur les branches, s'arrêter à chaque petite éminence que forme le nodus des yeux. Ces gouttes d'eau s'y congèlent et forment un glaçon, dont le séjour brûle les boutons moins garnis de cette bourre pratiquée autour des yeux, en dedans, pour les préserver de la rigueur du froid. Ces branches taillées à l'endroit de ces boutons au printemps, la plupart étoient brûlés en dedans, quoique lors de la taille ils parussent aussi sains que les autres ; et après le développement de la sève, les uns étoient gelés en bourre, les autres un peu moins.

2°. On ne taille point le pêcher en hiver, dans la crainte des effets de la gelée et du froid. La moële spongieuse des branches mise à l'air par l'ouverture de l'incision, reçoit les eaux glacées des pluies et des fri-

mats qui se congèlent, et l'oeil qui y répond doit périr.

3°. Cet arbre pousse d'abord avec impétuosité, et donne des preuves prématurées de sa fécondité, avant que les gelées soient passées. Si donc, au lieu de lui laisser tout son bois, toutes ses fleurs et tous ses boutons dans lesquels la sève se distribue, on l'en déchargeoit d'une partie en hiver, avec quelle véhémence il pousseroit au printemps, livré aux gelées tardives, qui trouveroient d'autant plus à mordre, que les bourgeons seroient plus avancés.

4°. En taillant d'hiver, l'arbre est sûrement attaqué de la gomme.

5°. Tout étant dans une espèce d'inaction durant l'hiver, les branches malades, gangrénées ou mortes, sont abreuvées par les humidités, et paroissent sous un coup-d'oeil tout différent, que lorsque la sève se développant au temps de la taille, fait apercevoir sèches ou remplies d'une moëlle noirâtre, ces branches qui sembloient vives. La taille du pêcher doit donc être différée jusqu'au printemps.

Le temps où elle doit être faite, n'est pas absolument fixe. C'est à la circonstance des saisons, aux climats, aux positions, à la nature du terrain, à l'âge et à la qualité des

arbres à en décider. Pour les saisons et les climats, on comprend qu'on taille plutôt ou plus tard, suivant qu'ils sont hâtifs. Dans un fond, dans une vallée froide et aquatique, on taille plus tard que sur le sommet d'une montagne ou sur le penchant d'une colline, à cause des dangers provenans de l'humidité. L'exposition du midi est la plus hâtive, et par conséquent on y taille les pêchers, avant ceux dont la pousse tardive ne se presse point d'éclorre. Le terrain sec et chaud doit aussi avoir la préférence sur un sable froid ou sur des terres lourdes et massives. Les fruits sont plus hâtifs dans ces terrains que dans les terres humides, non-seulement parce qu'ils sont plus chauds à raison de leur sécheresse, mais encore parce qu'ils n'en tirent qu'une plus petite quantité de sucs. L'abondance de de la sève, en augmentant l'accroissement des fruits, retarde leur maturité.

On réduit à trois points ce qu'il faut faire avant, durant et après la taille. D'abord il faut donner un coup-d'oeil général sur l'arbre, et dans une visite exacte, s'assurer de la distribution de ses branches, de leur quantité et de leur qualité, de son état de vigueur ou de foiblesse, de santé ou de maladie, de sa forme, de ses dispositions à s'em-

porter, pour se régler sur la conduite qu'on doit tenir en le taillant. Ensuite dépalisser toutes les branches, afin d'être le maître de tailler l'arbre, et de lui donner une forme régulière, autant qu'il est possible. On ne parle point des maîtresses-branches, ni des branches-mères, qu'il ne faut détacher qu'en cas de ravalement.

Après avoir visité l'arbre, comme on l'a dit, on le décharge de tout le bois mort, des branches ruinées, galeuses et gangrénées, ensuite on coupe les chicots et onglets. Les vides occasionnés, tant par la suppression des branches défectueuses, que par le vice même de l'arbre, obligent quelquefois à amener de loin des branches pour les remplir. On observe de les tirer avec précaution, en appuyant légèrement dessus par l'extrémité d'en-haut, ou un peu en-deçà, à un point d'appui solide, sans les forcer ni les tordre, et on les attache quand elles sont à leur point.

On taille ensuite le côté le plus difficile de l'arbre, en commençant par le bas, qui ne doit jamais être placé qu'à six pouces au moins au-dessus de la terre, on remonte jusque vers le milieu, en espaçant les branches dans une sorte d'égalité, afin de ne point laisser de grands vides en des endroits, et en d'autres

des branches trop proches. On fait de même envers l'autre côté, et on s'arrange pour que le milieu se trouve garni, et que les branches restantes soient à-peu-près à une égale distance bientôt remplie au palissage futur par les bourgeons qui vont croître et s'alonger. Il faut exactement palisser et attacher les branches à mesure qu'on les taille. Sans cette attention, celles surtout qui ont été laissées de longueur, sont sujettes à être froissées et à être écorchées.

Il ne faut faire qu'une seule taille au printemps, pour n'y retoucher que lors de l'ébourgeonnement et du palissage. Il ne faut pas tenir long une branche à fruit, parce qu'il est impossible que, laissant sur une branche fluette une aussi grande quantité de fleurs, le fruit puisse profiter et mûrir, s'il vient à nouer. On en sera de plus en plus convaincu, en considérant qu'outre les pêches que ces branches fluettes sont obligées de nourrir, chacune a une mère nourrice qui doit participer à la même nourriture.

C'est encore une pratique non moins vicieuse, que celle de raccourcir ces branches où les fruits ont noué, ou de les supprimer, s'ils ne nouent point. Il s'est fait en pure perte une dissipation considérable de sève, qui

auroit passé dans le petit nombre de pêches et de bourgeons, proportionné à la capacité de la branche. Il est plus naturel de ménager des fleurs dans l'étendue de l'arbre, à l'exception de l'extrémité des branches, et de tailler fort court ces branches menues, incapables de fournir à beaucoup de fruit une sève assez abondante. Il faut excepter de cette règle les brindilles et les gourmands, très-féconds, et qui sont dans un genre différent des branches ordinaires. Les suites funestes de cette taille multipliée, sont l'évaporation de la sève, les issues ouvertes à la gomme, un épuisement assuré pour l'année même, et pour la suivante une maigreur dans la pousse des nouveaux bourgeons, et l'origine d'une infinité de branches chiffonnes.

Il faut conserver soigneusement les branches à fruit ou les branches-crochets, en évitant néanmoins la confusion, et les tailler court. Si un arbre est bien constitué, les fortes doivent l'être à cinq et six yeux, et même à huit en certains cas, pour arrêter l'impétuosité de la sève, sauf à les réduire en l'ébourgeonnant. Les demi-fortes le seront depuis un oeil jusqu'à trois. Il est un juste milieu entre tailler trop court, ou trop long, ou sur une trop grande qnantité de branches. Dans le premier

cas on n'a que des gourmands ; dans le second, on épuise son arbre, qui ne pousse que des branches chiffonnes ; et dans le troisième, la place leur manque au palissage. Si on en supprime trop, on n'a point de fruit. C'est au jugement et à l'expérience à décider des pratiques qu'exigent les différens cas où l'on se trouve.

Pour retenir le pêcher qui s'emporte vers le haut et qui se dégarnit du bas, il suffit de le rapprocher, en taillant tant sur les branches fortes, que sur les demi-fortes ; c'est à-dire, que si on a taillé les fortes l'année précédente à quatre, cinq et six yeux, et les demi-fortes à un, deux et trois, on rabaisse à la taille actuelle, chacune de ces branches sur celle qui aura poussé de l'oeil le plus bas. Mais si cette dernière est ou défectueuse, ou plus fluette que celle du noeud au-dessus, on taille la foible du bas à deux yeux, et celle d'au-dessus à trois ou quatre ; au moyen de ce rapprochement de chaque année, on met un frein à la fougue du pêcher. On a remarqué que plus le fruit est rapproché de la branche-mère, plus la substance lui est fournie abondamment. Elle n'arrive ni aussitôt, ni en aussi grande quantité aux fruits placés à l'extrémité des branches.

Quoique le pêcher pousse rarement de l'écorce et du vieux bois, il arrive qu'étant ravalé, la sève s'entretient avec une sorte d'équilibre vers le bas, et qu'accoutumée à s'y porter, elle y fixe son cours. En conséquence, elle fait éclorre de temps en temps, à travers la peau, des branches inespérées, qu'on conserve précieusement au palissage, et qui renouvellent une partie de l'arbre l'année suivante. On les taille long, sans appréhender que les yeux d'en-bas s'éteignent. Ce sont des branches gourmandes et vigoureuses qui remplacent leurs voisines usées ou trop alongées, et qui deviennent très-fructueuses.

Les lambourdes et les brindilles ne doivent être taillées aucunement. On casse les premières par le bout, afin de ne point leur laisser une si grande quantité de boutons à fruit à former et à nourrir. Les pêches qu'elles rapportent sont presque toujours les meilleurs, les plus grosses et les plus hâtives, tant il est vrai que c'est la nature des couloirs et la filtration qui fait le fruit, et nullement la grosseur de la branche. Dans les années de stérilité, ou lorsque les fleurs sont gelées, ces brindilles demeurent toujours naines, leurs bourgeons tiennent de leur nature; et de leurs yeux on ne voit éclorre que

des branches maigres et fluettes, d'où on conclut que la sève qu'elles reçoivent n'est pas configurée, de même que celle qui passe aux gourmands.

De la taille d'été.

Cette taille se commence à la mi-messidor par tous les arbres hâtifs; comme le cerisier hâtif, les groseillers, quelques pêchers et abricotiers; ensuite jusqu'à la fin de fructidor, temps où la sève finit les plus tardifs, les pommiers, poiriers et pruniers; la seconde sève n'est pas assez abondante pour produire de forts bourgeons. Il arrive cependant qu'avant ce temps on est obligé d'ébourgeonner ou de tailler tous les bourgeons que la fourmi et le puceron ont attaqués, et dont les feuilles sont par paquets recroquevillées et crispées.

On supprime toutes les branches qui ont poussé au pied des branches principales et au haut de l'arbre, les branches gourmandes, mal placées et qui sont inutiles; on conserve avec soin celles qui doivent remplacer ou former des branches supérieures ou remplir des vides : à la mi-messidor on les taille à un, deux, trois ou quatre yeux, qui sortant bientôt après, donneront des branches à fruit pour l'année suivante. Il ne faudra rompre,

ni casser, ni éclater, ni pincer aucune branche, c'est dangereux pour les arbres : mais employer seulement la serpette pour toutes les branches ou bourgeons où la scie est inutile. Il faut tailler toutes les branches attaquées de gomme, à un pouce au moins au-dessous de la partie affectée, les nettoyer des vermines et feuilles mortes, donner de l'air au fruit pour qu'il prenne de la couleur : bien alonger les branches des espaliers, et par le moyen des alonges, fixer les petites branches dont on croit avoir besoin. Ce n'est qu'à la veille de l'hiver qu'il faut ôter le gros bois, etc.

Palissage et ébourgeonnement.

Les règles du palissage sont d'étendre droites toutes les branches afin qu'elles ne soient ni coudées ni tortueuses, de les espacer en raison de la grandeur des feuilles, de même à ce qu'il ne reste pas de vide, ne pas trop serrer les liens, ne pas les mettre sur les yeux, ne point forcer ni faire croiser les branches, à moins que cela ne soit indispensable pour garnir une place.

On ne doit entendre par ébourgeonnement que la suppression des bourgeons surnuméraires, nuisibles aux arbres foibles, ou qui donnent de la confusion.

L'ébourgeonnement consiste à réduire à un seul bourgeon le plus beau et le mieux placé de ceux qui sont sortis du même nœud, à n'en conserver aucun languissant ou défectueux, à remettre à la taille suivante le retranchement de quelque branche qui auroit péri, en disposant le bourgeon qui se présente le mieux pour la remplacer : à ménager de bons bourgeons dans les endroits où il y aura des branches à remplacer l'année suivante.

Autant qu'il est possible, l'ébourgeonnement doit être accompagné du palissage afin que dans le cas où il se décoleroit quelque branches, en palissant, on pût la remplacer par le bourgeon qu'on ôteroit.

Les arbres en contre-espalier, en palissade, et en éventail ne diffèrent que par leur double face de ceux qui sont en espalier, ils demandent la même taille. Les arbres en buisson se taillent de même.

Pour remplir le vide qui défigure assez souvent un arbre en buisson, on taille en crochet, à trois ou quatre pouces de long, à la manière des vignerons, sur une grosse branche à bois, afin qu'il en sorte pour regarnir l'arbre.

De

De la manière de multiplier, par les marcottes, les arbres rares et précieux.

Opération du jardinage des plus intéressantes, et souvent la seule dont on puisse faire usage pour multiplier les arbres rares et précieux. On peut employer quatre moyens différens, que l'on applique suivant que la position des branches le demande, ou que la qualité des arbres l'exige. En général les racines nouvelles partent toujours des noeuds et des bourrelets : un des points essentiels pour faire prendre des racines promptement et sûrement à des branches, est de tâcher d'y occasionner la formation d'un bourrelet.

Un des premiers moyens de faire prendre racine aux branches, est lorsqu'elles sont assez basses et assez longues, de les coucher simplement dans la terre, où l'on a fait une petite fosse; si la branche a trop de roideur, il faut alors l'arrêter avec un crochet de bois. Toute la perfection de cette opération consiste à faire faire aux branches dans l'extrémité de la fosse le coude le plus abrupte qu'il est possible, sans la rompre et l'écorcer; car alors la sève, trouvant les canaux obstrués par un point de resserrement et d'extension tout ensemble, est forcée de s'en-

gorger, de former un bourelet et de percer des racines: cette opération réussit à merveille sur l'orme, le tilleul, le platane; lorsque la branche a pris racine, on la sépare alors de la mère : c'est de cette manière qu'on marcotte la vigne.

Le second moyen, lorsqu'on opère sur des arbres qui ont de la lenteur ou de la difficulté à percer des racines, est de prendre les mêmes précautions que l'on prend pour les oeillets.

On couche la branche de la manière dont on vient de le dire, mais seulement à l'endroit du coude on fait une entaille, on éclate un peu la branche dans son milieu, sur environ un pouce ou deux de longueur, suivant sa force, et on glisse un petit morceau de bois dans l'entaille pour empêcher le bois de se réunir.

Comme cet expédient ne réussit pas à certains arbres, il faut alors avoir recours au troisième moyen, qui consiste à former avec un petit fil de fer, que l'on serre avec une tenaille, une ligature, qui, empêchant la sève de monter si facilement, donne lieu à la formation d'un bourrelet d'où sortent des racines. D'autres personnes ont pour méthode de couper une petite zone d'écorce au-dessus

du coude que forme la marcotte, ce qui retardant l'élévation de la sève, fait naître aussi un bourrelet d'où sortent ensuite des racines. Mais comme dans cette opération on affoiblit l'action de la sève, on retarde le succès; ce qui rend la ligature avec le fil préférable.

Lorsqu'on veut marcotter des arbres qui ont rarement des branches à leurs pieds, tels que les orangers et autres, on choisit les branches qu'on veut marcotter; on les passe à travers le fond d'un pot, que l'on assujétit ensuite à l'arbre, et que l'on emplit de bonne terre; la marcotte y prend racine, sur-tout si l'on a soin d'arroser fréquemment, ce qui est nécessaire, le pot restant ainsi suspendu, et lorsque la branche a pris racine, on la coupe par-dessous le pot, et on la sèvre de sa mère branche.

Pour faire le choix des branches que l'on marcotte, il est bon d'observer que dans les arbres qui ont le bois dur, ce sont les jeunes rejetons qui font le plus aisément racine; au contraire, dans les arbres, dont le bois est tendre et molasse, c'est le vieux bois qui reprend le mieux.

De la taille de la vigne.

On doit se régler à cet égard sur les climats,

les expositions, la nature des terrains, et la vigueur plus ou moins grande des sujets, la qualité particulière du bois suivant les années, les événemens de l'année précédente durant le printemps, l'âge des vignes, la distance des ceps, la nature et l'espèce des raisins.

On se presse moins de tailler dans les climats où les gelées sont à craindre, et où les vignes sont exposées à l'action des vents du nord et de galerne, que dans ceux plus hâtifs et plus favorablement situés, comme au midi. Une vigne taillée avance davantage que lorsqu'elle ne l'est point, parce qu'elle a moins de bois à nourrir; et que la sève qui eût été répartie dans celui qu'on a ôté, doit avoir bien plus d'action au temps de la pousse. On taille aussi plus long, et on charge plus en coursons, dans ces sortes de climats un peu froids, où la vigne a plus de corps, et où elle pousse davantage que dans ceux exposés à l'ardeur du soleil, qui pompe plus fortement les sucs de la terre. En général, la nature du terrain décide, pour alonger en bois, et charger en coursons amplement dans une bonne terre, et avec beaucoup de réserve dans un terrain maigre et sec.

Quand le bois est bien franc, on taille le plus fort et le mieux placé à quatre ou cinq

yeux, non compris les sous-yeux, un second à trois yeux, un troisième à deux, et un quatrième à un oeil, c'est-à-dire, qu'on laisse au moins une douzaine de bons yeux. Il faut que le bas du talus de la coupe soit opposé à l'oeil, de peur que les pleurs de la vigne coulant dessus, ne l'endommagent. De plus, à ce cep vigoureux, on laisse un bois taillé au bon oeil de son extrémité, et qu'on couche en terre ou qu'on allonge à un échalas dans le temps. On ne parle point ici des vignobles à gros plants, où l'on peut être moins réservé à les tailler long et à les charger.

Il est essentiel, lorsqu'on travaille à une vigne, soit forte, soit foible, jeune ou vieille, de la rapprocher, et de ne jamais la laisser s'emporter du haut.

La vigne taillée, comme on vient de le dire, on retranche raze écorce tout le bois qui reste, et on fait des coupes courtes, rondes, horizontales. Lorsqu'on est obligé de couper sur le vieux bois, on emploie l'onguent de Saint Fiacre.

Tout raisin, excepté le chasselas et le verjus, outre qu'il ne mûriroit pas sur les berceaux, y feroit du vin détestable. D'après cette expérience on a planté des vignes naines attachées à des échalas. Plus le raisin est bas, sans ce-

pendant toucher à la terre, plus il acquiert de maturité et de qualité. D'abord, il est plus près du centre du cep, il reçoit directement les sucs; ensuite la réverbération de la chaleur et des rayons du soleil, qui forme une espèce de fourneau, et rejaillit sur les raisins, contribue à leur goût et à leur maturité. La vigne dans cet état est abritée des vents, et son fruit n'est point égréné par leurs secousses, sans parler de la facilité du travail. Dans certains pays, cette plante est livrée à elle-même: elle est basse, ses sarmens sont coupés régulièrement tous les ans près du tronc. Elle étend peu ses branches; et comme elle est plus courte, elle devient plus grosse.

On a dit qu'en taillant la vigne, il falloit avoir égard à la qualité particulière du bois suivant les années, et aux événemens de celle qui a précédé. Si elle a été humide, la vigne a poussé à outrance, parce qu'elle étoit en bon fonds; où elle a pâti, ses feuilles ont jauni, et son bois mal aoûté est tendre et moëlleux. Dans le premier cas, on alonge amplement et on charge; dans le second, on ménage beaucoup et on soulage. Si l'année au contraire a été fort sèche, et que la vigne ait fait peu de bois, alors on taille court et on charge peu en coursons.

Si l'hiver a été rigoureux, le bois et les boutons en bourre auront gelé en partie: il ne faut pas se presser de couper le bois de cette vigne gelée, eu égard aux arrières-bourgeons qu'il y a lieu d'espérer, si l'air vient à s'échauffer. On examine alors les bois qui ont pâti et les yeux qui sont éteints, on tire sur les bons bois et sur les bons yeux, quand on devroit alonger plus que de coutume, sauf l'année suivante à ravaler et à asseoir la taille sur les bois qui auront poussé du bas.

Si la vigne a été totalement maltraitée par la gelée, et qu'on ne puisse plus compter sur ces arrières-bourgeons, on coupe tout le bois ancien et nouveau jusque sur la souche. Des vers blancs auront attaqué et rongé les racines, la vigne aura jauni et dépéri; on ne peut alors être trop attentif à la tailler court, il faudra de plus lui donner des engrais. Si dans l'année même, des gelées de germinal et floréal ont fait tort aux bourgeons, ou même les ont fait périr, il faut ravaler sur ceux qui ont pu être garantis, et l'année suivante rabattre sur le seul bon bois qui a poussé des sous-yeux, ou qui a percé de la souche. Si au contraire l'année précédente, la vigne a coulé, et n'a point employé sa sève à produire du fruit, qu'elle ait fait de

très-longues pousses, on ne risque rien alors de l'alonger et de la charger amplement, sauf à la ménager davantage à la suivante, dans le cas où l'année étant favorable, la vigne pourroît être un peu fatiguée. Il faut encore avoir égard à son emplacement, tel que le voisinage des bois, des plants d'arbres qui interceptent l'air, portent ombrage, et dont les racines viennent croiser les siennes, c'est une raison pour la tailler plus court et pour la ménager. Son âge et la distance des ceps sont aussi à considérer dans l'opération de la taille.

Une vigne nouvellement plantée doit être taillée à deux ou trois yeux sur deux coursons, afin que si l'un ou l'autre périt, le cep ne meure point. Si elle avoit poussé médiocrement, on la tailleroit à un seul oeil, et aussi sur deux coursons. Plantée suivant l'usage, on la ravale sur l'une des deux pousses d'en-bas, et on la met sur un oeil.

Une vigne de deux ans peut rapporter quelque fruit, et doit être taillée, selon sa pousse, à deux yeux sur plusieurs coursons, et si elle est médiocre, elle ne peut encore souffrir qu'une taille sur un bon oeil, et sur un ou deux coursons.

Une vigne de trois ans peut donner am-

plement du fruit; on la taille à trois yeux sur deux ou trois coursons à deux yeux: si elle est médiocre, elle ne peut supporter qu'un alongement de deux yeux sur autant de coursons.

Une vigne de quatre ans doit être dans sa force ; on peut lui laisser trois yeux de taille sur deux forts coursons, deux yeux sur deux autres coursons, et même du long bois. Il faut alors la provigner, en laissant des espaces égaux. Les vignes qui croissent dans des terreins légers, sablonneux, caillouteux et pleins de rochers, ne peuvent souffrir d'être étendues ni chargées, comme celles en bon fonds. Dans une vigne plantée au milieu des roches, on ne peut faire des trous profonds, ni un sillon comme dans les terres qui ont du fond, en la plantant, on ne lui laisse point un aussi long bois, on la ménage donc autrement, et on l'alonge moins. Quant aux vignes ordinaires, comme à quatre ans elles ne sont pas fort vigoureuses encore, on ne leur donne point tant de taille, on peut néanmoins les mettre un peu à fruit, tailler sur plusieurs coursons, et même provigner les ceps les plus forts.

Une vigne de cinq ans est dans toute sa force, et peut-être taillée à cinq et six cour-

sons, chacun depuis deux, trois et quatre yeux, et au-delà, souffrir même du long bois. Quoique dans sa vigueur, celle qui est en terre médiocre, demande néanmoins du ménagement, et une taille à deux yeux sur trois et quatre coursons; on couche communément ses rameaux pour la provigner.

Les vignes à six, sept ou huit ans, et au-dessus, se gouvernent de même. Les vieilles doivent être taillées fort court, ravalées, rajeunies, et éclaircies, si elles sont plantées trop dru. Les mauvais ceps seront remplacés par les bons rameaux les plus voisins qu'on alongera en les attachant à des perchettes, ou en les coulant le long de l'extrémité des échalas.

Le temps ordinaire de la taille des vignes est depuis la mi-pluviôse jusqu'à la mi-germinal. On commence par les plus pressées: en taillant tard les vignes plus hâtives.

Quand on travaille à des vignes dont les ceps se touchent presque, on est très-embarrassé: si on taille court faute d'emplacement pour leurs pousses, elles donnent abondamment du bois et peu de fruit; si on taille long, on ne fait que faire du bois. Il faut donc la planter régulièrement et à espace convenable.

Il y a des plants que de toute nécessité on

doit charger en bois, tels que le gouet, le gamet, et autres qu'il faut tailler fort long, et en coursons nombreux, parce qu'ils prennent beaucoup de sève, et qu'ils font de longues pousses. Les vins de ces plants sont gros et insipides.

Outre l'utilité des longs bois pour planter de nouvelles vignes, il en est une autre par rapport à la gelée : ces longs bois nommés verges, que le vent agite, y sont moins sujets que ceux qui sont près de terre, et ils les remplacent quand ces derniers gèlent.

Lorsqu'on a de mauvais plants, on ne s'avise guère de les greffer, on a plutôt fait de provigner des ceps. La greffe de la vigne est néanmoins en usage. Lorsque cette plante est vieille et cesse de porter du fruit, quoiqu'elle donne encore de bon bois, on peut la greffer en fente sur un drageon bien nourri, garni de plusieurs noeuds, qu'on enterre en même temps. La greffe en tronc est la plus certaine pour la réussite : aux branches d'une vigne jeune et vigoureuse dont on veut changer l'espèce, on perce en germinal avec un vilebrequin un trou rond, qui les traverse de la grosseur du bois qu'on veut y insérer, et on le fait passer à travers. A l'endroit où il doit demeurer, on lève un peu l'écorce par-

dessous proportionnément à sa grosseur, et avec un osier fendu on l'arrête à la branche sur laquelle on fait l'ente, et on y ajuste une poupée comme aux autres arbres. Au bout de deux ans on la détache de la mère, et on ôte au cep enté tout le bois qui excède la greffe.

Il y a encore une autre manière pour avoir des raisins rares : elle consiste à couper raiz-terre le cep vers le mois de ventôse quand la sève commence à se mouvoir, et à le fendre par le milieu d'environ un pouce, pour y insérer deux entes taillées en talus par le gros bout, et plus épais d'un côté que de l'autre. Le plus épais garni de son écorce extérieure doit s'adapter de façon que son *liber* coincide avec celui du sujet. On le bute de terre, et on garantit de l'action du soleil la partie de la greffe qui est à découvert. Quand l'opération est bien faite, et que le sujet sur lequel on a appliqué les greffes est bon, il en résulte des pousses vigoureuses, que l'année suivante on taille fort long.

On peut aussi greffer la vigne en écusson, comme les arbres, sur les pousses de l'année à commencer à la mi-thermidor jusqu'au mois de fructidor, mais cette façon réussit moins bien.

De l'Ebourgeonnement de la Vigne.

L'ébourgeonnement de la vigne quant au fond est le même que celui des arbres et des autres plantes. Le temps d'y procéder est indiqué par la saison plus ou moins avancée, les pousses plus ou moins formées, la force de la vigne, l'exposition et la bonté du terrain. Si on ébourgeonne trop tôt, on court les risques de la coulure, et on est en danger de casser les bourgeons tendres encore; si on diffère trop, il est à craindre que quantité de bourgeons soient abattus, soit par leur propre poids, soit par le vent. De plus, tous venant à s'entrelacer, ils s'attachent tellement qu'il est difficile de les démêler sans les briser, où les détacher dans le nœud de la branche. L'ébourgeonnement des vignes fortes ne doit se faire que quand la longueur du bourgeon est de deux pieds, et d'environ dix-huit pouces dans les autres. Il se réitère autant de fois que les bourgeons surnuméraires l'exigent. La règle qu'on peut donner à cet égard est de ne laisser jamais passer plus de quinze jours dans le fort de la sève en floréal, sans visiter les vignes et y supprimer tous les faux bourgeons renaissans. A la place de ceux qu'on a récépés, il en

éclôt de nouveaux, et à mesure qu'ils s'allongent, naissent des vrilles qui exigent un nouvel ébourgeonnement. Mais cette opération est bien moins considérable que la première; on peut alors, si les bourgeons laissés de toute leur longueur embarrassent, faute d'avoir de quoi les placer, la première fougue de la vigne étant passée, en raccourcir quelques-uns.

L'ébourgeonnement doit se faire non en cassant, suivant l'usage, mais en coupant. La première manière, plus expéditive, laisse à chaque plaie des lambeaux, des espèces d'esquilles et des filandres; elle offense d'ailleurs le bouton, sur-tout quand on ébourgeonne par voie de cassement aux endroits de la vigne sur lesquels se fera la taille suivante. On ôte donc, avec le tranchant de la serpette, tous les bourgeons surnuméraires, et avec la pointe les faux bourgeons, observant de couper à contre-sens des feuilles pour n'en retrancher aucune. De cette manière on évite tout les inconvéniens, et le recouvrement se fait promptement.

On conserve d'abord les bourgeons fructueux où sont des grappes, si ce n'est que par une abondance excessive la vigne en fût surchargée; on est pour lors obligé de ne

lui laisser que ceux qu'elle a la force de porter. Si on ne vise qu'à l'abondance, non-seulement on ne recueille rien de bon, mais on épuise la vigne, on la ruine et on n'a rien les années suivantes. De tous les bourgeons doubles sortant d'un même oeil on conserve le meilleur, et on ôte celui qui est au-dessous de l'autre, quand même il auroit du fruit. Outre la confusion que ces bourgeons occasionnent, ils se nuisent réciproquement, et en abattant l'un à la taille de l'année suivante, on fait à l'aisselle même de la branche qu'on laisse, une plaie qui toujours lui nuit, en ce qu'elle détourne la sève et lui bouche le passage. C'est ici le cas où il faut absolument couper. Si on casse, on ébranle le pédicule du bourgeon qui reste, et on y fait une plaie raboteuse et filandreuse, au-lieu qu'en coupant elle est promptement recouverte. Quand il y a assez de bourgeons fructueux pour garnir la vigne, c'est le cas de supprimer ceux qui n'ont point de grappes, à moins que parmi ces bourgeons infertiles, on ne voulut en réserver quelques-uns pour asseoir dessus sa taille l'année suivante.

Tous les bourgeons chiffons et de faux-bois qui poussent tant de la souche que du vieux bois, doivent être coupés raze écorce;

si on les arrache, ils se renouvellent. Les vignes qu'on taille trop court, et auxquelles on ne laisse pas assez de réservoirs à la sève, s'en font de nouveaux à la place de ceux dont on les a privés, et elles poussent, soit en terre, soit du pied, quantité de faux-bois aussi difformes que nuisibles; on les cherche en terre, et on les retranche tout près de la souche. En les tirant à fleur de terre, on les fait repousser sans cesse; et en arrachant ceux de la souche, on fait quantité de plaies qui occasionnent des chancres.

La vigne a aussi ses gourmands qui proviennent plus souvent du pied que des yeux, et qui se font jour à travers l'écorce: ils sont plus forts et plus nourris que les autres bourgeons, leurs feuilles sont plus longues et plus larges, et leurs yeux plus éloignés les uns des autres. Quoiqu'on les retranche en ébourgeonnant, il y a des cas où ils doivent être précieusement conservés; savoir, quand on veut faire des provins et des marcottes, et renouveler un cep usé. Le moyen d'en avoir est de récéper une vigne, de la tailler trop court, ou de mettre chaque courson à un seul oeil: lui donner une taille proportionnée à sa vigueur, c'est la vraie façon de les éviter.

On

On ébourgeonne, en supprimant et en coupant tout-à-fait les yeux inutiles à la vigne, au-lieu qu'en rognant on se contente de raccourcir le bout des branches et les petits rejetons qui sortent de la souche. Ainsi ébourgeonner et rogner sont deux opérations différentes, quoique la seconde fasse partie de la première, qui exige plus d'intelligence qu'on ne pense. En rognant au hasard, on abat souvent les bourgeons; lorsqu'on les casse en tirant à soi, on ne risque rien de les laisser trop grands, mais on leur fait tort lorsqu'on les rabaisse trop. On ravale et on récèpe les foibles, sans quoi ils s'étioleroient; les bourgeons bien nourris au contraire rabattus trop bas, repoussent nécessairement de tous leurs yeux une foule successive de rejetons.

Quoique souvent on ne suive point de règle fixe pour rogner et arrêter les vignes, il est prudent d'attendre après la fleur, que le raisin soit noué; autrement on s'expose à la coulure, en ce qu'on trouble le cours de la sève.

Cueillette des fruits et de la manière de les conserver dans la fruiterie.

La maturité des fruits est aisée à connoître. Les fruits rouges à la couleur, et les autres

lorsqu'ils se détachent de l'arbre. La maturité d'une pêche ou d'un abricot s'annonce sans le tâter ni enfoncer le pouce comme on le fait très mal-adroitement. D'abord on en juge à l'oeil, ensuite enveloppant la pêche de tous ses doigts, si elle quitte aisément, en tirant un peu à soi, elle est mûre, si elle vient sans queue: mais si la queue quitte l'arbre avec le fruit, alors on aura usé de trop de force, et le fruit n'est pas assez mûr.

On connoît à l'odeur la maturité des fruits fondans, et à l'oeil celle des poires cassantes d'automne et d'hiver.

En cueillant le fruit, il faut avoir soin de le détacher sans le meurtrir et le transporter sans le froisser. Toutes les poires et pommes doivent être avec leurs queues.

Le fruit d'été ne doit être cueilli que mûr, bien coloré et odorant selon son espèce; excepté les poires sujettes à être cotoneuses et qu'il faut cueillir quelques jours avant leur maturité pour qu'elles soient bonnes à manger. Les poires d'été fondantes doivent mûrir sur l'arbre, le goût sera plus sûr et plus vineux.

Les jardins sont remplis de pêchers totalement effeuillés, afin de faire mûrir les fruits plus promptement et leur faire prendre couleur. Ils mûrissent alors tous à la fois au lieu

de se succéder, et s'il vient des coups de soleil, ils se couronnent. La perte des fruits est encore un moindre mal que le dommage causé à la partie ligneuse des arbres ; la peau des pousses nouvelles extrêmement tendres, n'étant pas garantie par des feuilles, est brûlée du soleil ; et les boutons à fruit dénués d'un secours nécessaire pour fournir au pompement de l'ardeur de ses rayons, avortent l'année suivante. Il ne faut pas arracher les feuilles mais les couper en leur laissant un demi pouce jusqu'à la queue, il est encore très-possible d'en faire passer la plus grande partie derrière sans les couper.

Pour faire prendre de la couleur aux pêches qui n'en reçoivent point, il est un moyen sûr avec lequel on ne risque point qu'elles soient couronnées. Lorsqu'elles sont à la moitié de leur grosseur, quoique vertes et bien dures, on les découvre peu à peu. Elles s'accoutument aux rayons du soleil, et acquièrent un aussi beau velouté que les pourprées. Leur goût devient supérieur à celui qu'elles ont coutume d'avoir.

Rarement les pêches tardives qui se cueillent dans un temps où le soleil n'est plus si vif qu'auparavant, ont-elles du goût : on contribue à leur faire avoir plus de saveur, à accé-

lérer leur maturité, et à les garantir du couronnement durant certains coups de soleil de la fin de thermidor, qui les frappent vivement quand elles sont effeuillées, en commençant à les découvrir dès messidor. Elles mûriront au moins huit jours plutôt, et acquerront plus de qualité en se fortifiant, à mesure de leur croissance, contre les ardeurs brûlantes du soleil; jamais, quoiqu'attendries, elles n'en recevront d'atteinte en mûrissant.

Lorsque ces fruits parvenus à une certaine grosseur, se trouvent trop pressés contre le mur, on en éloigne avec un corps quelconque la branche qui les porte.

Quelques curieux se plaisent à empreindre sur les pêches des devises et différens dessins. En découpant des papiers à jour, représentans tel dessin qu'ils veulent, de la grandeur de la pêche dans sa partie qui répond en face du soleil, ils les collent avec de la gomme ou du blanc d'oeuf sur ce fruit, lorsqu'il est au deux tiers de sa grosseur, et qu'il est tout-à-fait vert, avant d'avoir pris couleur. Quand la pêche est en état d'être cueillie, on la détache de l'arbre, puis on la mouille, le papier se lève, et on voit que tout ce qu'il a ombragé est jaunâtre ou blanchâtre, tandis que la partie frappée par le

soleil est d'un beau pourpre, le dessin figuré par ce papier découpé, y paroît régulièrement exprimé. Il faut garder des doubles de ces découpures qu'un orage ou quelque accident peut détacher, pour les remettre précisément à la même place. Le parti le plus sûr est de pratiquer au-dessus des fruits un petit auvent qui, sans leur porter ombrage, en éloigne les pluies.

Certaines espèces de pêches ne sont à leur point que quand elles tombent d'elles-mêmes ou qu'elles sont près de tomber. Telles sont toutes les pêches lisses, comme les violettes, les brugnons et même les pavies. Il faut bien prendre garde de les tâter, en y enfonçant les doigts ou le pouce. La beauté et la bonté d'une pêche consistent à être saine, sans contusion ni pourriture, suites inséparables du tâtonnement, quand on use de ce moyen pour en connoître la maturité.

Il faut 1°., en cueillant les pêches, les prendre une à une, et non pas en tenir une douzaine dans les mains et entre les bras, au risque de les laisser tomber. 2°. Avoir près de soi une espèce de manne garnie suffisamment de feuilles pour y déposer légèrement les pêches, à mesure qu'on les ôte du panier attaché à l'échelle. 3°. Autant qu'il est possible, ne faire

qu'un lit, et entre chaque pêche placer une feuille, ou si l'on en fait deux, garnir le premier, les mettre à l'aise, et les envelopper chacune dans une feuille de vigne. 4°. Ne les point cueillir pendant la pluie, et ne les point entourer de feuilles mouillées qui s'échauffent et les font pourrir. Les pluies légères ne doivent pas empêcher de cueillir les pêches qu'on essuye les unes après les autres avec un linge bien doux, et qu'on laisse essorer quelques heures avant de les mettre dans les paniers, avec du foin doux, très-sec, ou des papiers maniés.

Les pêches cueillies, on les transporte sans les froisser. Dans le fond du panier on dispose un lit avec de la mousse sèche ou des tontures de gazon bien sèches qui ressemblent à du petit foin où chaque pêche fait sa place. A mesure qu'on en a arrangé un, on met une nouvelle couche, et on garnit soigneusement les côtés. Avec cette précaution on peut emplir un panier tant qu'on veut, sans craindre d'affaissement, ni que les lits supérieurs offensent ceux de dessous. Avec une certaine quantité de mousse ou de feuilles, on couvrira le panier qu'on bague ensuite avec une ficelle.

Les pêches se placent ordinairement sur des planches nues, ou sur des buffets de marbre,

quelquefois dans des lieux bas et humides, Dès qu'elles se touchent, elles ne tardent guère à se gâter, surtout quand elles sont mûres. Chaque pêche posée à nu sur du bois ou du marbre s'affaise en-dessous sur la partie plate qui y touche, parce qu'elle est fort pesante, et que sa peau est très-mince souvent elle se pourrit sans qu'on le voye, ou du moins elle est très-froissée. En mettant quelque chose entre elle et le bois, on n'a ni affaissement, ni pourriture à appréhender. On examine, pour l'usage, celles qui pressent le plus, sans prendre les premières venues. Le parfum délicieux qu'elles exhalent dans la fruiterie lorsqu'elles sont à leur point de maturité, et la couleur jaune qui paroît au côté que le soleil, n'a point favorisé de ses regards, dispensent de les tâter.

Pour qu'une pêche soit bonne, elle doit être 1°. mûre à son point, 2°. parvenue à sa grosseur naturelle, et avoir mûrie en son temps, 3°. avoir beaucoup de chair et un petit noyau, suivant le proverbe qui dit: *grosse pêche, petit noyau, petite pêche, gros noyau*; 4°. être d'une figure régulière. Toutes celles qui sont bossues, graveleuses, noueuses en dedans, et qui ont des tubérosités, ne peuvent jamais être bonnes, ce sont autant d'indices

de la mauvaise qualité du chyle de l'arbre, et du défaut de filtration des sucs nourriciers mal préparés et mal digérés ; 5°. être colorée, à moins qu'elle ne soit d'une espèce qui n'ait point de couleur, ou que, placée derrière l'arbre et dans des enfoncemens privés de l'aspect du soleil, elle ne soit restée verdâtre ou pâle ; 6°. avoir beaucoup d'eau, mais une eau sucrée, ambrée, parfumée, et vineuse tout ensemble. Sèche, elle ne vaut rien ; aqueuse seulement, elle est fade ; vineuse, sans ce parfum exquis, elle est âcre et piquante.

Quand les abricots et les prunes ont passé un jour dans la fruiterie, ils sont meilleurs à manger, on les pose dans le sens qu'on veut, mais pour conserver la fleur aux prunes, il faut, en les cueillant, couvrir le fond de la corbeille, et le dessus de feuilles d'orties. Les abricots de plein-vent sont préférables à ceux d'espalier.

Vers la fin de fructidor, si l'année est chaude, et sèche, on cueille les poires d'automne, et à la fin de vendémiaire, les poires d'hiver et les pommes. Le bon chrétien d'hiver et la pomme d'api se cueillent huit jours plus tard. Aux premières gelées les coings et les nêfles : dans les terres chaudes et légères, le fruit mûrit huit jours plutôt que dans les terres froides et humides.

Les poires d'automne comme beurré, doyenné et celles d'hiver fondantes, quoiqu'elles se détachent facilement de l'arbre ne sont bonnes à manger, qu'après avoir acquis dans la fruiterie le degré de maturité convenable, dont on juge par le toucher près de la queue.

Les poires cassantes cueillies trop tôt se flétrissent ; il faut les laisser mûrir sur l'arbre.

C'est toujours par un temps sec et beau, qu'il faut cueillir les fruits qu'on veut garder.

Pour qu'une fruiterie soit bonne, il faut qu'elle soit impénétrable à la gelée, car la pomme est le seul fruit qui se remette en son état premier, en n'y touchant point ; les autres fruits gelés sont à jeter. Il ne faut pas y faire de feu, cela gâte le fruit.

Un souterrain sain, ou une cave sèche, où il entre peu d'air, font la meilleure fruiterie. Une cave humide le feroit pourir plus vîte : les personnes qui n'ont que des greniers pour conserver leur fruit, mettent de la paille éparse dessus et dessous ; et quand il gêle fort, ils couvrent le tout d'un drap mouillé, auquel la gelée s'attache sans passer outre. Il faut que la fruiterie n'ait aucune mauvaise odeur, qu'elle soit éloignée du foin, du fumier, du fromage, de toute ordure quelconque, qu'elle soit bien percée et un peu élevée ;

et quand le froid n'est pas à craindre, ouvrir les fenêtres de temps en temps pour purifier l'air.

La fruiterie doit être garnie de tablettes espacées de neuf à dix pouces, larges du double environ ; avoir trois pouces de pente en-dehors, pour mieux y voir ; être bordées d'une petite tringle pour retenir le fruit, et garnies de mousse bien sèche ou d'un pouce de sable fin, pour que chaque fruit posé sur son oeil, s'y loge sans toucher à un autre. Tous les deux jours exactement, on doit visiter les tablettes pour ôter ce qui est gâté ; nettoyer et balayer souvent, y mettre des sourricières, et même laisser quelqu'entrée secrète pour les chats. Il ne faut manier le fruit que le moins possible, et pour l'ôter.

Chaque espèce de fruit doit être à part, la queue en haut et isolée sur différentes tablettes ; le fruit tombé, séparé de celui qu'on a cueilli : les placer plus ou moins haut, selon leur degré de maturité, de manière que ceux qui restent pour les derniers soient sur les tablettes les plus élevées. Les pommes rangées de même se conserveront mieux qu'en tas ; si la place manque, on peut ranger seulement les plus belles, et réunir en tas les plus communes.

Le raisin qu'on a cueilli bien mûr par un beau temps, se conserve en le suspendant, avec un fil, les grappes à la renverse, dans un lieu sec, à l'abri de la gelée, comme les autres fruits. On le conserve encore dans les sacs qui l'ont enveloppé à la treille pour le garantir des mouches, ou en l'étendant sur des tablettes garnies de paille, en le couvrant dans les gelées.

Moyen pour empêcher les fruits de geler, et précautions à prendre lorsqu'ils sont gelés.

On empêche, comme on sait, les fruits de geler quand on les couvre d'un peu de paille, et qu'on étend par-dessus un drap mouillé. Ce drap empêche la gelée de pénétrer jusqu'au fruit ; car les particules des sels qui voltigent dans l'air, rencontrant l'eau de ce drap, s'y arrêtent, et ne doivent pas passer outre, s'il n'en survient une trop grande quantité pour être retenue par l'eau du drap ; mais si au lieu d'un drap on le couvroit avec une natte de paille fort épaisse et bien mouillée, nul doute que le fruit ne se conservât encore mieux sans se mouiller ; car il y auroit une plus grande partie de sels qui pourroient s'arrêter dans l'eau de la natte. Les paillassons dont on

couvre quelques plantes dans les jardins pour les conserver contre la rigueur du froid, font à-peu-près le même effet, lorsqu'il tombe dessus de la pluie ou de la neige, outre qu'il s'élève continuellement de la terre une vapeur tempérée qui entretient la plante, et qui s'attachant aux paillassons par le dedans s'y gêle, et empêche les sels de passer plus avant.

Mais lorsqu'un fruit est gelé par la grande quantité des sels qui s'y sont introduits, si on le met dans de l'eau qui ne soit pas chaude, toutes les particules de sel qui n'étoient arrêtées qu'en partie à l'eau qui est dans le fruit, s'en détachent facilement pour s'insinuer dans l'eau qui environne le fruit, parce qu'elle trouve plus de facilité à se joindre à ces parties d'eau qu'à celles qui sont dans le fruit, entre-mêlées de parties huileuses. Ainsi il arrive que le fruit se dégêle presque tout d'un coup, et qu'il se fait tout autour une croûte de glacé fort dure et fort claire. Si l'eau étoit chaude, le trop grand mouvement de ses parties empêcheroit que la glace ne se formât autour du fruit, à cause que les petites parties glacées de l'eau et de ses sels ne pourroient pas se joindre ensemble, et ce mouvement des particules de l'eau, se communiquant à celles qui sont dans le fruit en romproit le

tissu, et le réduiroit en une espèce de bouillie, en sorte qu'il perdroit entièrement son goût.

Pour se procurer de belles poires de bon-chrétien d'hiver.

Lorsque les poiriers de bon-chrétien sont en fleurs, ou les autres espèces d'arbres qui donnent de grosses poires, il faut détacher avec des ciseaux plusieurs fleurs, et même n'en laisser qu'une seule à chaque bourgeon; laissant toujours la mieux placée, la plus grande, et celle qui a des couleurs les plus vives et les plus vermeilles. On craindra, sans doute, pour cette frêle et seule espérance; mais l'on dit que la fleur se trouvant ainsi seule, se noue beaucoup plus vîte, et est mise promptement à l'abri de tout danger. D'ailleurs les fleurs réunies en bouquet offrent comme des niches, où la neige et l'humidité séjournent aisément, et les font périr toutes à-la-fois. Lorsque le fruit est noué, on coupe exactement avec des ciseaux tous les jets nouveaux qui poussent au-dessus du bourgeon fleuri, ou près de son aisselle; si on les laissoit croître, on exposeroit le fruit à manquer de sève, à se flétrir au moindre accident, et à tomber: ayant déjà même acquis une certaine grosseur, on doit couper ces rejets dès qu'ils com-

mencent à pousser, et ne point ménager aucune des productions qui pourroient enlever la sève de l'arbre. On ne doit pas négliger, au commencement de juin, d'épointer l'extrémité des branches, pour faire refluer la sève dans le bas de l'arbre, dans les branches à fruit, et dans les fruits : cette opération est de la dernière importance, car elle prépare aussi les fleurs et les fruits des années suivantes.

Lorsqu'en été on s'apercevra que la terre est sèche, on suspendra un vase au tronc de l'arbre, dans lequel on disposera l'eau de manière à tomber goutte à goutte ; la terre s'humectera, et la chair du fruit ne se durcira point ; il ne perdra point sa couleur, et sa croissance ne s'arrêtera pas avant sa maturité ; ce qui seroit arrivé si on avoit laissé donner la sécheresse.

Vers le milieu de fructidor, il est bon de mettre chaque poires, les plus belles, dans un sac, que l'on attache à une branche supérieure ; par-là on évite les accidens que le vent pourroit occasionner : la sève circule avec la même facilité, et l'on a vu obtenir par cette méthode des poires de bon chrétien d'hiver, d'une beauté, d'une bonté admirable.

Méthode pour conserver au milieu de l'hiver un prunier tout couvert de feuilles et de fruits.

On choisit un prunier dont le fruit ne soit point encore parfaitement mûr : on l'entoure d'un petit treillis de bois qu'on recouvre avec de la paille, à l'épaisseur de huit ou dix pouces ; on ménage en bas une petite ouverture pour pouvoir y entrer ; on la tient fermée avec des planches. Si la petite cabane est couverte de neige, elle entretient mieux la chaleur intérieure, et l'arbre s'en conserve plus frais. On jouit au milieu de l'hiver, en entrant sous cette cabane, du plaisir de cueillir des prunes fraîches sur leurs rameaux verds.

Moyen que l'on peut tenter pour se procurer de nouvelles espèces de fruits, et des fruits dont les quartiers soient de diverses espèces.

Par la découverte ingénieuse de la greffe, on fait rapporter à des sauvageons des fruits très-agréables, très-doux, mais qui cependant ne sont jamais que la même espèce de fruit dont on a tiré la branche que l'on a greffée. Pour se procurer de nouvelles espèces, il faudroit rassembler dans un même jardin un

grand nombre d'espèces d'arbres différentes, et assez voisins les uns des autres. La poussière des étamines, qui est la semence masculine fécondante des plantes, peut être portée sur les pistiles d'autres espèces de fleurs, pistiles qui sont les parties féminines des plantes : il est vrai qu'il ne s'ensuit pas de là que toutes sortes de poussières portées sur toutes sortes de pistiles, doivent produire de nouveaux fruits ; il faut un certain rapport d'organisation entre la poussière et le pistil étranger, afin que l'une féconde l'autre ; il faut de plus un rapport de temps, c'est-à-dire, que la poussière ayant la maturité nécessaire pour féconder, le pistil ait aussi celle qui lui est nécessaire pour être fécondé. Sans compter qu'il peut y avoir des plantes plus ou moins susceptibles de variétés, ainsi que nous le voyons dans certaines espèces d'animaux : en semant les pepins ou les noyaux de ces fruits ainsi heureusement fécondés, il peut s'élever des espèces nouvelles : aussi est-ce toujours de ces sortes de jardins qu'on a vu sortir de nouvelles espèces.

On connoît des variétés dans les fruits, qui sont très-curieuses : telles sont une espèce de raisin qui produit sur le même cep des grappes rouges et blanches, et sur une même grappe

des

des grains rouges et blancs, ou dont les pepins sont les uns rouges, les autres blancs. Il y a encore un phénomène de botanique bien plus surprenant : ce sont des citrons ou oranges, dont une côte est parfaitement citron ; la suivante parfaitement orange, la troisième redevient citron, et ainsi de suite. Ces phénomènes de la végétation sont un produit de l'industrie que l'on pratique en Italie : on peut, à leur exemple, se procurer des pommes et des poires dont les quartiers soient de diverses espèces. On choisit des greffes sur différens pommiers ou poiriers ; on doit avoir attention que ces arbres soient de nature à fleurir en même-temps. On lève, par exemple, un écusson sur un bon chrétien et un autre sur un beurré. On fend la peau du sauvageon ; l'on coupe la peau de chaque écusson tout près de l'oeil, on les insinue alors, le plus promptement qu'il est possible, dans la fente que l'on a faite au sauvageon, en sorte que les deux yeux se touchent, et qu'en s'unissant ils ne fassent qu'un seul jet. On peut pratiquer le même procédé sur les pommiers, et sur les fruits tant d'hiver que d'été. Cet arbre ainsi greffé donne, dit-on, des fruits qui participent distinctement des diverses espèces

de fruits que l'on a greffés et confondus ensemble.

Procédé pour empreindre sur les fruits des devises, des fleurs, ou tels autres dessins que l'on voudra.

On applique sur des pêches, des pommes d'api, ou autres fruits susceptibles de se colorer, des papiers dont les contours ont le dessin que l'on desire ; on les attache avec de la gomme ou du blanc d'oeuf sur ces fruits, lorqu'ils sont encore verts. Les endroits recouverts de papier ne se colorent point ; le reste devient d'un beau pourpre, effet produit par les rayons du soleil.

On se procure ainsi des fruits très-variés, qui paroissent être des jeux de la nature. Il est bon d'avoir toujours un papier découpé semblable au premier que l'on a employé, parce que si celui-ci se décolle on y en substitue un autre. On pourroit pratiquer au-dessus de ces fruits de petits auvents, qui, sans les empêcher de jouir des rayons du soleil, les missent à l'abri du soleil et de la pluie.

Moyen de conserver des fruits.

Pour conserver long-temps les fruits, et surtout les fruits aqueux, il faut les garantir, le

plus qu'il est possible, du contact de l'air : aussi conserve-t-on bien le raisin, en le cueillant huit jours avant sa maturité, et le mettant dans des cendres de sarment bien sèches et bien pures, ou dans du sable bien fin et bien sec, ou même dans de la paille d'avoine.

On peut essayer à conserver de cette manière diverses autres sortes de fruits. Il est bon d'observer qu'il seroit mieux d'avoir un baril ou tonneau, qui ne prît aucun air par les jointures des douves ; et lorsqu'on y a disposé le raisin par lits, soit dans la cendre, soit dans du son séché au four, le fermer avec la plus grande exactitude. Lorsqu'on veut manger le raisin et lui faire reprendre sa fraîcheur, il faut couper le bout des grappes, et les mettre tremper, comme on feroit un bouquet.

Les fruits se gâtent, et plusieurs ne peuvent être conservés long-temps, parce qu'il survient dans ces fruits une fermentation qui les fait gâter ; mais la fermentation en général pour avoir lieu exige plusieurs circonstances ; de ce nombre sont la chaleur, le concours de l'air : en garantissant les fruits de la variété qui arrive dans la température de l'air, et du contact de cet élément, on peut empêcher cette fermentation, et les conserver très-long-temps.

On propose de cueillir les fruits que l'on veut conserver ni trop verds, ni trop mûrs ; d'avoir de larges bocaux de verre, de les exposer au feu pour les bien faire sécher, et en dilater, autant qu'il est possible, l'air qu'ils contiennent ; d'y enfermer les fruits que l'on veut conserver ; les boucher exactement avec un bouchon de liége ; et pour empêcher l'air de pénétrer, entourer le bouchon d'une espèce de lut, que l'on peut faire de diverses manières. De la farine délayée dans du blanc d'oeuf, à laquelle on ajoute un peu de chaux, forme même une excellente colle propre à luter le bouchon exactement autour de la bouteille, en s'en servant pour appliquer des linges autour du bouchon et du goulot. Il faut la placer dans une cave profonde, où la température reste toujours au même degré ; on y conservera des fruits très-délicats en très-bon état, parce qu'ils ne seront point exposés à subir la fermentation qui les détruit et les fait pourrir.

On propose aussi de mettre ces vases dans un cellier bien sec, et de les entourer d'un mêlange de sable, de salpêtre et de bol d'Arménie.

Les glacières sont aussi très-propres à bien conserver les fruits. Le procédé consiste à les

placer au fond d'une glacière, où on les arrange par couches sur des lits de mousse, dans des pots de grès. Leur ouverture est formée dans un pareil lit de mousse, et les pots sont renversés, afin que l'air ne puisse pas y avoir d'accès. On leur ménage un espace commode, environné d'un faisceau de longues perches légèrement serrées par les deux bouts. Lorsque la glacière est remplie, on retire les perches l'une après l'autre, elles laissent dans la glace le vide nécessaire pour placer les pots. Il résulte des expériences faites dans une glacière, que les melons sont les fruits qui s'y sont le mieux conservés, ensuite les cerises et groseilles, les fraises et les pois; les prunes de reine-Claude y ont un peu perdu de leur goût, etc. Cet effet doit être attribué à l'égalité de température et au froid qui règne dans les glacières. On sait que la chaleur et l'humidité, ou l'alternative de froid et de chaud, sont très contraires à la conservation des fruits.

Voici un procédé assez simple pour conserver les poires et autres fruits : on choisit sur l'arbre, les plus beaux; et après avoir coupé avec des ciseaux la queue des fruits le plus haut qu'il est possible, on verse sur le bout coupé une goutte de cire d'Espagne, et on attache ensuite à la queue de ce fruit un fil

ou une petite ficelle. On a en même-temps une feuille de papier roulé en cornet ouvert par sa pointe : par cette ouverture on passe le fil, en sorte que le fruit soit suspendu dans le cornet : cette pointe du cornet se ferme avec de la cire verte et molle, et l'on fait en sorte d'en clore la bouche avec le même soin, de façon que l'air ne puisse absolument y entrer. Alors on suspend ces fruits ainsi préparés à un clou, au moyen d'une boucle que l'on fait au bout du fil, dans un lieu absolument sec et tempéré. Ce fruit ainsi suspendu se conserve très long-temps.

Des maladies et des plaies des arbres, avec les remèdes à y apporter.

Les maladies des arbres proviennent de deux causes, l'une interne ou cachée, et l'autre externe ou accidentelle. Les premières sont occasionnées par le vice du terrain, la mauvaise plantation, des défauts de sève ou de racines, par des animaux qui les rongent ou les mettent à découvert.

Les secondes sont la gomme, la contrariété des saisons, l'humidité ou la sécheresse, qui occasionne la jaunisse, la rouille, la brûlure, la mousse, la teigne, la galle, les limaçons, les perce-oreilles, l'engorgement de la greffe,

qui doit toujours être hors de terre, pour la beauté de l'arbre et la bonté du fruit.

La gomme, quoique peu dangereuse par elle-même, cause la mort du pêcher; il faut leur faire des plaies le moins possible, et jamais à contre-temps. Le pêcher sur prunier y est moins sujet que sur amandier, arbre abondant en sève; sur ce dernier la gomme se met aux branches, sur le premier à la tige.

Le dommage causé par la gomme, se répare plus aisément dans les amandiers, les abricotiers, les pruniers, les cerisiers; ils repercent facilement de nouvelles branches, même aux endroits malades.

Il faut avoir soin de couper net, avec la serpette, ou d'unir proprement les plaies faites avec la scie à main; et on voit à toutes ces incisions de petits grumeaux de gomme, si on a négligé d'appliquer de l'onguent de Saint-Fiacre à tous les membres retranchés dans le temps.

Lorsque la gomme paroît, il faut l'enlever sans lui laisser le temps de sécher et de durcir. Lorsqu'elle est durcie, il ne faut pas l'enlever de force, de peur de faire une nouvelle plaie, mais attendre un temps humide, afin de l'enlever; on emploie ensuite la serpette, pour ôter jusqu'au vif le bois rongé et pourri, et

on y applique l'onguent ordinaire, pour empêcher les plaies de prolonger la carie ; de la terre mouillée suffit.

Une trop grande abondance de sève fait quelquefois périr les cerisiers et les pruniers. Lorsqu'on s'aperçoit de cet accident, par un amas de gomme, il faut leur faire une incision d'environ trois pieds au corps, pour donner du dégorgement aux pores, ils se rétabliront aisément ; et en fructidor on couvre de terre les plaies.

La gorme est la nielle qui fait des tâches livides, de couleur canelle, semblables à celles de la rouille du fer, sur les jeunes pousses du pêcher, et surtout sur ses gourmands. Cette maladie détruit quantité de bourgeons depuis l'endroit qu'elle attaque jusqu'à leur extrémité. Le remède est de couper le bourgeon à un oeil au-dessous de l'endroit malade.

La cloque est une maladie pestilentielle du pêcher, occasionnée par le contraste du froid et du chaud, qui fait tort à la pousse et au fruit. Elle fait avorter à chaque bourgeon cloqué, tous les yeux du bas jusqu'à la quatrième et cinquième feuille. La cloque est ordinairement suivie d'un déluge de pucerons qui s'attachent aux feuilles devenues extrêmement tendres. Lorsqu'on coupe ces extré-

mités, il faut les ramasser dans un panier et les brûler. L'oeil au-dessous de la taille reperce et fournit une autre branche.

La brûlure du pêcher est occasionnée principalement par le froid et les faux dégels qui gâtent les parties des arbres tant de fois gelées et dégelées. On peut prévenir cette maladie, en couvrant les arbres de paillassons, ou en secouant la neige qui est tombée dessus.

La jaunisse des arbres est une maladie qui a souvent pour principe la sécheresse, le vice de la terre qui n'a point de fond, et dont les racines ont gagné le tuf, le sable ou la glaise: lorsque des taupes ou des mulots ont mis à jour les racines, et que la sécheresse les a pénétrées, et quelquefois lorsque les vers blancs qui se changent ensuite en hannetons, ont rongé les petites racines chevelues, et très-souvent endommagé les grosses racines. On ne parle pas de la jaunisse qui attaque le poirier greffé sur coignassier; c'est une maladie sans remède, il faut le remplacer, mais de la jaunisse qui attaque un arbre vigoureux. Pour guérir un arbre de la jaunisse, on prépare un remède composé de crottin de cheval, de moutons et de bouse de vache, délayés dans deux seaux d'eau. Ensuite il faut faire un bassin autour de l'arbre, enlever le plus de

terre possible autour des troncs jusqu'aux premières racines, et y jeter ce bouillon bien délayé; il est rare que l'arbre ait besoin du second. Si la sécheresse a occasionné la jaunisse, il faut arroser fréquemment.

On a éprouvé encore qu'en labourant les pieds des poiriers, dont les fleurs jaunes annonçoient le mauvais état de l'arbre, et mettant à cette terre de la houille calcinée (espèce de charbon de terre), cette houille ranimoit les arbres, les faisoit pousser avec vigueur, les rendoient plus productifs, et que leurs feuilles à la pousse suivante étoient très-vertes.

Cette maladie se guérit rarement la première année; ce n'est qu'au printemps suivant, à la nouvelle pousse, que l'arbre guéri par le remède annonce sa guérison. Si un arbre attaqué de la jaunisse résiste aux remèdes, il convient de l'arracher et d'en mettre un autre. Il vaut mieux le remplacer, que de passer deux ou trois années à le tailler et à l'amander, aux risques encore de ne pas réussir.

La rouille a quelquefois la même cause que la jaunisse : on y emploie aussi quelquefois les mêmes remèdes : souvent elle est produite par le dérangement de la saison : le contraste subit de l'humidité et de la sécheresse, du

froid et du chaud occasionnent cette maladie, arrête la sève, et produit la rouille ; de-là la chûte prématurée des feuilles, et l'abondance d'une sève mal digérée, qui produit beaucoup de branches chiffonnes, par les yeux ou boutons destinés à fleurir l'année suivante. Le remède à employer, est de fouiller la terre pour découvrir les premières racines de ces arbres malades.

Le blanc, le meunier, la lèpre, sont des maladies qui n'attaquent pas l'arbre en totalité, mais seulement en partie, ensorte qu'à la taille on supprime les parties qui en sont attaquées.

La mousse qui s'attache aux arbres, leur cause un dommage véritable, en supprimant la transpiration sur toute la partie qu'elle recouvre, ce qui les empêche de profiter, et ce qui en rend la vue désagréable. Il faut, par un temps de brouillard, émousser les arbres, les nettoyer, en laver les tiges, ils profiteront mieux en jouissant de tout le bénéfice de l'air. On se sert pour cela d'un couteau de bois, ou d'un couteau dont la lame n'est pas tranchante. Les eaux de fumiers et de mare sont excellentes pour les arbres mousseux qu'on n'a pu émousser.

La mousse croît sur les arbres, quelquefois

en si grande abondance, qu'elle en recouvre le tronc et les branches, bouche les pores, arrête la transpiration, attire à soi la sève, et fait languir et périr ensuite les arbres. Pour les en guérir, on fait avec une serpette une incision en ligne droite à l'écorce de l'arbre malade, depuis le haut des branches jusqu'au pied de l'arbre : on doit faire cette opération depuis germinal jusqu'à la mi-floréal, parce qu'en prairial les arbres auroient trop de sève, et l'écorce s'entre-ouvriroit trop. Il résulte de cette opération, que la sève circulant avec plus de facilité, l'écorce des arbres devient moins raboteuse, les graines de mousse n'ont plus où se fixer, et l'arbre se rétablit.

Des curieux font une opération qu'ils appellent *émuscation*. Comme ils ont observé que la mousse d'arbre fleurit pendant l'hiver, ils la font ratisser dans ce temps ; et dans les vergers où les arbres deviennent mousseux, parce que l'air n'y circule pas facilement, ils en font élaguer quelques-uns, et ont grand soin de donner des labours au terrain qui reste entre les arbres ; en répétant l'opération d'émousser et de labourer plusieurs fois, on détruit infailliblement toutes sortes de mousses

d'arbres : on parvient encore à les détruire par un autre procédé.

On déchausse le pied de l'arbre, comme on a coutume de faire à l'entrée de l'hiver. On met dans ce cerne environ un demi-boisseau de charrée : cette charrée est le *caput mortuum* des cendres avec lesquelles on fait les lessives, et qu'on jette ordinairement sur les chemins, ne la croyant même pas propre à améliorer les terres, faute de connoître ses propriétés. On est quelquefois obligé de réitérer cette opération ; mais il arrive souvent qu'il suffit de la faire une fois pour ôter entièrement et à jamais la mousse de l'arbre. Il y a plus, celui qui auroit de cette charrée en assez grande quantité, en recommençant cette opération, même après la guérison de ses arbres, leur donneroit une vigueur qui leur feroit rapporter du fruit en grande abondance. La vertu de cette charrée consiste sans doute dans le résidu des sels que la lessive n'a pas totalement enlevés : ces sels, en se dégageant, trouvent dans l'arbre des canaux qui lui sont homogènes, s'y glissent avec facilité, et la nouvelle vigueur qu'il acquiert lui fait rejeter cette plante parasite, qui ne l'attaque que lorsqu'il est dans un état de foiblesse et de maladie.

Les plaies des arbres sont occasionnées ou par incision, et alors les parties sont séparées, ou par déchirement. La première espèce de plaie se guérit aisément ; la seconde, plus difficilement. Il faut la nettoyer, retrancher toutes les filandres, l'unir, et appliquer ensuite dessus l'onguent de saint Fiacre.

Toutes les fois que la tige d'un arbre annonce un vice particulier, que l'écorce en paroît détachée dans quelques endroits, il faut aussitôt inciser cette partie, et lever l'écorce en allant jusqu'au vif, autrement l'eau filtrant entre le bois et l'écorce, finiroit par pourrir l'arbre qui se carieroit jusqu'au coeur.

Le chancre, maladie ordinaire des arbres fruitiers : lorsqu'un arbre est attaqué d'un chancre externe, il faut le gratter au vif dans toute son étendue, et jusqu'au fond de la plaie, sur laquelle on appliquera trois à quatre lignes de boue faite avec la cendre du feu, qu'on laisse huit à dix jours dessus, pour détruire le vice du mal ; après ce temps on nettoie et on lave la plaie sur laquelle on applique jusques par-dessus l'écorce un bon pouce d'épaisseur de bouse de vache, mêlée de terre et foin, puis par-dessus l'épaisseur d'un pouce de laine, enduite du poussier de charbon, qu'on contient avec de la paille ou de l'osier ; on renou-

velle l'emplâtre lorsqu'il tombe jusqu'à parfaite guérison.

Lorsque le chancre a carié le corps ou la branche d'un arbre d'une profondeur à ne pouvoir gratter et nettoyer le fond, on en retire ce qu'il est possible de bois pourri ; on introduit ensuite un morceau d'amadou saupoudré de fleur de soufre, de la largeur et de la longueur de la plaie ; ensuite on l'allume pour brûler tout le bois mort, et détruire les insectes qui y sont renfermés. Aussitôt que l'amadou est consumée, on bouche avec force l'entrée de la carie avec un bouchon ou tampon de laine, enduit de poussier de charbon ou de braise pulvérisée, qu'on renouvelle au besoin, et qu'on assujettit selon les moyens indiqués.

Si un arbre, dont l'ensemble paroît sain, et qu'on soit assuré que ce ne soit ni tuf, ni glaise, etc., est dans un état de langueur, on le déchausse jusque sous la culasse : on y trouve souvent une escarre. On lève les croûtes, on gratte la plaie au vif, on fait brûler dans les cavités un fort morceau d'amadou saupoudré de fleur de soufre, et on recouvre la plaie avec une ou plusieurs poignées de poussier de charbon ou de suie de cheminée, ou écailles d'huîtres concassées, qu'on contient

avec de la terre avant de rechausser l'arbre. On donne en même-temps sur les racines découvertes, si la terre est sableuse et chaude, un arrosement gras, composé d'une grande quantité de bouse de vache, délayée dans deux seaux d'eau de mare ou de roussie de basse-cour ; on répand ensuite sur et à côté des racines un boisseau de charbon ou de braise, et même plus, selon l'étendue du trou, et on recouvre et on rechausse entièrement l'arbre. Si la terre est froide et humide, on délaie dans une même quantité d'eau du crottin de mouton, de la fiente de pigeon, ou de la suie de cheminée : un seul de ces ingrédiens suffit. Si on déchausse un arbre dans l'intention de lui donner un arrosement gras, il faut le faire de préférence au printemps.

Toutes les parties des arbres atteints de coups de soleil et de la gelée, doivent dès le mois de ventôse, être enlevées jusqu'à écorce vive, on nettoie toutes les gerçures et cavités avec un instrument tranchant ; on mêle de la terre fraîche avec de la bouse de vache ; on en couvre l'étendue de la plaie de l'épaisseur d'un doigt, qu'on contient avec de la laine enduite de charbon pulvérisé.

Les plaies des arbres en général, causées par

par la gomme et des calus où s'épanche la surabondance de sève, doivent être nettoyées au vif : on applique dessus trois à quatre lignes de boue faite avec les cendres du feu pour les sécher, et on la laisse jusqu'à ce que les pluies les fassent tomber ; l'écorce recouvrira sans y mettre de bousse de vache, qui pourroit y causer un nouvel épanchement. A la cendre on peut même substituer la terre.

Parmi les différentes sortes de plaies des arbres, on en distingue deux, les unes faites par incision ou par piqûre ; les autres par arrachement et déchirement : toutes deux sont ou longitudinales ou transversales.

Les plaies par incision se font, soit aux arbres, par le moyen d'un instrument tranchant ou piquant ; alors la peau et la partie ligneuse sont fendues et séparées sans lambeaux.

Les plaies par déchirement et arrachement, sont celles où la peau, avec la partie ligneuse, sont hachées, brisées, fracassées, et où il y a des esquiles à la partie ligneuse.

On appelle *plaies longitudinales*, celles qui suivent le fil des fibres ; et *transversales*, celles où la peau et les chairs sont coupées horizontalement, ce qui opère une solution de continuité.

La cure de ces différentes plaies est aussi différente. Celle qui est causée uniment par le tranchant de l'instrument, est bien plus aisée à guérir qu'une autre où il y a des inégalités. Les dents de la scie à main, hachent, et laissent quantité de lambeaux et de filandres, sur lesquels le suc nourricier monte avec peine pour former le bourrelet cicatrisant. C'est pour cette raison, qu'après avoir scié une branche, on unit la partie coupée avec la serpette; ce qui s'appelle *reparer la plaie.*

La différence est la même pour les plaies faites par arrachement et cassement. A une branche éclatée ou cassée, il se trouve nécessairement des filandres à la peau, et des esquiles à la partie ligneuse; il ne se fera point de cicatrisation si on n'y remédie pas.

Une plaie longitudinale se guérit plus aisément qu'une transversale. La séparation de la peau d'un arbre faite du bas en haut ou du haut en bas, étant de fil suivant la longueur des fibres, ne fait que les désunir, mais elle ne les retranche point par une séparation totale, comme lorsqu'elle est en travers. Dans les premières, le suc nourricier arrive le long de chacune des fibres désunies; et dans les autres, il ne peut y parvenir que par voie indirecte, en faisant un circuit et un détour.

Saignement d'une plante.

En coupant une branche d'arbre, en ouvrant sa peau, la sève alors arrive nécessairement à cet endroit. Si on coupe une branche de figuier, ou qu'on casse une laitue, une chicorée, un titimale, d'abord la sève laiteuse abonde ; les vaisseaux les plus prochains de la plaie se vident, et leurs orifices divisés ne cessent de répandre du lait que quand ils ne peuvent plus en fournir. Ces plantes rendent ensuite du fluide séreux ; durant ce temps-là on voit ces parties divisées se gonfler, et à chaque orifice des vaisseaux on aperçoit des espèces de petits caillots, comme on va le voir.

Suppuration des plaies des plantes.

Par suppuration, on entend l'écoulement d'une humeur putréfiée ou corrompue dans toute plaie grave.

Si on coupe une branche d'arbre, à l'instant même la peau séparée du parenchyme et de la partie ligneuse, se retire considérablement à une demi-ligne, et souvent à une ligne : cette peau se gerce, elle meurt à l'endroit coupé, et toujours elle se sèche par la suite à une ligne plus bas que l'incision dans les branches coupées horizontalement, ainsi que dans les plaies alongées et transversales.

Lorsque les arbres ont éprouvé quelque incision un peu considérable, il se fait une suppuration occasionnée par la désunion des fibres et par la contraction de ces parties, et la sève flue par les orifices des vaisseaux coupés. Ce flux est plus ou moins sensible, suivant la nature des arbres, relativement aussi à leur âge, à leur vigueur, au climat et au terrain. Les arbres gommeux n'éprouvent point de plaie, que la gomme n'y flue. Elle devient tellement suppurative, que quand on n'y apporte pas de remède, elle y produit des chancres, qui carient les branches et les font mourir.

La même chose s'observe dans les arbres résineux, tant de l'Europe, que des régions les plus éloignées, et dans ceux qui distillent une liqueur blanchâtre et gluante, après des incisions qu'on leur a faites, telle que les baumes de Judée, de Syrie, de Copahu, du Pérou. A l'endroit de leurs plaies, il se forme des chancres fluans, qui carient également leur peau, et par lesquels sort, durant un temps assez long, une humeur qui, en se figeant, devient résineuse.

On voit de tous côtés des ormes à qui on a fait de fortes plaies, d'où découle une espèce de pus ou de sanie, qui cave très-long-temps,

et tant que ce flux a lieu, la cicatrice, quoique fort avancée, ne peut se parfaire. Ces excavations dans les arbres font le même effet que la gangrène dans les chairs, et l'exfoliation dans les os, quand à l'occasion d'une humeur purulente les chairs sont minées et les os cariés.

La vigne, le bouleau, le frêne, et quantité d'autres arbres, fournissent de semblables exemples au printemps. Pour peu qu'on entame leur écorce, il en sort une eau très-limpide d'abord, mais qui s'épaissit peu-à-peu. Elle n'est autre chose que le suc nourricier qui se condense et se chancit, il se putréfie et acquiert une couleur livide, ce qui opère dans ces sortes de plaies un chancre corrodant. L'emplâtre d'onguent de saint Fiacre empêche la suppuration trop abondante des plaies des arbres, en fermant d'abord l'entrée à l'air, qui, par conséquent, ne peut plus y opérer de fermentation, et ensuite en facilitant par sa qualité onctueuse le rapprochement des parties retardé par les frimats, l'humidité et les verglas.

Détersion des plaies des arbres.

La détersion, qui signifie nettoyement, est une suite nécessaire de la suppuration qui di-

minue peu-à-peu. L'arrivée continuelle du suc nourricier, augmente l'accroissement des chairs ou boutons charnus dont on va parler. Les parois de la plaie, par conséquent, se rapprochent, et alors les humeurs viciées cessent. Dans toutes les plaies des arbres, quand, après un certain temps, l'humeur a carié la partie ligneuse et attaqué l'écorce ; la suppuration cessant, tout concourt à un recouvrement prochain. On voit alors sortir de dessous la peau un petit bourrelet de consistance molle, et de couleur claire jaunâtre.

Il faut observer que l'onguent de saint Fiacre ne doit jamais être appliqué sur aucune plaie sanieuse, soit que l'humeur soit fluante, soit qu'elle soit desséchée, qu'on n'ait auparavant été jusqu'au vif avec la pointe de la serpette.

Incarnation des plaies des plantes.

Si on considère au bout de huit à dix ans une plaie faite à un arbre, on aperçoit tout autour de ses lèvres, qui se sont retirées, le suc nourricier arrivant toujours avec plus d'abondance, se figer sur la partie ligneuse, et y former une espèce d'incrustation jaunâtre, qui décrit un bourrelet commencé : à mesure qu'il grossit et qu'il s'alonge, il se

fait jour entre l'écorce et la partie ligneuse; et à proportion qu'il est frappé de l'air, il prend une couleur brunâtre et plus foncée. L'effort du suc nourricier qui se pousse en avant, est tel que les contours du bourrelet cicatrisant s'étendent toujours horizontalement.

Lorsqu'on voit que le suc nourricier s'efforce de pousser sous cette vieille peau qui s'écarte, on la coupe et on donne par ce moyen un libre passage au suc nourricier, qu'elle presse et sur lequel elle appuie fortement.

Les fibres de ce bourrelet sont spirales, appliquées les unes sur les autres, ainsi que du fil sur un peloton, creuses et spacieuses, remplies d'un suc mucilagineux, qui laisse sur la lame de la serpette une couche noire, assez épaisse; et sa peau semble rebondie, comme boursouflée, et bandée fortement en dessus. Ces intervalles spacieux entre les fibres ont beaucoup de ressemblance avec le tissu d'une éponge. De-là vient que cette sorte de bourrelet, si nourri, si rempli de sucs, ne peut acquérir de consistance qu'après un certain nombre d'années, ou quand il est desséché. Il devient alors aussi dur par l'affaissement de ses parties qui se sont déchargées de ce suc nourricier, pour le faire passer dans la capacité de l'arbre, qu'auparavant il avoit

été mou et facile à couper. Ces bourrelets sont intrinséquement les mêmes que ceux des greffes, tant en fente, qu'en écusson.

Cicatrisation des plaies des arbres.

Par *cicatrisation*, on entend un calus formé, dont la peau est plus blanche, où la sève n'arrive jamais avec la même aisance que dans les parties intactes.

En comptant depuis le bas jusqu'au haut les différens étages de ces bourrelets cicatrisans placés à la coupe de chaque année, on connoît aisément l'âge de tous les arbres taillés, à moins qu'ils n'aient été récépés ou étronçonnés.

Dans le cas qui n'est que trop ordinaire, où, au lieu de faire une coupe régulière, on a laissé des chicots, des onglets, des argots, jamais ce bourrelet ne peut se former, par une raison bien simple. Le suc nourricier qui y est porté par les fibres alongées, et qui, en se figeant le long de la partie ligneuse, s'est avancé jusqu'à ces parties mortes et saillantes, ne peut passer outre, il s'y accumule donc, et la sève n'y arrive que par voie oblique. Ces bourrelets cicatrisans se recouvrent quelquefois dans les arbres chargés de chicots, d'onglets, de bois morts, mais il faut auparavant que la

partie morte du bois laissée ait eu le temps de se pourrir, et que pressée par l'accroissement de ce bourrelet, elle soit tombée par parcelles. Souvent la branche est minée intérieurement, et quoique le bourrelet se soit formé, le dedans qui s'est pourri continue à se carier.

Les bourgeons charnus, indices de la guérison prochaine, sont formés par le suc nourricier qui s'épanche dans la cavité de la plaie, et qui, par conséquent, ne peut partir que du fond de cette plaie. Son accroissement successif provient des vaisseaux dispersés dans les chairs qui le charient continuellement, et le reçoivent du sang qui le tient des veines laiteuses.

L'âge, la vigueur d'un arbre, ne contribuent pas moins à sa guérison, que la nature de la plaie, la circonstance des temps, des lieux, des climats, et de nombre de causes tant internes qu'externes.

Un arbre vieux peut produire encore quelques fruits assez beaux, en le soulageant d'une charge trop forte de menues branches, en lui donnant des engrais convenables; mais il ne faut pas l'ébotter, pour lui faire pousser du jeune bois. L'arbre donne d'abord des rameaux vifs, quelquefois même du fruit. Mais le bourrelet qui, par un effort subit de la nature, a

commencé à se former, ne peut arriver à un recouvrement parfait : la partie ligneuse de la branche incisée se fend, dessèche et pourrit. La plupart de ces arbres se creusent en dedans, ne peuvent durer, et sont à abattre au bout de quelques années.

Quoiqu'il n'y ait point de règle fixe, pour la guérison des plaies, il est cependant des époques sur lesquelles on peut compter. Toutes les plaies de peu de conséquence faites aux arbres, se guérissent communément dans l'espace de douze ou quinze jours. La guérison de celle qu'a occasionnées la taille des branches de l'année précédente, s'opère durant le cours de la chute des feuilles. On les suppose régulières, et non tirées en bec de flûte extrémement alongé, autrement elles ne se recouvriroient qu'au bout de trois et quatre ans ; il n'est point question non plus des coupes à chicots, argots, onglets qui ne se recouvrent jamais, ou du moins qu'après un fort long espace de temps. Les plaies d'un pouce de diamètre faites suivant les règles, sont deux ans à se fermer, et il en faut cinq ou six à celles de trois et quatre pouces, relativement à la force des arbres.

Tout arbre auquel on a fait de fortes plaies, profite rarement tant qu'il n'est pas guéri.

Comme le plus pur de la sève est envoyé vers la partie incisée afin d'y former le recouvrement, il n'est pas possible qu'elle soit répartie dans toute la capacité de l'arbre. Il cesse donc de profiter de la tige, quand il a essuyé de fortes amputations, il donne moins de fruit, et ses fleurs tombent aussi à proportion qu'il a été mutilé et tourmenté.

Les arbres ont la faculté de reproduire leurs membres; néanmoins cette réparation n'en est ni moins pénible à la nature, ni moins nuisible aux végétaux. Quelques amputations qu'on puisse faire de leurs branches, les racines pompent également les sucs de la terre, et en font le même envoi dans le tronc et dans la tige. Mais alors les entrepôts de la sève, qui sont les branches de l'arbre, n'existant plus, elle ne trouve plus de canaux pour se distribuer et se répandre comme auparavant. Elle s'épanche donc alors, en se formant des passages nouveaux, afin de se porter au-dehors, et ce qui auroit été réparti dans une plus grande quantité de branches, se réunit dans un seul rameau que la nature a produit.

Les beaux jets sur un arbre étronçonné, n'annoncent pas qu'il ne pâtit point, si on fait la supputation de la quantité de sève contenue dans cinq ou six gros rameaux, qui poussent

avec impétuosité, avec la même sève qui eût été distribuée proportionnément dans chaque branche supprimée, on verra qu'il s'en faudra de beaucoup que cet épanchement soit le même dans cet arbre, que si on lui eût laissé toutes ses branches. Néanmoins la sève devient ou bois, ou fruit, ou graine, ou le tout ensemble. Si l'arbre ne produit point de fruit, il donne du bois en quantité ; si au contraire il se met à fruit, il pousse bien moins en bois. Dans l'arbre fruitier qui ne donne que du bois, ou dans les arbres stériles qui font des jets si surprenans, quand on leur ôte leurs rameaux, la sève est employée et déterminée par des organes nouveaux, plus larges et plus spacieux à couler tout différemment que dans les précédens, plus serrés et plus compactes.

Les arbres fruitiers qu'on mutile en les ébottant, s'ils poussent de nouvelles branches, ne donnent point de fruit. Les autres font également des jets nouveaux ; mais la tige profite d'autant moins, qu'il se fait une plus grande dissipation du suc nourricier pour la formation du bourrelet cicatrisant. Enfin quand on supprime les branches des arbres pour qu'ils en produisent de nouvelles, l'air pompe et attire sensiblement une partie abondante du suc : en frappant sur toutes ces plaies, il dessèche

la peau à l'endroit incisé ; et la partie ligneuse imbibée auparavant par la sève, se gerce, s'ouvre et se fend.

Ces raisons prouvent qu'il ne faut jamais étronçonner un arbre, qu'on n'y soit contraint par nécessité ou par utilité. Par nécessité, lorsque sa tête meurt, et que d'ailleurs la tige est saine, ainsi que le tronc et les racines. Quand on plante des arbres nains pour être mis en buisson, en espalier ou en éventail, on les étronçonne pareillement, afin de leur former une tête, et de leur faire pousser des bourgeons propres à les dresser dans la suite. Lorsque les arbres doivent être greffés en fente, ou que l'ayant été en écusson, ils sont bien repris, il est utile de les étronçonner pour que la sève se porte toute entière dans la greffe, et ne soit point partagée.

Excepté ces deux cas, il ne faut pas faire usage de cette pratique, très-dangereuse pour les vieux arbres, sur lesquels on ne doit point risquer aucune plaie grave.

Il est des cas particuliers où l'on est forcé de récéper tout-à-fait. Les vieux pêchers, par exemple, meurent souvent, quand leurs conduits sont épuisés, bouchés et totalement obstrués ; mais de leur souche, de leur tronc, de la greffe même, on voit éclorre des rejetons

vifs, qui poussent avec une espèce de fureur. En les étronçonnant on les renouvelle sur ces rejetons, soit qu'ils aient besoin d'être greffés, soit qu'ils naissent au-dessus de la greffe. Cette pratique a également lieu pour tous les arbres fruitiers usés par la tige, et qui ne font des pousses semblables que par l'épuisement qu'a occasionné le mauvais régime. Lors donc que par hasard il en éclôt de leur souche, on les ravale sur ces pousses heureuses, en supprimant le vieux bois maigre et étique qui est au-dessus.

Il arrive souvent aux arbres fruitiers, ainsi qu'à ceux de simple ornement, d'être éclatés par des vents furieux; leurs branches trop chargées de fruits, et auxquels on n'aura point mis de support, sont jetées par terre. On achève de les détacher et on les coupe. On peut cependant mettre tout en oeuvre pour les sauver. On rapproche les parties disjointes, et après les avoir garnies avec des éclisses, on les entretient avec du fil de fer. On a souvent vu les parties se souder, après les avoir rapprochées et enduites avec l'onguent de saint Fiacre. Si l'arbre dont les branches sont éclatées, étoit vieux et décrépit, et que son bois fût noir en-dedans et chancreux, ce rapprochement seroit inutile. Il faut relever et re-

mettre dans leur sens naturel les branches qui ne sont que pliées et que forcées, et y ajouter des supports, pour que les fibres puissent se reprendre.

Ce fait, sans doute, n'est pas impossible; mais il seroit plus vraisemblable, s'il fût arrivé en automne après la chûte des feuilles, ou vers le printemps. Il pourroit conduire à une façon plus abrégée de greffer les arbres et de multiplier les fruits, en prenant des branches entières de même calibre que des sauvageons avec lesquels on les adapteroit. Cette espèce de greffe seroit fort supérieure à toutes celles qu'on a pratiquées jusqu'à présent.

Tout ce qui se passe dans les plaies des branches des arbres, n'a pas moins lieu pour leurs racines, par les mutilations faites aux racines écourtées quand on plante, et aux pivots supprimés. Il faut distinguer d'abord quatre sortes de racines, des osseuses ou ligneuses, des moyennes qui sont du même genre, mais qui ne parviennent ni à la même longueur, ni à la même grosseur, des fibreuses, et celles qu'on nomme *chevelu*, à cause de leur ressemblance à des cheveux.

Quant aux racines osseuses ou ligneuses, ainsi appelées, parce qu'elles participent à la

dureté des ossemens et du bois ; elles ne s'alongent jamais, ni ne redeviennent osseuses, lorsqu'elles ont été coupées fort près de la souche ; mais il se forme à leur extrémité quantité de filets ou de racines moyennes, qui le plus souvent restent fibreuses. D'abord ces extrémités coupées fluent, le suc nourricier forme ensuite un petit bourrelet qui, à la longue, opère un recouvrement. Il y éclôt quantité de menus filets qui s'alongent et se partagent en différens rameaux. Il est donc important de ne point taillader, comme on fait, les grosses racines.

La nature agit à l'égard de ces racines osseuses supprimées ou écourtées par de nouvelles qu'elle procure ailleurs qu'aux endroits de l'arbre où elles ont coutume d'être placées. Comme elles lui sont essentielles, elle les fait éclorre du tronc, soit dans l'intérieur de la terre, soit à sa superficie. Il ne faut donc ôter aux arbres ce que la nature est obligée de procréer de nouveau, et ce qu'elle ne peut reproduire que par un grand travail, puisqu'il faut que la sève fasse un violent effort pour percer la peau épaisse du tronc ? Il en résulte un retard pour l'accroissement de l'arbre.

Les racines fibreuses sont une espèce de boyau creux, qui renferme un suc visqueux

et

et mucilagineux, s'ils sont de la grosseur d'une plume. Quand elles sont coupées, elles s'alongent plus aisément que les précédentes, à cause du gluant dont elles sont empreintes. Il n'en est pas moins constant qu'il en coûte à la nature pour les refaire, et que leurs plaies, quoique moins considérables que les précédentes, passent également par les degrés ordinaires de guérison.

Le chevelu qui se reproduit facilement est nécessaire dans l'ordre de la végétation pour filtrer dans la plante des sucs plus afinés et plus déliés.

La plaie énorme qu'éprouve le tronc d'un arbre dont on supprime le pivot, a beaucoup de peine à se guérir; le suc pompé par les racines ne peut plus alors être fouetté du tronc dans la tige et dans les branches. Dénué d'enveloppe et de peau qui le retiennent, il faut qu'il se répande par cette ouverture perpendiculaire. Il flue pendant deux, trois et quatre mois, et imbibe la terre. Cette sève extravasée se chancit, se moisit et se putréfie; le recouvrement de la plaie est d'ailleurs d'autant plus difficile à se faire, que quantité d'animaux, habitans internes de la terre, s'attachent à cette plaie, qu'ils vont picoter et

sucer. Cette seule cause a fait périr un nombre infini d'arbres.

Toute plante pivotante à qui on supprime son pivot, ou le reproduit, ou ne réussit jamais quand elle ne peut en réparer la perte. Tant que la plaie qu'occasionne la soustraction du pivot n'est point guérie, ils rechignent et languissent ; ils ne commencent à pousser qu'après la formation du nouveau pivot.

Souvent un arbre languit d'un côté et est vigoureux de l'autre ; on le déchausse tout autour jusqu'aux racines, pour les visiter, en retrancher ce qu'il pourroit y avoir de gâté, et supprimer quelque grosse racine du côté qui s'emporte : on fume l'arbre. On amuse la sève, en taillant tout le côté vigoureux, qu'on charge autant qu'il est possible, et on taille au contraire fort court, et on allége, autant qu'il est possible, le côté languissant.

Moyen d'empêcher les fleurs et les fruits de tomber, et d'en retarder le développement.

Il arrive souvent que dans le printems les fleurs se détachent et tombent des arbres. Cet accident est causé par un vent d'est, qui occasionne aux fleurs une transpiration plus abondante, que la sève ne peut fournir d'hu-

midité ; les pédicules se dessèchent, et l'on voit tomber les fleurs à terre. Le moyen de remédier à cet inconvénient, est d'arroser le pied des arbres, lorsqu'ils fleurissent, avec cinq ou six sceaux d'eau ; et pour leur conserver l'humidité qu'on leur a procurée, il faut en couvrir le pied avec de la paille, qui empêche l'eau de s'évaporer trop vîte : par ce moyen si simple, on empêche les fleurs et les boutons de tomber.

Les petites gelées qui surprennent les fleurs lorsqu'elles sont épanouies, font périr les fleurs foibles et délicates. Le moyen de retarder le développement des fleurs, consiste à faire une ligature dans l'automne à la tige des jeunes arbres : cette compression ralentit le mouvement de la sève, et l'arbre fleurit plus tard.

Les fruits sont comme les fleurs sujets à tomber. Des arbres, après avoir eu grande abondance de fleurs, sont couverts de jeunes fruits, qui promettent la plus abondante récolte ; mais il arrive quelquefois que presque tous se détachent et tombent de l'arbre : cet accident n'est que trop ordinaire aux pommiers, et surtout aux poiriers, soit en plein vent, soit en espaliers : le moyen, dit-on, de prévenir ces accidens, est de percer l'arbre avec une tarrière jusqu'à son centre, à hauteur

de terre d'un demi-pied, d'y enfoncer une cheville de bois, de manière que la tête en reste cachée dans l'arbre; dès-lors on verra que les fruits dès cette année et les suivantes ne tomberont plus.

Moyen de garantir les arbres de la gelée.

Pour expliquer le phénomène de la gelée sur les végétaux, il est nécessaire de rappeler ici quelques principes de physique, et de statique végétale. L'eau occupe plus de place sous l'état de glace, que lorsqu'elle est fluide; au lieu que la graisse et l'huile des végétaux en occupent moins dans l'état de congélation que dans celui de fluidité. Les arbres, surtout ceux dont les feuilles tombent en automne, boivent pendant l'été une quantité considérable d'humidité, et l'évaporent de même. Un arbre qui a ses feuilles, aspire de l'athmosphère trente fois plus d'eau que celui qui n'en a pas. Les feuilles sont donc l'organe par lequel les arbres absorbent tant d'humidité. Les vaisseaux des jeunes rejetons sont à proportion plus gros que celui du tronc, et renferment par conséquent une plus grande quantité d'humidité.

Plus le suc circule dans un arbre, plus sa nature aqueuse se change en graisse gluti-

neuse. Les arbres qui conservent leurs feuilles hiver et été, boivent peu d'eau ; le suc, ayant dans ces arbres un mouvement très-lent, devient plus huileux, et conserve une espèce de mouvement pendant l'hiver, quoique très-lent ; c'est aussi la raison pour laquelle ces arbres ne perdent point leurs feuilles pendant l'hiver.

Ces principes s'appliquent aux arbres qui perdent leurs feuilles en automne ; et qui, les ayant gardées tard, ont bu pendant l'été une grande quantité d'humidité ; s'ils se trouvent surpris par les gelées de l'hiver, avant que leurs sucs soient diminués, et se soient rapprochés de la nature huileuse, ces sucs aqueux, venant à se congeler, occupent plus d'espace, et par leur dilatation, crèvent et rompent les vaisseaux des jeunes branches ; le suc s'extravase surtout dans les jeunes rejetons, et cause par-là, comme dans les animaux, la mort de l'arbre, par une espèce d'hémorragie que rien ne peut arrêter.

L'expérience prouve la vérité de ces faits. Les arbres des pays chauds, que l'on transplante dans un climat plus froid, au commencement du printemps, avant que la sève soit en mouvement, supportent assez bien de grands hivers ; mais si on ne les plante que

lorsque la sève a commencé à marcher, ou de trop bonne heure en automne, lorsque la sève a encore du mouvement, les arbres se trouvant abreuvés dans l'hiver de cette humidité aqueuse qu'ils ont bu, et qui n'a pas eu le temps de se convertir en suc glutineux, périssent par les causes qu'on vient de dire.

Dans les hivers de 1708 et de 1709, presque tous les arbres ont péri, excepté les mûriers, dont les feuilles avoient été arrachées avant l'hiver pour la nourriture des vers à soie. Ces arbres, ayant été privés de bonne heure de leurs feuilles, n'étoient plus abreuvés de ce suc aqueux, que les feuilles boivent avec abondance.

Comme les arbres qui viennent des pays méridionaux contiennent plus de suc aqueux que ceux qui croissent dans le nord, ces arbres, transplantés dans ce climat, risquent plus de périr par les gelées; mais la nature nous présente elle-même le remède à apporter pour garantir ces arbres de la gelée, ou ceux qui ont été nouvellement transplantés, c'est d'en ôter les feuilles avant qu'elles tombent d'elles-mêmes, toutefois en observant la marche de la nature, c'est-à-dire, en ne faisant pas cette opération en un seul jour, mais petit à petit. On doit prendre bien garde de ne pas

arracher en même-temps les boutons. Par cette méthode, on peut conserver des arbres assez délicats, parce que le suc de ces arbres, devenant avant l'hiver plus huileux, et étant aussi moins abondant, l'arbre n'est plus sujet aux mêmes inconvéniens.

Avant d'agir plus en grand, on peut aisément faire l'expérience sur les petites branches du sommet des arbres, qui gèlent assez ordinairement; en les privant de bonne heure de leurs feuilles, on les empêchera de geler.

On doit commencer à dépouiller les premiers les arbres les plus aqueux, ainsi que les arbres exotiques, et ceux qui sont nouvellement plantés, plutôt que ceux qui ont été long-temps dans le pays, ou qui sont plantés depuis long-temps. En général on peut juger que les arbres qui poussent leurs feuilles les premiers au printemps, sont les plus aqueux; aussi se dépouillent-ils les premiers dans l'automne.

Un moyen qui réussit très-bien, et qu'on a éprouvé avec succès dans des régions très-froides, où on a conservé des arbres très-délicats, est d'entortiller l'arbre et les branches avec des liens de paille, et de les couvrir d'une très-grande quantité de paille : on a conservé ainsi des vergers et de très-beaux espaliers.

L'expérience a de plus fait connoître qu'une

enveloppe de mousse est très-salutaire pour tous les arbres que l'on transplante : cette enveloppe les aide à supporter le froid ainsi que la chaleur.

Nouvelle méthode de rétablir des arbres languissans, par le moyen des cautères.

C'est une opération récente du jardinage, qui produit, dit-on, des effets aussi admirables qu'avantageux. Elle consiste à couper, avec la pointe d'une serpette, l'écorce d'un arbre de la longueur de deux ou trois pouces, et d'entamer un peu le bois de la tige ; il faut éviter, autant qu'il est possible, de faire l'incision du côté du midi, parce que l'ardeur du soleil pourroit faire gercer cette fente ; ou si on la fait de ce côté, il faut appliquer un linge dessus pour garantir la plaie de l'ardeur du soleil. On prend ensuite un petit coin de bois dur, de la longueur de l'incision, et on l'enfonce, afin qu'il puisse en remplir le fond, et empêcher la réunion de la plaie : au bout de deux ou trois jours, afin de donner le temps à la sève d'y arriver, on va visiter la plaie et la nettoyer. Si c'est un arbre à pepin auquel on ait fait cette opération, on y trouve de l'humidité : si c'est un arbre à noyau, il en découle de la gomme.

On remet le coin ; on vient de nouveau visiter l'arbre au bout de quelques jours, ayant soin chaque fois de nettoyer la plaie, et on laisse subsister ce cautère pendant un mois ; lorsqu'au bout de ce temps il ne coule plus, on nettoye bien la plaie ; on la remplit de bouse de vache, que l'on recouvre de linge, et la plaie se referme.

Le temps d'appliquer ces cautères est dans le printemps jusqu'au commencement de messidor. On peut les faire sur les branches, sur le tronc, et même sur les racines ; mais il ne faut appliquer qu'un cautère sur chacune de ces parties en même-temps, c'est-à-dire n'en point appliquer plusieurs sur la même branche ou sur la même racine. Lorsqu'on opère sur les racines, on en découvre deux des principales, d'un pied environ de long, et on pose un vaisseau dessous pour recevoir l'humidité. On recouvre le trou de grande litière, afin de pouvoir visiter la plaie tous les deux jours. Lorsqu'on veut refermer la plaie, on la bouche avec de la terre bien amandée.

Pour réussir dans l'application des cautères, il est essentiel que la partie des branches, du tronc, des racines sur laquelle on l'applique, soit jeune, vigoureuse, lisse et unie.

Les effets de ces cautères sont de procurer à l'arbre une ample végétation, d'enlever les obstructions, de purger la masse de la sève, de lui donner plus de jeu, de rendre le ressort aux parties, d'en supprimer les humeurs superflues. La suite de tous ces bons effets est de faire percer des boutons et des bourgeons dans les endroits de l'écorce d'un arbre qui en paroît entièrement dénué, et d'attirer la sève dans toutes les parties de l'arbre.

Insectes nuisibles aux arbres, et différens moyens de les en garantir contre eux.

La fourmi ne s'attache qu'aux arbres qui ont quelque vermine apparente ou cachée. Lorsqu'elle y abonde, on est sûr qu'ils ont des branches infectées de pucerons. On ne peut parvenir à la détourner qu'avec quelque eau sucrée mise dans une bouteille, où alors toute la bande se rend : ou en nettoyant parfaitement l'arbre, ce qui est fort difficile quand le puceron s'y est une fois attaché depuis le bas jusqu'au haut; et tout arbre qui en est ainsi attaqué finit par périr. Quand une fourmillière s'est formée au pied d'un arbre, il est fort difficile de la détruire avec tous les moyens indiqués : comme le feu, le soufre,

la poudre, etc. sans que l'arbre ne courre lui-même quelque risque. Le remède le plus simple et qui ne donne aucun risque, c'est de cerner l'arbre, de jeter la terre au loin ou dans un sceau d'eau pour les faire périr, et enfin d'arroser fortement, ensuite on bat la terre.

On a encore éprouvé que des pêchers, dont les feuilles avoient été gâtées par des moucherons et des fourmis, avoient été ranimés et avoient poussés de très-beaux fruits, ayant soin d'arroser les feuilles de l'arbre, et répandant de la poudre de houille calcinée (espèce de charbon de terre) au pied de l'arbre.

Le puceron ruine un arbre auquel il s'attache décidément. Lorsqu'il n'est qu'à l'extrémité des branches, il n'est pas difficile de le détruire ; il suffit de couper les bouts, et de les réunir pour les brûler : mais si, comme on vient de le dire, il y est attaché dans toute son étendue, il n'y a d'autres remèdes que d'essuyer toutes les branches l'une après l'autre ou bien de dépalisser l'arbre, et de tremper ses branches l'une après l'autre dans du mortier fait de terre fraîche, délayée dans l'eau, ensorte qu'elles restent couvertes d'un enduit fort épais, qui, en se séchant, privera d'air les pucerons qui mourront tous. C'est le meil-

leur remède à employer, et qui ne cause aucun dommage aux arbres.

Les chenilles sont de plusieurs espèces ; elles vivent également sur les plantes et sur les arbres ; elles portent différens noms, et nul genre d'animaux ne produit autant de variétés. Lors de la taille, au moment où les arbres sont dépouillés de feuilles, il est aisé de détruire les coques qui les renferment, et les coques qu'on trouve autour des branches ; mais lorsque les feuilles commencent à pousser, il faut visiter les arbres, et surtout les jeunes, s'ils sont attaqués de la chenille ; cet insecte ronge le bourgeon et l'arbre souvent périt. Les arbres un peu forts résistent mieux ; ce n'est cependant pas un mal de les en débarrasser, car ils souffrent beaucoup par le dégât qu'elles leur causent.

Le kermès, improprement nommé *punaise*, s'attache surtout au pêcher et à l'oranger. Les branches qui en sont infectées paroissent galeuses ; il est difficile de guérir entièrement l'arbre qui en est attaqué ; le moyen le plus sûr est par un temps d'automne un peu humide, lorsque la végétation est entièrement cessée, de tailler l'arbre, le décharger amplement et le rapprocher ; ensuite avec une éponge trempée dans l'eau, de bien laver les branches

qui restent de bas en haut, pour ne pas endommager les yeux, et on tient l'arbre un peu éloigné du mur, de manière qu'il n'y touche nullement; on renouvelle un peu la terre qui est au pied, et on lui donne de bons engrais.

Les mouches ne se détournent des arbres que par quelques mets qui les attire; il n'est question que de celles qui naissent des vers qui se trouvent communément dans les fruits, et dont ils sont les larves quand ils n'ont point de pattes, et dont il naît des teignes lorsqu'ils en ont plus de six.

Les guêpes qui entament tous les fruits avant qu'ils soient parfaitement mûrs, se détruisent, en plaçant le long des espaliers des fioles remplies d'eau miellée, qu'on renouvelle au besoin. Les guêpiers se trouvent ordinairement sous terre; on les détruit, en allumant de la paille sur le bord du nid, ou en y jetant de l'eau bouillante.

Les limaçons et les limaces grises, dont la trace se connoît à la bave argentée, s'attachent surtout aux pêches, qu'ils aiment et qu'ils entament de tous côtés, sans s'arrêter à la même; il faut faire souvent la visite des arbres dans les temps humides et les détruire; pour mieux réussir, il faut commencer au printemps.

Ces insectes hermaphrodites se multiplient avec la plus grande abondance, chaque individu étant réellement mâle et femelle; aussi les jardins un peu frais en sont singulièrement infectés, surtout dans les années humides. Les grenouilles, les hérissons, les cigognes, les recherchent avec avidité pour s'en nourrir, et sont par cette raison d'un très-grand secours dans les jardins pour la destruction de ces insectes : mais comme ils sont en si grand nombre qu'il s'en sauve toujours trop, il faut prévenir leurs ravages. Il est des arbres qui portent des fruits délicieux, et qu'on veut garantir de l'approche de ces limaçons, qui, après avoir laissé sur les fruits des traces baveuses, les mangent, et privent de tout ce qui flattoit le plus : il faut, pour les empêcher d'y monter, entourer la tige de l'arbre avec une corde de crin; les piquans dont elle est hérissée les arrêteront dans leur marche, et les obligeront de rebrousser.

Un observateur ayant remarqué que les limaçons mangeoient les cartes mises au haut de petits piquets pour indiquer les plantes, conseille de planter de distance en distance des fichets armés de cartes. A l'aide de ce piége, il sera facile de les attraper et de les détruire.

On a éprouvé que le moyen de les détruire, est de répandre le soir de la chaux en poudre sur le terrain que l'on veut garantir de leurs ravages ; car ils ne sortent que la nuit ; en rampant ils s'imprégnent de chaux, qui les fait périr au bout de quelques jours ; il ne faut pas plus de cinq boisseaux en poudre par arpent. Cette chaux produit un double avantage, car elle fertilise la terre en même-temps.

La suie de cheminée, répandue sur le terrain, produit le même effet : elle a aussi l'avantage d'être un excellent engrais pour les terres. Mais la meilleure manière de se garantir des limaçons, est de ne souffrir aucune friche où ils se multiplient abondamment, et de labourer de façon que le terrain ne soit jamais trop humide ; par ce moyen on sera délivré d'une multitude d'insectes voraces qui causent les plus grands dommages.

Un amateur ayant tenté inutilement différens procédés pour préserver ses graines et ses jeunes plans des limaçons et des vermissaux, qui tous les ans faisoient d'énormes dégâts, essaya le moyen suivant, qui lui réussit. Il prit deux pots d'eau déposée par le fumier, et versa un peu d'eau pure sur ce sédiment pour l'éclaircir ; il le fit ensuite bouillir avec deux lots d'*assa foedida* concassée ; il mêla

dans cette mixtion, tirée du feu et refroidie, trois gros d'huile de corne de cerf : le tout fut jeté dans un baril où il y avoit quinze pots de lie de fumier, délayée comme la première ; on couvrit le baril, et on le remua pendant quelques heures, le cultivateur finit par tremper les plantes dans cette mixtion ; il les arrosa trois jours de suite, matin et soir. Quant aux graines, il les fit tremper pendant une demi-heure dans cette même composition ; et après les avoir laissées sécher à l'air, il les sema dans des terrains fraîchement labourées, et il les arrosa comme les plantes. Tout réussit au-delà de ses espérances. Les laboureurs qui adoptèrent ce procédé, n'eurent pas moins de succès, excepté ceux qui n'avoient pas choisi des terrains fraîchement préparés ; la liqueur dans ces terres-ci n'ayant pu parvenir jusqu'aux insectes.

Les tigres, petits insectes ailés, qui se multiplient à l'infini, s'attachent surtout aux poiriers ; il n'y a de remède contre eux, que d'essuyer les feuilles et d'écraser l'insecte à mesure qu'on le trouve.

Le perce-oreille, insecte extrêmement vorace, est un fléau redoutable pour les fruits mûrs et le raisin, qu'il perce afin de s'y loger ; on en délivre aisément les arbres, en y plaçant

des

des paquets d'herbes desséchées, des bouchons de paille, des cornes de boeuf, même des cornets de papier, qu'on secoue tous les jours; ils s'y retirent en grand nombre, et on les écrase.

Le gribouri, ou lisette, ou coupe-bourgeons, est un insecte qui coupe les bourgeons des pêchers, les jeunes pousses de la vigne, en fait périr les fleurs, et cause de grands ravages dans les pays de vignobles. Cet insecte est si multiplié, qu'il est bien difficile de le détruire.

Les punaises; il y en a de noires, de luisantes et très-petites, d'autres vertes, qui fréquentent les groseillers de préférence, et sont très-puantes; il s'en trouve de rouges, sans odeur, qu'on trouve par tas au pied des arbres; on les détruit à mesure qu'on les trouve.

Le campagnol ou petit-rat des champs, est commun dans les jardins.

Le mulot ou souris de terre, nuit singulièrement aux arbres en espalier, dans le contour des racines desquels il se loge pour se garantir du froid de l'hiver. De-là la jaunisse, la flétrissure, et souvent la mort de l'arbre, dont les racines sont éventées; on les prend avec des sourricières, où on les détruits avec

les mêmes moyens. Les espaliers doivent être fréquemment labourés pour boucher les vides ; et aussitôt qu'on aperçoit de la flétrissure aux feuilles, il faut arroser abondamment.

On peut prendre encore un très-grand nombre de mulots pendant l'hiver, en mettant sur une tuile un pot de terre soutenu par une noix. On ôte un peu de bois de la noix ; on la place de manière que le côté entamé soit dans l'intérieur du pot, et l'autre partie dehors. Le mulot entre pour manger la noix où elle est entamée : la noix roule, le pot tombe, et le mulot se trouve pris dessous. On le noie dans un seau d'eau, en l'enlevant avec le pot et la tuile.

Le lérot ou petit-loir qui se niche dans les trous des murs, est le fléau des fruits, et surtout des pêches qu'il entame toutes sans revenir à la même ; on le détruit par les mêmes moyens que le mulot.

Le ver appelé *ver de blé*, est gros et blanc, c'est la larve des hannetons ; il fait souvent périr les jeunes arbres, dont il ronge les racines ; il s'annonce où il est, par la langueur de la plante et cause sa destruction ; il faut tâcher de les enlever à mesure qu'on les devine, pour ainsi dire ; on en trouve en quantité dans les couches, dont il est la destruction.

Le hanneton qui ne prend cette forme qu'après avoir resté ver pendant quatre ans, est fort dangereux dans les années où il abonde ; il ronge toutes les feuilles et les bourgeons, et fait avorter les fruits. Il n'y a d'autre moyen de le détruire en partie, que de secouer légèrement les arbres fruitiers, d'agiter les grands avec de longues perches, d'amasser les hannetons en tas et de les brûler. On fait cette opération le matin ou sur le midi.

La courtillière ou grillon-taupe, nommé *cri-cri* dans quelques endroits, vit sous terre. On détruit cet animal, en mettant un verre d'huile de navette dans un arrosoir plein d'eau, dont on mouille une planche et ses environs.

La scolopendre, appelée par les naturalistes *mille-pieds*, se trouve dans les trous de murailles humides, sous les pots de fleurs et dans l'intérieur des pêches et des abricots, qu'elle perce pour s'y loger, comme le perce-oreille.

Secrets contre les différens animaux qui nuisent aux arbres et aux plantes.

Moyens de préserver les greffes des chenilles et des fourmis.

On entoure la tige du sujet près de terre, avec du vieux oing ou avec une ceinture large de quatre doigts, ou de corde de crin, ou de laine, imbibée d'huile, on répand au pied de la sciure de bois, ou de la suie de cheminée.

En graissant le pied de l'arbre de vieux oing de la largeur d'un demi-pouce, on empêche les chenilles et fourmis d'y monter.

La fumée ou fumigation de crottes de chèvres, de gousses d'ail et de buis, fait périr les chenilles.

Les fourmillières sont très-rares dans les endroits labourés; ainsi le labour fait au pied des arbres, en écarte les fourmis qui les feroient périr.

Moyen de détruire les courtillières des jardins, etc.

A la profondeur d'un pouce seulement, on

met en terre des cloches de verre ou des terrines ; on affermit la terre qui environne les bords ; on enchâsse le vaisseau de manière qu'il soit parfaitement de niveau avec le terrain, sans que rien déborde ; on y met ensuite deux ou trois pouces d'eau. Les courtillières, les rats, les mulots et les crapauds s'y prennent ; les taupes seules échappent.

Autre. Avec le doigt on suit la trace des courtillières, jardinières, etc., trace qui est presqu'à fleur de terre, jusqu'à ce qu'on trouve un trou qui descende perpendiculairement, et qui est la retraite de l'insecte. On presse le plus qu'il est possible la terre contre les parois de ce trou, afin qu'elle ne s'écroule pas ; ensuite on y verse deux ou trois gouttes d'huile quelconque, puis on remplit d'eau le trou. Bientôt on voit sortir l'animal, qui vient mourir sur le bord du trou, à moins qu'il ne soit étouffé sur-le-champ.

Autre. Arroser avec de l'eau de fumier les endroits infectés par ces insectes nuisibles. Une livre de savon noir suffit pour un muid d'eau. Cet arrosement doit se faire au milieu du jour, temps où les insectes sont dans leur retraite.

Autre. Dans un arpent de terrain, à des distances à-peu-près égales, à huit ou dix

pouces de profondeur, on enterre une vingtaine de petits pots de terre, au fond desquels on met vingt à trente gouttes de baume de soufre; on les couvre pour empêcher la terre de les remplir; l'odeur est si pénétrante et si nuisibles aux courtillières, qu'elles abandonnent ce terrain.

Moyen de détruire les fourmis.

On frotte l'intérieur de plusieurs vases ou pots à fleurs avec du sirop. Après avoir bouché le trou du fond, on les place au-dessus des fourmillières; chaque jour on éloigne un peu les pots, l'odeur les attirera toujours. Elles les suivront sans cesse, et en peu de temps on trouve dans le piége des milliers de ces insectes, qu'on détruit avec de l'eau bouillante; on replace ensuite le pot sur la fourmillière, jusqu'à ce qu'il ne s'en trouve plus.

Autre. L'odeur du marc de café, bouilli et séché, et celle de l'huile de genièvre, les empêche d'aborder; mais comme elle s'évapore, il faut renouveler le remède. — De la glue mise tout autour d'un arbre, le garantit des ravages des chenilles et des fourmis. — Une eau chargée d'une forte décoction de feuilles de noyer, versée dans la fourmillière, les fait périr. — Des entrailles de poisson, enfermées

dans les fourmillières, et des arbres frottés avec un drap ou un linge imbibé de suc de poisson, font fuir les fourmis ou périr quand elles en respirent l'odeur de trop près.— Mettre un morceau de sucre de la grosseur d'une noix dans des petits pots de terre, qu'on place près de l'endroit le plus fréquenté des fourmis, elles s'y rassembleront. Bientôt même, tous les quarts-d'heure, on visite les pots, et on verse les fourmis qui s'y trouvent dans un vaisseau, autour duquel on a tracé dans l'intérieur un cercle de craie : ces insectes ont une si grande antipathie pour la craie, qu'elles ne pourront jamais passer dessus, et resteront dans le pot ; on les brûle alors avec quelques charbons de feu ou du papier allumé. Ainsi pour en débarrasser un arbre, il faut d'abord les attirer au bas ; en leur présentant du sucre, on trace ensuite autour de l'arbre un cercle de craie, qu'elles ne franchiront jamais tant qu'il subsistera. — On met sur la fourmillière une os à demi rongé, lequel sera bientôt couvert de fourmis ; on trempe à mesure cet os dans l'eau chaude par le noyer, et on réitère l'opération jusqu'à parfaite destruction. — On entoure encore l'arbre, après en avoir chassé et détruit les fourmis avec une

ceinture de laine fraîchement tirée, et large de quatre doigts.

Autre. Quand le corps d'un arbre est bien écrouté jusqu'au vif et bien émoussé, on délaie un quart de poussier de charbon dans un sceau d'eau, puis avec une torche de paille on bassine le corps du pied à la tête ; ce bassinage sert à donner de l'élasticité aux pores, et à empêcher qu'aucun insecte ne puisse monter à l'arbre, surtout les fourmis, très-nuisibles aux jeunes bourgeons.

Autre. Lorsque les fourmis se portent sur un arbre, il faut en frotter le tour du corps de la largeur d'un pied, en forme d'un cordon, avec du charbon, elles l'abandonneront tout de suite.

Moyen de détruire les insectes.

Fondre dans l'eau chaude une livre de savon noir, qu'on jette ensuite, et qu'on mêle bien dans un quart de muid d'eau ; on en arrose ensuite l'arbre avec un balai ou un linge. Une petite pompe est excellente pour les grands arbres.

Moyen de détruire les insectes qui attaquent les arbres fruitiers.

On parvient à nettoyer les arbres qu'ils dévorent, sans qu'ils en souffrent aucun dom-

mage, en arrosant les branches et les feuilles avec une infusion de tabac refroidie et passée au tamis.

Pour préserver les navets et autres plantes semblables du ravage des insectes et des vers.

On ramasse toutes sortes d'herbes sauvages qui croissent dans les haies, etc., et on les mêle avec de la paille. On place le tout en tas au bord du champ contre le vent ; on y met le feu, et la fumée qui se répand sur la terre, fait fuir les insectes destructeurs. Il faut observer que les feuilles ne doivent être fanées, qu'autant qu'il est nécessaire pour ne pas étouffer le feu, pour pouvoir produire plus de fumée. — On garantit les plantes des insectes, en répandant de la cendre dessus et tout autour des planches. — De la cendre mêlée avec de la fiente de poule, bien pilée et répandue dans le champ, fait mourir les vers qui rongent les navets.

Pour conserver des semences dans la terre, sans dommage de la part des insectes et des oiseaux.

Quelques temps avant de les semer, il faut les faire tremper dans du suc de joubarbe.

Moyen de fortifier les arbres fruitiers, et de les garantir de la vermine et des insectes qui les font souvent périr.

Par le moyen d'une seringue coiffée d'une pomme à mille trous, un peu aplatie et adaptée, au moyen d'une vis, on arrose les arbres avec une décoction d'eau de chaux bien éteinte, dans laquelle on aura détrempé environ une poignée de mauvais tabac sur deux litres d'eau, les insectes périront quatre à cinq jours après, on les arrose de même avec de l'eau claire.

Dans un tonneau ordinaire, on met un demi-boisseau de crottin de pigeon, autant de crottin de brebis, de fiente de vache et de cheval : on y ajoute un boisseau de suie de cheminée. On fait bouillir du genêt ou autres plantes fortes dans de l'eau de lessive ; lorsque les plantes sont bien cuites, on les retire et on jette la lessive dans le tonneau, et pendant quatre à cinq jours on remue bien le tout. Quand on s'aperçoit qu'un arbre est malade, on fait une cuvette autour de lui, et on y jette de cette lessive une assez grande quantité, pour que cela puisse pénétrer jusqu'aux racines. Si les branches sont infectées de fourmis ou autres insectes, on peut les asperger de cette même lessive. Mais si l'arbre a languit

tout l'été, il faut à l'automne le déchausser un peu, et couvrir ses racines avec le marc qui sera resté au fond du tonneau.

Quand on n'a pas de cette lessive, et qu'on aperçoit un arbre dévasté par les insectes, il faut, lorsque la rosée est encore sur les arbres, ou après une pluie saupoudrer l'arbre avec la suie de cheminée.

Moyen pour détruire les chenilles, limaçons et puces de terre, qui rongent les petites plantes de choux, raves, navets, etc.

Dans un seau d'urine de basse-cour, on met de l'assa foetida, de la guede ou pastel, de l'ail, des baies de laurier concassées, de chacun environ deux gros; des feuilles ou des extrémités de sureau, une poignée; de la racine de chardon autant, et l'on infuse le tout pendant vingt-quatre heures. Pour se servir de cette infusion, on prend un goupillon de paille de seigle qu'on trempe dedans, on en arrose les petites plantes infectées d'insectes, ils ne tarderont pas à périr.

Moyen de garantir des chenilles les arbres et les légumes.

Les chenilles sont en si grand nombre dans de certaines années, qu'elles dévorent les bourgeons des arbres, les feuilles, les légu-

mes, et en font périr les fleurs et conséquemment les fruits ; un des moyens les plus assurés, c'est de couper tous ces nids de chenilles, et de les faire brûler. On a donné depuis peu, comme un remède immanquable pour les faire périr, de dissoudre du savon noir gras dans de l'eau (on prétend cependant que l'eau de savon tache ou même gâte le fruit), et avec un simple goupillon d'en jeter sur ces nids de chenille commune, le soir ou le matin, temps où les chenilles sont retirées dans leurs nids, qui leur servent de tentes. Une seule goutte de cette eau mousseuse venant à tomber dessus la toile ou tente qui les renferme, les fait crever, dit-on, et tomber en masses, et on les voit périr sans qu'il soit nécessaire de les brûler ni de les écraser. On recommande de jeter cette eau savonneuse sur ces tentes nouvellement formées.

Quoiqu'il en soit, on sait que lorsque quelque matière grasse et huileuse vient à boucher les *stigmates* des chenilles, qui sont de petites ouvertures en forme de boutonnière, placées sur les côtés de la chenille, et qui sont ses organes de la respiration, ces insectes périssent. Mais comment cette goutte d'eau savonneuse pourroit-elle produire cet effet, pour peu que ces insectes soient recouvers sous leur

tente ; car lorsqu'elles sont tout-à-fait formées, elles sont impénétrables à l'eau, et on y remarque seulement plusieurs ouvertures qui aboutissent à un centre commun, le lieu de leur domicile ? On parvient, dit-on, à faire périr les chenilles, si on a soin de saupoudrer les plantes après les avoir arrosées avec de la poussière de houille calcinée, qui est une espèce de charbon de terre.

A ces procédés, nous en ajouterons un autre infaillible contre les chenilles dans les choux. Qu'on ensemence avec du chanvre tout le bord du terrain dans lequel on veut planter les choux, et l'on verra avec étonnement que quand même tout le voisinage seroit infecté de chenilles, on en sera entièrement garanti dans l'espace enfermé par le chanvre, sans qu'il s'y en trouve une seule. Si cette occulte vertu du chanvre n'est pas l'effet de l'aversion que les chenilles ont pour cette plante, ne seroit-ce pas que les oiseaux qui en sont friands, attirés par elle, détruisent dans son voisinage toutes les chenilles qu'ils rencontrent, et qui sont encore un de leurs mets.

Autre. On remplit un petit réchaud de charbons bien allumés, et on le présente sous les branches qui sont infectées de chenilles. On y jette plusieurs pincées de soufre en

poudre (on prétend cependant que le soufre fait du tort à l'arbre), dont la vapeur, qui leur est mortelle, les fait toutes entièrement périr, et même par la suite il n'en vient aucunes s'attacher à ces arbres. On assure qu'une livre de ce soufre suffit pour écheniller les arbres de plusieurs arpens, en quelque quantité que soient les chenilles.

On donne encore comme un procédé certain contre les chenilles, de prendre du genêt, de le couper menu, de le faire tremper et infuser dans de l'eau pendant la nuit. Il en faut une brassée dans un baquet ; le lendemain, avec un goupillon ou une poignée d'herbe, comme un petit balai, on asperge les arbres, les choux et les plantes où on voit des chenilles. La qualité du genêt, que l'eau aura contractée, détruira les chenilles sans faire aucun tort aux fruits. Mais il est nécessaire de recommencer cette opération plusieurs fois.

Voici un procédé assez simple et très-efficace pour détruire l'espèce de chenilles qui s'attachent spécialement au pommier. Cette chenille, après s'être formée une coque, reste immobile sous la forme de chrysalide pendant environ dix jours avant la fin du mois de juin. Détruire ces chrysalides ou plutôt l'assem-

blage qui s'en trouve formé sous les grosses branches, ou à la bifurcation des troncs des pommiers, c'est prévenir le développement et l'essor du papillon, la ponte des oeufs et la génération annuelle des chenilles. Il ne s'agit donc pour y réussir, que d'*écoconner* dans les temps marqués, c'est-à-dire, au mois de prairial. On prend, on enlève ces coques avec facilité ; on les dépose dans des panniers pour les brûler ou les enfouir.

Moyens pour délivrer les plantes des puces et pucerons.

Tous les matins avant que la rosée soit desséchée par le soleil, ou surtout dans le temps de pluie où ces insectes sont plus voraces, il faut saupoudrer les végétaux de poussière passée au tamis. — Comme les pucerons aiment à se cacher, on place une fiole le goulot renversé attachée à un bouton un peu élevé, ils s'y retireront.

Procédés pour la destruction des taupes.

Quelques douzaines de noix que l'on fait bouillir pendant trois ou quatre heures dans de l'eau de lessive, qu'on partage ensuite en deux, et qu'on met dans les trous où les taupes travaillent, les font périr. Souvent les rats mangent ces noix, et alors on ne réussit pas ;

mais on indiquera les moyens de prendre les rats, souris, etc.

On verse doucement de l'eau à côté de l'endroit où travaille la taupe, elle entre très-aisément dans cette terre remuée ; la taupe alors qui craint d'être noyée, sort pour chercher un autre asyle, et on la prend aisément.

On place dans les prés, dans les jardins, des pots de terre vernissés en dedans, un peu plus étroits de l'orifice que du milieu, et assez profonds. On les enterre de trois ou quatre pouces au-dessous de la superficie du gason ou de la terre ; on y met deux ou trois écrevisses vivantes ; on recouvre l'orifice du vase avec un gason. Les taupes y seront bientôt attirées, elles tomberont dans le pot, d'où elles ne pourront plus sortir.

Dans tous les endroits où on aperçoit des taupinières ; on peut encore jeter du fumier frais de chèvre ; la seule odeur de ce fumier les fait fuir.

Le plus sûr des expédiens est de guêter, au lever ou au coucher du soleil, en repos et silence, les taupes, lorsqu'elles lèvent la surface du terrain ou de la terre par où elles passent. Observant bien l'endroit où se fait le mouvement de l'animal, on le frappe d'un maillet garni de pointes de fer un peu longues,

dont

dont le manche soit long. On fouille ensuite promptement la terre, d'où on retire la taupe écrasée ou étourdie. Au lieu du maillet, on peut se servir d'abord de la pioche pour enlever la taupe vivante hors de terre.

Pour faire périr les souris, les musaraignes et les mulots qui dévorent les semailles.

Dans une suffisante quantité d'eau où on aura fait bouillir de la suie, on fait bouillir de l'absynthe. On en répand dans tous les trous qu'on aperçoit à la superficie de son terrain. Il faut faire cette opération par un temps humide, parce qu'alors le goût et l'odeur du mêlange dureront jusqu'à ce que la liqueur ait pénétré le réduit des souris que la suie fait périr. Pour donner plus d'activité à ce remède, il faut jeter dans chaque trou des petites pierres de chaux vive, sur lesquelles on versera l'infusion de suie; il est impossible que les animaux échappent.

On détruit encore les mulots, par le moyen d'un soufflet à deux vents, fait exprès, avec lequel on introduit la vapeur du soufre, allumé dans les terriers des mulots, on bouche ensuite tous les endroits par lesquels on a soufflé, tous les animaux périssent suffoqués par la vapeur.

Pour garantir les jeunes plantes de la voracité des insectes lorsqu'elles sortent de terre.

Les premières feuilles de navets, de choux, des laitues, et de plusieurs autres plantes, sont sujettes, lorsque l'on sème pendant les grandes chaleurs (on suppose qu'il est question de faire usage de ce moyen dans le mois de messidor pour préserver les navets), à la voracité des mouches et des insectes, dont il y a grand nombre dans cette saison. Pour parer à cet inconvénient, on met dans un pot de terre vernissé trois livres de semences de navets, avec une once de fleur de soufre, qu'on mêle bien, et on conserve ce mêlange pendant vingt-quatre heures, le trou étant bien bouché. Après ce temps, on y ajoute une once de soufre, que l'on mêle de nouveau ; on en use encore de même le troisième jour ; on a alors trois livres de graines de navets, auxquelles ont été jointes et comme incorporées trois onces de fleur de soufre, le tout conservé dans un pot bien bouché : (on peut réduire la graine et le remède à la quantité qu'on veut semer) ; vingt-quatre heures après la dernière introduction du soufre, on sème le tout dans un arpent de terre, suivant l'usage

ordinaire : les navets étant levés, seront préservés des insectes; quelque temps qu'il fasse, sec ou humide, ils auront le temps de prendre des forces : car jusqu'alors ils auront quelque chose d'amer qui écartera le danger qu'ils coureroient de la part de ces insectes.

On voit quelquefois ces insectes, dans le mois de messidor, voler par essaims à la surface de la terre : ils cherchent alors où se reposer pour se repaître de nouvelles feuilles, et ruiner ainsi des milliers d'ares. On les voit dans certaines saisons sur des mottes de terre, d'où ils partent incessamment pour faire leur ravage. Les expériences faites, ont également réussi depuis plusieurs années à nombre de personnes, et toutes ont reconnu combien étoient considérables les avantages de cette excellente pratique, que l'on pourroit appliquer à la graine d'un très-grand nombre de plantes.

Conservation des plantes.

Parmi les différens moyens qu'emploient les botanistes pour préserver les plantes tendres des gelées pendant les hivers rudes, il en est un fort simple, constaté par le succès des expériences d'un curieux. C'est de placer les pots qu'on veut préserver de la gelée, au fond

d'un grand tonneau ou cuve, de manière qu'ils soient droits et ne se remplissent pas ; de remplir ensuite ce tonneau de façon, qu'il y ait au-dessus de la plante au moins deux pieds et demi ou trois pieds d'eau. La superficie de l'eau se glacera, mais le fond du tonneau sera d'une température modérée qui conservera les plantes. Ce moyen est trop facile pour ne le pas publier et ne le pas mettre en pratique, lorsque des expériences réitérées en auront constaté la bonté.

Machine propre à mesurer l'accroissement des plantes.

Le philosophe, à la campagne, s'amuse à observer et étudier la nature ; le *baromètre* lui fait connoître les variétés qui arrivent dans la pesanteur de l'eau ; l'*hygromètre* lui fait connoître ses différens degrés de sécheresse ou d'humidité, et le *thermomètre*, les divers degrés de chaleur. Dans le printemps, où la nature sort de sa léthargie, il voit avec étonnement la rapidité avec laquelle croissent les plantes ; mais il peut être curieux quelquefois d'examiner cet accroissement avec la plus grande exactitude, et de comparer l'accroissement de différentes plantes, en observant les momens où les plantes croissent le plus : il

le peut aisément, à l'aide de cette petite machine qui est très-simple.

Il ne s'agit que d'avoir un morceau de bois, plus haut que la grande hauteur à laquelle les plantes qu'il veut observer puissent s'élever, et le diviser en autant de degrés qu'on le desire ; fixer au haut du morceau de bois, une autre pièce dans une position horizontale, ayant à chaque extrémité une petite poulie : on passe un fil qui règne le long des deux poulies, à un des bouts l'on attache un petit poids.

On fixe ce petit appareil auprès de la plante qu'on veut observer ; on passe un bout du fil autour du sommet de la plante, tandis qu'à l'autre bout pend le petit poids qui descend à mesure que la plante croît, et en remarquant les graduations, on juge dans quelle proportion croît la plante dans les différentes heures du jour : en effet, le poids ne peut descendre que lorsque le sommet de la plante s'élève, ce qui ne peut arriver que quand la plante croît ; ces expériences, souvent répétées, on fait voir que les accroissemens étoient toujours les mêmes en temps égaux.

Temps où l'on doit cueillir les plantes.

Il faut couper toutes les plantes dans un

temps convenable ; le meilleur est celui où elles sont mûres, cependant celles dont on veut se servir pour en tirer les huiles et en faire d'autres opérations chimiques, doivent être cueillies avant leur maturité, car alors on en tire une quantité double de celle que l'on auroit dans tout autre temps ; or le temps le plus favorable pour tirer le sel des plantes, est celui où elles ont porté leurs graines ; la fougère que l'on veut employer dans les verreries doit être coupée verte, en prairial. C'est une erreur commune que de croire que la fougère et les autres herbes du genre des capillaires, n'ont point de graines ; il est constant que ces plantes les ont en dedans de leurs feuilles, où elles se trouvent en abondance, sous la forme d'une poussière noire ; la mousse elle-même est remplie de semence, il se trouve entre ses rameaux et ses feuilles quantité d'une semence ronde et noire. Et l'expérience fait connoître que le bois de poirier coupé pendant l'été, et celui de chêne pendant l'hiver, sont les meilleurs à employer ; le buis coupé à la fin de l'hiver est très-dur, au lieu qu'il est plus mou si on le coupe en été, etc.

Recette d'une eau qui a la propriété de faire périr les insectes, les chenilles, pucerons, punaises, fourmis, etc.

Savon noir, deux livres et demi ; fleur de soufre, deux livres et demi ; champignons, tels qu'ils sont, deux livres ; eau, soixante pintes. Partager l'eau en deux portions égales, en mettre moitié dans un tonneau qui ne servira qu'à cet usage, y délayer le savon noir, et y ajouter les champignons, après les avoir écrasés légèrement.

On fait bouillir dans une chaudière la moitié ou le reste de l'eau ; on met tout le soufre dans une toile claire bien ficelée ; on y attache une pierre pour le tenir au fond ; si la chaudière est trop petite, on divisera l'eau en deux fois, et de même le soufre. Pendant vingt minutes environ, temps que doit durer l'ébullition, on remue avec un bâton, soit pour fouler le paquet de soufre et le faire tamiser, soit pour en faire prendre à l'eau toute la force et toute la couleur ; si on augmente la dose des ingrédiens, les effets de cette eau ainsi préparée, n'en seroient que plus marqués.

On verse dans le tonneau l'eau sortant du feu, et on la remue avec un bâton : chaque jour on agite ce mêlange jusqu'à ce qu'il ait

acquis le plus haut degré de fétidité. Plus la liqueur est à ce point, plus son action est prompte ; il faut avoir la précaution de bien boucher le tonneau chaque fois qu'on agitera l'eau.

Quand on veut faire usage de cette eau, il suffit d'en verser sur certaines plantes, de les en arroser, ou d'y plonger leurs branches ; mais la meilleure manière de s'en servir, est de faire des injections avec une seringue ordinaire, à laquelle on adapte une canule ordinaire, dont le bout a une tête d'un pouce et demi de diamètre, percée sur la partie horisontale de petits trous, comme des trous d'épingles pour les plantes les plus délicates, et un peu plus grands pour les arbres.

Les chenilles, les scarabées, les pucerons, punaises de lit, d'oranger, et autres insectes, périssent à la première injection. Les insectes qui vivent sous terre, ceux qui ont une écaille dure, les frelons, les guèpes, les fourmis, etc., demandent à être injectés doucement et continuellement, jusqu'à ce que l'eau pénètre au fond de leur demeure. Les fourmillières surtout exigent de deux à huit pintes d'eau, selon le volume et l'étendue de la fourmillière, à laquelle il ne faut pas même toucher pendant vingt-quatre heures. Si les fourmis absentes

forment une nouvelle fourmillière, il faut en faire de même, et continuer les injections sans les tourmenter, jusqu'à ce qu'il n'en paroisse plus à la surface de la terre, et qu'elles soient toutes détruites.

Deux onces de noix vomique, ajoutées à ce remède, et qu'on feroit bouillir avec la fleur de soufre, donneroient encore plus de force à l'eau, surtout lorsqu'il s'agit de détruire les fourmis; et s'il étoit possible de faire bouillir la fleur de soufre dans tout le volume d'eau, le contact en seroit plus violent, et la destruction beaucoup plus prompte.

Quand toute l'eau aura été employée, il faudra jeter le marc dans un trou, et le recouvrir de terre, pour que les animaux n'en mangent point.

Des fleurs de parterre, de leur arrangement, et de leur semis.

Avant de planter, il faut connoître sa terre pour l'améliorer ou l'amander de la manière la plus convenable, et la passer au petit crible pour les plantes à mettre en pots.

Tous les trois ans, temps où on lève les oignons, la terre des plates-bandes et des planches d'un jardin à fleur, doit être amandée avec du fumier de vache bien consommé,

si la terre est légère, et avec du fumier de cheval dans les terres fraîches.

Au bas des plates-bandes on met les oignons et les petites fleurs, les moyennes au-dessus, et les plus grandes sur le milieu, entre les arbustes.

Dans les plates-bandes des grands parterres on ne plante que des oignons rustiques, qui ne gêlent pas comme ceux des tulipes communes, de narcisse blanc et jaune, de jacinthes, de couronne impériale et d'anémones simples.

Le milieu des plates-bandes est garni de petits arbustes, comme lilas de Perse, chèvrefeuille, genêt d'Espagne, rosiers de différentes espèces. Entre ces arbustes on place de grosses fleurs vivaces, comme soleils, lis, mufles de lion, valérianes, ancolies, giroflée musquée, jaune et autres, roses trémières, belles de nuit, etc.

Si on n'a pas d'oignon, on met à la place, pour la première fois, des fleurs printannières, comme hépatiques, primevères, marguerites, et autres plantes à fleurs hâtives.

A la seconde saison, on plante au second rang au-dessus des oeillets de poëte, oeillets d'Espagne, mignardises, croix de Jérusalem, coquelourdes, campanilles, jacées, gros

oeillets communs, immortelles, scabieuses, etc.

Pour la troisième saison, on met amaranthes, tricolores, roses d'Inde, reines-marguerite, belsamine, oeillets d'Inde, belles de nuit, et thlaspis.

Le printemps est la saison la meilleure et la plus favorable pour semer les fleurs ; c'est le temps où l'air est plus tempéré. On ne plante en automne que les oignons plus durs à lever, et qui passent l'hiver en terre pour avancer leur germination.

Dans une terre bien remuée, rompue et presque pulvérisée, on les sème par rayons, espacés de quatre doigts, pour ne pas les mêler. Celles qui doivent être replantées avant l'hiver, se sèment de bonne heure, et elles ne se replantent que quand elles sont assez fortes pour être reprises avant les gelées ou avant les sécheresses. En plantant, il faut serrer un peu la terre avec la plante, l'arroser souvent ; et quand elle est bien reprise et qu'elle a commencée à jeter, remuer légèrement la terre, afin qu'elle ne s'endurcisse pas davantage.

Liste des fleurs suivant leurs saisons.

Nivôse. Avec des soins particuliers dans les

serres, ou sous des chassis, on commence à voir des hyacinthes, des semi-doubles, des anemones, thlaspi blanc, laurier, thym; mais les fleurs n'ont pas la beauté qu'elles ont dans le temps où elles viennent naturellement. L'hépatique gris de lin, et la bleue, si la saison est douce, autrement elle retarde d'un mois, est la seule fleur qui vienne naturellement.

Pluviôse. On voit dans ce mois, le perce-neige simple et double, l'ellébore à fleurs blanches, et quelquefois le crocus.

Ventôse. La violette, les narcisses doubles jaunes, l'elléborin à fleurs jaunes, les narcisses à bouquets, la couronne impériale, les hyacinthes hâtives, le bois-gentil, le troëne arbrisseaux.

Germinal. Avec les fleurs précédentes, les marguerites, les hyacinthes, les oreilles d'ours ou auricules, les primevères, le perce-neige à bouquets, les iris de plusieurs espèces, la hyacinthe de Lienne, les tulipes hâtives, les fritillaires, les saxifrages, le thlaspi jaune ou alyssum, la pensée, le bouton d'argent d'Angleterre, l'anémone, les giroflées jaunes, les rouges, les blanches; l'arum d'Egypte, plante d'orangerie : l'omphaloïdes, la thymélée des Alpes, l'arbre de Judée, l'amandier d'Amé-

rique, le pêcher à fleurs doubles, l'amandier à fleurs doubles, le cerisier à fleurs doubles, le merisier à fleurs doubles, le prunier à fleurs doubles, le pommier à fleurs doubles, le poirier à fleurs doubles, la viorne, etc.

Floréal. Une partie des fleurs du mois précédent : les jonquilles, les tulipes, différentes espèces d'Iris, le lis Pomponium, le lis Saint-Jacques, le lis Mathiole, le lis Saint-Bruno, le lis jonquille ou petit asphodelle, les semi-doubles, la hyacinthe du Pérou ou étoilée, l'étoile, le bouton d'or, le géum, le cierge chenillé, l'herbe Sainte-Barbe, l'aconit ou casque, l'hyéracium d'Hongrie, l'éphémère de Virginie, les différentes espèces d'ancholies simples et doubles, la mignardise et autres petits oeillets, l'oeillet d'Espagne, la julienne, la véronique des jardins, la valérianne rouge et la blanche, la fraxinelle, la belle de jour, la doronique à larges feuilles, le buisson ardent, les chèvre-feuilles, la rose de Gueldres ou pelotte de neige, la staticée, le réséda, la fumeterre bulbeuse, le muguet double et simple, le lilas commun, le lilas de Perse, le trifolium, le sécuridaca, le syringa, l'anonis, les ronces à fleurs doubles, le citise, le jasmin jaune, toutes sortes d'épines, différentes roses, le tamariscus, arbre toujours vert, qui

refleurit en automne, quand il est tondu après sa fleur, etc.

Prairial. Les mufles de lion, le pois vivace, les pois à odeur, l'ornithogalon, le lis ensanglanté, le lis à feuilles panachées, le lis asphodèle, le lis blanc, le lis oranger, les martagons, les geranium, la coquelourde simple et double, la jacée, les campanelles bleues et blanches, les oeillets de poëte, la violette marine, les pivoines, la quarantaine, les pieds d'allouettes vivaces et annuels, la petite immortelle jaune, les coquelicots, les pavots, le sainfoin d'Espagne, les barbeaux, le muscipula, la jacobée d'Afrique, la croix de Jérusalem simple et double, les soucis, la mauve des jardins, la mauve lavarette, les rosiers rouges et blancs, la digitale, l'apocin du Canada, les mille-feuilles, le phlox du printemps, le beau laurier Saint-Antoine, l'héliotrope, la julienne de Mahon, la valérianne d'Angleterre, les gladioles, le laurier-rose, les grenadiers, le solanum, le jasmin, l'asedarac, la clématite, la grenadille ou fleur de la passion, la cotonille, arbrisseau d'orangerie; à la fin du mois les oeillets commencent à fleurir, etc.

Messidor. Aux fleurs précédentes, il faut ajouter, la matricaire à fleurs doubles, la sca-

bieuse, la tubéreuse, le thlaspi, les soleils, les féves d'Espagne, les capucines, les convolvulus ou volubilis, la figue d'Inde, le géranium triste, le tracheleum, le kermia, la saponnaire double et simple, la reine des prés simple et double, la salicaire, l'aster de la Nouvelle-Angleterre, les monardes rouges et gris de lin, le genêt d'Espagne simple, le laurier-rose, etc.

Thermidor. Avec quelques-unes du mois précédent, l'iris tigre ou xia, les roses trémières, la rose d'Inde, l'oeillet d'Inde, l'amarantoïdès, l'amaranthe, le tricolor, la belle de nuit, l'oeillet de la Chine, la reine-Marguerite, la balsamine, le bouton d'argent, la Jacobée, différentes espèces d'asters, chevelure blonde des Germains, phlox d'automne, aloïdes avaria, la ciclamen ou pain de pourceau, la queue de lion, la queue de renard, colutea à fleurs rouges, le genêt d'Espagne double, l'altéa frutex, et quelques autres arbrisseaux, etc.

Fructidor. Ajouter aux fleurs du mois précédent, le jasmin d'Espagne, le jasmin des Açores, le jasmin d'Arabie, la bella dona, plante bulbeuse, le narcisse d'automne, les colchiques, le safran, le cannacorus, etc.

Vendémiaire. Les fleurs commencent à

sentir des nuits fraîches, et elles n'ont plus la même beauté ; le lis de Grenesey ne fleurit souvent qu'en brumaire.

Dans les mois de brumaire et de frimaire, il n'y a plus de fleurs qui viennent naturellement, mais avec quelques soins on peut se procurer celles indiquées en nivôse.

Moyens d'obtenir des variétés de fleurs.

On obtient ordinairement ces variétés, en semant ensemble dans la même planche des graines recueillies de diverses fleurs ; il y a lieu de penser que cette variété de couleurs n'est occasionnée que par la poussière des fleurs diversement colorées, qui se fécondent mutuellement.

Pour obtenir des couleurs constantes et à volonté, mais assujetties cependant aux lois de la nature du mêlange des couleurs, il ne s'agit que de faire les expériences suivantes. Il faut faire fleurir ensemble, dans un lieu écarté, des fleurs simples de même espèce, mais de couleur pure ; savoir, les unes rouges, les autres jaunes ; semer les graines qui proviennent de ces fleurs. Les plantes qui en viendront devront produire des fleurs de couleur rouge, jaune et orangée, puisque l'orangé est produit par le mêlange du jaune et du rouge.

rouge. Il s'en trouvera même parmi le mélange, produites de ces deux premières couleurs, qui seront bigarrées d'orange et de rouge.

Pour faire cette expérience avec plus de précision, il est bon de tâcher que les plantes fleurissent en même-temps et dans les mêmes jours. Pour y réussir on retranche des fleurs de la plante qui en donneroit en plus grande quantité que l'autre. On peut faire ces expériences sur des oreilles d'ours, des renoncules, des oeillets, ou autres fleurs. On doit observer que cette fécondation ne peut avoir lieu qu'en mêlant simplement ensemble les fleurs de même espèce : il faut avoir un certain nombre de plantes simples, et portant graines de couleur primitive, tels que le rouge, le blanc, l'orangé, le jaune, le violet d'une part, et de l'autre le bleu, le violet, le cramoisi, le blanc et brun, pour obtenir des couleurs plus ou moins claires ou foncées. Si on veut obtenir des renoncules couleur de soufre, on plantera dans une caisse des renoncules jaunes et blanches, et l'on sèmera la graine, laquelle doit donner des renoncules couleur de soufre, ou panachées de blanc : on obtiendra des renoncules aurores par le moyen des renoncules jaunes et rouges, et

ainsi diverses couleurs, suivant les lois naturelles du mêlange des couleurs.

On peut par contre-expérience faire fleurir séparément, et éloignées les unes des autres, les fleurs des couleurs ci-dessus, en recueillir les graines et les semer à part : il y a lieu de présumer qu'elles donneront chacune des fleurs de leurs mêmes couleurs.

On vient de dire que la manière d'obtenir des variétés en fleurs, est de semer des graines ; ces graines, quoique cueillies sur une même plante, en produisent d'autres qui sont variées en couleur.

Telle est la voie que présente la nature ; mais il est, dit-on, un moyen artificiel de se procurer des variétés de couleur dans les fleurs. Il faut choisir une plante qui produise des fleurs blanches, et l'on parviendra à lui donner telle couleur que l'on voudra. On la plante dans un pot que l'on remplit d'excellente terre ; on arrose la plante soir et matin avec une eau colorée, par des infusions de fleurs ou de plantes ; et on a soin de la garantir toutes les nuits des impressions de la rosée, qui détruiroit la couleur que la plante doit acquérir par les sucs colorés qui monteront dans la tige. Si on a arrosé la plante, par exemple, avec de l'eau colorée par du bois de Brésil

rouge, la fleur tiendra de cette couleur, et de sa couleur blanche naturelle.

Manière d'obtenir des fleurs doubles.

Le nombre de pétales rend les fleurs bien plus garnies et plus belles : le hasard offre des plantes dont les fleurs deviennent doubles; mais il y en a quelques-unes qui ne le sont que très-peu, comme on le voit parmi les giroflées. Il est cependant un moyen de les faire venir plus doubles; il ne s'agit que de transplanter la plante plusieurs fois, comme au printemps, à l'automne, à la première et à la seconde année sans la laisser fleurir : on parvient même par ce moyen à faire porter des fleurs doubles à des giroflées qui sont simples.

On a publié aussi un procédé pour convertir des fleurs simples en fleurs doubles, par un cours régulier de culture. Lorsque ce sont des plantes à oignon, il faut les planter de nouveau chaque automne, et on doit ajouter de la marne au terreau que l'on mêle à la terre naturelle pour la rendre plus abondante en sucs nutritifs. La substance marneuse augmente, dit-on, la partie du bois des arbres, qui forme les filamens dans les fleurs. Chaque plante doit occuper trois pieds

de terre en carré que l'on tient nets de toutes autres plantes ; il faut en couper annuellement les tiges aussitôt qu'elles commencent à fleurir, arroser tous les jours légèrement la racine pendant un mois, après qu'on a coupé la tige : cela remplit le bourgeon pour l'année suivante, et lui donne une substance abondante qui fait doubler les fleurs.

Comme en prenant ces soins on parvient à faire porter des fleurs doubles à plusieurs plantes, de même, lorsqu'on les néglige, on voit d'année en année une plante qui donnoit des fleurs doubles n'en donner plus que de simples.

Procédé pour obtenir sur le même pied des fleurs de la même espèce et de différentes couleurs.

On prend un petit morceau de sureau, que l'on vide de sa moële; on le coupe en deux dans sa longueur, et on y met des graines, par exemple, de giroflée de divers couleurs. On met ce bâton, dont on réunit les deux parties avec de la soie, et qui contient les graines entourées de terre : on le met dans un pot rempli de terre, telle qu'on l'emploie pour les fleurs, que l'on a soin d'arroser de deux jours l'un. Ces graines

germent, montent le long du sureau, les jeunes tiges s'unissent, s'entortillent entre elles, en sorte qu'elles ne présentent à l'oeil qu'un seul et même pied ; les branches s'entremêlent de part et d'autre, et chaque graine produisant les fleurs qui lui sont propres, la touffe présente un mêlange agréable de fleurs de diverses couleurs, qui paroissent toutes partir de la même tige. En choisissant des graines de plantes qui germent dans le même temps, et des plantes qui ayent de l'analogie pour la consistance des tiges, et le temps de la floraison, quoique d'espèce différente, on en formeroit de petits arbrisseaux artificiels très-curieux.

On peut, en suivant un autre procédé, se procurer un pied de giroflée, chargé de fleurs de diverses couleurs, mais dont les tiges seront tellement confondues, qu'elles pourront même tromper des yeux très-attentifs. Il faut prendre des branches de giroflée double d'autant de couleurs différentes qu'on en veut allier ensemble ; on les coupe par le bas en pied de biche ; on enlève d'un côté à chacune la pellicule ou écorce tendre qui la couvre ; on applique ces côtés ainsi pelés les uns contre les autres, en les liant fortement avec une feuille de porreau.

On passe ces branches ainsi unies dans un tuyau de sureau ; de sorte qu'elles sortent par-dessous de la longueur d'un pouce ; on les plante ensuite en terre. La sève de ces branches se confondant du côté qu'elles sont pelées, les unit intimement, et l'on n'aperçoit plus qu'une seule tige.

Fleurs de théâtre et de parterre.

Les sept plantes favorites des fleuristes présentent un spectacle varié successivement de trois décorations et quatre belles planches.

Les prime-vères sont le premier ornement du théâtre fleuriste. On sème la graine tous les ans : la bonne graine se tire de Hollande.

Le théâtre est ensuite chargé d'oreilles d'ours ; les plus belles viennent de Liége et de Flandre.

L'oreille d'ours passée, le théâtre reste vide ; le jardin est décoré par une planche de jacinthes doubles, bordées, panachées, etc. La Hollande en fournit les plus beaux oignons.

Cette planche est remplacée par les anémones : celles de Bayeux sont le plus en réputation. A cette planche succèdent les tulipes : on n'obtient des variétés qu'en plantant.

La quatrième et dernière planche est celle des renoncules semi-doubles.

Enfin le théâtre reparoît orné d'oeillets : les plus beaux se tirent de Lille ou d'Arras. Le grand oeillet se cultive à Paris, mais il est sujet à crever, il faut l'écarter et le soutenir avec des baguettes de fil de fer peint, et ne laisser qu'un oeillet par tige.

Le petit oeillet est celui du paresseux, et n'exige pas une si grande toilette : il a l'avantage de ne pas crever. On le tire de Lille, où l'on choisit les plus grands de cette petite espèce, que l'on pousse à la hauteur de quatre pieds. On laisse six à huit oeillets sur un seul pied : on préfère l'oeillet qui se soutient sans baguette : on estime le blanc, bleu et les panachés feu ; point de saleté, de déchiqueté, de dentelé, d'imbibé, de cosiné, une feuille de chou large et épaisse, un blanc pur, les pièces de couleur larges jusqu'à la moitié de la feuille ; une pièce ronde, point d'oeillet débaudé : voilà les conditions qui font attacher du prix à un oeillet, et c'est un miracle que la nature fait en faveur de quelques curieux.

Les parterres sur la fin de l'automne devenant un peu tristes, à cause des fleurs jaunes qui s'y trouvent un peu trop multipliées, et

qui semblent être la couleur naturelle des fleurs de l'arrière-saison, il est bon de faire suivre les reines-marguerites et les belsamines de quelqu'autre fleur d'un coloris vif qui puisse couper la trop grande uniformité des fleurs à pétales jaunes. La zinnia, ainsi nommée de Zin, professeur de botanique à Gottingue, qui le premier l'a cultivée, est très-propre à cet usage. Elle pousse beaucoup du pied et garnit; elle a un ton de couleur singulier, et peut se varier par la culture : ses feuilles sont opposées entières d'un rouge éclatant à leur naissance, et dégradant de couleur jusqu'à leur extrémité, où elles deviennent d'un pourpre tirant sur la feuille morte; semée, elle forme des bouquets, et réussit parfaitement en pleine terre.

Pour avoir des fleurs en toutes saisons.

Ces fleurs seront dans des caisses auxquelles on donnera telles formes que l'on jugera à propos, suivant la place qu'on voudra leur faire occuper. Ces parterres factices, seront cultivés par deux moyens analogues. Le premier consiste dans une terre de composition; le second dans le degré de chaleur qu'on donnera à l'eau qui remplira une partie de

la caisse pour imiter l'action du soleil. La caisse aura donc deux parties ; l'une extérieur, qui contiendra la terre composée dans laquelle seront les oignons des fleurs ; l'autre intérieure, qui recevra l'eau chaude. La construction des caisses sera telle qu'on évitera de rien salir dans l'appartement, soit en vidant leur eau, soit en les arrosant. Chacune de ces caisses pourra recevoir un degré de chaleur différent, savoir, celui de l'eau bouillante, celui de l'eau bien chaude, ou celui de l'eau simplement tiède ; d'où il résulte que, malgré la rigueur de la saison, il sera facile de rassembler dans le même temps les fleurs qui ne sont naturellement produites que dans leur temps propre. Ainsi, l'art pourra donner un spectacle que refuse la nature elle-même.

Sans entrer dans la discussion de ce procédé, la nature indique elle-même la manière d'avoir des fleurs pendant l'hiver. Un jasmin d'Espagne, dont les premières fleurs avoient été gelées au printemps, en a repoussé de nouvelles vers la fin de l'automne, et donné des fleurs pendant l'hiver. Il ne s'agiroit donc que de retarder la floraison, soit en coupant les premiers boutons, soit en transplantant les pieds.

Pour se procurer en hiver des fleurs naturelles écloses le jour que l'on veut, il faut choisir sur la tige, dans le temps que les dernières fleurs que l'on veut conserver paroissent, les boutons les mieux formés et prêts à s'ouvrir; on les coupera avec des ciseaux, en observant s'il est possible de leur laisser une queue longue de trois pouces : on couvrira l'endroit coupé avec de la cire; et après avoir laissé faner les boutons, on les enveloppera chacun à part dans un morceau de papier bien sec; on les mettra dans une boîte ou un tiroir dans un endroit sec, où ils se conserveront sans se gâter.

Dans quelque temps de l'hiver que ce soit, qu'on veuille les faire éclore, on les prend, et après avoir coupé le bout ou est la cire d'Espagne, on les met tremper dans de l'eau, où il convient de faire fondre un peu de nitre ou de sel. On a alors le plaisir de voir les boutons de fleurs s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs plus vives couleurs, et répandre leurs agréables parfums.

Pour avoir des fleurs pendant l'hiver.

On sème la graine des fleurs vers la fin de fructidor; on en met les oignons en terre on place les pots dans un endroit chaud;

on les arrose avec de l'eau dans laquelle on fait dissoudre un peu de sel ammoniac ; ces plantes fleurissent vers nivôse.

Si l'on veut avoir des giroflées pendant l'hiver, on choisit des pieds de giroflées vivaces, dont les boutons commencent à paroître vers la fin de l'automne ; on met ces plantes dans une chambre chaude ; et on les voit fleurir pendant l'hiver. Si ce sont des giroflées qui soient à leur seconde année, on les transplante dans des pots à la mi-fructidor ; on retarde par-là leur végétation, et on se procure le plaisir de jouir de ces fleurs au milieu de l'hiver.

Pour conserver dans les caves les pieds de giroflées pendant l'hiver, il faut décharger d'une partie de leurs feuilles celles qui en ont, y enfermer ces fleurs lorsqu'elles ne sont point humides, ne point mettre les pots à terre, mais élevés sur des planches, afin qu'ils n'ayent pas tant d'humidité, ouvrir la cave dans des temps doux et de dégels, pour renouveler l'air, ne les arroser que très-peu, et point autour de la tige, de peur de la faire pourrir.

Manière de changer la couleur des fleurs.

A l'aide des acides on peut donner aux

fleurs de plus belles couleurs, ou varier celles qui en sont susceptibles, telles que les blanches, les violettes et les bleues. L'esprit de nitre change les blanches en un beau jaune citron, les violettes en un bel incarnat, et les bleues, telles que l'aconit, le pied d'alouette, et diverses gentianes en un beau rouge cramoisi. Si donc l'on veut changer entièrement la couleur des fleurs, on les plonge renversées dans l'eau-forte, sans y enfoncer la queue qui en seroit amollie et brûlée : on les retire pour les suspendre et les laisser égoutter pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles ayent pris assez de couleur : alors on les plonge dans l'eau claire pour leur enlever toute l'eau-forte, et on les suspend encore pour les sécher entièrement. Si l'on ne veut que les panacher, on passe dessus un pinceau trempé dans l'eau-forte : mais il faut bien observer que l'eau-forte ne leur causeroit aucun changement si elles étoient desséchées. La plupart des plantes, ainsi préparées, se dessèchent naturellement, et conservent leur souplesse. Il y a cependant des fleurs qui se ternissent et perdent à être ainsi trempées dans l'esprit de nitre, telles que l'immortelle citron, la blanche, le souci de vendémiaire, le bleuet, l'oeillet d'Inde, la bruyère, l'amaranthe, les

renoncules, etc. Il y en a aussi que l'humidité de l'air ou de la terre fait épanouir.

Il y a encore un autre procédé pour falsifier la couleur des fleurs ; il y en a quelques-unes, et surtout l'immortelle blanche ou bouton blanc, qui se prêtent à cette sophistication. Il s'agit de les tremper dans une eau de gomme épaisse pour les poudrer ensuite de diverses couleurs, telles que le carmin, le vermillon, la laque colombine pour le rouge ; pour le bleu, l'azur, la cendre bleue, et le tournesol qui s'y applique liquide ; pour le jaune, la gomme gutte liquide ou la poudre d'or, aussi saupoudrées : on les sèche au soleil, ensuite on les retrempe dans l'eau de gomme arabique la plus blanche, ou dans le vernis de blanc d'oeuf.

Les vapeurs sulfureuses ont, comme on sait, la propriété de détruire les couleurs ; si on prend une rose rouge ordinaire entièrement épanouie, et qu'on l'expose à la fumée et à la vapeur du soufre, elle deviendra blanche ; si on la met dans l'eau, elle reprend, cinq ou six heures après, sa couleur rose ; effet produit, sans doute, par l'expansion du reste de sève que la tige conserve encore.

Moyen de décorer les appartemens avec des branches d'arbres-fruitiers qui seront couvertes de feuilles et de fleurs pendant les plus grands froids de l'hiver.

Pour se procurer ce coup-d'oeil, on coupe vers le milieu de l'automne les branches les plus droites des pommiers, cerisiers, pruniers, poiriers où on aperçoit des boutons à fruits; on en forme des espèces d'éventails qu'on met dans des vases remplis d'eau. On place ces vases dans une chambre où il y a un poële, dont la température est toujours la même, et on change l'eau au moins tous les deux jours. Vers ventôse, toutes les branches se couvrent de feuilles et de fleurs: la variété qui résulte de celles de pommiers, de pruniers, de cerisiers, produit un aspect agréable. Cette décoration est plus riche que celle qui résulte d'une rangée d'oignons placés avec une triste uniformité dans des carafes.

Moyen pour conserver des fleurs dans du sable.

On choisit du sable de rivière, que l'on passe au tamis pour n'en prendre que le plus fin; on peut y substituer du sablon fin; on le lave bien pour en enlever toutes les ordures

étrangères ; ensuite on le fait bien sécher : on fait choix d'un vase de forme convenable pour contenir la plante et la fleur que l'on veut conserver ; on met dans le fond du vase de sablon bien sec, pour assujettir la queue de la fleur ; ensuite on verse doucement sur la fleur avec un tamis, et entre les pétales, du même sablon, en étendant et arrangeant bien les feuilles et les fleurs de la plante, que l'on doit avoir eu soin de cueillir dans un temps bien sec ; on la recouvre de ce sable fin de l'épaisseur d'un travers de doigt, et on met le vase dans une étuve échauffée à-peu-près à cinquante degrés ; on l'y laisse plus ou moins, suivant que la plante est plus succulente et plus difficile à sécher, on la retire ensuite du sable, en versant ce sable légèrement, et on l'enferme dans un vaisseau ou une boîte de verre où elle soit garantie du contact de l'air ; la fleur conserve sa beauté et son éclat primitif lorsqu'elle a été ainsi desséchée à une chaleur convenable.

Il y a des espèces de fleurs qui demandent certaines précautions pour être desséchées ; par exemple, il faut enlever à la *tulipe* ce fruit triangulaire qui s'élève au milieu de sa fleur avant de l'enterrer dans le sable ; les

pétales de la fleur restent alors bien plus adhérens.

Quant aux roses, et aux autres fleurs d'une couleur aussi délicate, elles la reprennent en les exposant à une vapeur modérée de soufre : celles de ponceau et de cramoisi reviennent à la vapeur de la solution d'étain dans l'esprit de nitre. La vapeur de la solution de la limaille de fer dans l'esprit-de-vitriol rend le vert aux feuilles et aux tiges. Cette méthode réussit parfaitement dans les fleurs simples. Il y a quelques difficultés par rapport aux oeillets et aux autres fleurs doubles. On réussit dans les oeillets en fendant le calice des deux côtés, et en le collant ensuite après avoir séché la fleur, ou en le trouant avec une epingle en différens endroits.

Toutes les plantes tant soit peu charnues, comme l'amaranthe, ou dont les fleurs sont sujettes à se friser et chiffonner, comme le bleuet, l'oeillet d'Inde, les renoncules, ont besoin de passer au four, ce qui les rend souvent cassantes, lorsqu'on ne ménage pas la chaleur par degré, et qu'on les y expose à nu.

Si l'on fait dessécher l'amaranthe au four sans sablon et à nu, cette exsiccation vive

ternit

ternit sa couleur, qu'on peut lui rendre en la plongeant dans l'eau chaude et la faisant sécher ensuite à l'air.

Lorsqu'on veut donner un vernis à la plante, on l'enduit fraîche d'une eau de gomme épaisse, puis on la met sécher au four. Mais la gomme prend la poussière dans les temps humides, il seroit mieux de se servir du vernis de blanc-d'oeuf, qui est plus transparent que tout autre, lorsqu'on lui a donné la limpidité de l'eau, en le battant bien avec quelques gouttes de lait de figuier ou de tithimale, espèce de gomme résine qui facilite et augmente sa limpidité.

Quant à l'odeur des fleurs, qui se passe en grande partie, on peut la leur rendre en laissant tomber au milieu de la fleur une goutte de quelque huile distillée; par exemple, de l'huile de roses sur les roses, de l'huile de girofle sur les oeillets.

Décoration des parterres.

Les parterres en broderie, les plates-bandes garnies de fleurs sont toujours exposées à être nues, surtout dans l'arrière saison. En voici un qui semble devoir plaire en tout temps, et être aussi agréable en hiver que dans le fort de l'été. C'est un genre de par-

terre formé et nué à grandes parties en gazons de divers couleurs. On sait qu'il y a deux cents espèces de graminées qui fournissent abondamment de quoi choisir pour varier ces nuances de vert, dont l'une diffère de l'autre très-sensiblement. Cette variété, très-agréable à l'oeil, jointe aux sables colorés fait un plus joli effet que les buis toujours sales et sujets à trop d'entretien.

Manière de les dessiner.

On trace d'abord sur un papier le dessin du parterre qu'on désire ; on met au bas de son dessin une échelle de proportion, ensuite on divise le dessin que l'on a fait par mailles, que l'on forme avec des lignes tirées au crayon, et qui en se croisant formeront des carreaux de trois pieds en tous sens. On trace ensuite, avec le cordeau, sur son terrain autant de lignes et de carreaux qu'on en a sur son dessin ; on trace dans chaque maille les mêmes traits et les mêmes fleurons qui sont marqués dans la maille du dessin.

Un parterre peut plaire infiniment par ses dessins et les formes qu'on lui a données ; mais ce sont les fleurs qui sont le principal ornement des jardins. Si le printemps est la

saison la plus riche en fleurs, il n'est pas néanmoins impossible d'en avoir toute l'année. Pour procurer cet avantage aux amateurs du jardinage, voici le tableau des fleurs qui chaque mois contribuent à la décoration des parterres; et pour le rendre plus sensible et plus utile, on a mis sur une colonne séparée la couleur de chaque fleur, afin qu'on puisse, dans le temps où les fleurs abondent, donner, par une heureuse disposition, plus d'éclat à ses plates-bandes, en mettant une couleur à côté d'une autre qui la fasse valoir.

VENDEMIAIRE.

Fleurs.	*Couleurs.*
Amaranthe tricolor,	cramoisie, pourpre, jaune doré.
Aster, ou *oeil de christ*,	bleue ou violette.
Amomum,	blanche, à fruits rouges.
Antirrhinon, *mufle de veau*,	couleur de chair.
Basilic,	purpurine, et de différentes nuances.
Campanelle,	bleue et blanche.
Capucine,	jaune, veinée de rouge.
Colchiques,	purpurine ou blanchâtre.
Cyclamen,	rouge.
Fleur de la passion,	blanche.
Fleur du soleil,	jaune.
Giroflier,	jaune et veiné.
Geranium triste,	violet terne.
Jasmin d'Espagne,	blanc.
Jasmin des Indes,	jaune.
Lychnis double,	blanc et rouge.
Melongène,	blanche ou purpurine.
Merveille du Pérou, ou *belle-de-nuit*,	rouge, jaune mêlé de blanc.
Millefeuille,	jaune.
Marguerites,	rouges, violettes, blanches et variés.

Narcisse d'automne,	blanc.
Narcisse d'Alep,	jaune.
Narcisse de Perse,	blanc.
Narcisse sphérique,	blanc.
Oeillets d'Inde,	jaune velouté.
Pensées semées en thermidor,	pourpre ou bleu, mêlé de jaune et de blanc.
Pomme dorée, ou *pomme d'amour*,	jaune.
Pomme épineuse,	blanche.
Poivre d'Inde,	blanc, à fruit rouge.
Phalangium de Virginie,	pâle, ou de couleur herbeuse.
Piloselle (grande),	jaune.
Renoncule de Portugal,	rouge, et de différentes couleurs.
Rose muscade,	blanche.
Rose d'outre-mer semée au printemps,	rouge, incarnat mêlé de blanc.
Souci double,	jaune.
Statice,	blanche.
Tubéreuse,	blanche.
Véronique,	bleue et bleuâtre,
Violette,	violette.
Zinnia,	rouge.

FRIMAIRE.

Fleurs.	*Couleurs.*
Anemones simples,	incarnat, couleur de feu, blanches, nuancées.
Antirrhinum, mufle de veau,	couleur de chair.
Campanelle,	bleue et blanche.
Cyclamen de Perse,	rouge.
Ellébore noir hâtif,	purpurine et verdâtre.
Giroflier,	jaune.
Jasmin d'Espagne,	blanc.
Marguerites,	rouges, violettes, blanches et variées.
Oeillets,	panachés de rouge et de blanc.
Pensée,	pourpre ou bleu, mêlé de jaune ou de blanc.
Rose muscade,	blanche.
Véronique,	bleue et bleuâtre.
Violette double,	violette.

BRUMAIRE.

Fleurs.	*Couleurs.*
Anemones simples,	incarnat, couleur de feu, blanches, nuancées.
Anemones peluchées,	violettes à peluche rouge.

Antirrhinum, muſle de veau,	couleur de chair.
Cyclamen de Perse,	rouge.
Cyclamen d'hiver,	purpurine.
Girofliers,	jaunes.
Iris clusii,	bleue.
Oeillets,	panachés de rouge et de blanc.
Prime-vères,	jaune pâle.
Souci double,	jaune foncé.

NIVOSE.

Fleurs.	*Couleurs.*
Aconit d'hiver,	bleu.
Anemones simples,	incarnat, couleur de feu, blanches. nuancées.
Anemones plantées au commencement de fructidor,	violette à peluche rouge.
Cyclamen d'hiver, ou pain de pourceau,	purpurine.
Ellébore noir,	purpurine et verdâtre.
Jacinthes brumales,	blanches.
Narcisses du levant à bouquet,	blancs.
Prime-vères simples,	jaunes pâles.

PLUVIOSE.

Fleurs.	*Couleurs.*
Aconit d'hiver,	bleu.
Anemones simples,	incarnat, couleur de feu; blanches, nuancées.
Anemones à peluches hâtives,	violette à peluche rouge.
Crocus du printemps, ou *safran,*	gris-de-lin.
Ellebore noir,	purpurine et verdâtre.
Hépatiques simples,	bleues, couleur de chair, ou blanche.
Iris de Perse,	violette ou purpurine avec des veines blanches,
Perce neige,	blanchâtre avec une tache verdâtre.
Leucoyen hexaphyllon,	jaune.
Giroflée à grandes fleurs,	jaune.

VENTOSE.

Fleurs.	*Couleurs.*
Aconit d'hiver,	bleu.
Anemones,	incarnat, couleur de feu, blanches, nuancées.
Chamoedris, germandrée,	purpurine.
Chelidoine (petite) à fleurs doubles,	couleur dorée, éclatante.

Cyclamen du printemps, ou *pain de pourceau.*	purpurine.
Crocus du printemps, ou safran,	gris-de-lin.
Ellébore noir,	purpurine et verdâtre.
Fritillaire,	émaillée d'incarnat, et tachetée en façon de damier.
Fumeterre bulbeuse,	purpurine ou blanche.
Giroflée d'Allemagne,	jaune.
Hepatiques,	bleues, couleur de chair ou blanches.
Jacinthes brumales,	blanches.
Jacinthes étoilées d'Allemagne,	bleues.
Jacinthes Orientales,	couleur de rose.
Jacinthes jumbulines,	rouges.
Jonquilles d'Espagne,	jaunes.
Iris de Perse,	violette ou purpurine, avec des veines blanches.
Iris tubéreux, ou *hémérocale*,	couleur cendrée, verdâtre.
Leucoion hexaphillon,	jaune.
Leucoion triphillon, ou *perce-neige*,	blanchâtre, avec une tache verdâtre.
Narcisses,	jaunes ou blancs.
Oreille d'ours hâtive,	rouge, cramoisie, violet, pourpre, etc.
Prime-vères,	jaunes, rouges, etc.
Tulipes précoces,	jaunes, purpurines, rouges, blanches ou variées.

GERMINAL.

Fleurs.	*Couleurs.*
Anemones,	incarnat, couleur de feu, blanches, nuancées.
Chamoedris, ou *germandrée*,	purpurine.
Chèvre-feuille,	rouge et blanc.
Couronne impériale,	purpurine tirant sur le jaune.
Cyclamen du printemps, ou *pain de pourceau*,	purpurine.
Dens caninus, *dent de chien*,	marbrée.
Fritillaire,	émaillée d'incarnat, et tachetée en façon de damier.
Giroflée,	rouge, marbrée, panachée.
Hépatique double,	bleue, couleur de chair, ou blanche.
Jacinthes étoilées d'Allemagne, *Jacinthes d'Angleterre*, *Jacinthes grappues*, *Jacinthes Orientales tardives*,	bleues ou blanches.
Jonquille,	jaune.

Iris de Florence,	blanc de lait.
Marguerites,	blanches, variées de rouge et de blanc.
Muscari,	purpurine ou verte, blanchâtre ou bleuâtre.
Narcisses,	bleus ou jaunes.
Oreille d'ours,	rouge, cramoisi, violet, pourpre.
Pensées,	pourpre ou bleu, mêlé de jaune et de blanc.
Prime-vères,	jaune, rouge de différentes nuances.
Pulsatille ou *coquelourde*,	violet ou pourpre clair.
Renoncule de tripoli,	rouge ou de couleur mêlée.
Tulipes,	jaunes purpurines, rouges, blanches ou variées.
Violette,	violette.

FLORÉAL.

Fleurs.	*Couleurs.*
Ancoli,	bleue, rouge, couleur de chair, verte, panachée,
Anbifoin,	blanche, couleur de chair, purpurine, bleue, panachée.
Chamoedris à feuilles étroites,	purpurine,
Cotiledon, nombril de Vénus,	jaune.
Digitale,	purpurine,
Fraxinelle, dictame blanc,	purpurine,
Gladiole, glaieul,	rougeâtre, blanche ou bleuâtre.
Giroflées,	jaunes, rouges, marbrées, panachées.
Géraniums,	purpurines, roses et de différentes nuances.
Horminum de crète,	purpurines et blanches.
Hémérocale,	jaune.
Jacée double,	blanche et rouge.
Jacinthe,	panachée.
Iris bulbeux hâtif,	violette, purpurine à veines blanches.
Lis asphodèle,	jaune.
Lis hâtif,	orangé.
Marguerites,	blanches, et variées de rouge et de blanc.
Millefeuille,	jaune.
Moly,	blanc.
Moly,	jaune.
Muguet des bois,	blanc.
Oeillet de montagne,	blanc piqueté de rouge.
Oeillet de poëte,	rouge vif.

Pensées,	pourpre ou bleu mêlé de jaune et de blanc.
Phalangium des Alpes,	pâles, ou de couleur herbeuse.
Pivoines,	rouge éclatant.
Renoncules,	rouges ou de couleurs mêlées.
Rose,	rose.
Sauge,	purpurine.
Sedum, serrarum, joubarbe,	jaune, blanchâtres.
Sisimbium double, herbe de Ste. Barbe,	jaune.
Talistrum,	pourpre.
Tulipes tardives,	jaunes, purpurines, rouges, blanches ou variées.
Valeriane,	blanchâtre tirant sur la purpurine.
Véronique grande et petite,	bleue, ou bleuâtre.

PRAIRIAL.

Fleurs.	*Couleurs.*
Antirrhinum, mufle de veau,	couleur de chair
Argemone, pavot épineux,	jaune.
Capucine,	jaune, veinée de rouge.
Clématites,	bleues, blanches, incarnat.
Cianus-aubifoin, bluet,	blanche, couleur de chair, bleue, purpurine, panachée.
Digitale,	purpurine.
Filipendule,	blanche.
Géraniums,	purpurines, roses, et de différentes nuances.
Giroflées:	jaunes, rouges, marbrées, panachées.
Hieracium,	jaune.
Horminum de Crète,	purpurine et blanche.
Jacée double,	blanche et rouge.
Iris bulbeux,	violet; purpurin, à veines blanches.
Iris maritime,	pourpre.
Iris d'Angleterre,	jaune varié.
Lichnis alsinetolius,	blanche ou rouge,
Martagon,	jaune, blanc, orangé, pourpre.
Millefeuille,	jaune.
Oeillets,	rouges, blancs, pourpres, marbrés, panachés.
Ornithogalon à épi,	verdâtre en-dehors, blanche en-dedans.
Pensées,	pourpres ou bleues, mêlé de jaune et de blanc.
Phalangium de Virginie,	pâle ou de couleur herbeuse.
Pied d'alouette hâtif,	panaché de bleu, de blanc et de rouge.

Pilosella (grande),	jaune.
Rosier,	rose.
Satirions, orchis,	purpurines, ou de couleurs variées.
Sauge,	blanche.
Thlaspi,	blanche.
Tubéreuse,	blanche.
Véronique; grande et petite,	bleue et bleuâtre.

MESSIDOR.

Fleurs.	*Couleurs.*
Acanthe,	couleur de chair.
Ambrette,	jaune doré.
Basilic,	purpurine, et de différentes nuances.
Campanelle,	bleu, violette ou blanche.
Capucine,	jaune, veinée de rouge.
Clématites,	bleues, blanche incarnat.
Cyclamen de Véronne,	purpurine.
Cyclamen odoriférant,	pourpré.
Digitale d'Espagne,	ferruginée.
Eringion planum, chardons,	couleur d'améthyste.
Géranium triste,	violet terne.
Géranium de Crète,	rouge et varié.
Giroflée,	jaune, rouge marbrée, panachée.
Jacée double,	blanche.
Linaire de Crète,	jaune.
Lychnis calcedonica;	rouge et blanc.
Marguerites,	pourpres, violettes, blanches et rouges.
Millefeuilles,	jaunes.
Oeillets,	rouges, blancs, panachés.
Pensées,	pourpre ou bleu, mêlé de jaune et de blanc.
Pied d'alouette,	panaché de bleu, de blanc et de rouge.
Pois d'Inde,	nacarat.
Rose muscade,	blanche.
Rose d'outre-mer,	rouge, incarnat mêlé de blanc.
Souci double,	jaune.
Tlaspy de Candie,	blanc.
Tubéreuse,	blanche.
Véronique grande et petite.	bleue et bleuâtre.

THERMIDOR.

Fleurs.	*Couleurs.*
Amaranthe,	cramoisie, pourpre ou jaune doré.
Ambrette,	jaune doré.
Anagalis, lusitanica,	bleu ou rouge.

Aster, oeil de christ,	bleue ou violette.
Basilic,	purpurine, et de différentes nuances.
Campanelle,	bleue et blanche.
Capucine,	jaune, veinée de rouge.
Carline,	blanche.
Clématites,	bleues, blanches, incarnat.
Cyclamen de Verone,	purpurine.
Cyclamen odoriférant,	pourpré.
Cyclamen bysantin,	rouge.
Datura de Turquie pomme épineuse,	blanche.
Eryngium planum,	couleur d'améthyste.
Geranium de Crète,	rouge et varié.
Geranium triste,	violet terne.
Giroffier,	jaune.
Grenadille, ou *Fleur de la passion,*	blanche.
Hyeracium (petit) des Alpes,	jaune.
Jacée double,	blanche.
Jasmin d'Espagne,	blanc.
Jasmin odoriférant des Iades,	jaune.
Linaire de Crète,	jaune.
Merveille du Pérou, belle-de-nuit,	rouge, jaune mêlé de blanc.
Millefeuille,	jaune.
Oeillets d'Inde,	jaunes.
Pensée de montagne,	jaune.
Pied d'alouette,	panaché de bleu, de blanc et de rouge.
Pois d'Inde,	nacarat.
Rose muscade,	blanche.
Rose d'outre-mer,	rouge, incarnat mêlé de blanc.
Soucy double,	jaune.
Statice,	blanche.
Thlaspy de Candie, semé en ventôse ou germinal,	blanc.
Tubéreuse,	blanche.
Véronique,	bleue et bleuâtre.

FRUCTIDOR.

Fleurs.	*Couleurs.*
Amaranthe tricolor,	cramoisie, pourpre, jaune doré.
Ambrette semée au printemps,	jaune doré.
Anagalis de Portugal,	bleu ou rouge.
Antirrhinon, mufle de veau,	couleur de chair.
Basilic,	purpurin, et de différentes nuances.
Campanelle,	blanche et bleue.
Capucine,	jaune, veinée de rouge.

Carline,	blanche et noire.
Colchique,	purpurine, ou blanchâtre.
Cyclamen d'automne,	rouge.
Chrisanthemum à feuilles menues, marguerite,	jaune doré.
Eupatorium du Canada,	jaune.
Fleur de soleil,	jaune.
Fleur de la passion, ou *grenadille*,	blanche.
Girofflier,	jaune.
Géranium de Crète,	rouge et varié.
Geranium triste,	violet terne.
Jasmin d'Espagne,	blanc.
Jasmin des Indes, odoriférant,	jaune.
Linaire de crète,	jaune.
Lychnis double,	blanc et rouge.
Lis narcisse des Indes,	jaune.
Melongène,	blanche ou purpurine.
Merveille du Pérou; ou *belle-de-nuit*,	rouge, jaune mêlé de blanc.
Millefeuille,	jaune.
Narcisse de Perse,	blanc.
Oeillets d'Inde,	jaune velouté.
Pensées,	pourpre ou bleu, mêlé de jaune et de blanc.
Phalangion de Virginie,	pâle, ou de couleur herbeuse.
Pomme dorée, ou *pomme d'amour*,	jaune.
Pomme épineuse, dite *datura*,	blanche.
Pois des Indes,	nacarat.
Poivrier d'Inde,	blanche, à fruits rouges.
Piloselle (grande),	jaune.
Renoncule de Portugal,	rouge, et de différentes couleurs.
Rose muscade,	blanche.
Rose de tous les mois,	rose.
Soucy double,	jaune.
Statice,	blanche.
Thlaspy de candie, semé au printemps,	blanc.
Tubéreuse,	blanche.
Véronique,	bleue et bleuâtre.
Violette,	violette.
Zinnia,	rouge.

Bordures pour les plattes-bandes.

Les espèces qu'on peut substituer au buis, sont :

le fraisier. *la joubarbe.*

la nompareille, ou *petit oeillet des Alpes*, *le thim*, *l'hissope*, *le mirthe*, *la sauge*, *la statice*, *la violette de germinal.*

CATALOGUE

Des oignons à fleurs, des plantes bulbeuses, des griffes et pattes qu'on peut cultiver dans les jardins ou dans la serre.

Il est très-prudent de séparer les plantes d'agrément de celles dont on fait usage pour les alimens ; car dans les premières, il s'en trouve qui ne sont pas très-saines ; comme l'aconit, la renoncule, le bouton d'or, etc., et se souvenir qu'il ne faut point mettre de fumier dans la terre destinée à recevoir des oignons à fleurs.

Aconit. Il y en a plusieurs espèces de cette plante bulbeuse, qui croît dans tous les terrains, et à toutes les expositions, sans soins quelconques. On laisse l'oignon en terre pendant trois ou quatre ans, après quoi on le relève et on les replante sur le champ, car il ne faut pas le laisser sécher ; trois ou quatre oignons mis carrément en terre à trois doigts de distance, font une belle touffe. La tige qui a nécessairement besoin d'être soutenue, a au moins quatre pieds de haut, ses sommités sont chargées d'une grande quantité de fleurs blan-

ches en forme de casque ; elles paroissent en prairial et durent long-temps.

Ail. Il y a plusieurs espèces d'ail qui se cultivent dans les jardins, et qu'on multiplie de graine et de cayeux, mis en terre en ventôse, à quatre ou cinq pouces de distance, et à trois de profondeur : le rameux, la rose, celui des sables, à feuilles carinées, à tête sphérique, jaune, panaché, à grandes fleurs, pétiolé, doré, des vignes. Cette plante n'est pas difficile sur les qualités de terre ; il est à propos seulement de la couvrir de paillassons dans les fortes gelées.

Aletris. Cet oignon se multiplie par sa graine et par ses cayeux. On le met ordinairement en pots, et l'hiver dans la serre. Cette plante pousse de larges feuilles, d'un beau verd et presque frisées. Le sommet de la tige qui a environ dix-huit pouces de hauteur, est garni de fleurs, couleur de rose pâle, qui paroissent à la mi-germinal et qui durent long-temps.

Amaryllis ou *Narcisse d'automne.* Cet oignon se met dans un pot, et exige un arrosement médiocre et peu de soleil ; on le multiplie par ses cayeux, qu'on divise quand les feuilles sont séchées. L'hiver on rentre le pot dans la serre. La tige, de cinq à six pouces de haut, porte une fleur jaune en forme d'entonnoir.

Anémone. Il y en a qui varient ; elles demandent d'autant plus de soins, qu'elles sont plus belles. Les doubles ne portent point de graines. Plus la fanne de l'anémone est frisée, plus elle est estimée. Une anémone est réputée belle par les curieux, lorsque sa couleur est brillante. Les panachées de diverses couleurs, les veloutées, celles qui sont nuées sont préférées. On plante l'anémone en fructidor ou vendémiaire ; on les espace de cinq en cinq pouces en tous sens, dans des planches destinées et disposées à cet effet. Il ne faut pas les enterrer de plus de trois bons doigts, et préparer la place avec la main, pour ne pas rompre les pattes. On lève les pattes quand la fanne commence à jaunir pour sécher ; on les épluche bien, et on les met sécher dans une chambre aérée ; on les conserve ensuite deux ou trois ans.

Anémone, oeil de paon. Cette espèce encore rare, produit une tige d'environ sept à huit pouces, un peu velue, qui porte une fleur double très-agréable, panachée de rouge et de blanc, qui s'épanouit à la fin de prairial ; on la cultive et on la multiplie par ses cayeux comme les autres.

Apios ou *Glycine.* On laisse trois ans en terre l'oignon de cette plante bulbeuse, afin

que les tubercules aient le temps de grossir, elle ne craint pas la gelée. Au printemps ou à l'automne on trouve une espèce de petit chapelet qui s'est formé en terre. Ce sont les tubercules séparées qui se tiennent cependant par une racine filamenteuse qu'on coupe, et on plante séparément chaque oignon au pied d'un treillage, à l'exposition du midi, qu'on enfonce d'environ trois pouces en terre, et qui n'exige ensuite d'autre soin, que celui de marquer les endroits où on les met. En floréal l'apios pousse des tiges qui montent à la hauteur de douze pieds, et qui produisent vers la fin de l'été des fleurs blanches, dont l'odeur est agréable.

Belladone. L'oignon de cette belle plante peut rester trois ou quatre ans en terre. Comme il est fort sensible à la gelée, il faut l'enfoncer en terre, de six pouces environ, à belle exposition et le couvrir dans les grands froids. Quand on veut le relever pour en séparer les cayeux, il faut se hâter de le faire aussitôt le dessèchement des feuilles, nettoyer la terre, la labourer et même la changer. Enfin, le remettre promptement en terre, car cet oignon commence à travailler dès le mois de thermidor. La fleur est un lys bleu et rose,

à odeur d'hyacinte et la tige de dix-huit à vingt pouces.

Colchique d'automne surnommé *tue-chien* parce que cette plante le feroit périr s'il en mangeoit. L'oignon de cette plante ne craint pas le froid, toutes les expositions, excepté celle du midi lui conviennent; on le laisse en terre trois ou quatre ans; on le lève ensuite pour en diviser les cayeux qu'on remet en terre en messidor ou en thermidor en bordures ou en masses; en fructidor il donne une fleur d'un violet tendre qui se succède pendant près de vingt jours. Il y a le simple et le double, ce dernier fleurit plus tard.

Couronne impériale, fritillaire. Toute terre qui n'est pas fumée, ni humide par nature, convient à l'oignon de cette plante qui aime l'exposition du soleil, et qui fleurit rarement la première année. Si après quelques années, on veut relever l'oignon, on le fait aussitôt que les feuilles sont desséchées, on divise les cayeux et on les plante de cinq pouces de profondeur et de sept à huit de distance environ. Cette plante, dont il y a plusieurs variétés, est ainsi appelée, parce qu'il s'élève au-dessus de ses fleurs, renversées une espèce de couronne de feuilles.

Crocus.

Crocus, ou safran bâtard. Il offre beaucoup de variétés dans les couleurs de ses fleurs, il y en a de jaunes, de bleus, de violets, de blancs, de mêlés. Cet oignon qui ne craint point les gelées et qu'on doit laisser trois ou quatre ans en terre, se multiplie par ses cayeux ; on le relève en prairial et on le remet en terre en fructidor à trois pouces de distance, soit en bordures, soit en massif, où il produit un très-joli petit effet. A la miprairial les fleurs paroissent et se succèdent.

Dent de chien, ainsi appelée à cause de la forme de sa racine qui y ressemble. Cette plante vivace et de bonne terre se multiplie de graines qu'on sème au printemps dans quelque endroit du jardin ou en pot. On le repique en place quand le plant est assez fort. Sur une petite tige, d'environ trois pouces, paroît une belle fleur blanche ou rosacée, très-agréable à la vue.

Elleborine. Après trois ou quatre ans on relève les racines de cette plante quand les feuilles sont desséchées. On les nettoie, on les sépare et en vendémiaire on les remet en terre ordinaire sans être fumée. Elle fleurit en ventôse et ne craint pas la gelée. Il y en a de simples et de doubles Sa fleur

jaune, blanche ou couleur de chair ressemble à celle de l'anémone.

Fritillaire ou *damier*. Plante bulbeuse et basse qui se renverse en fleurissant et qui a à-peu-près la forme d'une tulippe. On la multiplie par ses graines qui forment des oignons qui fleurissent au bout de trois ans au mois de germinal : en fructidor tous les trois ans, on relève les oignons qu'on place ailleurs. Cette plante sensible à la gelée doit être mise l'hiver dans les serres.

Fumeterre bulbeuse. En vendémiaire ou brumaire on met en terre l'oignon de cette plante qui est comme un gros pois environ et qui peut y rester trois ou quatre ans. Il ne craint pas la gelée. Cette plante qui n'a pas plus de quatre pouces d'hauteur fournit un joli feuillage d'où il sort des épis chargés de fleurs violettes.

Glayeul, ainsi nommé à cause de la forme de ses feuilles. L'oignon de cette plante qui a plusieurs variétés, ressemble au crocus. On le met en toute sorte de terre en vendémiaire, il y reste plusieurs années. Sa tige de dix-huit pouces de haut porte une fleur cramoisie, en entonnoir, qui paroît en prairial.

Jacynthe. Il y en a de simples, de semi-

doubles et de doubles. Les couleurs de cette plante sont le blanc, le blanc à coeur jaune, le bleu, le violet, le rose et le rouge. Une jacynthe est belle aux yeux d'un curieux lorsque sa tige est d'un hauteur à laisser paroître la fleur au-dessus des feuilles seulement afin de faire contraste avec le vert de celles-ci, et que le nombre de fleurs sont en grande quantité bien disposées autour de la tige. Les oignons de jacynthe ne périssent pas par les fortes gelées, mais ils en sont altérés et pourrissent facilement. Il faut dans les grands froids couvrir la terre de paille longue : et dans les grands soleils étendre une banne au-dessus de la planche lorsque les jacinthes sont en fleurs.

Les variétés se multiplient par les semences seules. Lorsque les capsules des jacynthes simples, ou mieux des semi-doubles sont jaunes et commencent à s'ouvrir, on coupe les tiges qu'on expose en lieu aéré à couvert de la pluie et du soleil et qu'on conserve sèchement. On déplante ensuite les oignons sans les offenser, on les laisse sécher à l'ombre, on les nettoie de terre, on les épluche et on n'en sépare que les cayeux qui se détachent d'eux mêmes. On les conserve dans un lieu

sec jusqu'à la mi-fructidor qu'on peut les mettre en terre.

Dès le mois de thermidor, dans un terrein convenable et bien exposé, on sème les graines en rayons profonds d'un pouce qu'on recouvre de bon terreau gras et bien consommé. On entretient ce terrein propre, et au mois de brumaire on le recouvre d'un pouce de terre.

Pour jouir des jacynthes pendant l'hiver, à la fin de vendémiaire on place des oignons dans des caraffes remplies d'eau de manière à ce qu'il n'y ait que le fond et ses environs qui y soient et que le reste soit à découvert; ou bien on en plante dans des pots remplis de bonne terre et posés sur des assiettes ou des vases remplis d'eau qui monte par les trous du fond du pot; on les met sur les cheminées dans un appartement un peu échauffé avec le soin de changer l'eau lorsqu'elle commence à se troubler. Lorsque les fleurs sont passées on peut remettre l'oignon en terre, quoique fatigué, souvent il se remet. Il y a encore la jacinthe du Pérou et celle de Sienne ou l'île de Terre.

Comme les oignons de jacinthe sont sujets à être altérés en terre, et attaqués d'espèce de chancres : voici une méthode excellente pour ceux qu'on est curieux de conserver :

il faut, lorsqu'on a tiré ces oignons de terre, mettre ceux qui sont attaqués de chancres dans de l'eau distillée de tabac, ou dans une forte décoction de tanésie. On les laisse dans ce bain sain et salutaire environ une heure; les petits animalcules qui sont attachés à l'oignon, et qui sont les causes de sa maladie, périssent. On retire ces oignons, qu'on laisse sécher ensuite à l'ombre dans un lieu bien aéré, et on conserve ainsi des espèces précieuses qu'on aurait de la peine à recouvrir.

Moyen de se procurer sur une cheminée pendant tout l'hiver un jardin de jacinthes, et de les voir fleurir à des jours fixes.

Il faut observer le temps d'accroissement différent de quelques espèces d'oignons, et les multiplier par les caïeux : les jacinthes blanches simples commencent à fleurir le vingt-sixième jour ; les jacinthes bleues simples le trente-quatrième. D'autres espèces doubles suivent diverses marches dans leurs accroissemens. D'après ces observations, en mettant tous les huit jours dans des caraffes d'eau, ou sur de petits théatres, des oignons, on se procure une suite de fleurs non interompue. Les oignons mis dans l'eau ne demandent qu'à être changés d'eau tous les jours. Les

a-t-on retirés de l'eau après la fleuraison ; si on les laisse sécher, et qu'on les remette en terre l'année suivante, ils pousseront quelques fleurs, mais fourniront de très-beaux caïeux qui renouvelleront l'espèce. Les tulipes et les jonquilles peuvent orner de même les cheminées de la manière la plus agréable.

Jonquille. Il y en a de simples et de doubles. Cette plante dont la fleur est d'un beau jaune et d'une odeur très agréable, demande une bonne terre, sans quoi l'oignon s'allonge, maigrit et périt. Il peut rester trois ans en terre d'où on le relève ensuite pour le replanter comme les autres.

Iris bulbeux. Cet oignon de la grosseur à-peu-près de ceux d'une tulipe, qu'on plante en vendémiaire, aime l'exposition du midi, et craint la gelée : il reste deux ou trois ans en terre d'où on l'en tire en messidor pour le nettoyer lorsque les feuilles sont entièrement détruites par la sécheresse et par un temps également sec. Cet iris offre plus de cinquante variétés agréables, il y en a de violettes, de violettes panachées, de jaunes, de blanches, de bleues, etc.

Iris de Perse. Cet oignon qui réussit mieux en pleine terre qu'en pot, donne une jolie fleur qui ne dure que trois ou quatre jours.

Lys. Plusieurs plantes portent ce nom, il est question ici des lys blancs communs et du lys jaune. Cette plante est produite par un gros oignon écailleux à qui toute espèce de terre peut convenir. Il y reste plusieurs années où il produit des cayeux qui servent à le multiplier. Il est à propos de relever les oignons au bout de trois ou quatre ans et cela doit se faire aussitôt que les feuilles sont sèches, car il travaillent presque aussitôt ; il faut les replacer, sur-le-champ si on veut qu'ils fleurissent l'année suivante et les enfoncer au moins de six pouces, car ils remontent naturellement.

Muscati odorant. Cet oignon, plus petit que celui de la tulipe, qu'on place ordinairement en bordures d'où on ne le relève que tous les deux ou trois ans, et qui ne craint pas la gélée produit une petite fleur brune d'une odeur très-agréable.

Narcisse des poëtes. Cet oignon, de la grosseur de celui d'une tulipe, donne une fleur, en prairial, solitaire, blanche, simple ou double et qui a peu d'odeur. Celui que cultivent ordinairement les fleuristes se multiplie par cayeux qu'on retire de l'oignon qui reste deux ou trois ans en terre et qu'on en re-

tire en messidor pour replanter en vendémiaire. Il ne craint pas les gelées et se met en bordures. Il faut l'arroser si le printemps est sec; autrement il fleuriroit difficilement.

Ornithogale, épi de la vierge, épi de lait. Cet oignon qui, au mois de floréal, sur une moyenne tige, donne un épi garni de boutons qui, en s'épanouissant présentent la forme d'un lustre, se plante en bordures où il peut rester plusieurs années ne craignant pas la gelée. On le retire en thermidor pour le changer de place et le renouveller.

Pain de pourceau. Cette plante agréable à la vue, sur une très-bonne tige, donne une petite fleur qui, d'abord est renversée, et qui se relève en s'épanouissant, peut s'élever en pot ou en pleine terre. Cette racine gèle dans les forts hivers.

Pain de pourceau. La racine de cette plante, avec laquelle on la multiplie, est un espèce d'oignon rond, applati sur le dessus et formé comme le navet. On le coupe verticalement par morceau où on laisse un oeil, on les laisse sécher quelque temps, ensuite on les plante, à l'ombre, en terre sèche et légère. Dans l'été il sort de leur superficie de petites fleurs gris de lin, chacune portée sur une tige et

renversée. Ce n'est qu'après que la fleur commence à se passer qu'on apperçoit les feuilles qui sont en façon de coeur, panachées en bleu. Si on voit croître les feuilles la plante ne fleurira pas.

Perce-neige. Cette plante qui fleurit souvent en pluviôse prend son nom de ce qu'elle perce la neige et que le froid ne lui fait aucun tort ; on peut laisser l'oignon plusieurs années en terre et si on veut le relever ne le faire qu'en messidor et le remettre en terre en vendémiaire. Il est à-peu-près gros comme une noisette et ses fleurs blanches, bordées de vert font un joli effet en bordures. Il y en a de simples et de doubles.

Renoncules. Cette plante, par la variété de ses couleurs, produit un très-bel effet en masse. Il lui faut une terre substantielle et grasse sans être compacte. Dans une terre bien préparée, on place les griffes, avec la main, à distance de quatre pouces en échiquier, et à profondeur de deux dans des sillons tracés exprès, qu'on recouvre ensuite avec le rateau, et de deux bons doigts de fumier de cheval, bien consommé, on couvre ensuite la planche, avec des paillassons soutenus, pour les préserver de la gelée qui feroit tout périr. On peut, pour éviter ces soins, les

mettre plus tard en terre, mais jamais le plant n'est si fort que celui qu'on y met en frimaire. Si on a couvert le plant, il faut lui donner de l'air aussitôt que la gelée est passée, autrement il jauniroit et se réduiroit à rien.

Lorsque les feuilles et les tiges de la plante sont desséchées on relève les griffes, par un temps bien sec, on les sépare, on les nettoie et on les met sécher à l'ombre : avant de les employer de nouveau on les laisse reposer un an ou deux ce qui leur est très-utile. Si on sème les renoncules on est sur d'obtenir des variétés, il faut alors prendre les graines sur les plantes les plus doubles, les plus fortes et dans les couleurs violettes.

On prépare en fructidor, à l'abri d'un mur, en exposition du midi, une terre bien terreautée, on remue bien le terrein, puis on couvre la terre de graines dont la plus grande partie ne lève pas. On recouvre le tout d'environ quatre lignes d'épaisseur. On couvre ensuite le semis d'un paillasson soutenu de manière à ce qu'il ne touche pas la terre et on arrose par-dessus, ce qu'il faut toujours faire jusqu'à ce que le plant soit fort et avoir soin de couvrir dans les froids.

Observations positives sur la culture des Renoncules.

Quand la griffe est plantée et recouverte d'un peu de terre, il est bon de couvrir cette terre de deux doigts de terreau, qui est du fumier bien pourri et réduit en une espèce de terre. Les plantations dans le mois de thermidor, fructidor, et de la mi-vendémiaire peuvent réussir pour la fleur, mais avec des soins infinis qui ne garantiront pas les griffes. Celles qui sont plantées à la mi-vendémiaire pourront échapper; cependant il ne faut pas s'y attendre. Toutes ces différentes plantations fourniront des fleurs pendant l'hiver, les unes plutôt, les autres plus tard, mais la griffe sera fatiguée en terre avant que la chaleur puisse la mûrir; ainsi on ne retirera de terre que des griffes avortées. Le fleuriste qui veut planter pour conserver les griffes et les multiplier, n'a que deux saisons favorables, c'est-à-dire, qu'il doit planter à la fin de brumaire, et même les premiers jours de frimaire et à la mi-pluviôse. On pourroit aussi planter en nivôse, si la saison n'était pas rude: il faut avoir grand soin d'empêcher la gelée de mordre sur les griffes, sur-tout quand elles sont en lait; ainsi il est à propos de les couvrir

aussitôt qu'on soupçonne la gelée, mais il faut ôter les paillassons dès que le temps est changé, de peur de causer de la moisissure aux plantes. Les griffes plantées en frimaire donnent des fleurs plus fortes que celles plantées en nivôse et pluviôse. Quand elles sont sorties de terre, elles ne craignent, pour ainsi dire, que la neige, qui les brûle, et il est à propos de les couvrir, lorsqu'elles en sont menacées.

Un fleuriste peut se donner le plaisir de voir quatre fois l'année des semi-doubles dans son jardin; pour cet effet il peut planter en frimaire, en ventôse, en prairial, et en messidor; celles qui sont plantées en ce mois fleurissent au mois de fructidor. Pour réussir dans les plantations de ventôse, de floréal et de messidor, il faut avoir toujours l'arrosoir à la main, sans cela les plantes avorteront, et ne donneront que des petites fleurs. On pourroit les couvrir avec des bannes pendant les grandes ardeurs du soleil. Les griffes plantées dans ces trois derniers mois doivent être sacrifiées; pour cet effet on ne doit pas planter ce qu'on a de plus beau. Dans les pots la griffe se nourrit mal, et ne donne que des fleurs maigres. On peut laisser reposer les griffes pendant trois ans; mais, malgré ce

repos, elles dégénèrent ; quand elles ont fleuri huit ou dix fois, il faut avoir recours à la graine pour les renouveller. Ce qu'il y a de singulier, c'est que le cayeux participe à la vétusté de sa mère : il y a cependant des semi-doubles qui font espèce, celles là ne dégénèrent point.

Safran. En thermidor, dans un bon terrein, à quatre pouces de distance, on plante cet oignon qui donne en frimaire une petite fleur odorante, d'un violet pâle, d'un assez joli effet en bordures. Cet oignon qui ne craint pas la gelée, ressemble pour la forme et la hauteur de sa tige au crocus ou safran bâtard, elle fleurit même sans être en terre et sans eau.

Saxifrage. Cette plante se multiplie par un petit oignon gros comme un petit pois. On le relève lorsque la tige est sèche et par un temps bien sec également. Pour en détacher les autres oignons qui y sont adhérens, on le remet en terre aussitôt où on peut les laisser plusieurs années. On en fait ordinairement de petits massifs.

Tubéreuse. Il y en a à fleurs doubles et à fleurs simples dont la culture est la même. On ne cultive pas la simple, mais lorsqu'elle est défleurie on en jette les cayeux. On con-

serve seulement les cayeux des doubles qui fleurissent au bout de deux ou trois ans. On les cultive cependant comme les oignons qui doivent fleurir, sans quoi ils ne se fortifieroient pas. On ne sépare les cayeux que quand la plante est desséchée ce qui se fait pendant l'hiver. Lorsque la plante est défleurie on cesse d'aroser, on rentre les pots dans la serre ou on les laisse jusqu'à ce que les plantes et la terre soient sèches. En pluviôse on met trois oignons de tubéreuse dans un pot rempli de bonne terre qu'on place ensuite sous un cloche dans une couche sourde. Si les gelées surviennent on les couvre de paillassons. Lorsque l'oignon commence à pousser on soulève un peu la cloche pour lui donner de l'air on ne l'ôte que lorsque la saison est devenue tout-à-fait douce, et on laisse le pot dans la couche, avec l'attention d'arroser dans les chaleurs; alors ces oignons peuvent paroître en prairial, et en plantant plutôt ou plutard on jouit plus longtemps.

Tulipe nommée reine des fleurs par ses variétés, son brillant etc. En thermidor on prépare des planches où on met des amandemens nécessaires. De la mi-brumaire à la mi-fructidor on plante les oignons après les avoir bien examinés, on nettoye ceux qui

sont gatés et on les plante à part, on en sauvera plusieurs. L'oignon ne doit pas être enfoncé de plus de trois doigts en terre, plutôt sèche qu'humide, son trou est fait avec un plantoir pour qu'il ne se froisse pas.

Quand la fleur est passée on ne garde que la tige des tulipes réservée pour graine, on rompt les autres afin que l'oignon profite, car celui qui porte graine s'altère beaucoup. C'est par le moyen de la graine qu'on multiplie les variétés.

Par un beau temps on déplante les tulipes quand la fane est sèche, en prenant garde de laisser l'oignon trop longtemps au soleil. On les épluche en les levant, observant de ne pas ôter la peau où tiennent les tiges ce qui pourroit les faire périr, et de les classer par ordre. On laisse en terre ceux destinés à porter graines jusqu'à ce qu'elle soit tout-à fait mûre. On la sème en brumaire dans une planche préparée à cet effet, tenue toujours proprement, et on l'arrose dans les sécheresses.

Ces graines ayant poussé la première année on les tire de la pépinière aussitôt que la fane est séchée et on les plante par planche pour les déplanter tous les ans comme les autres; dès la seconde elles jettent un fondant qui

s'enfonce plus avant que le petit oignon planté. C'est ce fondant qu'il faut chercher soigneusement et jetter le reste. Un oignon de trois ans jusqu'à ce qu'il ait acquis une certaine grosseur pour fleurir ce qui arrive à la quatrième ou cinquième année, au plus tard en fournit trois ou quatre.

La beauté de la tulipe consiste dans la hauteur de ses baguettes, dans la forme de son calice qui doit être grand sans être évasé, dans les nuances de ses couleurs qui doivent être bien distantes, et bien coupées. Une belle tulipe doit avoir trois couleurs bien marquées.

Procédé pour se procurer des fleurs sur la cheminée pendant l'hiver, ensorte que les oignons puissent être remis en pleine terre.

Beaucoup de personnes se font un plaisir de mettre sur leurs cheminées, dans des carafes pleines d'eau, des oignons de fleurs : ces oignons, il est vrai, y fleurissent, mais ils y diminuent, et on est obligé de les renouveller chaque année. Voici une méthode pour les ménager, les mettre en état de fleurir tous les ans, et pour se procurer en même temps des vases remplis de diverses espèces

de

de fleurs, qui, au milieu de l'hiver, présenteront le tableau du printems.

On prend un grand vase de terre, on y fait faire un couvercle avec une lame de plomb, que l'on perce de plusieurs trous pour y placer les oignons : on fait faire aussi une autre plaque de plomb que l'on place au fond du vase ; on y pratique des trous qui seront perpendiculaires à ceux de la plaque supérieure, afin d'y assujétir des baguettes qui soutiendront les jeunes tiges des fleurs. On dispose dans les trous de la plaque supérieure des oignons de jacinthe, de narcisse, de tulipe, de jonquille, et des griffes de renoncule, d'anémone ; on les dispose de manière qu'ils puissent faire de jolis contrastes lorsqu'ils viendront à fleurir. On met de l'eau dans le vase, et on dispose les oignons de sorte qu'ils ne touchent à la surface de l'eau que par l'extrémité ; ils poussent d'abord des racines fortes et en abondance.

Lorsqu'elles ont ainsi poussé pendant quarante jours, on verse autant d'eau qu'il en faut pour mettre les oignons entièrement sous l'eau. Si pendant le temps que la partie supérieure des oignons a resté hors de l'eau, elle avoit contracté quelque moisissure, il faut au-lieu de les nettoyer, ce qui leur est nui-

sibles, les mettre tout de suite sous l'eau ; ils se rétablissent et fleurissent comme s'ils n'avoient point eu le moindre vice. Les oignons tenus ainsi sous l'eau, fleurissent très-bien, et au-lieu de s'amaigrir, ils acquièrent de la force. Si, après que ces oignons ont fleuri de la sorte, on les laisse dans l'eau pendant toute l'année, ils ne dépériront pas, au contraire ils fleuriront dans le temps, aussi bien que ceux qui ont été séchés. Les anciennes fibres de ces oignons ne se pourrissent que lorsqu'ils commencent à en pousser de nouvelles.

L'expérience a prouvé que ceux des jacinthes, et quelques autres ainsi ménagés, acquièrent un degré de perfection plus grand que si on les avoit mis en terre: on doit avoir soin de remplir le vase d'eau à mesure qu'elle s'évapore ; si elle vient à se corrompre, on la jette ; on lave le vase ; on y remet de nouvelle eau ; on verse de l'eau près des oignons pour en détacher les saletés, et on les remet dans leur même position. Lorsque les oignons ont été ménagés sous l'eau, de la manière dite, si on les retire, qu'on les laisse sécher, ils fleuriront tous les ans aussi bien que des nouveaux.

Quelques personnes croient augmenter la

vertu végétative de l'eau en y mettant du nitre, de la terre ; mais les oignons profiteroient bien mieux dans l'eau toute pure. Les oignons ne sont pas les seules plantes qui y réussissent ; on y voit fleurir des oeillets, des rejettons de rosiers, de jasmin, de chèvrefeuilles, qui, coupés à environ trois pouces de terre, sans aucunes racines, y poussent très-bien, et y donnent des fleurs. Les semences de graines y germent, poussent des tiges, des fleurs et même des fruits.

Si l'on veut mettre en terre un oignon que l'on retire de l'eau, et qui soit de nature à se pourrir facilement ; pour éviter cet inconvénient, on fait un trou en terre ; on place l'oignon au fond de ce trou ; mais on ne le recouvre point de terre qu'il n'ait poussé des fibres, et que la tige ne soit sortie.

CATALOGUE

Des fleurs et des plantes d'agrément qu'on cultive ordinairement dans les jardins.

Adonis. Il y en a de plusieurs espèces ; les unes vivaces, les autres annuelles ; celles-ci sont préférables. La graine se sème en automne et d'elle-même ; mais un hiver trop

humide la fait périr. On la met en pleine terre et un peu substantielle. Au sommet de la tige sont des fleurs d'un rouge éclatant qui font le plus bel effet. Si la plante étoit dans une terre trop chaude ou au midi, elle s'étioleroit et seroit maigre.

Alkekenge. La plante annuelle est préférable à celle qui est vivaee. On la sème en bonne terre au printemps et souvent elle se sème d'elle-même en automne.

Les baies et fruits de cette plante, semblables à des cérises rouges, sont renfermés dans des vessies de même couleur. Elles sont rafraîchissantes, dessicatives, néphrétiques, diurétiques. Ecrasées et infusées dans un verre de vin au nombre de huit environ; elles sont bonnes dans la rétention d'urine, dans l'hydropisie, dans la jaunisse et dans la coagulation du sang.

Amaranthe ou *passe velours.* En ventôse sur une couche chaude et sous cloche, on sème la graine d'amaranthe, ou plûtard en une planche dressée et fumée à cet effet en prairial ou messidor. On lève le plant lorsqu'il est assez fort et on le pique en place. Pour que cette plante ne souffre pas, on peut la mettre en pot dans une couche, on le dépote et on la place à sa destination, autrement

quoique levées en mottes elles languissent et il en périt beaucoup.

La beauté de l'amaranthe consiste dans une tige grosse, droite et ferme, surmontée d'une pyramide de velours cramoisi fin, dont les petits fleurons de la crête sont serrés.

Les fleurs de l'amaranthe sont réfrigératives, dessicatives et un peu astringentes. On s'en sert en décoction dans tous les flux comme dans les crachement de sang, la dyssenterie, la diarrhée et le flux immodéré des mois.

Ambrette ou *bluet du levant.* En automne, sur une plate-bande bien exposée, on sème cette plante sur couche pour être transportée en motte quand le plant est assez fort. Ses fleurs composées comme celles du bluet sont odorantes, blanches, ou violet poupre ou rouge très-pâle.

Améthiste. Plante annuelle très-jolie dont la tige élevée d'un pied environ porte des petites fleurs d'un beau bleu. On en sème les graines au printemps et le plant se met ensuite à l'exposition du nord.

Ancholie des jardins ou *gant de Notre-Dame.* Il y en a de simples et de doubles. La fleur est violette foncée ou claire ou couleur de chair ou rose tendre. On recueille la graine de cette plante vivace, ou elle se sème

d'elle-même. Une terre ordinaire lui suffit et point d'arrosemens. Elle est vivace et ne demande pas beaucoup de culture. On la multiplie encore en séparant les pieds. Elle ne fleurit que la troisième année.

Cette plante est apéritive, diurétique, sudorifique, détersive et anti-scorbutique. Un gros de la poudre de sa racine, pris dans du vin, appaise la colique néphrétique. Un gros de sa graine mis en poudre, mêlé dans un peu de safran et délayé dans un verre de vin est bon dans la jaunisse. La teinture de ses fleurs, tirée avec de l'esprit de vin, est excellente pour bien nettoyer la bouche et affermir les gencives.

Apocin. Il y a plusieurs variétés de cette plante, dont la fleur couleur de rose en dehors et blanche en dedans, fait un bel effet dans un parterre; elle paroît en thermidor. Cette plante se multiplie de graines. L'apocin du Canada reste en pleine terre, il ne craint pas le froid; toute terre lui convient et même peu de soleil. L'apocin d'Amérique à feuilles de saules porte des fleurs blanches en été. Il faut l'élever en pot pour le rentrer dans l'orangerie.

Argentine. Cette plante rampante et vivace, qui demande un terrein sec et de laquelle on

peut faire des bordures ou des tapis, dont la feuille est blanche et la fleur très-abondante paroît au printemps et dure long-temps ; elle se multiplie par ses traces.

Cette plante est astringente, rafraîchissante, dessicative. Elle remédie au crachement de sang, à la diarrhée et au flux de ventre et de matrice. On en use à la manière du thé. En décoction elle est bonne contre le scorbut. Broyée et appliquée, elle guérit les hémoroïdes, les écorchures qui se font entre les cuisses en marchant, et consolide bien les plaies. En gargarisme elle calme la douleur des dents et empêche la pourriture des gencives. Elle est recommandée dans les jaunisses qu'elle chasse par les urines, elle adoucit l'inflammation des reins et de la vessie et tempère l'ardeur de l'urine. L'eau distillée de toute la plante est bonne pour la chassie et ulcères des yeux.

Asphodèle ou *bâton de Jacob*. Il y en a de blanc et de jaune ; ce dernier se reproduit de graines, l'autre de ses racines éclatées. Tous deux demandent pour être beaux à être arrosés dans les sécheresses, et à être placés au soleil.

Aster. Sous ce nom on connoît un nombre considérable de plantes qui, toutes varient de

couleurs différentes. Tous les asters sont des plantes vivaces qui se multiplient en automne par la séparation des racines, ce qui se fait ordinairement tous les trois ans. Toute terre et toute exposition leur conviennent. Le bleu violet est la couleur ordinaire de ces plantes ; il y en a cependant de jaunes et de blanches. L'aster blanc vient très-haut et ses fleurs prennent une couleur rosacée quand elles veulent se passer.

Astragale, queue de renard. Au printemps on sème cette graine sur couche, et lorsque le plant est assez fort on le pique en bonne exposition au soleil en le couvrant pendant quelque temps pour qu'il ne soit pas brûlé, et il ne fleurit que la seconde année : le moyen le plus court est de séparer les racines en automne ou au printemps.

Attrape-mouche. Voyez *muscipula.*

Auricule, ou *oreilles d'ours.* Cette fleur admirable par la diversité de ses couleurs n'est belle que sur un théâtre bien garni qu'on appelle *buffet* où on les range à mesure qu'elle fleurissent avec l'attention de bien mélanger les couleurs. Cette plante demande une bonne terre, du soin, peu de soleil l'été. Pour en faire des élèves, il faut recueiller les graines des plus belles plantes, des plus grandes

cloches, et surtout des plus veloutés. Cette graine fort menue est renfermée dans de petites coques qui naissent de l'oeil. Dès que les coques sont jaunes, elles s'ouvrent et la graine se perd, il faut être attentif à la cueillir.

On sème cette graine en différens mois, depuis fructidor jusqu'en pluviôse, mais le meilleur temps est en frimaire ; elle commence à lever en germinal ; à la mi-floréal on prépare de nouvelles terrines : avec deux petits bâtons très-minces, et en forme de spatule par le bas, on tire les plantes de leur place avec leurs racines ; avec un autre petit bâton on fait un petit trou dans la terrine, et à un pouce de distance on enfonce chaque plante jusqu'aux feuilles ; on presse légèrement la terre avec les petits bâtons, ensuite on les met à l'ombre ; et au mois de fructidor on les met en caisses, en pots ou en planches.

La fleur forme un très joli bouquet, haut de trois à quatre pouces ; elle est réputée belle quand elle est petite, qu'elle a l'oeil rond, et que les pointes qui portent les étamines sont bien séparées les unes des autres.

Cette plante est singulièrement efficace dans les breuvages qu'on ordonne à ceux qui ont des plaies dans le corps, et pour consolider les plaies extérieures ; on s'en sert pour toutes

sortes de plaies, la prenant par la bouche et l'appliquant par dehors.

Balsamine, appelée *Impatiente*, parce que dès que la graine est mûre, la coque s'ouvre d'elle-même, et qu'elle s'échappe aussitôt; il faut, quand on la récolte, y faire grande attention. Il y en a de simples et de doubles; il ne faut récolter que la graine de ces dernières. Au printemps on la sème sur couche, afin que le plant soit plus beau, car il seroit possible de la semer en planches bien labourées: ensuite dans une autre terre bien ameublie par du terreau, et bien labourée, à un pied de de distance, on repique le plant pour achever de l'élever, jusqu'à ce qu'il soit propre à mettre en place. Il y a des balsamines à fleurs roses et blanches, de toutes blanches, de violettes panachées, d'autres toutes rouges, etc.

Barbe de chèvre. Plante vivace et de pleine terre, dont la racine est ligneuse et difficile à séparer. Elle se multiplie par ses racines éclatées en vendémiaire. Il faut avoir soin de marquer l'endroit, car aussitôt que la fleur est passée, la tige disparoît, et on ne la retrouveroit pas aisément. Cette plante qui s'élève à la hauteur de plus de deux pieds, pousse plusieurs tiges, d'où il sort plusieurs épis, qui

forment des bouquets de fleurs blanches simples d'un joli effet.

La barbe de chèvre est rafraîchissante, dessicative, sudorifique, astringente, vulnéraire, elle résiste au venin ; elle sert à toutes sortes de flux, à la diarrhée, à la dyssenterie, au crachement de sang. L'usage externe est d'appliquer la racine pilée sur les plaies pour en arrêter le sang et le consolider. On en fait une eau par distillation, et un extrait propre contre la peste.

Barbeau, bluet. Plante qu'on sème dès le mois de pluviôse, ou qui, pour ainsi dire, se sème d'elle-même ; il suffit d'en avoir dans un endroit pour la multiplier à l'infini. Il y a le barbeau violet qui est vivace, et qui se multiplie par ses racines. Cette fleur offre grand nombre de variétés ; il y en a de roses, de blancs, de bleus, de jaunes, de puces, de panachées, etc.

La fleur du barbeau est astringente et rafraîchissante, propre pour les maladies des yeux. On en tire par distillation avec de l'eau de neige, une eau qu'on appelle eau de *casses lunettes*, parce qu'elle éclaircit la vue. La décoction du barbeau, faite dans du vin blanc ou en eau appropriée, prise intérieurement, est sou-

veraine dans la suppression d'urine et des mois.

Basilic. Plante odorante, qui se multiplie par graine semée en ventôse, sur couche et sous cloche. Quand le plant est en état d'être repiqué, on le met dans des pots qu'on place dans la couche, observant de le garantir du soleil jusqu'à ce qu'il soit repris; il demande ensuite beaucoup d'eau et de soleil. Cette plante périt dès que les fleurs sont passées. Pour avoir de la graine, il faut soigner la plante jusqu'à sa maturité.

Le basilic est propre à exciter les urines et les mois, à chasser les vents, résister au venin, aider à la respiration, pour fortifier le cerveau et le coeur; pour déterger, digérer, résoudre, et fortifier les nerfs. Elle purge les poumons. On l'emploie intérieurement et extérieurement.

Belle de jour. Ainsi nommée, parce qu'elle ne s'ouvre qu'au soleil, et qu'elle se ferme sur le soir. Cette plante annuelle venant à la hauteur d'un pied, et qui dure près d'un mois en fleur, se sème en place au printemps, repiquée elle ne réussit pas si bien.

Belle de nuit. Ainsi nommée, parce que sa fleur ne s'ouvre que sur le soir. Cette plante annuelle se sème au commencement du prin-

temps : dans un grand pot placé dans une couche, on met quatre ou cinq grains espacés régulièrement. Lorsque le plant est un peu poussé, on retire le pot de la couche, on le met en pleine terre, à l'exposition du soleil, on en soigne le plant, jusqu'à ce qu'il soit en état d'être mis en place. On laisse alors sécher la terre du pot, on dépote ensuite, et on unit chaque plant avec un couteau, afin qu'il reste enveloppé de sa motte ; on le met en place, et on l'arrose d'abord fortement, ensuite plus légèrement. Il y a des belles de nuit panachées, cramoisies, de jaunes, de blanches.

Bellevedere. Plante annuelle, qui se sème au printemps, et qu'on repique en place ; elle s'élève en pyramide.

Bidens. Plante rustique et vivace, qui, en thermidor, sur plusieurs montans, donne une fleur jaune en forme de petit soleil, de l'odeur de la giroflée jaune. On la multiplie en éclatant ses racines.

Bourbonnoise. Plante basse et vivace, du coeur de laquelle il s'élève plusieurs tiges d'environ huit pouces de haut, garnies de fleurs couleur de rose, en forme de petits oeillets. On les multiplie, en séparant les pieds quand la fleur est poussée.

Bourrache. Plante annuelle, qui se produit de graines semées ou par elle-même ou à dessein. On peut même en repiquer le plant, auquel il faut du soleil.

La bourrache est cordiale, chaude et humide. Elle corrige la bile noire, et remédie à tous les maux occasionnés par cette bile et à la maladie hypocondriaque ; elle adoucit les âcretés du sang et des autres humeurs. Ses fleurs sont mises au nombre des trois fleurs cordiales. Du jus dépuré de bourrache, mêlé avec égale quantité de vin, donne et produit d'excellens effets, non-seulement contre la galle, mais encore contre la mélancolie. Cette boisson fortifie le coeur, le foie, et purifie le sang.

Bouton d'or, bouton d'argent. Plante vivace, qui commence à paroître au commencement de floréal, et qui fleurit à la fin. Cette plante se multiplie par ses racines, qu'on relève tous les trois ans, en vendémiaire, et qu'on met en place, avec un petit bâton qui indique l'endroit, afin de la ménager en béchant.

Bryone d'Abyssinie. Au printemps il sort de la racine de cette plante des tiges qui grimpent le long d'un treillage, à l'exposition du midi, et qui portent de très-petites fleurs blan-

ches, qui produisent un petit fruit rouge ou noir. Le premier est préférable.

La racine de Bryone, cueillie au printemps, purge puissamment les humeurs séreuses et pituiteuses ; elle est splénique, hépatique et histérique, et désopile très-promptement les viscères. Elle est chaude et dessicative ; elle fait évacuer les eaux des hydropiques par haut et par bas ; elle aide à guérir les asthmes et la goutte, tant intérieurement qu'extérieurement. La prise est d'une drachme en substance, et demi-once en infusion. Réduite en forme d'emplâtre avec de la fiente de chèvre ; elle est bonne à appliquer sur le ventre des hydropiques. Appliquée sur les artères des tempes et des poignets, elle guérit la fièvre quarte. La racine pilée seule et appliquée sur une contusion, dissipe le sang extravasé. Le syrop de bryone est souverain pour tirer et chasser les vers, et autres insectes qui se trouvent dans l'estomac et dans les intestins.

Buglose. Plante vivace, qui se multiplie d'elle-même ou de pieds éclatés ; semée, elle ne fleurit que la seconde année. Ses fleurs qui fleurissent au printemps sont d'un bleu céleste.

Cette plante d'un grand usage dans les bouillons, est humectante, pectorale ; elle adoucit les âcretés du sang et le purifie. Elle

fortifie le coeur et excite la joie. Sa fleur est une des trois fleurs cordiales. La buglose a les mêmes vertus que la bourrache. Elles se substituent l'une à l'autre. L'eau distillée des feuilles et des fleurs de buglose passe pour spécifique dans les suffusions grossières des yeux. Son suc mucilagineux est difficile à exprimer ; et il faut, avant d'en faire l'expression, mettre la plante une nuit à l'humidité.

Camomille odorante. Plante vivace, qui se multiplie par pieds éclatés. La camomille à fleur double, plus agréable que celle à fleur simple, est la seule qu'on cultive dans les jardins.

La camomille est chaude, dessicative, digestive, laxative, émolliente, anodine. Elle pousse par les urines et excite les mois. Son usage est recommandé en décoction dans la colique et dans la paralysie des parties inférieures, qui en est la suite. On l'emploie intérieurement dans les clystères et les cataplasmes anodins émolliens, et pour amener à suppuration. La camomille est un excellent vulnéraire.

Campanule à grandes fleurs. Ainsi appelée, parce que la fleur ressemble à une cloche. Cette plante annuelle et vivace se multiplie

tiplie par graines semées au printemps ou tombées de la plante, ou par des oeilletons qu'elle produit en abondance.

Capucine. Il y a encore la capucine double qui se multiplie de boutures, mais qui est très-difficile à conserver l'hiver, à moins de la mettre sous chassis.

Cardinale rouge. Cette plante délicate, se multiplie de graines, qu'on sème au printemps, dans un terrain frais ou ombragé, ou par l'éclat de ses pieds. On peut l'élever en pot, pour les mettre dans la serre pendant l'hiver.

Casse du Maryland. Au mois de brumaire on la multiplie, en séparant les racines. Les tiges qui ont poussé l'été périssent l'hiver, et il en repousse d'autres au printemps. C'est une plante qui, dans un terrain sec, exige de forts et fréquens arrosemens, et qu'il faut même placer dans un endroit humide.

Chamaedris. Cette plante ligneuse, qui ne perd pas ses feuilles pendant l'hiver, dont les fleurs rouges et en épi paroissent en été et durent long-temps, se multiplie, en séparant les racines au printemps. Elle aime le soleil; on l'élève en pot, qu'on met dans la serre pendant l'hiver.

Chenille. Plante annuelle, qu'on sème en

germinal, et qui se cultive par curiosité. On en met quelques-unes dans les salades.

Cheveux de Vénus. Voyez *Nigelle de Damas.*

Coquelicot. On ne cultive que celui à fleur double, et on arrache les simples. Il suffit de jeter la graine sur terre, en brumaire ou frimaire, et d'y passer le rateau. Cette fleur fait bien dans les massifs; elle veut être semée en place, et la graine jetée dans ces mois, produit de plus belles tiges que celle semée au printemps.

La fleur de coquelicot est pectorale, adoucissante; elle épaissit les humeurs; elle excite le crachat et la sueur; elle est bonne dans les rhumes invétérés, dans l'asthme, dans la pleurésie, dans l'esquinancie. On s'en sert en teinture, à la manière du thé, en infusion, en syrop ou en tisanne. L'infusion des fleurs dans l'esprit de vin arrête le flux menstruel immodéré. Ces fleurs excitent le sommeil, mais très-foiblement. Pour la colique venteuse, il en faut donner une infusion à la manière du thé un peu chargée.

Coquelourde. Cette petite plante, basse et très-jolie, dont il y a une espéce double et une simple, est vivace et craint l'humidité. On ne cultive guère que la première, qui se mul-

tiplie de pieds éclatés. La fleur est comme un petit oeillet.

Corbeille d'or. La graine se sème au printemps, et alors la plante ne fleurit que la seconde année, où on la multiplie par pieds éclatés, au printemps ou en automne, elle fleurit alors la même année.

Crepis barbu. Cette plante qui, pendant près de deux mois, produit une fleur simple de la largeur d'un pouce, fait un joli effet en bordures ou en petit massif. Elle est annuelle. En ventôse, on sème la graine sur couche, et on repique le plant en pot ou en pleine terre.

Croix de Jérusalem. Il y en a de simple et de double, et toutes les deux sont vivaces. On les multiplie par graines et par pieds éclatés. En messidor elles donnent des fleurs d'un rouge ponceau ou écarlatte.

Cupidonne. Cette plante annue. à fleurs bleues, se contente de toute exposition. On en sème la graine sur couche, et le plant se repique quand il est assez fort.

Cynoglosse. Plante vivace, qui se multiplie par graines semées au printemps, et par ses tiges, dont chaque noeud qui touche à la terre ou qui en est couvert, pousse des racines.

Digitale. On sème cette graine au printemps, elle fleurit la seconde année. Son nom lui vient de ce que la forme de sa fleur, qui est pourpre et quelquefois moins foncée, ressemble à un doigt de gant.

Les feuilles bouillies par poignées dans une pinte d'eau ou de bierre, purgent violemment par haut et par bas. Mais ce purgatif ne convient qu'aux personnes robustes.

Doronic. La racine de cette plante, qui se multiplie aussi par ses graines, trace beaucoup : il faut la mettre en pots, qu'on met en pleine terre. Sa tige qui s'élève à près de deux pieds, donne en germinal des fleurs jaunes radiées.

Echinope azurée. Cette plante bisannuelle, qui ne fleurit que la seconde année en messidor, se sème d'elle-même. Sa tige, élevée à plus de deux pieds de hauteur, est surmontée par des globes très-ronds, autour desquels sortent par de petits tuyaux des fleurs d'un beau bleu.

Ellebore. Voyez *Hellebore.*

Ephémère de Virginie. Au mois de prairial, cette plante d'une moyenne hauteur, donne des fleurs d'un violet éclatant, relevées par des étamines d'un jaune d'or, et qui durent

près de deux mois. On la multiplie par ses racines, qui ont l'air de griffes allongées, et qu'on sépare en vendémiaire.

Epinard-fraise. Cette petite plante annuelle, dont le fruit ressemble à la fraise, et en a la couleur, se sème au printemps, dans une terre légère, et n'aime point à être transplantée.

Eupatoire. Plante moyenne et vivace, qui se multiplie par ses racines éclatées en automne, ou par graines semées au printemps, qui ne fleurissent alors que la seconde année. Ses fleurs qui paroissent vers la fin de l'été en forme de parasol, sont jaunes.

Cette plante est chaude, dessicative, apéritive, astringente, vulnéraire, propre pour les mois retenus; on l'employe en décoction et en fomentation pour les maladies du foie et de la rate; elle entre intérieurement dans les remèdes vulnéraires. L'eupatoire soude et guérit les plaies, surtout les récentes.

Fabago. On multiplie de graines ou de pieds éclatés cette plante, dont les feuilles ressemblent à celles du pourpier, et dont les fleurs légumineuses, rougeâtres, paroissent vers la fin de l'été.

Filipendule. On multiplie cette plante, en séparant les pieds en automne. Les feuilles qui

ressemblent à celles de la pimprenelle, s'élevant peu de leur milieu, il sort deux ou trois tiges de la hauteur d'un pied et demi, au sommet desquelles sont des fleurs blanches en bouquets.

Cette plante est chaude et dessicative, atténuante, abstersive, astringente, résolutive et diurétique. Elle est en usage dans le mucilage tartreux des poumons, des reins, de la vessie et des articules. On l'applique extérieurement sur les tumeurs des hémorrhoïdes.

Flox. Voyez *Phlox.*

Fraxinelle. Plante vivace, qui se multiplie en séparant ses racines en automne. Si on la multiplie de graine, elle ne fleurit que vers la sixième année. Il y en a deux variétés, l'une à fleurs blanches, l'autre d'un violet pourpre, mêlée de blanc. Cette plante ne s'élève pas plus de dix-huit à vingt pouces; la graine semée aussitôt qu'elle est mûre, lève au printemps suivant: gardée pour être semée au printemps, elle ne lève qu'au bout de dix-huit mois.

La racine de cette plante, qu'on appelle *dictame blanc* ou *racine de dictame*, doit être choisie récente, bien nourrie, grosse, blanche par-tout, bien mondée, et cueillie au printemps. Elle est cordiale, utérine, amère,

chaude et dessicative ; elle tue les vers, résiste aux maladies malignes, aux affections de la tête ; elle est bonne contre la peste.

Gaillarde (la). Plante annuelle, très-jolie, qui fleurit en fructidor. On la sème sur couche et en pots sous chassis, jusqu'à ce que le plant soit assez fort pour le mettre en place. Il faut semer beaucoup de graines, parce qu'il n'en lève pas moitié de ce qu'on sème. Cette plante qui ressemble, à peu de chose près, à la reine-marguerite, produit une bien plus grande quantité de fleurs, qui s'épanouissent en fructidor.

Galeopsis. Cette plante, dont les feuilles ont quelque ressemblance avec celles de marube noir, est assez rare. Elle porte des fleurs en gueule, assez belles, jaunes, et marquetées de points et de raies, couleur de safran.

Gentiane. Petite plante vivace, qui se multiplie par ses drageons, qu'on sépare en automne, ou par sa graine, qu'il faut employer nouvelle, et qui exige des soins. Ses fleurs bleues réussissent très-bien en bordures.

La gentiane est chaude, dessicative, apéritive et atténuante. On se sert de sa racine, qu'il faut choisir de moyenne grosseur, récente, nette, jaune en dedans, fort amère.

Son principal usage est dans la peste, dans les maladies malignes, les opilations du foie et de la rate, l'hydropisie, la suffocation de matrice, la foiblesse d'estomac, les vers et les fièvres intermittentes. Donnée avant l'accès depuis demi-drachme jusqu'à une drachme en poudre, elle fait suer, et si on le réitère à l'accès suivant, elle chasse absolument la fièvre, et elle est moins sujette à la rechute qu'avec le quinquina.

Geramium. Il y a plusieurs variétés et espèces de cette plante, qui aime beaucoup l'air, et très-peu l'eau. Toutes se multiplient de graines ou de boutures, qui se font à la fin de floréal, et qui reprennent aisément. Tous les geranium commencent à fleurir en floréal, et durent jusqu'aux gelées, dont il faut les garantir. Voici les plus beaux : le geranium à feuilles couronnées, dont la fleur est couleur de lilas. — Celui à feuilles couronnées, dont la fleur est d'un très-beau couleur de rose. — Le geranium à feuilles panachées, qui produit une fleur couleur de rose. — Celui à feuilles de mauve, dont les fleurs sont d'un beau rouge ponceau. — Le plus beau est celui à feuilles couronnées, dont la fleur est d'un carmin magnifique, qui fleurit depuis prairial jusqu'aux gelées, et qui fleurit tout l'hiver dans

les serres chaudes. Enfin le geranium *triste nocte olens*, dont la fleur petite, couleur de soufre et violet brun, n'a aucune odeur pendant le jour, mais mise dans l'intérieur de la maison, répand très-peu de temps après une odeur de canelle, mêlée de gérofle, qui embaume.

Geum. Plante très-jolie, qui se multiplie des rejetons enracinés qui viennent autour de la plante, et qu'on sépare à la fin de l'été.

Giroflée jaune. Cette plante se multiplie de graines semées au printemps ou en automne. En floréal ou prairial, on peut faire des marcottes qui s'enracinent en trois mois environ, et qu'on met en place en thermidor ou fructidor.

Giroflée des jardins. Plante moyenne, bisannuelle ou trisannuelle. Il y en a de plusieurs espèces, de simples et de doubles, à fleur blanche et à fleur rouge.

En germinal on sème la graine de giroflée; on met en pépinière le plant fort jeune, à une distance de douze à quinze pouces; on le mouille souvent, et on le fait avancer, de manière à ce qu'il marque en fructidor. Alors on connoît les pieds à fleur double de ceux qui sont à fleur simple. On les lève avec soin en motte, et on les plante dans des pots rem-

plis de bonne terre ; on les met à l'ombre, et on les arrose jusqu'à ce qu'ils aient bien repris. Ensuite on les met en bonne exposition, abritée, afin de les rentrer le plus tard possible dans la serre, car cette plante craint plus l'humidité, que le froid et la sécheresse.

Giroflée annuelle ou *quarantaine*. Il y en a aussi de plusieurs espèces et variétés. De pluviôse à prairial, dans une terre douce et bien préparée, ou mieux sur une couche tempérée, on fait plusieurs semis de quarantaine. On met en place ou en pépinière le plant lorsqu'il a cinq ou six feuilles au plus, jusqu'à ce que les fleurs indiquent les pieds de fleur double ou simple, alors on les lève en motte autant qu'il est possible, pour les mettre en pots ; on mouille souvent pour les rendre vigoureux.

Giroflée de Mahon. Cette petite plante destinée à faire des massifs ou de petites bordures, se sème pendant tout le printemps et l'été, afin que la fleur se succède.

Globulaire commune. Cette petite plante qui ne s'élève pas à plus de six à sept pouces, dont les feuilles sont ovales et rampantes, pousse en haut des tiges, des fleurs bleues et rondes, et se multiplie par ses racines éclatées en automne. Comme cette plante est petite, on

la met en pots, qu'on rentre dans l'orangerie pendant l'hiver.

Glycine. Plante vivace, qui se multiplie par semence, et mieux par des racines séparées en ventôse ou germinal, avant qu'elles commencent à pousser. Il lui faut une bonne terre et une bonne exposition.

Helenie. Plante vivace, qui se multiplie, en séparant les racines en automne; à la fin de thermidor, les sommets de ses tiges sont garnis de fleurs simples en forme de petit soleil, et d'un beau jaune.

Héliotrope. On le multiplie de graines de marcottes et de boutures. Au printemps on sème dans une terre légère la graine qu'on couvre très-peu et qu'on entretient dans l'humidité. On coupe les branches, et on les couche pour en faire des boutures, qui reprennent facilement; cette plante, fort délicate, a besoin de chassis pour passer l'hiver; elle ne demande que de médiocres arrosemens et du soleil. La fleur exhale une odeur de vanille fort agréable.

Hellebore noir, Hellebore blanc, Hellebore d'hiver. Le premier se multiplie par ses oeilletons séparés en toutes saisons, mais mieux en automne. Le second, par ses racin

éclatées, tous les trois ou quatre ans plutôt que par semence. Le troisième, par ses racines éclatées en hiver ou en automne. Le plus agréable est celui qu'on appelle *rose de Noël*, qui fleurit en pluviôse, et qui porte des fleurs rosacées en dehors, et blanches en dedans.

Ce n'est que de la racine de cette plante qu'on fait usage en médecine; il la faut choisir grosse, garnie de longs fibres blanchâtres, d'un goût amère. Cette racine purge si violemment par haut et par bas, qu'on pourroit la mettre au rang des poisons. Elle est propre à faire éternuer, mise en poudre dans le nez; on en met dans les remèdes des chevaux. Elle sert aussi à mondifier la galle, les dartres et les démangeaisons. On en souffle dans le nez des léthargiques pour les réveiller. Une ceinture d'hellebore blanc, appliquée sur la région des reins et de l'abdomen, est un spécifique pour arrêter l'hémorragie des reins et de l'anus.

Hépatique des jardins. Cette plante se multiplie par ses racines éclatées en vendémiaire; elle fleurit ordinairement en ventôse. Cette plante très-jolie produit deux variétées, l'une couleur gris de lin, l'autre bleu violet; cette dernière est plus délicate que l'autre.

Herbe à éternuer ou *petit Bouton d'argent.* Plante vivace, dont la racine trace à l'excès,

et qu'il vaut alors mieux mettre en pots, qu'on enterre. On la multiplie par ses racines.

Herbe aux trachées. Cette plante basse, dont les fleurs bleues, qui forment un parasol, paroissent en messidor, se sème au printemps, et le plant se repique quand il est un peu fort. Cette plante fort jolie se met en pot, afin d'en conserver les pieds dans l'orangerie.

Herbe Sainte-Barbe. Julienne jaune à fleur double. Plante vivace, qui fleurit au mois de prairial, et qui se multiplie par ses racines éclatées en automne.

Jacée des jardins. Cette plante vivace, de moyenne grandeur, qui, en floréal, produit une quantité de fleurs rouges doubles, comme de petits oeillets, et qui font un joli effet dans un parterre, se multiplie par la séparation des pieds, en automne. Il y a aussi la jacée à fleurs doubles blanches, qui ne se multipliant que de boutures difficiles à s'enraciner, est très-rare, et demande à être rentrée pendant l'hiver.

Jacobée d'Afrique. Cette plante, dont la feuille est découpée comme celle du séneçon, et la fleur composée de petits fleurons jaunes, radiées, de la même couleur, devient très-forte, et se multiplie de marcottes qu'on fait

en floréal. On en sème aussi de la graine sur couche ; elle fleurit la seconde année.

Jasmin rouge de l'Inde. Jolie plante annuelle et grimpante, dont on peut semer la graine sur couche en germinal, et repiquer le plant quand il est assez fort au pied d'un treillage. Sa fleur en entonnoir est couleur de capucine ; si on la sème en pleine terre, il ne faut le faire qu'en floréal.

Immortelle. On sème la graine en pleine terre, et on en éclaircit le plant, ou bien on la sème sur couche et par un temps de pluie ; quand le plant est assez fort on le met en place. Cette plante offre plusieurs variétés ; quant aux couleurs, il y en a de blanches, de violettes, de gris de lin, etc. Les fleurs paroissent en été et en automne. Il y a l'immortelle d'Amérique qui est vivace, dont les fleurs sont blanches, et qui se multiplie par ses drageons au printemps ou à l'automne. L'immortelle jaune, qui est aussi vivace et à doubles fleurs odorantes, qui sont en bouquets, d'un jaune citron, se multiplie par boutures ou par graine semée sur couche ; elle veut être rentrée l'hiver dans la serre.

Manière de teindre les immortelles de diverses couleurs.

Cette fleur, qui tire son nom de l'avantage qu'elle a de conserver ses pétales toujours adhérens et colorés, est aussi susceptible de pouvoir être colorée artificiellement, et de paroître sous mille couleurs diverses. Les couleurs naturelles de ces fleurs sont blanches ou rouges; les lieux où elles se plaisent le mieux, sont les terres légères, sablonneuses, bien fumées. Quoique les pétales de ces fleurs soient naturellement secs, cependant lorsqu'on veut les colorer, il est bon, aussitôt qu'on les a cueillies, de les friser; c'est-à-dire, de prendre un couteau ou canif, de passer chaque feuille entre le pouce et le tranchant d'un couteau ou du canif, en donnant toujours une figure d'S aux pétales; par ce moyen, on ôte le peu de fluide qui est contenu dans ces fleurs: elles ne croquevillent point en séchant, mais s'épanouissent comme une petite rose. Suivant la couleur qu'on veut leur donner, on emploie diverses substances. Pour les teindre en vert, on les met tremper pendant douze ou quinze heures dans un vaisseau de cuivre où l'on a mis du vinaigre, avec une poignée de sel, ou on les laisse pendant quelque temps

dans de l'huile de tartre. On observe en toutes circonstances, que les tiges ne plongent point du tout dans les liqueurs, car alors elles sont sujettes à se détacher. En les retirant de ces liqueurs, on les lave dans de l'eau, et on les laisse sécher, en les plaçant sur un tamis la queue en haut : si au lieu de ne laisser ses immortelles dans l'huile de tartre que quelques demi-heures, on les y laisse deux jours, elles deviennent d'un beau jaune paille.

On peut donner aux immortelles violettes la couleur de citron, en les exposant à la fumée de soufre, ou en les trempant dans les acides nitreux, vitrioliques, ou marins affoiblis avec de l'eau : il faut avoir soin de les bien laver tout de suite dans de l'eau ; car si les acides agissoient avec trop d'activité, ils rongeroient les feuilles, et elles se détacheroient. Si on met les immortelles dans un pot rempli de chaux vive, qu'on y jette quelques gouttes d'eau et qu'on le couvre, elles deviendront tantôt jaunes ; tantôt vertes.

Pour leur donner une couleur grise, on fait tremper les blanches ou les violettes dans du vinaigre, où l'on a mis une fois autant d'encre et du noir à noircir : la couleur noire, couleur singulière dans des fleurs, s'obtient en mettant des immortelles, tant violettes que blanches,

blanches, dans un boisseau percé de trous. On passe les immortelles blanches ou violettes dans ces trous, en sorte que les fleurs soient en-dedans ; on met sous le boisseau un petit godet, dans lequel il y ait du soufre : on l'allume ; les vapeurs rendent d'abord les fleurs blanches ; elles se roussissent et deviennent ensuite noires comme du jayet.

Lorsqu'on veut panacher ces fleurs, il faut y appliquer avec un pinceau quelques gouttes de diverses liqueurs propres à changer leurs couleurs.

Les fleurs ainsi colorées, on leur donne du brillant et de l'éclat, en les enduisant d'un vernis fait avec de la colle de Flandre, bien fondue dans de l'eau, et passée dans un linge ; on l'applique avec un pinceau doux, et on laisse sécher les fleurs, dans un lieu sec, à l'abri de la poussière ; on en peut faire ensuite des bouquets, qu'on peut nuancer très-agréablement, en alliant avec art ces diverses couleurs. On pourroit leur donner de l'odeur, en les arrosant d'huile essentielle, odorante, de diverses espèces de fleurs.

Iris. Il y en a de bulbeux et à racines ; dans ces derniers sont l'iris de Florence, l'iris de Suze, l'iris commun, etc., qui se multiplient par leurs racines éclatées ; tous les iris fleu-

rissent en floréal, et fournissent plusieurs variétés : violet, violet panaché, jaune, jaune panaché, etc.

L'iris est chaud, dessicatif et sternutatoire. Son usage interne est de purger les eaux des hydropiques, et l'usage externe de nettoyer les tâches et les démangeaisons de la peau. Il est contraire à l'estomac et aux autres viscères ; on doit le corriger par quelque stomachique. Le suc de la racine fraîche, tiré par expression après l'avoir pilé, dépuré ensuite par le moyen de la digestion, se donne pour purger les hydropiques. On prend ce jus, mêlé avec du jaune d'oeuf frais, à demi cuit, ou avec du miel, ou avec de l'eau sucrée : la décoction de cette racine, délivre des obstructions causées par l'humeur épaisse, provoque l'urine, et fait mourir les vers.

Julienne à fleurs doubles ou *Giroflée musquée.* Cette plante demande une terre substantielle ; on la multiplie très-aisément de pieds éclatés ou de boutures. On cultive peu la julienne à fleur simple, qui, reproduite de graines, fleurit la seconde année. Il y en a de blanches et de violettes. Il y a encore la petite julienne de Mahon, dont la plante basse forme un jolie gazon. Il sort une petite fleur odorante, couleur de lilas.

Les feuilles de julienne, broyées et appliquées marc et jus, sont bonnes aux plaies et aux ulcères. Cette plante est incisive, apéritive, propre pour le scorbut, l'asthme, pour la toux invétérée, et pour exciter la sueur.

Ketmia. On sème la graine de cette espèce d'alcée au printemps. La fleur de cette plante, qui n'a pas plus de dix-huit pouces de haut environ, est d'un blanc jaune, avec du violet au fond, et ressemble à celle de la mauve.

Laurier Saint-Antoine, Osier fleuri. Cette plante vivace, qui trace beaucoup, qui fleurit en prairial, et qui reste très-long-temps en fleurs, posées le long de sa tige, se multiplie par ses racines.

Linaire. Plante bisannuelle, qui se sème d'elle-même, et qui fleurit souvent la même année. Sur une tige d'environ dix-huit pouces, il paroît des fleurs en grappes et violettes, qui ont une très-jolie apparence.

Les feuilles de cette plante sont chaudes, dessicatives, diurétiques et amères. Leur usage principal est dans la jaunisse, l'obstruction du foie, la difficulté d'uriner, la pierre, l'hydropisie, prise en décoction avec les fleurs; de plus elle chasse le venin, dissout le sang caillé et provoque les mois. On les applique

aussi extérieurement, pilées vertes, sur le bas-ventre, dans la strangurie, et sur le fondement, dans la douleur des hémorroïdes occultes, pour lequel mal, voici un excellent onguent. On pile une poignée de linaire avec du suif de bouc, si on en a, et on y ajoute un jaune d'oeuf; on applique le tout sur la partie douloureuse. Si on n'a point de suif de bouc, l'herbe seule suffit. Si elle est verte, on la pile; si elle est sèche, on la met dans un sachet avec de la camomille, et on met bouillir le tout dans du lait, pour appliquer dessus le mal; on peut y ajouter, pour rendre le remède meilleur, de l'huile d'escargots ou de cloportes.

Lis asphodèle. On multiplie cette plante, en séparant ses racines en automne; elle fleurit en prairial. Les feuilles du lis asphodèle ressemblent à celles du roseau, elle est formée de grosses touffes, d'où il sort plusieurs tiges minces, assez élevées, qui forment des fleurs en forme de lis jaune et rouge, sans odeur. Il y a une autre espèce de lis asphodèle, dont les feuilles sont moins longues et plus étroites, dont les fleurs, couleurs de jonquille, en ont l'odeur.

Liseron. Nom donné à plusieurs plantes grimpantes, dont les fleurs sont en entonnoir,

et paroissent en thermidor. On en sème la graine en germinal.

Sept à huit feuilles de liseron broyées entre les doigts, et appliquées sur un clou, le font périr en vingt-quatre heures ; le jus de l'herbe blanc comme du lait, fait tomber le poil et tue les poux.

Lunaire. En pleine terre, au printemps, on sème la graine, qui fleurit l'année suivante au mois de prairial. La graine de cette plante se sème également d'elle-même.

Lupin. Espèce de pois ; il y a des lupins de plusieurs espèces et variétés : cette plante annuelle se sème en floréal, et fleurit en messidor. Il y en a de blancs, de bleus, de roses, de jaunes, etc.

La décoction de lupin bue, chasse les vers du corps, et est propre aux pâles couleurs. Elle est bonne aux taches blanches, teignes, pustules sortant du corps, galle, gratelle, démangeaison, ulcères malins, et les enlève souvent, partie en modifiant, partie en résolvant et desséchant, sans aucune acrimonie. La farine de lupin résout sans mordication, car elle guérit les meurtrissures de la peau, les écrouelles, parotides, et autres tumeurs dures. Pour cet effet, on la fait cuire dans du vinaigre, ou en eau et en vinaigre,

selon la complexion du malade, et la diversité des maux. La farine de lupin est une des quatre farines résolutives qu'on emploie souvent dans les cataplasmes émolliens.

Marguerite. Petite plante vivace, qui se met ordinairement en bordures, et qu'on multiplie en éclatant ses pieds en automne ou au printemps. Il y en a de blanches, de rouge pâle, de panachée et de rouge foncé.

La Marguerite (cultivée ou sauvage) est vulnéraire, et propre surtout aux plaies de la tête et de la poitrine. La marguerite cultivée à fleurs rouges principalement, est un excellent vulnéraire, salutaire intérieurement et extérieurement, pour résoudre le sang coagulé par les chutes, les plaies et les contusions. On recommande cette herbe en salade, ou en décoction à ceux qui se trouvent mal d'avoir bu trop frais dans les grandes chaleurs. Pour guérir les loupes, on les bassine soir et matin avec la décoction de toute la plante de Marguerite sauvage, fait en vin blanc, et on applique l'herbe dessus le plus chaudement qu'on peut la supporter. Pour les plaies reçues à la poitrine, il est bon d'avaler aussitôt du jus de Marguerites pilées.

Matricaire. Des différentes variétés de cette

plante, qui se multiplie de boutures ou de pieds éclatés, il ne faut cultiver que la double, qui fleurit en messidor, et dont la fleur présente un gros bouton d'argent.

La matricaire est chaude, dessicative, atténuante, incisive. Son principal usage est pour les maladies froides et venteuses de la matrice; elle provoque les mois aux femmes; elle résout les duretés; elle chasse les vents; elle abat les vapeurs; elle lève les obstructions; elle excite l'urine; elle est bonne contre l'hydropisie; elle chasse les vers. On s'en sert en décoction par la bouche, en lavement et en fomentation. La matricaire cuite avec de la camomille, et appliquée en forme de sachet sur le bas-ventre, appaise infailliblement les douleurs qui suivent l'enfantement. Pour appaiser la douleur des dents, on applique dessus des feuilles de matricaire broyées, qui font distiller goutte à goutte par la bouche l'humeur qui cause le mal.

Mauve des jardins. Cette plante annuelle ne produit un bel effet que dans les grands parterres. La graine se sème en ventôse, et produit des feuilles larges et d'un beau verd, qui portent des fleurs couleur de pourpre.

La mauve, passe-rose, ou rose d'Outremer, est plus chaude et moins humide que la

mauve sauvage ; on n'emploie en médecine que les fleurs rouges, simples ou doubles, dont l'usage principal est dans les maladies des amygdales et la pourriture de la bouche, dans l'inflammation des gencives, l'esquinancie, l'exulcération de la gorge, les élevures ou aphthes de la bouche, et dans toutes les affections du gosier, en forme de gargarisme.

Mignardise. Voyez *Oeillet*,

Millefeuille. Plante vivace, qui trace beaucoup, et se multiplie de ses racines ; quand elle a fleuri en prairial et messidor, on coupe les tiges, il en pousse de nouvelles, qui fleurissent encore.

Miroir de Vénus. Plante annuelle et basse, qu'on peut semer en ventôse en bordures, et qui donne en messidor des fleurs d'un rose foncé.

Mufle de lion ou *de veau.* Cette plante annuelle se multiplie ordinairement par des boutures ou par les graines qui tombent. Mais si on veut en semer, il faut le faire en hiver ou au printemps, et repiquer le plant lorsqu'il est assez fort. On coupe toutes les tiges à mesure qu'elles défleurissent, elles repoussent et refleurissent de nouveau.

Muguet ou *lis des vallées.* Plante vivace qui aime l'ombre, et qui se multiplie par ses

racines. On ne cultive ordinairement que celui à fleurs doubles et qui fleurit en prairial.

Le muguet est chaud, dessicatif et céphalique. Son usage est dans les maladies froides de la tête, savoir, l'apoplexie, la paralysie, le vertige, l'épilepsie. On fait une eau simple de fleurs, une poudre sternatuoire de fleurs pulvérisée. On prépare le suc de muguet en forme d'huile de la manière qui suit: on remplit de fleurs de muguet un vaisseau dont le couvercle ferme bien, puis on enferme le tout dans un tas de fumier jusqu'à ce que les fleurs se résolvent en suc. Cette huile est anodine et excellente contre la goutte.

Muscipula ou *attrape mouche.* On sème cette plante basse et annuelle en ventôse ou en fructidor. Semé en ventôse elle fleurit à la fin de l'été. Le bas de sa tige est couvert d'une humeur visqueuse qui retient engluées les mouches qui s'y posent. Il y en a de deux couleurs, l'une est cramoisie fin et l'autre est couleur de chair.

Nigelle de damas ou *cheveux de Vénus.* Pante moyenne, annuelle qui se sème en place au printemps ou au commencement de l'automne et qui ne demande aucun soin par-

ticulier, la fleur est d'un bleu plus ou moins foncé.

Obéliscaire, tourne-sol nain. Plante bisannuelle et quelquefois quadrisannuelle qui se multiplie par racines en parterres, par boutures au commencement de l'été ou par graines semées au printemps en terre légère. Ses fleurs, d'un rouge foncé se conservent long-temps, et se succèdent pendant l'été et l'automne.

OEillet. Plante vivace qui se multiplie de graine, de marcottes et de boutures. En fructidor, aussitôt que la graine est assez mure on la sème clairement sur une couche éteinte qu'on recouvre de terre tamisée. On arrose souvent et légèrement en pluie fine; quand le plant à neuf ou dix feuilles, on le lève avec précaution de peur de rompre les racines, on les répique en tous sens à six à sept pouces de distance dans des planches destinées à cet effet. L'année suivante les oeillets fleuriront et on multiplira les belles espèces par les marcottes.

On ne cultive d'oeillets à fleur simple que lorsque la forme et les couleurs de leurs pétales peuvent faire espérer de leurs graines de belles variétés doubles ou semi-doubles.

En thermidor ou fructidor on choisit les

plus beaux oeilletons qui ne paroissent pas disposés à monter en fleur, on les nettoie des feuilles sèches ou jaunes, on incise un noeud ou deux, et l'oeillet ne pousse des racines que de noeuds incisés, on coupe toutes les feuilles à la moitié au moins de leur longueur et on couche en terre ces oeilletons en les courbant; on les couvre de terre bien meuble en les assujétissant avec de petits crochets de bois, si le procédé de terre ne suffit pas, et on les mouille fréquemment en évitant d'arroser le pied mère auquel l'humidité nuiroit. En ventôse on sèvre les marcottes et on les met en pot ou en pleine terre. L'oeillet mis en pleine terre demande des arrosemens au besoin et a être préservé l'hiver des neiges, des grandes pluies et des fortes gelées.

Les boutures se font avec des oeilletons coupés en marcottant; et ceux qui sont trop courts ou trop foibles pour être marcottés, on les coupe au deuxième ou au troisième noeud; ces restes qui demeurent attachés aux mères en produisent d'autres. On rogne les feuilles, on fend le bas de la tige en deux ou en quatre jusqu'au dessus d'un ou deux deux noeuds, on expose au soleil ces boutures ainsi habillées jusqu'à ce qu'elles soient fanées, ensuite on les jette dans l'eau jusqu'à

ce qu'elles soient bien ranimées, enfin on les plante dans une bonne terre meuble et on les mouille très-souvent en les abritant du soleil jusqu'à ce qu'ils soient bien enracinés.

Si les oeillets poussent des tiges à fleurs trop nombreuses et qu'il n'en reste pas assez pour des marcottes on en conserve quelques-unes et on coupe les plus foibles à un ou deux noeuds de leur base, afin qu'il sorte de ces noeuds des oeilletons pour propager le pied, et que les tiges conservées profitent davantage.

Il faut mouiller légèrement, mais souvent, les oeillets lorsqu'ils sont en fleur et les mettre à l'abri des pluies continuelles et du trop grand soleil.

En médecine on se sert de l'oeillet rouge simple préférablement au double qu'on choisit haut en couleur et bien odorant. L'oeillet est chaud, sec, céphalique et cordial. Il est ordonné principalement dans le vertige et dans l'apoplexie, l'épilepsie et autres affections de nerfs, dans le synarpe, la palpitation de coeur, contre les vers.

Un bel oeillet ne doit pas avoir de dents, ses couleurs doivent être distinctes et les plus beaux en ont trois, c'est ce qu'on appelle *tricolor* ou *bisarre*. La beauté d'un oeillet ne

consiste pas toujours dans sa grosseur, mais dans son éclat.

OEillet de la Chine. Cette plante quelquefois trisannuelle se propage par semences mises au printemps en pleine terre ou mieux sur couche, il lui faut des arrosemens. Le même individu donne quelquefois des fleurs simples et l'année suivante des fleurs semi-doubles où au contraire ; les fleurs larges de douze à seize lignes sont veloutées et très-brillantes. Il y en a de mélangé de rouge, de rose et de blanc.

OEillet de poëte. Cet oeillet se multiplie par ses pieds éclatés ou par de la graine qu'on sème en floréal et dont le plant se met en pépinière quand il est assez fort jusqu'au printemps suivant qu'on les met à demeure. Au mois de prairial il fleurit en bouquets dont chacun est composé de plusieurs petits oeillets qui, en s'épanouissant, ont l'air de former une même fleur. Lorsqu'on a l'habitude d'en faire du plant il faut jetter les vieux pieds défleuris.

Oeillet-mignardise. Le petit oeillet qui qui réussit très-bien en bordures, se multiplie de pieds éclatés, avec ou sans racines, et par les graines de la variété semi-double. Il faut

relever la bordure au bout de quelque temps, car elle seroit trop épaisse.

Oeillet-jalousie. Cette plante qui souvent se sème d'elle-même, n'exige aucun soin particulier ; on la multiplie aussi de pieds éclatés et des boutures de ses tiges.

Oeillet-d'Inde. Cet oeillet n'a de commun que le nom avec les autres ; on le sème sur couche au printemps, ou dans une terre bien préparée ; on met ensuite le plant en pépinières, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour mettre en place. Sa fleur est d'un beau jaune éclatant, coupé de bandes veloutées, d'un aurore très-foncé.

Omphaloïdes ou *petite Consoude.* Cette plante qui trace beaucoup, demande à être mise à l'ombre, et à être arrosée dans les sécheresses. Elle produit une très-petite fleur basse, d'un très-beau blanc d'émail. Il y en a une autre espèce qu'on sême annuellement en place, et qui fleurit blanc.

Onagre à grande fleur. Plante vivace, qui se multiplie par l'éclat des racines en automne. Vers la fin de l'été elle donne une grande fleur, composée de quatre pétales jaunes.

Oreilles d'ours. Voyez *Auricules.*

Palma-Christi. Plante annuelle, qui se mul-

tiplie par sa graine semée au printemps, dont on met le plant en place lorsqu'il est assez fort, et qu'on cultive pour la beauté de sa tige et de ses feuilles.

Panicot amétiste. Cette plante vivace de moyenne grandeur, qui porte une fleur bleue, ne fleurit qu'au bout de deux ou trois ans vers le mois de messidor.

Paquerette. Plante moyenne, bisannuelle, qui se sème au printemps, et fleurit à la fin de l'été ou en automne. On la multiplie aussi de boutures faites en thermidor ou fructidor, en pots, qu'on met sous chassis. Ses fleurs sont grandes, belles, blanches, ou d'un jaune doré, selon la variété.

Passe-rose ou *Rose trémière.* Plante vivace, qui se sème au printemps, qu'on met en pépinière jusqu'à ce que le plant soit assez fort pour être mis en place. Il ne fleurit que la seconde année; il faut le renouveller. Rarement les vieux pieds donnent de belles tiges. Les variétés des couleurs sont le blanc, le soufre, le jaune, le cramoisi, le cerise, le rose, la couleur de chair et le puce.

Pavot. Cette plante ne souffre pas la transplantation; il faut semer la graine en place au printemps, et mieux en automne, et éclaircir le plant lorsque les fleurs paroissent,

afin de ne conserver que les belles ; comme les couleurs rouge de feu, blanche, rose, rouge cramoisi, rouge brun ou puce, gris de lin, panachées, etc. Il y a encore le pavot vivace, dont la racine grosse, longue et pointue, produit au printemps plusieurs tiges de moyenne hauteur, au haut desquelles paroît une fleur simple en forme de tulipe, mais plus grosse et plus évasée, couleur ponceau, quelquefois marquée de taches noires.

On emploie en médecine les tiges ou coques des pavots, principalement celles du pavot blanc, moins dangereux à prendre que le noir, qui est plus narcotique, et très-rarement leurs feuilles et leurs fleurs. Il faut choisir ces têtes récentes, les plus grosses et les mieux nourries. Elles sont narcotiques et somnifères ; elles calment les douleurs ; elles épaississent les sérosités âcres qui tombent sur la poitrine ; elles arrêtent le cours de ventre et les hémorragies ; elles abattent les vapeurs ; elles adoucissent la toux, étant prise en décoction, en infusion ou en sirop. On en met aussi bouillir dans les décoctions des lavemens, pour appaiser les coliques. La semence de pavot est anodine, pectorale, adoucissante, très-peu somnifère. On l'emploie dans les émulsions avec les quatre grandes semences froides.

Pensée.

Pensée. Il y en a d'annuelle et de vivace. La première, sans aucun soin, se sème et se multiplie d'elle-même : la seconde, qui craint le soleil, et qu'il faut rentrer l'hiver dans la serre, se multiplie par la séparation de ses pieds.

Persicaire. Les feuilles de cette plante annuelle, qui s'élève plus ou moins haut selon la bonté du terrain, et qui produit des fleurs en grappes, d'un très-beau rouge, qui paroissent en fructidor, sont larges et belles. On multiplie la persicaire, par semence, mise en terre, et dont le plant s'élève ensuite pour être mis en place.

Le principal usage de cette plante est en terre, en forme de cataplasme ou de décoction contre les plaies, les tumeurs dures, les ulcères malins, invétérés et difficiles à guérir. On l'emploie aussi dans l'affection hypocondriaque, le scorbut, les maux de rate, les tumeurs et les obstructions du mésentère.

Pervenche. Cette plante qui se multiplie par ses traces, n'exige aucun soin, et donne une fleur ordinairement violette : il y a une espèce de pervenche qui exige des soins particuliers, et qui demande la serre chaude ou le chassis.

La pervenche est rafraîchissante, dessicative, détersive, astringente, vulnéraire par

excellence, propre pour les cours de ventre, la dyssenterie, le crachement de sang, les ulcères du poumon. Elle convient aux plaies et aux ulcères, tant dans les potions vulnéraires, que pour mondifier et consolider. Son suc entre dans les clystères au lait, la dyssenterie, quand il convient de consolider les petits ulcères des intestins; on s'en sert extérieurement pour arrêter les hémorragies de quelques parties que ce soit.

Phlomis tubéreux. De la racine de cette plante vivace, il sort des feuilles larges, épaisses, rudes au toucher, et une tige qui porte de petites fleurs rassemblées, couleur de lin. On le multiplie par le moyen des tubercules qu'il faut séparer tous les trois ans.

Phlox. Il y a plusieurs variétés de cette plante vivace, qui se multiplie par éclat des racines, par boutures ou par marcottes, transplantées en automne plutôt qu'au printemps. Il y a plusieurs espèces et variétés de phlox, qui toutes se multiplient de même, et qui fleurissent au printemps et dans l'été.

Pied d'alouette. Cette plante a deux espèces; l'une annuelle et l'autre vivace. La première, qui offre un grand nombre de variétées, par les couleurs de ses fleurs doubles ou simples, se multiplie de graines semées en place

en automne. L'autre, par la séparation bisannuelle ou trisannuelle de ses racines, à la fin de l'été. Ses fleurs sont bleues, simples, de la même forme, mais bien plus grosses que celles du pied d'alouette ordinaire.

Pied de veau. Cette plante qui se multiplie de ses rejettons, et qui exige la serre, donne une fleur blanche en entonnoir, dont l'odeur est très-agréable, les feuilles longues et fortes.

La racine du pied de veau n'est guère en usage quand elle est fraîche, à cause de sa trop grande acrimonie; on la cueille en ventôse, quand la plante commence à pousser, et on la laisse sécher. Elle est incisive, pénétrante, atténuante, purgative. On la donne en poudre pour l'asthme, la cachexie, l'hydropisie, pour la mélancolie hypocondriaque. Elle guérit les hernies, pousse par les urines, et désopile les viscères. Le suc de cette racine fraîche est fort souverain pour guérir tous les ulcères chancreux, corrosifs, même le polype, tant au nez qu'aux mammelles, si on le mêle avec de la rosée de floréal distillée. La racine de pied de veau à feuilles tachetées de noir, cuites sous les cendres chaudes dans une feuille de poirée, incorporée avec du sain-doux, et appliquée sur un panaris, le guérit. Les feuilles cuites en vin et huile, sont bonnes pour appliquer sur

les brûlures. La poudre incorporée avec du miel, guérit les ulcères malins et corrosifs, et principalement le polype du nez.

Piment, poivre de Guinée. En ventôse, on sème la graine sur couche et sous cloche ; quand le plant est assez fort pour être repiqué, on en met un seul dans chaque pot, qu'on laisse dans la couche, si on veut hâter la maturité du fruit, où on les expose au plus grand soleil. Il y a le piment arbrisseau, dont le fruit ressemble à une grosse cerise, et a la même couleur ; mais il veut la serre chaude.

Pivoine. Plante vivace, qui, vers la fin du printemps, donne une fleur rouge cramoisie, rose, blanche, etc., n'exige aucun soin, mais une bonne terre. On la multiplie par semences, mais encore mieux par ses pieds éclatés en thermidor ou fructidor, pour que les touffes ne soient pas trop grosses ; elle ne fleurit alors que la seconde année. La pivoine à fleurs cramoisies est la plus belle.

Il y a la pivoine mâle et la femelle. La mâle est préférée en médecine à la femelle, comme plus efficace. On se sert de la racine et de la semence. La pivoine est chaude et dessicative, d'une saveur amère et astringente. Elle est céphalique et éprouvée dans les grands maux qu'on a coutume d'attribuer à la tête, comme

l'épilepsie, le vertige, la convulsion, le cochemar ou oppression nocture.

Pois à odeur. Il est annuel. On le sème au printemps au bas de quelque treillage, ou bien on soutient ses tiges avec des tuteurs.

Pomme de merveille. En germinal sur couche, ou en floréal en pleine terre, on sème la graine de cette plante annuelle et grimpante, qui ne veut pas être transplantée dans un endroit où elle puisse monter. Les feuilles ressemblent en petit à celles de la vigne; à la fleur d'un blanc jaunâtre succède un petit fruit long ou rond, qui rougit ou jaunit.

On se sert en médecine des feuilles et du fruit de cette plante. Elle est rafraîchissante, un peu dessicative et fort vulnéraire. Elle appaise les douleurs des hémorroïdes, remédie aux nerfs blessés, aux hernies et à la brûlure. On l'appelle *balsamique mâle*, à cause de sa vertu balsamique, et qu'elle est une espèce de baume, qui guérit et soude toutes sortes de plaies. On ne sauroit trop recommander l'usage de ce simple dans les plaies récentes; car il est certain que la douleur cesse d'abord qu'on en a appliqué, et que les plaies se guérissent facilement, sans crainte d'inflammation.

Primevère. Il y en a de simple et de double. La simple se multiplie de graines semées au

commencement de l'automne ou au printemps, à l'ombre ou de racines éclatées après la fleur. La double se multiplie de racines éclatées également après la fleur. Cette plante qui aime l'eau donne des fleurs qui offrent des variétés très-agréables, qui produisent un très-joli effet en bordures ou en massif.

Cette plante appelée aussi l'*herbe de la paralysie*, est plus dessicative que chaude, d'une saveur entre l'âcre et l'amer, astrictive et anodine. Son principal usage est dans les affections de la tête, l'apoplexie, la paralysie : pour cet effet, on use des fleurs à la manière du thé ou de l'eau distillée. L'huile d'olive, dans laquelle on a fait infuser les fleurs au soleil dans une bouteille de verre bien bouchée pendant quarante jours, est bonne contre toutes contusions ou meurtrissures, plaies malignes, douleurs ou points aux épaules, aux cuisses ou ailleurs, au malaise de lassitude, paralysie commençante, inflammations et enflures des membres blessés et où il y a plaies. On en frotte soir et matin la partie malade avec la main pour la faire pénétrer; et on applique dessus de la vessie de porc ou de vieux papier froissé entre les mains pour l'amollir. Les feuilles et les racines sont apéritives et vulnéraires. La ra-

cine prise en poudre est bonne contre les vers, et en décoction, pour déboucher les reins et la vessie, et faire sortir le gravier. Le suc de cette plante mis sur les articles, guérit les douleurs de goutte, et les tumeurs qui s'ensuivent des piqûres de bêtes venimeuses. Toute la plante broyée et appliquée guérit les blessures : le vinaigre dans lequel on a mis infuser ses racines, attiré par le nez en forme d'errine, guérit le mal de dents.

Pyramidale. En fructidor, dans une terre douce et légère, on sème la graine de cette plante. Il ne faut pas la couvrir. Au printemps on relève les jeunes pieds, qu'on met dans des pots exposés au grand soleil ; il faut beaucoup arroser, ou bien on met le pot dans un vase plein d'eau, qui évite l'arrosement. La plante s'élève à une grande hauteur, en forme de pyramide ; et en thermidor elle se couvre de fleurs d'un bleu tendre.

Reine-Marguerite. Plante annuelle. En germinal on sème en bonne terre douce, ou mieux sur couche, pour avancer la graine de cette plante, jusqu'à ce que le plant soit assez fort pour mettre en place. Il y en a de simples, de doubles, de blanches, de gris de lin, de

violettes, de panachées et de couleur de chair.

Reine des prés. Plante vivace, qui se propage par pieds éclatés au printemps ou à l'automne, et qu'on met à l'ombre dans un terrain frais. Il y a la simple et la double, toutes deux à fleurs blanches, qui paroissent en thermidor. La double est plus belle et dure plus longtemps en fleurs.

Cette plante est sudorifique, astringente, cordiale et vulnéraire. En décoction dans l'eau ou dans le vin, elle arrête le cours de ventre et les hémorragies. Cette même décoction convient dans les fièvres malignes; on s'en sert aussi pour déterger et nettoyer les plaies et les ulcères.

Reseda. Au printemps, et même en été, en pleine terre, on sème la graine de cette plante basse et annuelle, dont on repique le plant, si on le veut, quand il est assez fort.

Ricin. Voyez *Palma christi.*

Roseau panaché, ruban. Cette plante rare se multiplie par ses racines séparées avec bien de la précaution, car souvent on perd le pied et l'oeilleton éclatés. On la met ordinairement dans un pot, car elle demande à être rentrée l'hiver.

Rose d'Inde. Au printemps, sur couche ou

dans une terre bien terreautée, on sème la graine de cette plante annuelle, jusqu'à ce que le plant soit assez fort pour être mis en place. Il ne faut mettre que les doubles, dont les fleurs sont d'un beau jaune et bien faites.

Rose trémière. Voyez *Passe-rose.*

Rue de chèvre. Plante vivace, qui se multiplie de graines ou de pieds éclatés. On emploie ce dernier moyen pour jouir plus vîte. Il y a deux variétés de cette plante, l'une à fleurs blanches, l'autre à fleurs bleues, qui fleurissent en messidor et thermidor.

La rue est chaude et dessicative, incisive, atténuante, discussive, alexipharmaque et nervine. Son principal usage est contre l'épilepsie, la peste et les maladies malignes, tant comme préservative, que comme curative pour chasser le venin, aiguiser la vue, corriger la foiblesse d'estomac, dissiper la colique venteuse. La décoction de rue dans du vin, est un remède éprouvé contre la carie des dents et le scorbut des gencives ; on en rince sa bouche pour corriger la salive viciée.

Sainfoin d'Espagne. Au printemps on sème la graine de cette petite plante bisannuelle ; on repique le plant en pépinière ; on le met

en place à l'automne, au printemps, il donne une fleur en épi d'un beau rouge.

Salicaire. Plante vivace, qui se multiplie de graines ou de pieds éclatés, qui se sème d'elle-même, et qui vient partout. Ses fleurs en épi, couleur de rose, paroissent en thermidor.

Sanicle. Une terre grasse et humide convient à cette plante vivace, dont la fleur qui paroît vers la fin de l'été, et quelquefois plutôt, est une rose simple, de couleur blanchâtre, et pleine d'étamines rosacées.

Cette plante est chaude, dessicative, astringente, consolidante, une des premières vulnéraires, détersives, propre pour les ulcères internes et externes, les fistules, les hernies, prise par-dedans en décoction, et appliquée sur la partie. Elle entre dans les potions, dans les tisannes et décoctions vulnéraires; on la prend à la manière du thé. Pour les pertes de sang, de quelques manière qu'elles arrivent aux hommes et aux femmes, soit par le nez ou par l'ouverture de quelque vaisseau dans la poitrine, ou dans les reins. Il faut nettoyer et piler une poignée de feuilles de sanicle, les faire infuser à froid pendant une nuit dans un verre de vin blanc, la couler le matin par un linge, avec forte expression, et faire avaler la

colation le matin, à jeun, au malade qui ne mangera que deux ou trois heures après. L'herbe pilée et appliquée sur une plaie y est très-propre pour la guérir.

Saponaire. Plante vivace, qui trace beaucoup, et qu'on multiplie par ses racines. Il y en a à fleurs simples et à fleurs doubles. Elles sont couleur de chair, de la forme d'un petit oeillet, et ont une odeur très-agréable.

Cette plante est chaude, atténuante, apéritive, sudorifique; elle excite l'urine et les mois aux femmes; prise en décoction elle est bonne pour l'asthme. On se sert de cette plante dans les sternutatoires. On l'applique extérieurement pour guérir les tumeurs et les dartres, la gratelle et les autres démangeaisons: on se sert de sa décoction en fomentation. Le jus de ses feuilles est si détersif, qu'il emporte les taches des habits, ce qui lui a fait donner le nom de savonnière.

Sauge. Il y a plusieurs sortes de sauges, qui toutes se multiplient de graines ou de racines, et qui font un bel effet en bordures, qu'il faut relever tous les trois ans, pour éclater les pieds devenus trop touffus.

En médecine on emploie les feuilles et les fleurs de cette plante, qui sont chaudes, dessicatives, astringentes, abtersives, céphali-

ques et diurétiques. La sauge convient à la paralysie, au rhumatisme, au vertige, à l'épilepsie, aux catarres, au tremblement des membres, à l'apoplexie, et aux autres affections du cerveau. On s'en sert à la manière du thé, et cette boisson continuée pendant plusieurs jours, le matin à jeun, est non-seulement bonne aux maux ci-dessus, mais aussi très-utile dans la suppression des urines et les mois des femmes, dans les indigestions, foiblesses d'estomac, dans les vents et les coliques, pour tous les vers, et pour débarrasser les poumons des asthmatiques. Fumer de la sauge soir et matin avec une pipe, soulage généralement toutes les maladies du cerveau.

L'eau distillée de la sauge, mondifie les plaies si on les en lave. Attirée par le nez, elle en arrête l'hémorragie, fortifie le cerveau et les membres; guérit les pituites, soulage le mal des dents, et resserre les gencives.

Saxifrage. Cette plante vivace se multiplie par ses traces, qu'on sépare après trois ou quatre ans. Les feuilles sont larges et d'un beau verd, et en germinal il pousse une tige qui se garnit de fleurs couleur de rose.

Cette plante chaude, diurétique et apéritive, pousse puissamment par les urines, et s'emploie contre le gravier et la pierre des

reins, de la vessie, et même contre le mucilage de ces parties. On fait bouillir une poignée de ses racines dans une pinte d'eau, ou infuser une demi-once pendant une nuit dans un demi-septier de vin blanc : ou bien on en fait bouillir une poignée avec du cerfeuil et du maigre de veau, avec assez d'eau pour qu'il en reste une écuellée après l'ébullition, qu'on avale le matin à jeun, ce qui a contribué à guérir plusieurs personnes de la gravelle.

Scabieuse des jardins ou *Fleur des veuves.* Cette plante annuelle et souvent bisannuelle, dont les feuilles sont rampantes, se sème en ventôse et en germinal, mieux en place qu'en pépinière. Elle demande de fréquens arrosemens ; il s'élève parmi les feuilles des tiges, au haut desquelles sont des fleurs en rose, d'un pourpre noir, qui paroissent au milieu de l'été.

La scabieuse est chaude, dessicative, abtersive, atténuante, détersive, sudorifique, alexipharmaque et pectorale. Son principal usage est dans les apostumes internes, la toux, l'asthme, la pleurésie, la peste, les ulcères fistuleux et sanieux des mammelles et des jambes, dans la galle, démangeaison, gratelle, teigne : elle est très-propre aux apostumes et abscès des parties internes, soit du

foie, de la rate, de l'estomac et du poumon. Son sirop, ou sa décoction, ou son eau distillée, ouvre l'abcès, le mondifie, amortit le levain morbifique, et consolide enfin la plaie. La scabieuse, surtout en forme de sirop, est éprouvée dans la petite vérole, lorsqu'elle se jette sur les parties internes, qu'elle est accompagnée de la toux, et qu'il est à craindre qu'elle ne laisse après soi la phthisie. La décoction peut suppléer au sirop dans ce cas; la scabieuse pilée seule, ou avec autant de sel appliquée sur un charbon, le fait disparoître promptement. Pour la galle, gratelle, et autres infections de la peau, on fait avaler sa décoction faite en eau, on en frotte le mal avec le jus de la plante seule.

Sceau de Salomon. Plante vivace, de la famille du muguet, qu'on propage par ses racines séparées en automne, et plantées dans un terrain léger et ombragé. On ne cultive que la fleur double, dont les fleurs solitaires, évasées et odorantes, sont composées comme celles du muguet.

On se sert en médecine de la racine de cette plante; elle est détersive et astringente. La décoction de cette racine faite en vin blanc, se donne avec beaucoup de succès dans les maladies des reins, occasionnées par la gra-

velle. La décoction de toute la plante guérit la gale et les autres maladies de la peau. Pilée avec la racine de grande consoude, qui corrige son acrimonie, elle est bonne à appliquer sur les contusions et à guérir les plaies.

Sedum pyramidal. Cette plante avant de fleurir, pousse des oeilletons, qu'on sépare tous les ans, et qu'on élève dans des pots, et qui fleurissent eux-mêmes au bout de trois ans. Elle a la forme d'un pain de sucre, et elle se garnit du bas en haut de fleurs blanches ; elle périt ensuite. Le fruit a la forme d'un oeuf blanc, qui est rempli de graines, qui servent à sa multiplication. Cette plante demande la serre pendant l'hiver.

Soleil, tournesol. Il y en a d'annuels simples et doubles, de vivaces simples et doubles. Les annuels se multiplient de graines semées au printemps, et de plant mis en place quand il est assez fort. Les vivaces se multiplient, en séparant les pieds en automne ou au printemps ; ils fleurissent en messidor.

Souci Au printemps on sème la graine de cette plante, pour en repiquer le plant quand il est assez fort. Il y en a de deux couleurs ; les unes sont aurore foncé, les autres d'un jaune plus pâle. Pour mettre le plant en état de fleurir depuis messidor jusqu'aux gelées,

on coupe les fleurs à mesure qu'elles se passent. Il y a le souci d'eau qui est vivace, dont la multiplication se fait par l'éclat des racines, mais qui ne peut s'élever que dans l'eau. On met dant une terrine pleine d'eau le pot dans lequel on l'élève. En hiver on retire le pot de la terrine, et on le met en terre dans un endroit humide, d'où on le retire au printemps pour le mettre de nouveau dans la terrine, qui doit toujours être remplie d'eau. Sa fleur ressemble au bouton d'or, mais est plus grosse.

On se sert principalement de fleurs de souci, qui sont cardiaques, hépatiques et apéritives. Elles excitent les urines, sont bonnes dans l'hydropisie et dans la jaunisse ; elles sont alexipharmaques, sudorifiques. On confit dans le vinaigre les boutons de fleurs, avant qu'ils s'ouvrent ; ils se mangent en forme de capres. L'eau et le sirop fait du suc des fleurs de souci, sont ordonnés dans les maladies malignes. On peut donner les fleurs du souci en substance, en décoction ou en conserve. Le vinaigre de souci est un bon préservatif contre la peste. Pris avec du vin blanc, et appliqué sur les tumeurs des écrouelles, le souci les fait disparoître. Pilé seul et appliqué sur les corps des pieds, il les guérit. On mange le souci sauvage en salade, et on en boit la décoction

avec

avec succès pour les écrouelles. Le jus de souci mêlé avec un peu de vin ou de vinaigre tiède, est souverain pour appaiser la grande douleur de tête et des dents, si on en use en fomentation et en gargarisme.

Statice ou *Gazon d'Olympe*. Plante basse, vivace, dont on fait des bordures ; on la multiplie par la séparation de ses pieds, ce qu'il faut faire nécessairement tous les deux ou trois ans.

Toute cette plante est astringente et dessicative, souveraine pour resserrer la défluxion des humeurs, soit qu'on l'applique broyée ou qu'on en avale le suc ou la décoction. Elle guérit la dyssenterie, l'hémorragie du nez, le crachement de sang, et arrête les cours de ventre ; elle est également bonne contre les plaies, et elle guérit les ulcères malins.

Tabac. En germinal on sème le tabac dans ce pays. Pour cela, on fait un trou en terre avec le doigt et de sa longueur, on y jette dix à douze grains de tabac, et on recouvre le trou. Il est long-temps à lever. Le tabac demande une terre grasse et humide, bien exposée au midi, bien labourée et bien fumée ; il faut arroser dans la sécheresse, et garantir la plante du froid, auquel elle est très-sensi-

ble. On en sème aussi sur couche, dont on repique le plant quand il est assez fort. En général on ne cultive le tabac que pour avoir les feuilles.

Les feuilles de tabac sont chaudes et dessicatives à un plus haut degré, étant sèches que fraîches ; abstersives, incisives, résolutives, avec un peu d'astriction. Elles résistent à la corruption, font éternuer, cracher et vomir. Elles sont anodines, très-vulnéraires, et usitées pour le plus souvent en-dehors ; car les feuilles vertes du tabac mâle, pilées et appliquées jus et marc, sont bonnes à toutes plaies, ulcères, écrouelles, gangrène, *noli me tangere*, ulcère, gale ouverte, teigne, dartres, contusions, même invétérées, piqûres de vive, rougeurs du visage, piqûres venimeuses et brûlures. En hiver, au défaut de feuilles vertes, on peut se servir d'huile d'olive, dans laquelle on les aura fait bouillir en automne, quand elles sont dans leur force et leur maturité. Le tabac donné intérieurement, est un violent vomitif pour déraciner les fièvres intermittentes, opiniâtres, et les autres maladies semblables, mais il n'en faut donner qu'avec la plus grande circonspection. L'usage du tabac est contraire aux jeunes gens et aux bilieux. Fumer le soir, empêche de pisser la nuit. La

fumée de tabac est salutaire dans plusieurs maladies du nez et de la gorge. Au défaut du tabac mâle, on peut se servir du tabac femelle pour les maux externes, il a à-peu-près les mêmes propriétés. Les feuilles de tabac mises dans la décoction des clystères, sont bonnes pour les dyssenteries. Après avoir rasé la tête du malade, son suc appliqué est bon contre la teigne. Cette herbe est contraire aux poux, et principalement aux puces, qu'elle tue, ce qu'on peut éprouver sur les chiens, car dès qu'on les a frottés, soit de l'herbe ou de son suc, elles quittent aussitôt prise et tombent.

Talictrum. De cette plante basse et vivace, qui se multiplie en séparant les racines, il sort au mois de prairial des tiges qui se garnissent de petites fleurs gris de lin, et qui forment une espèce de bouquet.

Thlaspi. Il y en a une espèce vivace, et l'autre annuelle. Dans l'espèce vivace, il y en a plusieurs, dont l'une à fleurs blanches, fleurit en vendémiaire, et doit être mise en pot; on la multiplie par les boutures. L'espèce annuelle se sème en floréal, et fleurit en messidor. Sa fleur est d'un jaune verdâtre.

Trefle. Petit trèfle d'Hollande, propre à

faire de jolis gazons. On le sème en tout temps, mais mieux au printemps.

Tricolor. La beauté du feuillage de cette plante, qui se cultive comme de l'amaranthe, est le seul motif de la culture.

Trompe d'éléphant. La graine de cette plante annuelle se sème au printemps sur couche. On repique la plante en pleine terre ; c'est un objet de curiosité comme les chenilles, les limaçons, etc.

Valériane. Plante vivace qui se multiplie de pieds éclatés depuis vendémiaire jusqu'en ventôse, et par la graine en ventôse ; mais cette plante se sème d'elle-même. Il y a une à fleurs couleur de rose, et une à fleurs blanches. Ces deux espèces sont en fleurs presque tout l'été.

La valériane est chaude, dessicative, atténuante, apéritive, alexipharmaque, sudorifique et diurétique. Son principal usage est contre la débilité de la vue. L'eau distilée de la plante entière, racine tige et feuilles, à la mi-pririal est bonne extérieurement en forme de collyre ou de lotion contre l'ophtalmie, les taches sur les yeux et les foies. Les feuilles de valériane pilées et appliquées, appaisent les douleurs de tête, corrigent la

malignité des charbons et des bubons, tirent les balles, les flèches, épines enfoncées dans la chair, et mondifient les ulcères invétérés. Les mêmes feuilles fraîches appliquées soir et matin sur les pieds des goutteux, enflés et enflammés en appaisent la douleur.

Verge d'or. Plante vivace qui ne demande aucune culture, et qui se multiplie par la séparation des pieds à toute exposition, et dans toute sorte de terrain. Au bout de ses tiges sont des rameaux de fleurs jaunes brillantes qui paroissent en thermidor.

Cette plante est chaude et dessicative, détersive, astringente, vulnéraire tant intérieurement qu'extérieurement, et diurétique. Son usage est contre la diarrhée et la dyssenterie, le crachement de sang, pour déterger le mucilage des reins et des artères ; guérir la pourriture des gencives, raffermir les dents qui branlent, mondifier et guérir les plaies récentes et invétérées. Ses feuilles et ses fleurs pilées fraîches, et appliquées sur de vieux ulcères des jambes, renouvelées soir et matin, les ont guéris en neuf jours.

Véronique mâle. Petite plante basse, vivace qui se multiplie d'elle même, et qui donne des fleurs rouges en oeillets au printemps.

La véronique mâle est chaude, dessicative,

d'une saveur amère et astringente, incisive, vulnéraire par excellence et sudorifique ; elle est fort en usage à la manière du thé. Elle est bonne dans l'érosion et l'obstruction des poumons, du foie et de la rate, dans la gravelle, la rétention d'urine et la colique néphrétique, dans la jaunisse, dans les maux de poitrine, dans la toux sèche, l'asthme, dans l'ulcère du poumon, le crachement de sang, vertiges et assoupissement. On se sert de son eau distilée ; on en use aussi en décoction, et en sirop fait d'égale partie de son suc, et de sucre blanc. On l'emploie intérieurement pour la gale, la gravelle, la teigne, plaies de toutes sortes ulcères des jambes et autres maux invétérés. Pour tous ces maux on se sert de son eau distilée ou de sa décoction, dont on bassine les parties malades, et on applique dessus les feuilles ou des compresses en plusieurs doubles trempées dedans.

Verveine. Plante vivace qui se multiplie aussi de graines ou de boutures au printemps. Ses fleurs sont rouges, et durent une grande partie de l'année ; on en met en pot qu'on rentre l'hiver dans l'orangerie.

Le principal usage de cette plante, qui est chaude, dessicative, d'une saveur amère,

astringente, céphalique et vulnéraire, est dans la douleur et les autres affections de la tête par causes froides, dans les maladies des yeux et de la poitrine, la toux invétérée, l'obstruction du foie et de la rate, la jaunisse, les maux de ventre et la dyssenterie, où la décoction de la plante est un remède éprouvé. L'usage externe est contre la céphalalgie jetée et appliquée sur le front et sur les tempes. Les mêmes feuilles pilées, mêlées ensuite avec de la farine de seigle et des blancs d'oeufs, étendues sur des étoupes et appliquées sur la partie interne, sont un excellent remède contre les maux de rate et pour la pleurésie. On applique encore avec succès pour cette dernière maladie, et pour le point de côté, les feuilles sèches fricassées dans la poèle avec un peu de vinaigre, ou amorties sur une pelle chaude. L'eau distilée de verveine est très-bonne pour les maladies des yeux, surtout dans l'inflammation. Le suc de l'herbe éclaircit la vue, et nettoie les yeux comme l'eau distilée. Ce suc nouvellement tiré est purgatif, et il évacue particulièrement la pituite; la dose est depuis trois onces jusqu'à six.

Violette. Plante vivace qui se multiplie d'elle-même, et de graines. Il y en a de

simples et de doubles, de blanches à fleurs doubles et la pourpre.

Les fleurs de violettes récentes sont rafraîchissantes et humides ; les sèches sont moins réfrigératives, mais dessicatives, émollientes, laxatives, cordiales, pectorales. Leur usage est de tempérer la bile, et surtout la noire, de modérer la chaleur des fièvres, et la douleur de tête qui s'ensuit, de remédier à la toux, à l'âpreté du gosier, aux catarres acrimonieux, à la pleurésie, et de purger doucement. Les fleurs de violettes sont du nombre de quatre cordiales. Les trois autres sont celles de bourrache, de buglose et d'oeillet; on y ajoute la feuille de souci pour la cinquième. Le sirop solutif de plusieurs fleurs de violettes dans de l'eau, outre les vertus ci-dessus dites, purge le ventre. Les fleurs de violettes sont en usage dans les lotions, les cataplasmes, les clystères, et autres remèdes semblables, car elles sont émollientes, humectantes, résolutives. La semence de violette est purgative, elle a en outre la vertu spécifique de purger les reins, et de pousser les urines et le calcul.

Yuca. Du coeur de cette plante, dont il y a deux espèces, l'une de pleine terre, l'autre

d'orangerie, il sort une tige qui s'élève à près de trois pieds, et qui pousse des branches sur les côtés, ce qui forme une espèce de lustre. Chaque branche est garnie de boutons, qui, en s'épanouissans, représentent une tulipe blanche renversée, de la grosseur d'un oeuf de poule. La fleur de l'espèce d'orangerie a un petit ton rosacé.

Zinnia. On sème au printemps cette fleur annuelle, dont le plant se repique quand il est assez grand, et qui à la fin de l'été, paroît dans la forme de l'oeillet-d'inde simple. La graine se sème souvent d'elle-même.

CATALOGUE.

Des arbres, arbrisseaux et arbustes d'ornement les plus connus, qu'on peut cultiver avec les soins ordinaires, et qui peuvent garnir des murs, des bosquets, etc.

Acacia-rose. On le multiplie par les greffes en écusson, et mieux en fente sur le faux acacia. On le taille en arbrisseau dans des massifs; il porte de belles fleurs couleur de rose, sans odeur, et qui ne donnent pas de graine. L'acacia de farnèse est un joli arbrisseau, dont les fleurs d'un beau jaune

et odorantes, sont attachées sur le bois épineux de distance en distance, mais il lui faut la serre chaude. L'acacia de Sibérie qui est de pleine terre, et qui porte des fleurs jaunes en grappes; on le multiplie de graines. Il y a encore plusieurs autres espèces d'acacia.

Agnus castus. On multiplie cet arbrisseau par les semences, les boutures et les marcottes, il a plusieurs variétés distinguées par leurs feuilles, et par la couleur des fleurs qui sont violettes, rouges, blanches, gris-de-lin, et qui très-nombreuses, sont en épi au bout des branches. L'hiver, on peut garnir le pied de paille seule.

Alaterne. Cet arbrisseau de pleine terre toujours vert qui a grand nombre de variétés, dont les plus belles sont les panachées en jaune, et celui dont les feuilles sont bordées de blanc, se multiplie par les semences sur couche, les marcottes, et par les variétés les plus rares sur les plus communs; les trop grands froids le font périr; il aime l'ombre.

Alisier. Il y a le grand et le nain; au printemps cet arbre ou arbrisseau porte de beaux bouquets de fleurs blanches, et des fruits rougeâtres; en automne on le multiplie de graines, ou par la greffe sur franc, ou sur couche.

Althea frutex, ou *Guimauve en abrisseau.* En germinal on multiplie cet arbrisseau par les semences, les marcottes, les boutures et la greffe sur franc; il y en a des variétés à fleur rouge, à fleur blanche, à fleur violet-pourpre, à feuilles panachées de blanc, à feuilles panachées de jaune. Il y a plusieurs espèces qui demandent la serre d'orangerie l'hiver; les fleurs très-nombreuses en forme de calice se succèdent toujours pendant le mois de fructidor.

Amandier à feuilles panachées. Amandier à fleur double qu'on greffe sur amandier commun. Amandier nain des Indes à fleur simple qui se multiplie par ses drageons. Amandier nain à fleur double brillant par ses fleurs roses, et très-nombreuses; il se greffe sur l'amandier commun. Amandier d'Amérique, les fleurs simples de ce petit arbrisseau de pleine terre, sont avant de s'épanouir couleur de carmin, et deviennent couleur de rose lorsqu'elles sont ouvertes. Chaque branche est garnie de fleurs du bas en haut en germinal, et les feuilles sont d'un beau vert. On le multiplie par ses drageons qui poussent de tous côtés.

Ambrette ou *graine musquée.* Les fleurs de cet arbrisseau qui demande la serre chaude l'hiver, et l'été le grand soleil, sont grandes

et d'un beau jaune, le fond d'un rouge brun et ne durent qu'un jour; il leur succède une capsule oblongue, velue, etc. remplie des grains qui servent à multiplier l'espèce.

Amélanchier. De toutes les variétés de cet arbrisseau de pleine terre, celui du Canada paroît être le plus beau. Il se multiplie de semences ou par greffes sur épine; au printemps il porte des fleurs blanches en épi.

Amomum. Au printemps on sème en pot ou en caisse, la graine de ce petit arbrisseau qui, l'année suivante porte fleurs, et un petit fruit rouge en forme de cerise qui en prend la couleur dès le mois de fructidor, et qui dure très-long-temps. Cet arbrisseau aime l'eau et le soleil. L'hiver on le rentre dans la serre, et on lui donne de médiocres arrosemens, et on le met à l'air toutes les fois que le temps le permet.

Amorpha. On multiplie par les drageons, par boutures, ou en couchant ses branches, cet arbrisseau de pleine terre qui s'élève jusqu'à huit et dix pieds; ses fleurs qui n'ont pas beaucoup d'apparence sont en épi, et de couleur violette très-foncée.

Anagyris ou *bois puant.* Cet arbrisseau d'orangerie qu'il faut exposer au grand soleil, est lent à s'élever, et n'est pas fort commun.

Ses feuilles sont petites et allongées, et répandent une odeur qui porte à la tête, lorsqu'on les écrase; ses fleurs qui paroissent en prairial, ressemblent à celles du genêt. On le multiplie de graines semées sur couche.

Andromeda. Ce petit arbuste de pleine terre à fleurs blanches, dont les feuilles sont un peu longues et pointues, et qui les conserve l'hiver offre plusieurs variétés, dont la plus belle est nommée *Polifolia*, et donne des fleurs rouges. Il est très-rare; il se multiplie de semences et de marcottes.

Angélique épineuse. Arbrisseau épineux et rare, qui se multiplie de semences, difficilement de ses racines et de ses drageons. Cette arbrisseau qui aime l'ombre et l'humidité, dont la feuille est grande, et ressemble à celles du persil, produit lorsqu'il est grand en été et en automne, de gros bouquets de fleurs d'un brun rouge.

Anonis. Arbrisseau dont la feuille est petite, dentelée et d'un beau vert qui s'étend plus qu'il ne monte, et qui se multiplie de semences et de marcottes.

Arbousier ou *fraisier en arbre.* Ce petit arbrisseau, qu'il faut élever en caisse ou en pot pour le rentrer l'hiver dans l'orangerie, et le sortir quand le temps le permet, se multiplie

de semences et de marcottes, et conserve toujours sa feuille. Quand il est assez fort, il produit un fruit semblable à la fraise, bon à manger.

Arbre de cire. L'hiver, il faut rentrer cet arbuste dans l'orangerie. On le multiplie de marcottes et de graines. Ses feuilles longues et dentelées ont une odeur forte, et au printemps il donne des fleurs vertes.

Arbre de Judée. Gainier ; il y en a une variété à fleur blanche, et une à fleur rouge qui se multiplient par graine, semée en place au printemps, et dont on repique le plant en terre meuble. Cet arbre moyen de pleine terre est agréable par ses fleurs qui viennent sur le vieux bois.

Arbre de neige. Petit arbre qui se multiplie de semences et de marcottes, et qui aime peu le soleil. Il se greffe sur le frêne en été, il est couvert d'une grande quantité de fleurs blanches en grappes, d'où lui vient son nom ; il aime un terrain humide et peu de soleil.

Arbre de Saint-Louis ou *Mahaleb.* Cet arbre qui aime une bonne terre et une bonne exposition, se multiplie de semences et de marcottes, et on ne le greffe que sur le cerisier. Ses feuilles sont aromatiques, et tombent toutes à la fois quand elles sont frappées

de la gelée. Sa fleur petite et blanche, ne produit pas un grand effet; son fruit est petit et noir.

Aristoloche siphon. Cet arbre sarmenteux et grimpant, se tortille autour des plus grands arbres, et peut former des berceaux, et les garnir par la beauté de son feuillage; ses fleurs monopétales sont de couleur pourpre obscure. On le multiplie en couchant ses branches qui s'enracinent aisément, et qu'on lève l'automne pour le mettre en place.

Asclepias dompte-venin. Cette plante qui se multiplie de marcottes, donne des fleurs blanches et petites en bouquets.

Ascyrum. Ce petit arbrisseau, qui en été donne une fleur de couleur jaune, se multiplie par semences et par drageons.

Asperge en arbrisseau. Par des semences au printemps, mieux que par drageons enracinés, on multiplie cet arbrisseau qui, en bonne terre, produit beaucoup de drageons qu'on peut manger quand ils sont tendres, comme les asperges potagères. Quand on les laisse, ils deviennent ligneux et vivaces, et jettent beaucoup de branches qui se garnissent de houppes, de petites feuilles très-étroites, fermes et piquantes, qui ne tombent pas pendant l'hiver.

Astragale, *adragant*. Arbrisseau résineux qui conserve ses feuilles, dont la tige qui s'élève peu, est velue et presque cotonneuse, qu'on multiplie par semence sur couche. Ses feuilles sont petites, ovales, blanchâtres, et un peu soyeuses. Ses fleurs purpurines, et quelquefois blanchâtres, sont disposées en petits bouquets vers le sommet des tiges.

Aubépine, voyez *Noble-épine*.

Aune. Arbre de grandeur médiocre, qui croît dans les terrains frais, humides, et même aquatiques; il y a plusieurs variétés de cet arbre, qui toutes se multiplient de drageons éclatés avec racines, et de graines qui lèvent. Quand on en sème, il ne faut pas enterrer la graine, mais la couvrir de mousse, et l'entretenir humide.

Les feuilles de l'aune écrasées et appliquées sur les tumeurs sont résolutives; elles arrêtent et tempèrent les humeurs enflammées; on s'en sert en décoction pour laver les pieds, lorsqu'on est fatigué, afin de les délasser, et on en frotte les bois-de-lit, pour en éloigner et faire mourir les puces. Son écorce et son fruit sont astringens, rafraîchissans, et employées en gargarismes, ils sont bons contre les inflammations de gorge.

Azalea de Virginie. Il y a deux variétés dont

dont arbuste de pleine terre, qui se multiplie par marcottes ou drageons, et par semences. L'une à fleurs blanches, l'autre à fleurs couleur de rose, qui sont en bouquets comme le jasmin, et qui ont une bonne odeur.

Azédarac, lilas des Indes. Il y a deux espèces de cet arbrisseau d'orangerie, l'une est grande et ne fleurit qu'une fois au printemps; l'autre est petite, et fleurit tout l'été comme le lilas de Perse. Au printemps on sème la graine sur couche, on repique le plant qui fleurit quelquefois la même année.

Azerolier. Il y a plusieurs variétés de cet arbre de pleine terre, qui toutes sont très-agréables à la vue, et qui se multiplient par semences, ou de greffe sur épine, ou sur poirier. Les uns sont à fruits en pommes rouges; d'autres à fruits en poires, d'autres à fruits en groseilles, etc.

Bagnaudier. Cet arbrisseau de pleine terre qui fleurit jaune au printemps, et porte ensuite de petites veines rougeâtres, se multiplie de semences, de drageons et de boutures.

Barba jovis. On multiplie de marcottes, de boutures et de drageons, cet arbrisseau d'orangerie, dont les feuilles sont un peu longues, étroites, satinées et blanchâtres en-

dessous, et les fleurs de petits bouquets blancs sans beaucoup d'apparence.

Barbe de renard. Sous-arbrisseau qui ne demande aucune culture, et qui se multiplie de semences. Ses fleurs sans éclat, ses longues épines, ses feuilles maigres, et ses branches diffuses et velues ne le rendent pas agréable.

Baumier du Gilead. C'est par les semences qu'on multiplie cette espèce de pin toujours vert, dont les feuilles ont une odeur agréable.

Bignonia. Jasmin de Virginie, dont il y a deux espèces, le grand et le petit, le grand se dégarnit du bas, mais le petit couvre mieux le bas des murs. Tous les deux se multiplient par les semences, les marcottes, ou les boutures, qui, avec quelque soin, s'enracinent en deux ans. Sa fleur sans odeur est longue et grosse comme le doigt.

Bois-bouton, joli arbrisseau de pleine terre, dont les feuilles sont grandes et larges, qui craint les grands froids : en messidor il donne des fleurs blanches en boule, qu'on multiplie de semences, et très-difficilement de marcottes.

Bois gentil, bois joli. Cet arbrisseau de pleine terre, qui n'aime pas à être transplanté, se multiplie de marcottes, de bou-

tures, ou de semences enterrées dès l'automne : dans le mois de ventôse, avant que les feuilles paroissent, le bois se couvre de fleurs de la couleur de celles du pêcher. Quand l'automne est doux, il fleurit en frimaire.

Bonduc, chicot. Ce grand arbrisseau de pleine terre, sans aucune branche, pousse une tige droite garnie de longues feuilles à plusieurs soleils, qui toutes tombent en automne, et laissent à l'arbre la figure d'un bâton ; on le multiplie par ses racines qu'on plante en bonne terre, d'où il sort un jet qui forme l'arbrisseau.

Boule de neige, voyez *Obier des bois*.

Bouleau-merisier. Cette arbre de pleine terre qui parvient à une très-grande hauteur, se multiplie promptement par la greffe sur le bouleau commun.

Bourdaine, arbrisseau de pleine terre qui se multiplie par graines et par pieds éclatés. Ses fleurs de couleur herbacée, sortent de l'aisselle des feuilles.

Bruyère du Cap de Bonne-Epérance. Ce joli petit arbuste d'orangerie, tout couvert de fleurs blanches pendant l'hiver, se multiplie de marcottes et de boutures.

Buis. Le grand buis fait un arbrisseau très-touffu, dont il y a plusieurs variétés à feuilles

étroites panachées de jaune, panachées de blanc, bordées de blanc, etc.

Le petit buis, buis nain, buis rameux, a les feuilles plus rapprochées, moins grandes et presque rondes; on l'emploie en bordures.

Le buis de Mahon, dont les feuilles sont plus larges.

Les différentes espèces de buis se perpétuent par les semences, les marcottes, les boutures, et les pieds éclatés, nul arbrisseau toujours vert ne résiste mieux aux fortes gelées.

La décoction de buis, racines, tiges et feuilles, est excellente et même sûre contre la jaunisse.

Buisson ardent. Joli arbrisseau, dont les fleurs qui paroissent au printemps, sont blanches, et qui est très-éclatant en automne par ses fruits, qui sont d'un rouge de corail. On le multiplie de semences et de marcottes.

Buplévre, ou *oreille de lièvre.* Arbrisseau toujours vert, qui se multiplie de semences, de marcottes, de pieds éclatés. Ses feuilles ressemblent à celles du saule; ses fleurs sont jaunes et peu apparentes.

Camera, arbuste de serre chaude fort joli, dont les fleurs qui paroissent en thermidor, sont jaunes et aurore; on peut en jouir, on

semant la graine au printemps sur couche et sous cloche ; on lève ensuite le plant dans des pots qu'on met en couche tiède. Dans les grandes chaleurs, on les expose au fort soleil, et on mouille souvent.

Camelée à trois coques. Les feuilles de cet arbrisseau toujours vert, sont allongées, les fleurs petites et jaunes. Il se multiplie de semences qu'on sème sur couche, et on l'élève dans un pot, afin de pouvoir le rentrer dans l'orangerie.

Caprier. Cette plante sarmenteuse se multiplie plus facilement de marcottes ou de semences. On couche une branche, on la couvre de terre et de terreau ; elle s'attendrit et donne du chevelu. Il lui faut une bonne exposition au midi, car elle craint le froid. On cueille les boutons fort petits pour les conserver dans le vinaigre.

Caracolle. On multiplie de boutures ou de marcottes en pot, afin de le rentrer dans l'orangerie, lorsque les froids se font sentir, cet arbuste grimpant qui donne en automne des fleurs blanches ou roses à odeur.

Caroubier. La couleur des fleurs de cet arbre, de moyenne grandeur, toujours vert, est blanche, il ne demande pas beaucoup

d'eau, mais la serre pendant l'hiver; on le multiplie de semences et de marcottes, qu'on élève sur couche.

Casse de Buénos-ayres. En fructidor, cet arbrisseau porte en quantité par bouquets, des fleurs roses d'un très-beau jaune au bout de chaque branche. On le multiplie de graine qu'il faut semer sur couche : on le plante ensuite en pot pour le rentrer dans l'orangerie.

Casse cotonneuse. Cet arbrisseau qui fleurit en fructidor, ne donne des fleurs que lorsqu'il est parvenu à une certaine grandeur; il demanderoit une serre chaude, mais on peut se contenter de le mettre sur le devant d'une bonne serre d'orangerie, et en plein soleil l'été. Les fleurs qui naissent en grappes dans les aisselles, sont d'un beau jaune éclatant.

Catalpa. Ce n'est qu'après l'avoir élevé pendant deux ans dans un pot, qu'il faut mettre cet arbre moyen en pleine terre, et avoir soin d'envelopper de paille sa tige pendant l'hiver. Ses fleurs blanches et pourprées en forme de grappes, paroissent en messidor. Cet arbre superbe, quand il est en fleurs, se multiplie de graines. Il ne fleurit qu'au bout de six à huit ans.

Ceanothus. Cet arbuste qui aime l'ombre

et l'humidité, dont les feuilles sont petites et les fleurs blanches se multiplie de semences.

Cèdre du Liban. On multiplie de ses graines qu'on sème dans des pots qu'on met à l'abri du soleil et de la pluie, pendant deux ou trois ans, avant de les mettre en pleine terre, ce grand arbre est toujours vert.

Célastre à feuille de buis. Aux fleurs blanches, petites et sortant des aisselles de cet arbrisseau, dont les feuilles ressemblent beaucoup à celles du buis, succède un fruit rougeâtre un peu applati et oblong de la grosseur d'une olive; il lui faut une bonne serre d'orangerie, il seroit mieux dans une serre chaude. On le multiplie de graines.

Cerisier à fleurs doubles, à fleurs semi-doubles. — Cerisier nain. Les deux premiers se greffent sur franc. Le dernier se multiplie par ses drageons. Les fleurs sont d'un très-beau blanc, elles paroissent en germinal. Le cerisier à fleurs doubles, devient arbre si on le laisse croître.

Chamoecerasus. Il y a plusieurs variétés et espèces de cet arbrisseau de pleine terre, agréable au printemps par ses petites fleurs, roses en dehors et blanches en dedans, qu'on multiplie par les semences et les drageons.

Charme. Arbre de haute futaie qui a le

bois dur, l'écorce blanche et raboteuse comme l'érable. On l'emploie à faire des bois, bosquets, palissades et allées. Quand on l'emploie en palissades, alors on le nomme *charmille*; cet arbre se multiplie par les semences, les marcottes et les boutures.

Chêne. C'est le plus beau des arbres par sa grandeur, son étendue, la durée de son bois, etc. Il y a trois espèces principales de chêne, le chêne ordinaire, le rouvre et l'yeuse ou le chêne vert. Chaque chêne a sa feuille qu'on distingue par l'abondance du fruit. Cet arbre est en général le plus fertile et le plus durable de tous : on dit communément qu'il est cent ans à se former, et cent ans à se détruire. Lorsqu'on veut laisser croître les chênes en futaie, il n'en faut pas couper le pivot, ils se rabougriroient. Le chêne se reproduit de semences.

Les feuilles de l'écorce de chêne sont astringentes, résolutives. Employées chaudement en fomentation, elles sont bonnes contre la goutte et les rhumatismes. Prises en décoction, elles arrêtent le cours de ventre, les hémorrhagies, le vomissement de sang, et les pertes de sang des femmes. Le gland est aussi employé en médecine; on le doit choisir gros, bien nourri, on en sépare l'écorce,

et on le fait sécher doucement, prenant garde que le vers auxquels il est très-sujet, ne s'y mette. On le réduit en poudre subtile pour s'en servir; il est astringent, pour appaiser la colique venteuse. Les buveurs de bierre en avalent pour se guérir de la colique occasionnée par cette boisson. Il est encore bon pour les tranchées des femmes nouvellement accouchées, et pour tous les cours de ventre: la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une drachme. Les glands et leurs capsules torréfiées, sont éprouvés dans la dyssenterie. Le fungus ou champignon de chêne, réduit en poudre comme celui du bouleau, arrête l'hémorragie du nez et des plaies. Infusé seulement dans la boisson, il est excellent contre la dyssenterie. La pousse de mousse de chêne attirée par le nez comme le tabac, arrête l'hémorragie.

Chèvre-feuille. Cet arbrisseau qui s'élève à volonté, soit en palissade, en buisson, ou en arbrisseau qu'on multiplie par les marcottes, les boutures et les drageons, a plusieurs espèces et variétés. Il ne demande pas un très-grand soleil.

Ciste à feuilles de laurier. Par les semences et dans des pots, on élève cet arbuste toujours vert, qui porte des fleurs blanches en

été, et qui demande à être rentré l'hiver dans la serre d'orangerie.

Clématite ou *herbe aux gueux*; les différentes variétés de cet arbrisseau grimpant se multiplient par les traces ou drageons : toutes par les semences, excepté les doubles ; les marcottes s'enracinent difficilement. En messidor, la clématite à fleurs doubles se charge d'une grande quantité de fleurs violettes en forme de roses. Les fleurs de la simple sont violettes et blanches.

Cletra major et minor. Les fleurs des deux variétés de cet arbrisseau de pleine terre, sont en étui, long comme le doigt, blanches et odorantes. Il fleurit en thermidor, et se multiplie de semences.

Cochène ou *sorbier des oiseleurs.* Cet arbre tenu en arbrisseau, donne des fruits rouges en grappes au mois de fructidor, qui produisent un joli effet. On le greffe sur le mespilus. Il seroit trop long à se reproduire de semences ; on le confond souvent avec le cormier.

Cornouillier. Les fleurs de cet arbrisseau de pleine terre, remarquable par son bois qui est d'un beau rouge en hiver, et qui pâlit à mesure que les chaleurs viennent, sont blanches, et son fruit ressemble à de petites perles ; il y

a plusieurs variétés de cet arbrisseau, qui toutes se multiplient de semences, de marcottes, de traces, ou par la greffe sur franc.

Coronille. On le multiplie de graines semés sur couche pour élever le plant, qui fleurit la seconde année, dans des pots, afin de pouvoir le serrer pendant l'hiver dans l'orangerie. Ce joli arbrisseau, dont les feuilles sont petites, les fleurs d'un beau jaune forment plusieurs couronnes, et ont l'odeur de la prune de mirabelle.

Corossol du Pérou. Cet arbre rare, qu'il faut mettre l'hiver dans la serre chaude, a des feuilles ovales pointues, vert en dessus pâles en-dessous, et les fleurs d'un blanc verdâtre sans éclat, qui naissent dans les sommets des tiges. Le fruit, dont la chair est blanche, fondante, sucrée, vineuse, agréable et suave au goût, est rond, d'un vert clair, et de la grosseur d'une pomme de calville.

Cotonaster. Les feuilles de cet arbrisseau sont petites, à ses fleurs rougeâtres succède un petit fruit rouge très-agréable. Il se multiplie de graines, de marcottes, ou par la greffe.

Crapaudine des canaries. Cet arbrisseau qui s'élève en pot, et auquel il faut l'hiver une bonne orangerie, donne des feuilles en

forme de coeur, assez grandes, épaisses, douces au toucher, verdâtres en-dessus, cotonneuses et d'un blanc jaune en-dessous; ses fleurs sont blanches, et sortent des épis qui sont au sommet des tiges.

Cyprès. Cet arbre toujours vert, qui s'élève en pyramide, se multiplie par les semences, et ne demande pas une bonne terre.

Cytise des Alpes, faux ébenier. Petit cytise trifolium des jardiniers. Le premier devient un arbre moyen, à moins que ne le taillant pas, ses branches multipliées l'empêchent de s'élever; l'autre reste toujours en arbrisseau. On les multiplie tous les deux par les semences en ventôse ou germinal; par graines et par les marcottes, en floréal. Il donne des fleurs jaunes en grappes.

Diervilla du Canada. Les fleurs de ce petit arbuste, qui paroissent en floréal pour la forme et la grandeur, participent de celles du jasmin et du chèvre-feuille. On les multiplie par les semences, les marcottes, et les traces.

Eglantier, voyez *Rose.*

Emerus. Cet arbrisseau qui pousse du pied un grand nombre de tiges, fort rameuses, commence à donner en prairial des fleurs

jaunes par petits bouquets, et continue presque tout l'été, si on a soin de le tondre fréquemment. Il se multiplie par les semences, les drageons et les pieds éclatés.

Epine, voyez *Noble-épine.*

Erable. Il y en a plusieurs variétés qui toutes se multiplient de marcottes ou par la greffe sur franc.

Framboisier du Canada. On multiplie par ses traces très-abondantes, cet arbrisseau, dont les feuilles très-petites, sont couleur de rose, et ont une odeur agréable; son fruit est bon à manger.

Frêne. Ce grand arbre forme une belle tige, et prend une belle forme. Ses branches bien soutenues, et sans confusion sont opposées.

Frêne épineux. Les feuilles de cet arbrisseau ont beaucoup de ressemblance avec celles du frêne. Son bois est garni de grosses épines courtes, qui ne tiennent qu'à l'écorce, et qui subsistent peu de temps. Aux fleurs peu apparentes qui viennent sur le vieux bois, succèdent de petites gousses d'un beau rouge, lorsqu'elles sont mûres, et qui contiennent chacune une petite semence noire et luisante. On le multiplie par les semences, et par les greffes.

La semence de frêne, appelée *langue d'oiseau*, à cause de sa figure est chaude, dessicative, salutaire au foie et à la pleurésie. L'écorce ou le bois sont dessicatifs et atténuans, spécifiques pour ramollir les duretés de la rate, et diurétiques pris en décoction. Le sel tiré des cendres du bois, est excellent contre les plaies tant intérieurement qu'extérieurement.

Fusain, ou *bonnet de prêtre*. Toutes les variétés de cet arbrisseau, auquel toute espèce de terrain convient, se multiplient de semences, de marcottes et de drageons.

Fustet. Les branches de cet arbrisseau sont pliantes et cylindriques. Il faut avoir soin l'hiver de jeter sur la terre autour de son pied, de la paille ou des feuilles, car il est sensible aux fortes gelées. On le multiplie par les semences et par les marcottes, qui ne s'enracinent qu'au bout de deux ou trois ans.

Galé ou *piment*. Les feuilles de cet arbrisseau, branchu et odorant, sont dures et oblongues; ses fleurs sont des chatons, et ses fruits un peu charnus et d'une odeur forte. Il se multiplie par ses drageons ou par des marcottes.

Genêt d'Espagne. Cet arbrisseau qu'on

multiplie de semences, dont la fleur est jaune, doit, pour réussir, être élevé en pot, qu'on rentre l'hiver dans l'orangerie, et qu'on dépote ensuite pour mettre en pleine terre.

Génévrier. Petit arbre (dont la sous-variété n'est qu'un arbrisseau) assez rameux, d'un port et d'une forme peu agréable; tous les génévriers se multiplient par les semences, qui souvent ne lèvent que la seconde année.

Les baies du génévrier sont chaudes, sèches, discussives, incisives et atténuantes : leur principal usage est de pousser l'urine, la sueur et les mois des femmes, de lever l'obstruction de la rate, de remédier aux maladies de la tête, des nerfs, et de la poitrine : à la toux, à la colique, et aux maux causés par les vents. La fumée des baies et des branches est usitée en temps de peste, il faut les choisir nouvellement sèches, grosses, bien nourries, d'une odeur forte et aromatique. La gomme de génévrier que les Arabes nomment *sandaraæ*, est chaude, sèche et discussive. Le vin blanc dans lequel on fait bouillir les sommités de génévrier, est très-diurétique. La tisanne faite avec les baies de génévrier, est sudorifique, et on la fait brûler dans les maisons, ainsi que les baies pour parfumer les chambres, et les purifier du mauvais air.

Graevia. Depuis messidor jusqu'en fructidor, ce joli arbrisseau qui conserve toujours ses feuilles, donne une grande quantité de fleurs bleues. Comme il est très-sensible au froid, il faut le mettre en pot, afin de le rentrer l'hiver.

Grenadier à fleur doubles. Il faut l'élever en caisse pour le rentrer l'hiver dans l'orangerie, car il craint la gelée, et aime beaucoup le soleil et de fréquens arrosemens. On lui fait produire une plus grande quantité de fleurs, en coupant avec les ongles, les pointes des nouvelles pousses. On le multiplie par ses drageons ou par des marcottes; on serre le bas d'une branche avec un fil de fer, et on met cette partie dans un pot soutenu à la hauteur, et rempli de bonne terre meuble. Il se forme un bourrelet à la ligature, d'où il sort des racines à la fin de l'été, la branche est en état d'être sevrée, si on a entretenu la terre dans une grande humidité.

Grenadille ou *fleur de la passion.* Cet arbrisseau grimpant et sarmenteux, se multiplie de semences, de drageons, et de marcottes. L'été, il faut beaucoup l'arroser; l'hiver, chausser son pied de paille sèche, et mettre des paillassons sur les branches qui sont en palissades. Sa fleur qui représente un

soleil

soleil en soufre, et d'un violet clair, elle ne dure qu'un jour, mais par la quantité de ses boutons, elle se renouvelle pendant un mois.

Guiacana. Grand arbre agréable par son port, et par ses belles feuilles imitant un peu celles du poirier ; il se multiplie de semences et de drageons enracinés. Dans sa jeunesse, il craint les fortes gelées.

Guimauve en arbre ou *lavatère.* Arbrisseau dont les fleurs, quoique petites, sont apparentes et belles. Ses graines se sèment sur couche au printemps, et souvent lèvent d'elles-mêmes dans l'endroit où on en cultive. On abrite le plant pendant l'hiver.

Halesia tetraptera. On multiplie par ses graines ou par marcottes, ce moyen arbre de pleine terre, dont les feuilles sont larges et longues comme celles de l'abricotier, et dont les fleurs blanches et en grappes, paroissent en floréal.

Hêtre. Grand arbre qui forme une belle tête, sur une tige droite et élevée, qui se multiplie de semences stratifiées et semées au printemps.

Les feuilles du hêtre sont détersives, astringentes, rafraîchissantes, propres pour les maux de bouche et de gorge en gagarisme,

appliquées chaudes sur les enflures, elles y sont bonnes et les résolvent; on les mâche quand on a mal aux gencives et aux lèvres; pilées et appliquées, elles fortifient les membres engourdis.

Houx. Cet arbrisseau de pleine terre, qui donne un fruit rouge, est toujours vert, les panachés bleu ou jaune produisent un joli effet. On les multiplie par le moyen de la greffe, par les semences, et plus promptement de pieds éclatés.

Les baies et la racine du houx sont chaudes et dessicatives; c'est une des cinq apéritives, d'une saveur un peu austère, amère, incisive, atténuante. Son principal usage est dans l'obstruction du foie, de la rate, et des autres viscères.

Hydrangea. En messidor, cet arbuste de pleine terre, qu'on multiplie par marcottes ou par drageons, donne une fleur blanche en parasol, comme celle du sureau.

Jasmin commun ou *blanc*; jasmin jaune des bois; jasmin de Virginie. Toutes ces différentes espèces de jasmin sont grimpantes, et se conduisent à volonté. Le premier se multiplie de marcottes, de boutures, et mieux de drageons ou éclats enracinés; en le ton-

dant souvent, et lui donnant beaucoup d'eau, il fleurira long-temps. Le second qui se propage extraordinairement par les traces, est relegué dans les haies. Le troisième se multiplie par des branches couchées en terre ou par ses racines.

Jasmin d'Espagne. Ce jasmin, dont la fleur blanche est doublée de couleur de rose, paroît à la fin de fructidor. L'hiver il faut le mettre dans la serre, et au printemps, en le taillant, ne laisser que trois ou quatre yeux. Le jasmin des açores a une fleur blanche et petite, dont l'odeur est très-forte et très-suave, qui paroît dans le même temps; il craint la gelée, et se multiplie de marcottes.

Jasminoïdes. Arbrisseau grimpant, et qui pousse très-vite; on en garnit des treillages, et on en multiplie les variétés par les drageons qui poussent aux pieds. La fleur ressemble à celle du jasmin blanc, mais la couleur est violette.

If. Grand arbre ou arbrisseau toujours vert, qui prend sous le ciseau la forme qu'on veut lui donner. Il se multiplie de marcottes, et aussi de semences; il n'est pas difficile sur le terrain ni à l'exposition.

Jujubier. Cet arbre vient des pays chauds, et il aime les terrains chauds et les belles expo-

sitions ; il n'est pas si grand que le prunier commun. On cueille les jujubes au commencement de l'automne, on en fait des poignées qu'on pend au plancher dans un lieu sec pour les conserver, ce qui peut avoir lieu pendant deux ans au plus, encore faut-il avoir réussi. On peut élever cet arbre de semences, en laissant tremper les noyaux huit jours dans l'eau, avant de les mettre en terre.

Les jujubes sont médiocrement chaudes et humides, leur principal usage est dans l'âpreté du poumon, la toux, la pleurésie, l'âcreté de l'urine, l'effervescence du sang, l'érosion des reins et de la vessie ; elles entrent dans les décoctions pectorales et néphrétiques.

Ketmia. En prairial, et quelquefois en fructidor, cet arbuste de pleine terre, qui aime l'exposition du nord, donne des fleurs rouges qui viennent dans les aisselles. On le multiplie par semences envoyées de Virginie, par les marcottes et les drageons.

Lauréole, *thymelée*, etc. Le plus agréable de tous, est le thymelée, odorant des Alpes, joli arbrisseau qu'on multiplie par les marcottes, et par les graines qu'il faut semer aussitôt qu'elles sont mûres. Leurs feuilles, leurs fruits, leurs écorces, purgent violem-

ment la pituite et les sérosités. On s'en sert pour l'hydropisie. On les fait prendre en poudre ou en infusion, mais c'est un remède très-violent.

Laurier commun ou *laurier franc.* Grand arbrisseau, ou petit arbre toujours vert, qui craint les fortes gelées; qu'on multiplie de semences, de drageons et de marcottes.

Le laurier commun est chaud et dessicatif. Les baies sont plus chaudes que les feuilles; il est émollient et résolutif. L'usage principal des baies est dans la suppression des mois et de l'urine, dans les affections des nerfs, la paralysie, la colique et les crudités de l'estomac. Les feuilles sont bonnes extérieurement contre les piqûres de guêpes, pour ramollir les tumeurs, et en gargarisme pour appaiser le mal de dents.

Laurier-cerise. Il se perpétue par les semences, les boutures, les marcottes et les greffes.

Laurier-sassafras. Intéressant par son usage en médecine; il se multiplie par graine et par boutures, qui ne s'enracinent que très-difficilement en plusieurs années.

Laurier-thim. Il fleurit pendant la plus grande partie de l'année, et se multiplie par semences, drageons, marcottes et boutures.

On peut le mettre en pot ou en caisse, et en jouir en-dedans pendant l'hiver.

Laurier-amandé. Cet arbrisseau, qu'on peut aussi mettre l'hiver dans l'orangerie, est agréable par le vert luisant de ses feuilles qui durent pendant l'hiver. On le multiplie de drageons ou de marcottes.

Laurier-rose. Il y a une espèce à fleurs rouges, et l'autre à fleurs blanches. Il faut les rentrer l'hiver dans la serre. On les multiplie de drageons ou de marcottes, qu'on fait enraciner dans un pot, suspendu à la hauteur de la branche.

Lierre. Arbrisseau grimpant ou rampant, ou droit, s'il est formé et taillé au ciseau, dont les sarmens s'attachent avec des griffes aux arbres et aux murailles. Les lierres se multiplient de semences, et les panachés par la greffe. Toute exposition lui convient, même le nord.

Les feuilles de lierre sont chaudes, dessicatives, et un peu astringentes; elles sont contraires au cerveau et au genre nerveux; l'usage interne en est très-rare. Elles servent intérieurement pour dessécher, et guérir la gale de la tête, et pour défendre les cautères contre l'inflammation : tous les jours on en met une feuille dessus. On les met aussi sur

les loupes, qu'elles font dissiper par transpiration, si on continue long-temps l'application, parce qu'elles attirent les sérosités. Ecrasées, ou infusées pendant quarant-huit heures dans le plus fort vinaigre, on les applique sur les cors de pieds ; quelques-uns y ajoutent du sel. Pour guérir les brûlures, on fait bien cuire des feuilles de lierre dans de l'eau ; on applique de ces feuilles sur la brûlure, et on met par-dessus une compresse de linge pliée en quatre doubles bien trempée dans la décoction tiède, maintenue avec un autre linge, et on continue jusqu'à guérison.

Lilas. Il y a plusieurs variétés de cet arbrisseau qui se multiplient par les marcottes et les drageons. Le lilas de Perse se multiplie de même.

Liquidambar. Les feuilles de cet arbre de pleine terre, ressemblent à celles de l'érable, sont d'un beau vert, et répandent une odeur agréable quand on les écrase.

Luzerne. Il faut élever dans un pot afin de pouvoir le mettre dans la serre, lorsqu'il fait froid, ce joli petit arbre, dont les fleurs qui durent une partie de l'été, sont d'un très-beau jaune, et les feuilles très-petites ;

elles se conservent l'hiver. On le multiplie de semences, de marcottes et de boutures.

Marronnier de France, voyez *Châtaignier.*

Marronnier-d'Inde. Grand arbre qui produit le plus bel effet dans les grands jardins; il se multiplie de semences, et demande la même culture que le châtaignier. On le replante à cinq ans.

L'écorce du marronnier-d'Inde peut fournir une poudre anti-septique, aussi forte au moins que le quinquina. Dans le cas où l'usage de cette écorce en place de quinquina, constiperoit les malades, on peut y mêler un peu de rhubarbe. On est parvenu à tirer du marron de l'huile, de la farine pour la colle, une poudre stérnutative, une couleur noire, et un remède contre la pousse des chevaux; on peut même en former une espèce d'eau savonneuse, propre à blanchir le linge.

On pèle les marrons, on les rape en molécules fines; on met cette poudre dans l'eau de rivière et de pluie; il faut environ deux marrons rapés par pintes d'eau pure qu'on fait chauffer, afin qu'elle dissolve les sucs astringens, alumineux, détersifs, lexiviels, et savoneux des marrons. On agite cette eau de temps en temps, pendant l'espace de vingt-quatre heures,

et on la décante ensuite de dessus le marc. Cette eau doit avoir la blancheur d'une eau de savon, et écumer ensuite lorsqu'on l'agite. C'est dans cette eau tiède qu'on peut savonner le linge, et si on ne peut absolument se passer de savon pour les plus grandes taches, il en faudra bien moins qu'à l'ordinaire : on peut se contenter seulement d'en mettre dans les endroits où la crasse est la plus tenace, et cela suffira.

Mélèse d'Europe. Il y a plusieurs variétés de cet arbre, dont les feuilles d'un très-beau vert, tombent à l'approche de l'hiver. On les distingue par la couleur du bois et du fruit. Elles se multiplient par semences.

Mélianthe d'Amérique. On multiplie par les drageons, les deux variétés de cet arbre d'orangerie, qu'on nomme aussi *grande pimprenelle d'Amérique.* Les fleurs sont rouges et en épi ; il faut l'exposer au soleil.

Mérisier à fleurs blanches doubles, qui paroissent au printemps. Il se greffe sur franc. — Mérisier à grappes. Il se multiplie de drageons, de semences, ou par la greffe sur le merisier ordinaire. Ses fruits et grappes sont rouges ou noirs, suivant l'espèce.

Micocoulier. Les feuilles de cet arbre très-droit, dont les branches sont pendantes comme

celles du saule, ressemblent à celles de l'orme ; les fleurs sans apparence, produisent un petit fruit noir : on multiplie le micocoulier par la semence, les autres variétés par la greffe.

Millepertuis. On multiplie de semences, et en éclatant les racines, ce très-petit arbuste de pleine terre. Ses branches ligneuses meurent chaque hiver : il en repousse au printemps ; les fleurs d'un très-beau jaune paroissent au mois de thermidor.

Mollé. Poivrier d'Espagne ; il faut rentrer cet arbre singulier dans l'orangerie. Il fleurit en petites grappes blanches ; son feuillage est beau, et a une odeur de poivre.

Murier de la Chine. Ce grand arbrisseau, qui dès le pied pousse des branches vigoureuses, dont l'écorce sert de papier au japon, se multiplie comme le murier noir, par marcottes et boutures.

Myrte. Il y a le myrte à petites et grandes feuilles, à fleurs doubles, etc. Toutes les variétés de myrte s'élèvent en pots ou en caisses, pour les rentrer de bonne heure l'hiver dans la serre. Il faut les exposer au grand soleil, et les arroser fréquemment ; l'hiver même il faut leur donner un peu d'eau, autrement l'arbre perdroit ses feuilles et pourroit périr. Le

myrte se multiplie de semences, de boutures, et par la greffe.

Le myrte est dessicatif et astringent, l'usage interne est rare, excepté dans les flux de ventre et le crachement de sang. Les feuilles corrigent la puanteur des aisselles, appliquées en forme de poudre, elles arrêtent la sueur; en forme de friction, elles soulagent les membres catharreux, remédient au cours de ventre, guérissent la puanteur de l'haleine, appaisent l'hémorragie du nez.

Nerprun. Arbrisseau qui croit quelquefois à la hauteur d'un arbre; qui se multiplie par les semences et les drageons, dans toute sorte de terre.

Les baies de cet arbre purgent la bile, la pituite, et principalement les sérosités; elles conviennent à la cachexie, à l'hydropisie, à la goutte, au rhumatisme, à la paralysie. La dose est de dix à vingt baies; il est nécessaire de manger aussitôt qu'on les a avallées, afin qu'il se rencontre dans l'estomac une substance capable d'émousser l'acrimonie de leur sel, autrement elles exciteroient de fortes tranchées. On se sert plutôt du sirop que des baies. Les feuilles qu'on emploie rarement, sont détersives et vulnéraires.

Nez coupé, faux pistachier. On multiplie de drageons ce grand arbrisseau ou moyen arbre, dont on peut faire de petites palissades. Ses feuilles sont d'un très-beau vert, et ses fleurs blanches semblables, mais moins longues que celles de l'ébénier.

Noyer des Indes. Ce grand arbrisseau, sensible aux moindres gelées, et qui l'hiver conserve ses feuilles, a une odeur désagréable au toucher, demande à être élevé en grand pot ou en caisse, pour pouvoir le rentrer dans la serre. Ses fleurs sont blanches et paroissent, mais bien rarement, à la fin de l'été. Cet arbre veut le grand soleil, et un arrosement continuel, l'hiver même il faut que la terre soit humide.

Noble-Epine. il y en a deux variétés, l'une à fleur rouge, l'autre à fleur double et blanche. On fait de cette plante un grand arbre, ou un arbrisseau, on la dispose en haie à volonté. Elle fournit des sujets pour greffer plusieurs arbres à fruits, comme néflier, azerolier, épine-vinette et cornouiller.

Obier des bois. Il y en a deux variétés, l'une à feuilles panachées, et l'autre dont les fleurs presque toutes stériles rassemblées en boule, lui font donner vulgairement le

nom de *Boule de neige*, *rose de Gueldre*, etc. Cette plante se multiplie par les semences, ceux qui en produisent, par la greffe, les marcottes, et les pieds éclatés. Si on veut tondre l'obier, il faut le faire quand la fleur est passée.

Olivier de Bohême. Il faut planter au soleil en pleine terre cet arbrisseau à feuilles étroites, qui donne en prairial de petites fleurs jaunes très-odorantes. On le multiplie de marcottes et de boutures.

Oranger, *citronnier.* La culture est la même; on les éleve avec succès de la manière suivante. En germinal, ou à la fin de ventôse même, on plante dans des pots remplis de terre préparée pour les orangers, et arrosée auparavant, mais dont l'eau est écoulée, à la distance de deux pouces, et à la profondeur d'un au moins, des pepins choisis dans des oranges bien mûres. On expose le pot au soleil une heure ou deux par jour jusqu'à ce qu'ils soient levés, temps où on les laisse toute la journée avec le soin de les ôter quand il fait froid, et on les arrose pour que la terre soit un peu humide. On éclaircit le plant s'il est trop serré, et on garnit le pied de terre, pareille à celle du pot à mesure qu'il croît.

Deux ans après, on relève en motte les plants qu'on met dans des pots séparés; si on avoit une couche, ils y seroient mieux. On coupe les brins qui ont poussé au pied, on arrache les feuilles et les épines qui pourroient les rendre noueux ou tortus. De temps en temps on les arrose et on remue la erre, ou on met le pot jusqu'à moitié dans un vase plein d'eau, pendant trois ou quatre heures, jusqu'à ce que la superficie paroisse humide, cet arrosement par attraction est préférable pour les jeunes plants.

Six ans après, les plants sont en état d'être greffés en approche en floréal, ou en écusson à oeil dormant dans le courant de messidor à fructidor. Il faut leur continuer la même culture, et les mêmes soins qu'auparavant, remuer la terre, l'arroser, et nettoyer tout ce qui pousse au pied.

L'hiver, il ne faut à l'oranger qu'une légère humidité, trop de sécheresse le feroit dépouiller. Lorsqu'il est à l'air, on lui donne un fort arrosement s'il fait bien chaud, et ensuite de légers. L'oranger annonce qu'il a besoin d'eau, quand ses feuilles sont fannées et se plient. La meilleure eau pour cet arbre est celle qu'on a fait dissoudre de la lie de vin, du crotin de mouton, de la fiente de

pigeon. L'eau de mare et celle qui coule des tas du fumiers, est encore bonne; au défaut de ces eaux, il faut laisser exposée au grand soleil celle avec laquelle on arrosera.

Lorsqu'on sort les orangers de la serre, on retranche tous les bois morts, et les pédicules des fruits de l'année précédente; quelques curieux attendent que les nouvelles pousses paroissent, ce qui est plus sage. Si l'arbre n'est pas bien garni, on pince les jeunes branches à la première sève, alors il en sort plusieurs autres. L'oranger fleurit deux fois l'année.

On examine les orangers qui ont besoin d'être enracinés, ou par la vétusté ou par la petitesse de la caisse, ou enfin par le jaune, ou la chute des feuilles. La noirceur et le dépérissement de l'extrémité des branches, la maigreur de l'écorce, le peu de progrès ou la cessation de leur pousse, leurs plaies ouvertes et sans cicatrice; en un mot, leur langueur, et leur mauvais état, annoncent qu'ils manquent de nourriture.

La veille, on prépare l'opération par une mouillure abondante; afin que la terre des mottes soit solide et adhérente aux racines: ensuite après avoir retranché un peu de terre tout autour de la motte avec une houlette

fort étroite et courbée, ou autrement si la caisse est à grichettes, ou si elle est très-mauvaise et qu'on puisse la briser, on soulève l'arbre avec des leviers attachés à la tige, bien garnie de paille ou de chiffons, avec une machine destinée à cet usage on le tient suspendu, on retire la vieille caisse, et on habille la motte. Cet habillement consiste à dégrader la terre sans offenser les racines, et à réduire la motte entre la moitié et le tiers de sa masse. L'extrémité des racines étant découvertes, on retranche toutes celles qui sont mortes jusqu'à fleur du restant de la motte, sans la creuser ni fouiller pour avoir les parties qui y sont enfermées; on taille et on raccourcit jusqu'à l'endroit vif, celles qui ne sont mortes ou usées qu'à leur extrémité, de sorte qu'elles ayent le plus de saillie possible hors de la motte, et qu'elles se trouvent dans la terre neuve, et on ne touche pas à celles qui sont bonnes et saines.

On garnit le fond de la caisse de platras, pierrailles, ou de branches d'arbres à l'épaisseur d'environ trois pouces dans les grandes caisses; on les recouvre de terre composée à la hauteur, à une épaisseur relative à la hauteur de la vieille motte; car il faut que la naissance des racines de l'arbre nouvellement

ment rencaissé, soit de trois à quatre pouces plus élevée que les bords de la caisse. On plante l'arbre de façon que la tige soit droite et au milieu; on remplit la caisse de terre, et lorsque toutes les racines sont couvertes, on mouille abondamment pour plomber et affaisser la terre. Vingt-quatre heures après, lorsqu'elle aura fait son effet, on place contre les bords intérieurs de la caisse, quatre volices ou planches larges de quatre à cinq pouces, qu'on nomme *hausses*, et on recharge de terre jusqu'à ce qu'elle surpasse la naissance des racines. On forme dans le milieu, autour du tronc, un bassin pour retenir l'eau des arrosemens. Sans cette espèce de supplément à la caisse, les racines seroient à découvert pendant deux ou trois ans, jusqu'à ce que par l'affaissement de la terre, elles descendent au niveau des bords de la caisse, si d'abord elles avoient été placées à leur niveau; car elles ne doivent être ni découvertes, ni trop enterrées.

Le demi-encaissement des orangers se fait en retranchant toutes les vieilles terres de dessus, et en substituant de nouvelles. Cette opération se fait dans le même temps que l'encaissement, il vaut même mieux répéter les demi-encaissemens, et les faire moindres

que d'exposer les arbres à souffrir et à se dépouiller de leurs feuilles.

De Gènes, et des pays méridionaux de France, on expédie des orangers emballés dans des caisses longues ; ils sont sans motte, ou ils en ont une souvent factice, et très-rarement naturelle. Pour n'être point trompé, il faut choisir ceux dont l'écorce est d'un vert jaunâtre ferme, et qui puisse quitter facilement le bois, en l'écorchant légèrement avec l'ongle.

Lorsque les orangers qu'on a choisis sont sans motte, il faut laver le pied, rafraîchir les racines meurtries, recouvrir les branches, plonger ensuite le pied dans l'eau, et l'y laisser jusqu'à ce qu'ils paroissent humectés. On les plante ensuite dans des pots ou dans des mannequins proportionnés à la force de l'arbrisseau, en observant que le gros de la racine qui touche au bas de la tige, ne soit pas recouvert de terre ; on les arrose et on les place dans une couche tiède, avec le soin de les couvrir pendant l'ardeur du soleil. Si on n'a pas de couche, il faut les mettre à l'ombre. Il est encore essentiel d'envelopper la tige avec de la mousse, qu'on recouvre ensuite d'écorce de saule ou de peuplier, afin

d'y entretenir la fraîcheur, et de l'empêcher de se dessécher.

Si par hasard l'arbrisseau avoit une motte naturelle, il faut la briser doucement, nettoyer les racines, les rafraîchir un peu, mettre ensuite tremper le pied dans l'eau, et ne l'empoter surtout, qu'après l'avoir laissé bien égoutter. L'arbre ne pousse que bien foiblement cette première année, mais il suffit qu'il annonce qu'il n'est pas mort. Deux ans après on peut mettre les orangers dans de petites caisses.

Terre propre aux orangers.

Une terre grasse et subtantieuse, forte, sans être compacte, est la plus convenable à l'oranger.

1°. Il faut prendre de la meilleure terre naturelle, ni glaiseuse, ni argileuse, ni pierreuse, ni sablonneuse et trop légère, dans laquelle toutes sortes de plantes et d'arbres viennent bien et avec vigueur, sans de fréquens secours de fumiers et d'engrais. Préférer celle des endroits bas où les pluies déposent les sels des fonds plus élevés qu'elles ont lavés, ou celle qui a été le plus rarement cultivée, et qui par conséquent est la plus neuve, la plus remplie de sels, et la

moins effritée : passer à la claie et bien mêler cette terre avec une quantité égale de vieux crotin de mouton sec et presqu'en poudre, ou réduit en terreau; ou, à son défaut, de terreau de feuilles d'arbres bien consommé.

2°. Dans une fosse creusée d'environ trois pieds, ou dans un endroit bas, faire un tas ou une masse par lits peu épais de bonne terre, de crotin de cheval, et de bouse de vache; de sorte qu'il y ait moitié de terre, et un quart de chacune des deux autres matières, laisser le tout se bien pourrir et consommer : lorsqu'on a besoin de terre, prendre dans cette masse la quantité nécessaire; la passer à la claie pour bien mêler les matières. Si la terre franche est un peu trop compacte, on substitue des gazons ou des feuilles d'arbres à la fiente de vache; car si la terre à oranger doit avoir du corps, elle doit aussi être facile à pénétrer par l'eau des pluies et des arrosemens. D'habiles cultivateurs se contentent d'exposer leurs terres au soleil et à l'air pendant trois ans, et les passent à la claie trois ou quatre fois par an.

3°. On peut prendre moitié de terre franche, un huitième de crotin de mouton bien pourri et consommé, un huitième de crotin de cheval pareillement vieux et bien pourri, un huitième

de vieux fumier de vache, et un huitième de poudrette ou matière fécale consommée jusqu'à avoir perdu son odeur. Passer toutes ces matières à la claie fine ou au crible d'osier. On peut aussi arranger par lits, comme on a dit ci-devant, toutes ces matières crues et neuves, et les laisser trois ou quatre ans se mûrir et se consommer.

Les terres à oranger doivent être couvertes de gazons plaqués, ou d'un lit bien foulé de vieux terreau de couches; et il faut détruire toutes les plantes qui y naissent et qui les effritent.

Les boues des rues, des chemins, des mares, des égoûts, peuvent entrer dans la composition des terres à oranger, pourvu qu'elles soient bien vieilles et bien consommées. Chacun emploie de ces matières celles qu'il se peut procurer le plus facilement, mais on doit rejeter le marc de raisin, à moins que la terre ne soit de qualité trop ferme, la fiente de pigeon, le tan, le nitre, la chaux, etc.

Manière de préserver l'oranger de fourmis et gale-insecte.

On ne peut conserver ces arbres qu'avec de grands soins : il est essentiel de les placer

à une bonne exposition pour les garantir des mauvais vents qui les dessèchent : trop d'eau leur est fatal et les fait jaunir : ils ne demandent, comme on l'a dit, à être arrosés que lorsque la feuille commence à se plier un peu par la sécheresse. Lorsqu'on voit les feuilles des arbres altérées, perdre ce beau vert foncé qui leur est naturel, et qu'on les voit jaunir, un des secrets les plus certains pour les appeler à leur première beauté, c'est de les arroser avec de la lie de vin.

Les fourmis s'attachent quelquefois aux orangers, rongent les fleurs; le moyen le plus certain pour les en garantir, est de mettre sous chaque pied d'oranger un vase que l'on remplit d'eau, et sur lesquels on met les pieds de la caisse ; les fourmis qui n'osent point s'exposer à traverser cette eau à la nâge, ne peuvent plus y aborder. Cette méthode n'est guère praticable dans les grandes orangeries; mais ce qu'on peut faire de plus avantageux, c'est de détruire dans le jardin, autant qu'il est possible, toutes les fourmillières, et de ratisser fréquemment les allées ou sont déposés les orangers, afin d'inquiéter les fourmis, et de les détourner de ces endroits. Peut-être qu'en frottant le bas de l'arbre avec de l'huile de genièvre, on les

empêcheroit de monter ; car cette odeur les écarte. On peut aussi enduire le pied de l'arbre avec de la glu, que l'on renouvellera de temps en temps lorsqu'elle s'est desséchée ; ce sera un piége toujours subsistant où viendra se prendre un grand nombre d'individus. Les feuilles d'orangers et les jeunes branches sont quelquefois couvertes de petites taches brunes ; ce sont des gale-insectes qui font beaucoup de tort à ces arbres : le moyen de les en délivrer est de les frotter avec du vinaigre.

Orme. Grand arbre très-connu, dont il y a plusieurs variétés, qui toutes se multiplient par les marcottes, les drageons, la greffe et les graines semées, lorsqu'elles tombent des arbres ou même un an après.

L'orme est astringent, et il est en tout rempli d'une humeur gluante et balsamique, qui le rend excellent pour toutes sortes de plaies ; la décoction de l'écorce des racines de l'orme, amollit la dureté des jointures, et resout le retirement des nerfs ; si on en use en fomentation ou en bain : et elle dissipe les enflures qui viennent au cou des boeufs par le frottement du joug. Si on fait bouillir la grosseur de deux poings de la seconde peau de la racine d'ormeau, concassée dans

trois chopines de gros vin rouge à petit feu, jusqu'à diminution des deux tiers, on aura une très bonne liqueur pour les plaies fraîches si on applique dessus des linges trempés dans cette liqueur chaude.

Pour avoir une liqueur ou eau vulnéraire excellente dans la sève de prairial, on fend l'écorce de la racine de l'ormeau, on coupe la pointe de ses branches, on les pèle et on y met des bouteilles pour recevoir la liqueur. On met cet eau dans des fioles de verre double qu'on laisse exposées au soleil jusqu'à la fin de l'été. On met un lit de sel au-dessous des fioles pour mieux clarifier cette eau, on la passe par un linge délié cinq ou six fois de cinq en cinq jours, à commencer du jour qu'on l'aura ramassée, et on l'emploie ainsi. On étuve la plaie ou contusion avec de la sauge bouillie dans du vin chaud; on frotte le mal avec une plume qui y est trempée; on en coule dans la plaie, si elle est profonde, ensorte qu'elle touche partout; on rejoint les chairs avec un point d'aiguille, s'il y a dissolution, et on ajoute une compresse trempée dans cette liqueur, il n'y viendra ni pus, ni fluxion, et on guérira en quatre ou cinq jours; enfin jusqu'aux feuilles tout est vulnéraire dans l'arbre.

Paliure, porte chapeau. Les feuilles de cet arbrisseau très-épineux de pleine terre, qui se multiplie de semences et de marcottes, sont petites, ainsi que ses fleurs jaunes et odorantes. Elles paroissent en prairial et messidor.

Pavia à fleurs rouges. Cette espèce de maronnier, dont les fleurs sont très-rouges ou jaunes, mais qui ne devient jamais grand, se greffe sur le marronnier ordinaire. Il se multiplie par son marron.

Pêcher à fleur double, dont les fleurs ressemblent à de petites roses doubles appelées *pompons.* Il s'écussonne sur les mêmes sujets que l'autre pêcher.

Periploca. Plante vivace par ses racines, qui en très-peu de temps pousse des sarmens qui la mettent à même de couvrir des berceaux depuis floréal jusqu'à l'hiver. En fructidor, elle donne des fleurs jaunes nombreuses, assez jolies et en petits bouquets. On la multiplie par semences, marcottes et drageons.

Pervenche. Plante sarmenteuse rampante, fort commune dans les bois et les terrains humides ; vivace par ses racines et ses tiges, qui conservent leurs feuilles pendant l'hiver. Il y a une variété à fleurs blanches, et une autre à feuilles panachées, et une petite espèce.

On les multiplie par les marcottes et les sarmens qui s'enracinent eux-mêmes ; les panachées aiment le soleil, et les autres l'ombre.

La pervenche est rafraîchissante, dessicative, détersive, astringente, vulnéraire par excellence, propre pour le cours de ventre, la dyssenterie, le crachement de sang, pour purifier le sang, pour les ulcères du poumon : elle convient aux plaies et aux ulcères, tant dans les potions vulnéraires que pour mondifier et consolider. On s'en sert intérieurement pour arrêter les hémorragies de quelque partie que ce soit. Le suc de la pervenche entre dans les clystères pour la dyssenterie, quand il est temps de consolider les petits ulcères des intestins. Une feuille ou deux de pervenche mises sous la langue, arrêtent l'hémorragie du nez. Pour la pleurésie, on broie une poignée de pervenche, on la fait tremper une heure ou deux dans un verre de vin blanc, on passe le tout par un linge avec expression ; on donne la colation au malade avant le quatrième jour, on le couvre bien et on le fait suer.

Peuplier blanc, *peuplier noir*, *peuplier tremble*, *peuplier de Caroline*, *peuplier baumier*. Ce peuplier qui reste petit, a une très grande feuille, et il produit une gomme

odoriférante. Le peuplier a beaucoup de variétés, qui toutes réussissent mieux dans un terrain humide que sec, et se multiplient de marcottes, de boutures et de drageons.

Tous les peupliers sont d'une nature détersive et tempérée, tirant un peu vers le froid. L'écorce du blanc est employée intérieurement et extérieurement dans la sciatique, la strangurie et la brûlure. Les yeux ou bourgeons du peuplier noir, qui donnent le nom à l'onguent *populeum*, sont propres pour amollir, adoucir, et calmer les douleurs appliqués extérieurement. Leur décoction dans de l'eau ou du vinaigre, tenue dans la bouche y appaise la douleur de dents.

Phaséloïde ou *Haricot en arbrisseau*, dont les tiges très-élevées se roulent autour de leurs tuteurs, et dont les fleurs sont en grappes de couleur pourpre. Il se multiplie par semences et par marcottes qui, souvent mouillées, s'enracinent dans l'année.

Phlomis. On multiplie de graines qu'on sème sur couche, et on élève dans des pots afin de les rentrer dans la serre aux premiers froids, ce petit arbuste, dont les feuilles qui ressemblent presqu'à la sauge, restent attachées pendant l'hiver, et dont la fleur est jaune.

Pin. Cet arbre toujours vert, très-lent à pousser, se multiplie de graine, et a plusieurs variétés.

Les écorces et les feuilles de pin sont astringentes et dessicatives. Les pignons sont tempérés et humides, maturatifs, adoucissans, pectoraux, propres à engraisser, c'est pourquoi on en donne aux phtisiques, dans la toux, la strangurie, et l'acrimonie de l'urine. Ils résolvent, mûrissent, amollissent, et sont salutaires dans les maladies du poumon qui dépendent de la limphe âcre, salée et acide qui tombe dessus, comme la phtisie, l'enrouement, l'apreté de la gorge. On en tire par expression une huile comme celle d'amandes douces, aussi adoucissante et pectorale.

Plaqueminier d'Italie ou *Guaïcana.* Les fleurs de ce petit arbre de pleine terre, dont le fruit est une espèce de gland, ne font pas grand effet.

Platane. Il y a le platane d'Orient, le platane d'Occident, et celui à feuilles d'érable. Cet arbre porte des fleurs mâles et femelles réunies en boule, disposées en grappes pendantes, il se dépouille tous les ans de son écorce qui se détache par lambeaux; on le multiplie plus promptement par les marcottes ou boutures, que par les semences.

Pompadoura. Ce grand arbrisseau encore rare et de pleine terre, se multiplie, mais difficilement de racines et de marcottes; ses fruits d'un rouge pourpre, sont comme des petites noix très-dures.

Pourpier de mer. Les feuilles de ce petit arbuste toujours vert et rameux, sont petites et oblongues; ses fleurs sont terminales en épi rameux. On le multiplie de marcottes et de boutures.

Prinos verticillé. Joli arbuste de pleine terre encore rare, à raison de la difficulté qu'on a à le multiplier, dont les fleurs blanches produisent un petit fruit rouge vers la fin de l'été.

Ptéléa. Orme à trois feuilles qu'on multiplie de semences et de marcottes. Ce grand arbrisseau a des feuilles d'un très-beau vert, et des fleurs rassemblées en bouquets.

Queue de lion. A la fin de thermidor et en fructidor, cet arbre fleurit. On le multiplie par les boutures qu'on fait en floréal. On prend de nouvelles pousses qu'on coupe en biaisant, on les fend, on les met dans un pot à l'ombre pendant dix à douze jours, où on les arrose. L'hiver on le rentre dans la serre, il ne lui faut alors qu'une humi-

dité imperceptible, autrement il périroit en le sortant de la serre; on le taille, on remue la terre et on le met au soleil.

Quintefeuille en arbuste, ses fleurs simples et d'un beau jaune, paroissent de floréal à prairial; il se multiplie facilement par drageons enracinés.

Redoul ou *Radou*. Cet arbuste plus intéressant par ses feuilles que par ses fleurs, se multiplie facilement par drageons enracinés, qu'on plante en ventôse.

Rhododendron maximum. Les feuilles de ce superbe arbrisseau de pleine terre, ressemblent à celles du laurier-cerise, et sont toujours vertes; ses fleurs sont grandes, rouges et en bouquets. Il y a encore d'autres espèces de cet arbrisseau, mais elles sont très-rares.

Romarin. Arbrisseau de pleine terre qu'on élève aussi en pot pour en jouir à volonté; il se multiplie de marcottes et de boutures. Il y en a une espèce panachée, qu'il est plus sûr d'élever en pot, et qui se perpétue de même.

Ronce odorante ou *Framboisier du Canada, à fleur couleur de rose d'une odeur agréable*. Cette plante se multiplie de marcottes et de drageons, et se taille comme

le framboisier. Il y en a une à fleurs blanches semblables à une rose double, qui se multiplie de même, ou en renversant l'extrémité de la branche et les plantant à rebours.

Rosier. On en compte soixante variétés environ, dont les plus jolis et les plus agréables sont ;

Le grand rosier à cent feuilles ou rosier d'Hollande, dont la fleur est grande et double.

Le petit rosier à cent feuilles, dont la fleur est plus petite et double.

Le rosier des quatre saisons qui fleurit presque toute l'année.

Le rosier jaune qui est très-épineux, dont l'espèce à fleur double est sujette à avorter, et à pourir dans les années pluvieuses.

Le rosier à roses pâles.

Le rosier sans épines, ou rosier des Alpes, dont les fleurs sont solitaires ou deux à deux.

Les rosiers à roses muscates.

Les rosiers pompons, dont les fleurs très-doubles, rouges au centre, sont les plus petites et les plus jolies.

Le rosier à roses rouges ou de Provins.

Le rosier-églantier à fleur double, à fleur odorante.

Le rosier à fleurs blanches, etc., etc.

Tous les rosiers se multiplient par la greffe en écusson, les marcottes et les drageons. Par le premier moyen, on peut avoir des rosiers pompons sur le grand églantier des haies. Il faut tailler les rosiers au ciseau quand la fleur est passée, et tailler un peu court en pluviôse, le rosier à cent feuilles; c'est aussi dans ce mois qu'on les nettoie des bois morts, et qu'on leur donne un labour; le rosier, dont la racine aime à courir, ne se plaît pas en pot.

Si à mesure que les premières fleurs des rosiers se passent ou qu'on les cueille, on taille à deux ou trois yeux les branches qui les portent; ils fleuriront encore une seconde fois dans la même année. Il faut surtout avoir cette attention pour les rosiers des quatre saisons, et retrancher à tous les tiges vieilles ou épuisées, afin de faire pousser de jeune bois. On a des roses pendant l'hiver sous chassis, ou dans la serre.

Manière de se procurer des roses de diverses couleurs.

Parmi les expériences que les physiciens font sur les couleurs, il y en a une qui se fait avec de l'esprit de vin, dans lequel on a fait infuser des pétales de rose pendant quelques

quelques heures. Toutes les roses ne sont pas bonnes pour cet usage ; celle connue sous le nom de *rose de Provins*, est celle qu'il faut choisir ; elle est d'un rouge cramoisi fort vif, on peut la faire sécher au soleil, et en garder dans un sac de papier, ou dans un bocal, pour en avoir dans tous les temps de l'année. On met une pincée des pétales de cette fleur, fraîches ou séchées, dans un bocal ou poudrier de verre bien net. avec environ une demi-once de bon esprit de vin, et on le laisse infuser à froid pendant sept à huit heures, ayant soin de couvrir le vaisseau pour empêcher l'évaporation ; après cet intervalle de temps, on passe la liqueur par un linge fin, et blanc de lessive, et on la garde dans un flacon bien bouché.

La teinture de rose, extraite avec l'esprit de vitriol, prend une belle couleur verte quand elle est mêlée avec de l'huile de tartre. L'on y jette ensuite quelques gouttes d'esprit de soufre, elle fait une ébullition ; elle se change en une mousse vermeille, et prend enfin sa couleur de rose vermeille, sans jamais rien perdre de son odeur, on a beau y ajouter de l'huile de tartre, il ne se fait aucun changement.

Si l'on ajoute en trois ou quatre reprises

différentes, une demi-livre d'eau de fontaine ; et que l'on continue à remuer le vaisseau jusqu'à ce que la couleur foncée de l'esprit de vitriol devienne plus claire, on aura une très-belle teinture de rose, après avoir laissé reposer le tout pendant l'espace d'une heure. Si l'on jette enfin dix ou douze gouttes d'huile de tartre, et autant d'esprit de soufre dans une demi-once de cette eau, elles produiront les effets dont on vient de parler.

Manière de faire paroître les roses diversement colorées.

On expose les roses à la vapeur du soufre enflammé, qui blanchit en un moment toutes les sommités des feuilles, et la couleur rose qui transpare dans la partie inférieure, forme un panaché très-agréable ; d'autant plus que quand on a soin de faire l'opération vivement dans un cornet de papier renversé, afin de ramasser plus promptement l'acide sulfureux, sans trop échauffer ces roses ; elles conservent alors leur éclat et leur odeur.

Si sur ces feuilles de roses, ainsi blanchies, on fait des traits avec un pinceau trempé dans de l'eau de soude un peu forte, ces traits sont d'un vert d'émeraude très-éclatant : si l'on trempe ensuite un autre pinceau dans

de l'acide, soit eau forte, soit huile de vitriol affaiblie avec de l'eau, et que l'on en frotte quelques endroits blanchis de ces mêmes feuilles, dans l'instant les endroit frottés reprennent un rose beaucoup plus rouge que celui de la rose; ce qui forme un mêlange de couleurs d'autant plus agréables, que les parterres n'ont jamais présentés de pareilles roses.

Si l'on trempe ces fleurs promptement dans l'eau, qu'on les secoue, l'odeur n'en est nullement altérée, et les couleurs se conserveront très-bien, c'est-à-dire, autant que le peuvent des roses dont on ne peut jouir quelques heures sans flétrir leur beauté.

Les roses pâles qu'on doit choisir les plus simples et les moins garnies de feuilles, sont purgatives; elles atténuent et délayent la pituite du cerveau; elles purifient le sang; elles purgent principalement l'humeur bilieuse et les sérosités, elles sont plus purgatives quand elles ont été cueillies le matin avant la rosée.

Les roses muscates sont de petites roses simples, blanches, qui n'éclosent ordinairement qu'en automne; elles ont une odeur musquée fort douce et fort agréable. Trois ou quatre de ces roses muscates des pays

chauds, prises en conserve ou en infusion purgent quelquefois jusqu'au sang; celles du climat de Paris, ne sont pas si violentes. On en fait infuser une ou deux pincées dans un bouillon de veau pour se purger, ou bien on mêle dans le potage une drachme de ces roses sèches, et réduites en poudre.

Les roses blanches communes, grandes, belles et odorantes, sont un peu laxatives et détersives, mais on ne les emploie que dans les distilations.

Les roses rouges ou de Provins ont une belle couleur rouge foncée et veloutée, mais peu d'odeur. On les cueille en bouton quand elles sont prêtes à s'épanouir, afin de conserver mieux leur couleur et leur vertu. On les choisit hautes en couleur. Les roses rouges sont employées pour la conserve des roses, on en fait aussi sécher au soleil pour les garder, car elles entrent dans beaucoup de compositions. Il faut avoir soin de les tenir enfermées et pressées dans des boîtes en lieu sec, afin qu'elles conservent leur couleur, leur odeur et leur vertu. Elles sont astringentes, détersives, propres pour fortifier l'estomac, pour arrêter le vomissement, le cours de ventre, les hémorragies prises intérieurement. On les applique en fomentation bouillies dans

du gros vin, ou bien réduites en poudre dans du cérat, des onguens, ou dans des emplâtres, pour les contusions de la tête et ailleurs, après des coups et des chutes, pour les dislocations, les entorses des pieds et des mains, pour les meurtrissures, pour fortifier les jointures et les nerfs.

Il faut observer de cueillir toutes les roses au matin, avant que le soleil ait passé dessus, parce qu'alors les substances essentielles sont comme concentrées par la fraîcheur de la nuit, au lieu qu'il s'en dissipe une partie quand le soleil y a passé.

Sabine mâle et femelle. Il y en a une variété panachée; on multiplie cet arbrisseau de boutures et de marcottes. Cet arbrisseau toujours vert, reprend difficilement quand on le replante.

Les feuilles de sabine sont chaudes et dessicatives. L'usage principal de cette plante est d'exciter puissamment les mois, pour les urines, et remédier à l'asthme. Son usage interne est contre les ulcères rampans invétérés et incurables en forme de lotion, parce qu'elle attire les vers et les autres choses invisibles qui en rendent la guérison difficile. La même décoction dans du vin avec la nicotiane

sert à purifier les ulcères fistuleux et chancreux ; elle guérit la gale de la tête des petits enfans, appliquée en poudre avec de la crême en forme de liniment : et en forme de parfum pour ôter les taches du visage, et dissiper les défluxions.

Sapin. Il y a plusieurs variétés de cet arbre toujours vert, qu'on multiplie par les graines qu'on sème à l'ombre dans des pots où on les élève, trois ans après quoi on les met en pleine terre.

Les sommités du sapin sont salutaires dans le scorbut, la goûte, le rhumatisme, cuites dans de l'eau et du vin pour boisson ; en gargarisme pour le mal de dents, aussi bien que leurs pommes dans leur primeur, lorsqu'elles sont encore résineuses, et saupoudrées d'une certaine poussière jaune, qui ne sont pas moins bonnes que les feuilles. On prépare avec les pommes et les feuilles de sapin, des bains excellens contre les contractions et les paralysies scorbutiques. L'écorce est astringente, et son usage est externe pour les ulcères et la brûlure. Les pommes de sapin sont aussi astringentes, on s'en sert intérieurement dans les inflammations du foie et des autres parties, en forme d'épithème et contre les verrues, et les cors des pieds en lotion.

La vermoulure de sapin est bonne pour dessécher les parties élevées, et contre les écorchures des petits enfans.

Sassafras. Cet arbre encore rare, qu'on multiplie de graines, a un port agréable, des feuilles d'un beau vert foncé. On n'en a pas encore vu la fleur.

Saule commun, *pleureur*, *odorant :* tous les saules aiment un terrain humide. On les multiplie de marcottes, de boutures, et par la greffe.

Les feuilles du saule sont rafraîchissantes, dessicatives, astringentes, et sans mordication ; leur décoction est bonne pour le crachement de sang, et pour arrêter les ardeurs de Vénus ; on la donne en lavement pour la dyssenterie. Son usage extérieurement en forme de lotion aux pieds contre les insomnies, et la chaleur de ceux qui ont la fièvre ; pour arrêter les hémorragies des plaies du nez, et des autres parties. On en jonche les chambres des malades pour rafraîchir l'air. Pour l'opilation du foie et de la rate, et pour nettoyer l'estomac ; on fait bouillir une petite poignée d'écorce de saule dans une chopine d'eau à la réduction d'un tiers, et ayant mis un peu de sucre pour en ôter l'amertume, on l'avale à jeun tous les matins, jus-

qu'à ce qu'on se trouve soulagé. Pour le mal de rate, on applique dessus des feuilles de saule broyées avec un peu de sel. La décoction de l'écorce d'osier, dont on lie les cerceaux, faite en gros vin rouge et bue, est un remède éprouvé pour les pertes des femmes. On peut même boire pour le même mal, en forme de tisanne, la décoction faite en eau de pelure, ou écorce de saule ou d'osier. La cendre de l'écorce de saule, mêlée avec du fort vinaigre est bonne, appliquée sur les cors ou sur les verrues. Le saule mâle ne porte que des chatons, et le saule femelle ne porte que la graine. Les chatons ou fleurs appliquées, arrêtent toutes sortes d'hémorragies.

Securidaca des jardins, emerus. En floréal, ce joli petit arbrisseau de pleine terre donne des fleurs jaunes, tachées de rouge. Il fleurit de nouveau, si on le tond quand la fleur est passée. On le multiplie de graines et de drageons enracinés.

Seneçon en arbrisseau. Il est plus intéressant par ses feuilles qu'il conserve pendant l'hiver, que par ses fleurs qu'il donne en thermidor. On le multiplie par les semences, les boutures et les marcottes.

Solanum. Pendant tout l'été, cet arbrisseau

d'orangerie est couvert d'une grande quantité de fleurs blanches inodorantes, et semblables de loin à celles de l'oranger. Il aime le soleil et l'humidité. Il se multiplie par les rejetons qui poussent au pied.

Sophora. On multiplie par ses racines comme le bonduc, cet arbre de pleine terre, dont les feuilles ressemblent à celles de l'acacia, et dont les fleurs sont d'un beau jaune; mais il n'en donne que quand il est grand.

Sorbier. *Voyez* Cochêne.

Souci. Cet arbuste toujours verd, réussit mieux en pot qu'en pleine terre. Ses belles fleurs jaunes sont un peu moindres que celles du souci des jardins. Les semences, les marcottes et les boutures le multiplient.

Spiroene à feuilles de saule et à fleurs blanches. Il y a une variété à fleur rouge; on la multiplie par les marcottes et les drageons. En prairial, ces jolis arbustes, de pleine terre, fleurissent; en les tondant, ils fleurissent quelquefois en automne.

Styrax ou *Alybousier.* Ce bel arbrisseau, qui se multiplie par les semences et les marcottes, donne des fleurs fort ressemblantes à celles de l'oranger, auxquelles succède un fruit blanc et cotonneux. Il faut avoir soin, dans les grands froids, de bien garnir le pied

de paille sèche, et d'envelopper également sa tige pour la garantir de la gelée.

Sumac de Virginie, du Canada. Cet arbre plus singulier qu'agréable, se multiplie par les traces. Le premier donne des fleurs en grappes, qui sont rougeâtres. Le second, ses fleurs également en grappes, sont verdâtres.

Sureau commun, panaché, à grappes, etc. Le fruit de ce dernier est rouge comme la groseille, et la grappe forte comme celle du raisin. Les fleurs de tous les sureaux sont blanches et leurs fruits noirs, à l'exception de celui à grappe. Le sureau se multiplie par semences, drugeons et boutures.

En médecine, on se sert de ses fleurs, de ses baies, qui sont noires dans leur maturité, de son écorce verte, de ses cimes et de ses éponges. Tout le sureau est chaud et dessicatif, résolutif et spécifique dans l'hydropisie : les fleurs sont discussives, émollientes, résolutives et anodines appliquées extérieurement, et diaphorétiques prises intérieurement. Cuites dans du lait et appliquées avec la décoction, elles font merveille contre l'érésipèle ; et cette même décoction prise intérieurement, est excellente dans le même mal pour exciter la sueur. La décoction en sera encore meilleure, si on l'a faite dans du petit lait, et elle con-

viendra au scorbut, parce qu'outre sa vertu diaphorétique, elle lâche médiocrement. Les baies sont sudorifiques et alexipharmaques : prises intérieurement, elles sont bonnes pour la dyssenterie ; la seconde écorce verte prise en infusion ou en décoction, purge les humeurs séreuses des hydropiques et des scorbutiques. On estime meilleure celle qu'on tire de sa racine ; elle évacue aussi les sérosités de la masse du sang, qui produisent la gale. Le suc exprimé de cette écorce, pris depuis une once jusqu'à une once et demie dans un véhicule approprié, purge spécifiquement les eaux des hydropiques. L'huile dans laquelle on a fait infuser ou bouillir cette écorce, est un excellent remède contre les brûlures. Les bourgeons ou bouillons de sureau purgent violemment par haut et par bas, on peut, pour cet effet, en manger en salade.

Il croît sur le sureau une éponge, appelée vulgairement *oreille de Judas*, qui est bonne pour le mal des yeux, on la met tremper dans une eau appropriée pour l'appliquer. L'infusion de cette éponge est très-propre aux maux de gorge, à l'esquinancie, et aux autres inflammations de cette partie. On la met macérer dans du vinaigre, duquel on se gargarise la gorge. Les éponges sont très-petites, mais

infusées dans quelque liqueur, elles deviennent prodigieusement grosses et molles. L'eau de leur infusion est admirable, tant en-dedans qu'en-dehors, contre toutes les tumeurs de la gorge. Lorsque les petits enfans ont un apostume qu'on appelle *ranule* sous la langue, on fait infuser de ces éponges dans leur boisson pour les guérir. La même infusion est également bonne contre l'épilepsie des enfans. La moëlle qui se trouve dans le milieu des branches, hachée et avalée pour l'urine et les sables des reins, guérit souvent la néphrétique et l'hydropisie du bas-ventre.

Syringa blanc. Il y en a une variété à feuilles panachées de jaune. Cet arbrisseau de hauteur médiocre, dont les fleurs, qui paroissent en floréal, sont trop odorantes de près, se multiplie par drageons enracinés.

Tamarisc d'Allemagne, de Narbonne. Ces arbrisseaux toujours verts, doivent être élevés en pots les trois premières années, et rentrés l'hiver dans la serre, autrement ils gêleroient. L'écorce est rougeâtre et les rameaux flexibles : la feuille est menue et alongée, et les fleurs blanches ou purpurines sont fort petites et disposées en épis-grêles, placés vers le sommet des tiges et des branches.

L'écorce de la racine de cet arbre, est la partie la plus usitée en médecine ; elle est chaude et dessicative, atténuante, apéritive, abstersive, astringente, diurétique et splénique. Car elle remédie efficacement aux affections de la rate aussi-bien que l'écorce du frêne, et on les ordonne conjointement pour rétablir les fonctions de ce viscère. Le tamarisc, excepté la faculté vulnéraire, a toutes les vertus du frêne.

Thé à foulon du Japon. Cet arbrisseau d'orangerie a les feuilles pointues et arrangées par trois. L'hiver il conserve ses feuilles, qui sont d'un beau verd ; si la serre est bonne, ses fleurs en épi sont bleues, mêlées de blanc. On le multiplie de graines semées sur couche.

Thérébinthe. Arbre résineux, de pleine terre, dont les fleurs en grappes et d'une couleur de rose très-tendre, sont agréables à la vue. Il faut lui faire des saignées aux parties gonflées par la résine trop abondante.

Thuya, arbre de vie. Cet arbre moyen, toujours vert, se perpétue par les semences et les marcottes. Le thuya de la Chine, beaucoup plus beau, bois incorruptible, se multiplie de même.

Thymelée des Alpes. Les feuilles de cet arbrisseau, toujours vert, sont petites et

étroites. A la fin de germinal paroissent ses fleurs, de la couleur du laurier-rose, dont l'odeur approche de celle des belles des Indes. Il est insensible au froid, car souvent on l'a vu en fleurs dans l'hiver. On le transplante aisément, et on le multiplie par ses drageons enracinées.

Tilleul des bois, d'Hollande, du Canada. Cet arbre auquel on donne telle forme que l'on desire, qui est fort agréable à la vue, et qui croît promptement, se multiplie de semences et de marcottes.

Les fleurs de tilleul sont chaudes, dessicatives, de parties tenues, discussives et céphaliques. Leur principal usage est dans l'épilepsie, le vertige et l'apoplexie. Les feuilles de l'écorce dessèchent, repercutent et poussent par les urines. La semence remédie à la dyssenterie, à toutes sortes de flux, et à l'hémorragie du nez, étant mise dedans. Le bois réduit en charbon et éteint dans du vinaigre, résout puissamment le sang grumelé. Les feuilles de tilleul entrent ordinairement dans les nouets et les potions céphaliques. Ses feuilles appliquées sur les tumeurs des pieds, servent à les dissoudre. Appliquées en forme de fomentation à l'anus avec des linges doubles, leur décoction sert contre la douleur du ténesme.

Elles resserrent en même-temps le ventre, et ôtent l'envie d'aller fréquemment. Le jus du tilleul est aussi anti-épileptique que celui du coudrier.

Troêne. On fait des palissades de ce petit arbrisseau de pleine terre, qui conserve ses feuilles une grande partie de l'année, et dont les fleurs qui paroissent au printemps, sont blanches et en grappes comme le lilas de Perse.

Les feuilles et les fleurs qui sont blanches et d'une odeur agréable, s'emploient en médecine. Le troêne est rafraîchissant, dessicatif, astringent, incisif, les feuilles plus que les fleurs. On l'emploie contre les inflammations, la pourriture et les ulcères de la bouche et de la gorge, contre la relaxation et la tumeur de la luette, la laxité des gencives, pour le scorbut en forme de gargarisme. L'eau distillée du troêne, dans laquelle on dissout un peu de miel rosat, et quelques gouttes d'esprit de vitriol ou de sel, est merveilleuse contre la pourriture des gencives, symptôme ordinaire du scorbut. Quatre onces du suc ou de la décoction des feuilles et des fleurs du troêne, prises par verrées, arrêtent le crachement de sang, les hémorragies et les cours de ventre. Les fleurs exposées au soleil, dans une bou-

teille de verre double bien bouchée, avec un peu d'huile pour les empêcher d'y sécher se pourrissent, et fournissent une liqueur ou baume excellent pour guérir les écrouelles et tous les ulcères pourris.

Tulipier de Virginie. Bel arbre de pleine terre, dont la fleur, placée au bout des branches, à-peu-près de la grosseur d'un oeuf et renversée, a une enveloppe qui s'ouvre lorsqu'elle veut s'épanouir ; on le multiplie par les marcottes ou par la graine. Le tulipier dans une bonne terre, pousse vigoureusement si on a soin de l'arroser copieusement, et il ne fleurit que quand il est devenu arbre.

Vernis du Japon. L'aspect de cet arbre est agréable ; il fleurit par bouquets en pyramides, garnis d'une infinité de petites fleurs verdâtres, auxquelles succèdent des petites siliques plates, où il y a une seule semence. On le multiplie par le moyen des rejetons de ses racines. Sa végétation est considérable, il peut croître de trois pieds annuellement ; et pour lui faciliter cette croissance, tous les ans, au printemps, il faut couper toutes les branches, et ne laisser la tête qu'à une seule, il monte alors très-droit jusqu'à soixante pieds, et forme une espèce de parasol.

Vigne

Vigne de Judée, douce amère, morelle grimpante. Cet arbrisseau sarmenteux, qui vient partout, est propre à garnir des murailles, des berceaux, etc. Il donne une fleur bleue en grappe, à laquelle succède un fruit, comme une groseille rouge. On le multiplie de graines ou de ses racines qu'on sépare.

Viorne, coudre-moinsine, panachée, à feuilles de poirier, de prunier, à belles feuilles. On multiplie de graines, dans toutes sortes de terrains, ces différentes variétés, qui portent des fleurs blanches au printemps, et des fruits rouges, qui deviennent noirs à la fin de l'été.

Xylosteon. Au printemps, cet arbrisseau de pleine terre, donne des feuilles d'un beau vert, et en floréal des fleurs blanches un peu rosacées. On le multiplie de marcottes et par la greffe. Les pucerons s'y attachent ordinairement, et empêchent de jouir de sa beauté.

Manière de se procurer de belles pelouses et de beaux tapis de gazon.

Pour se procurer de beaux gazons bien garnis, et d'une belle teinte uniforme, on prépare le terrain, on le nivelle, on l'épierre,

on le bêche, on le laboure, en sorte que la terre en soit bien ameublie ; on la passe au rateau ; on en casse les mottes ; on en unit la surface, et on répand dessus un ou deux pouces d'épaisseur de bon terreau, pour faciliter encore mieux la levée du gazon.

On choisit pour semence la graine du gazon le plus fin; on la sème par un temps calme, parce que lorsqu'il vente, la graine, qui est fort légère, s'envole, et tombe sur terre par tas, au lieu d'être également distribuée ; on la recouvre ensuite légèrement avec de la terre humide.

On préfère pour semer le gazon le commencement du printemps ou de l'automne, c'est-à-dire, les mois de ventôse et de fructidor, avant et après les grandes chaleurs de l'été.

Le gazon périrait bientôt, si on l'abandonnait à lui-même, il faut l'entretenir. Ce soin consiste à le tondre très-souvent, tous les huit jours ou tous les quinze jours, à arracher les herbes étrangères qui s'y sont mêlées ; plus l'herbe est coupée fréquemment, plus elle s'épaissit, et plus elle devient belle ; ensuite on sème chaque année de la nouvelle graine dans tous les endroits où le gazon est trop clair, afin de l'épaissir, le rafraîchir et le renouveler.

On lui donne tous les arrosemens nécessaires ; on le bat quand il s'élève, et on fait passer dessus un rouleau de bois, de pierre ou de fer, afin de l'affaisser, de l'empêcher de pousser si vigoureusement ; ces rouleaux l'unissent et lui font prendre, par les reflets de lumière, des teintes agréables.

Lorsqu'on se trouve situé auprès de la pelouse, où le gazon croît naturellement beau, on l'enlève par plaque ; on prépare la terre sur laquelle on veut les mettre ; on les unit les uns contre les autres ; on passe le rouleau dessus, et on obtient des tapis d'un beau velours vert de la plus grande beauté.

NOUVELLE DIVISION

DE L'ARPENT DE TERRE ET DES MESURES,

D'après les nouvelles fractions de l'Are.

L'ARE est égal à cent mètres carrés, environ vingt-six toises, ce qui répond presque à dix perches. Cinquante ares font à-peu-près un arpent.

Multiples décimaux de l'are.

Le déciare vaut dix fois l'are.

L'hectare vaut cent fois l'are, c'est un peu moins que le double du grand arpent.

Le kiliare ou kilare vaut mille fois l'are, ou environ vingt arpens.

Le myriare ou dix mille fois l'are, répond au carré d'un kilomètre du côté.

Division décimale de l'are.

Le deciare vaut dix mètres carrés, ou deux toises carrées.

Le centiare vaut un mètre carré, ou deux cent soixante et trois millièmes de toise.

Le milliare n'existe pas.

Du Litre.

Le litre est une mesure pour les liquides et matières sèches ; sa capacité est celle d'un décimètre cube, c'est-à-dire de cinquante pouces six treizièmes cubes ; il remplace le litron et la pinte.

Multiples décimaux du Litre.

Le décalitre ou dix fois le litre, est égal à dix pintes et demie ; il remplace le boisseau de Paris : le demi-décalitre remplace le picotin.

L'hectolitre ou cent fois le litre, est égal à cent cinq pintes.

Le kilolitre est mille fois le litre.

Il n'y a point de myrialitre.

Division décimale du Litre.

Le décilitre, ou la dixième partie du litre, est l'équivalent d'un gobelet ordinaire.

Le centilitre équivaut au petit verre pour l'eau-de-vie ou les liqueurs.

Il n'y a point de millilitre.

Du Mètre.

Le décimètre ou dix fois le mètre, est égal

à trente pieds neuf pouces six lignes ; il répond à la perche et à la chaîne d'arpenteur.

L'hectomètre ou cent fois le mètre, est égal à trois cent sept pieds onze pouces quatre lignes.

Le kilomètre ou cent fois le mètre, est égal à cinq cent treize toises ; il répond à un petit quart de lieue.

Le myriagramètre ou dix mille fois le mètre, est égal à cinq mille cent trente-deux toises, et répond à deux lieues moyennes.

Fin du second et dernier Volume.

TABLE
DES MATIÈRES

Contenues dans les deux volumes, à laquelle on a ajouté celle des maladies auxquelles on peut apporter remède par les plantes dont il est parlé dans cet Ouvrage.

A.

Abscès internes (remède contre les). Voyez Scabieuse, tome 2, page 413. Abscès de la poitrine, moyen de les nettoyer, t. 1, p. 85.

Abricotée, voyez Pêche.

Abricotée, voyez Prunier.

Abricotier. Epoque à laquelle on peut commencer à le tailler, t. 1, p. 177. Des différentes sortes d'abricotiers, leur nom, le temps de la maturité de leurs fruits, de leur greffe, etc., tom. 2, p. 85. L'abricotier doit être planté à un an de greffe, p. 143.

Abris *ou* Auvent au-dessus des arbres en espaliers, t. 1, p. 8. Les abris sont nécessaires pour garantir les espaliers, 302. Voy. Espaliers. Auvent.

Absinthe grande et petite, sa culture, sa multiplication et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 85.

Acacia-rose. Description, culture, multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 425.

Ache, sa multiplication, sa culture et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 85. Sa racine est une des cinq apéritives, *ibid.* Sa semence est une des quatre semences chaudes, *ibid.* Voyez Céleri.

Aconit, multiplication de cette plante bulbeuse et sa culture, t. 2, p. 332.

Admirable jaune, voyez Pêcher.

Adonis, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 355.

Adventice, nom donné à certains bourgeons, à qu'elle époque ils paroissent, t. 2, p. 54.

Agacement des dents, comment l'ôte-t-on, t. 1, p. 418.

Agnus castus, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 426.

Ail, sa multiplication, sa culture et ses propriétés médicinales; sa racine est chaude, incisive, résolutive, etc., t. 1, p. 86. Temps de planter l'ail, pag. 180. Pour tout ce qui concerne la culture de l'ail; sa recolte, etc. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Ail à fleurs, sa culture, t. 2, p. 333.

Air salubre, à quoi on le reconnoît, t. 1, p. 84. L'air donne à la sève une action toujours nouvelle, t. 2, p. 13. Préservatif contre le mauvais air. Voyez Oignon, t. 1, p. 107.

Aisselles, moyen d'en corriger la puanteur, voyez Myrte, t. 2, p. 458.

Alaterne, description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 426.
Alberge, voyez Pêcher.
Alettris, multiplication et culture de cet oignon, t. 2, p. 333.
Alibousier, voyez Styrax.
Alimens. La moutarde sert à leur coction, t. 1, p. 106. Ils changent de nature dans les viscères, t. 2, p. 16.
Alisier, variétés, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 426.
Alkekenge, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 356.
Allées (les) d'un jardin doivent être disposées selon sa grandeur, etc., t. 1, p. 2. Moyen assuré de les conserver dans les grands orages et dans les chutes d'eau, 3. Temps de les nettoyer, 206, 226. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Althea frutex, description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 427.
Amande (pêche), voyez Pêcher.
Amandier, ses différentes espèces, leur nom, le temps de leur maturité, comment on les perpétue, etc., t. 2, p. 87.
Amaranthes, on dispose les couches chaudes pour les mettre, t. 1, p. 248. Culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 356.
Amarillis *ou* Narcisse d'automne, multiplication et culture de cet oignon, t. 2, p. 333.
Ambrette, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 357 — 427. Voyez Poirier.
Amélanchier, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 428.
Amendement d'un jardin, quels sont les fumiers qu'on y emploie, engrais, etc., t. 1, p. 18.
Amethiste, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 357.
Amomum, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 428.
Amorpha, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, *ibid.*
Amygdales, remède contre cette partie de la gorge. Voyez Sariette, t. 1, p. 122. Remède contre leur inflammation. Voy. Noix, t. 2, p. 112. Mauve des jardins, 391.
Anagyris, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 428.
Ancholie des jardins, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 357.
Andromeda, description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 429.
Anemones, temps de les mettre en terre, t. 1, p. 202; d'en couvrir les couches, 245; quelle anemone paroît la première, *ibid.*; quelle est la plus belle semence, on en replante, 246; Culture de cette plante, distinction de la belle, etc., t. 2, p. 334. en général pour tout ce qui concerne la culture et les soins que cette fleur exige, voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Anus (moyen d'arrêter l'hémorragie de l'). Voyez Hellebore, t. 2, p. 379. Remède contre la douleur du téneme. Voyez Tilleul, 494.
Angelique, sa multiplication, sa culture et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 86. Temps de la semer, de la recolter, etc. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Angélique épineuse, description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 429.
Angélique de bordeaux, v. Poirier.

Angleterre, voyez Poirier.
Animaux, signes qu'ils donnent pour les pronostics du temps, t. 1, p. 83.
Anis, sa multiplication, sa culture et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 86.
Anonis, description et multiplication de cette plante, t. 2, p. 429.
Aoûter (s'), c'est acquérir plus de fermeté et se brunir, d'où vient ce nom, t. 2, p. 46.
Api, voyez Pommier.
Apio (onguent), avec quoi il se fait, t. 1, p. p. 85.
Apios *ou* Glycine, culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 334.
Apocin, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 358.
Apoplexie (remède contre l'). Voyez Melisse, t. 1, p. 104. Roquette, 120. Cerisier, t. 2, p. 91. Oeillet, 396. Primevère, 405. Sauge, 411. Tilleul, 494.
Apostume, remède pour les mûrir. Voy. Oignon, t. 1, p. 107. Voyez Oseille, t. 1, p. 108. Contre les apostumes internes. Voyez Scabieuse, t. 2, p. 413.
Appétit, plante qui le provoque. Voyez Estragon, t. 1, p. 98. Moutarde, 106. Oseille, 108. Thym, 123. Olives, t. 2, p. 114. Raisin vert, 141. Raisin sec, 142.
Araignées, les serres doivent être bien nettoyées de toiles d'araignées, t. 1, p. 277.
Arbousier *ou* Fraisier en arbre, description, culture et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 429.
Arbres, il faut prendre garde en labourant d'offenser leurs racines, ni de les ébranler, t. 1, p. 21. Les arbres nouvellement plantés en terre sèche et légère, ont besoin d'être arrosés, 22. Un arbre fatigué ou dont les feuilles paroissent se faner, veut être arrosé, etc., 24. Il ne faut faire monter en graine aucune plante au pied des arbres, surtout de celles qui s'allongent et qui pivottent, et pourquoi, 28. Trous à faire pour la plantation, et on commence à planter, 196. Choix à faire des arbres. — Précautions à prendre pour les lever de terre et les avoir bons. *ibid.* et 204. On les taille, à quelle époque il faut cesser la taille, et pourquoi, 221. On met des tuteurs aux jeunes arbres, 222. On couvre leurs racines. — On continue la plantation, *ibid.* et la transplantation, 223. Soins à prendre des jeunes plans d'arbres et arbustes, 224. On les nettoie, 242. Trous à faire pour les plantations au printemps. — Soins à prendre des arbres qui languissent, 231. Il faut émousser les arbres. — Moyen de mettre à fruit ceux qui s'emportent. — Il faut éplucher les arbres, 232. On couvre le pied des arbres nouvellement plantés, 233. On les prépare selon la forme qu'on leur destine, 243. On en plante encore. — Moyen de les transplanter en motte — d'abriter ceux qui ne se mettent pas à fruit. — Pour leur donner de la nourriture, selon leurs besoins et la langueur qu'ils annoncent, 244. On émonde les arbres et arbrisseaux sans toucher aux bourgeons. — On sème des pepins d'arbres fruitiers. — On labour avec précaution entre les rangs d'arbres, 248. On parvient à faire croître un arbre pendant long-temps au-dessus d'un baquet rempli d'eau, t. 2, p. 6. Maladies périodiques des arbres, 50 *et suiv.* Les arbres à brou, à coquille et à robe, donnent de fausses fleurs l'hiver, 58. De l'action de la sève dans les arbres hors de terre, 60. Des

arbres à fruit, de leur plantation, de leur nature, de la greffe, de leur végétation, et des soins qu'ils exigent, 62 *et suiv.* Des arbres doublement féconds quels ils sont, 63. Des graines d'arbres à choisir, et du temps de les mettre en terre, 65. Des soins à prendre des jetons quand ils sont levés, 66. Des arbrisseaux dans la pépinière, 67. Quels sont les arbres qui donnent des fruits francs par la semence, 69. Temps que les arbres doivent rester dans la pépinière, 70. Le replantement des arbres vaut un demi-enter. — Il faut greffer les arbres aussitôt qu'ils sont assez forts, 71. Des différentes espèces d'arbres à greffer, 72. Tous les arbres sont susceptibles d'être greffés, comment on les greffe pour tige, demi-tige, nains, etc., 72 *et suiv.* Moyen de garantir les greffes des insectes, et des gelées du printemps. — Moyen de se procurer des arbres chargés de diverses espèces de fruit. — Des arbres propres à remplacer ou de la bâtardière, 81. De la terre propre aux espèces différentes d'arbres fruitiers, 82 De la disposition raisonnée des arbres d'un jardin. - De l'exposition des arbres, 84. Des meilleurs arbres à fruit et temps de leur maturité, 85. Des soins à apporter à la plantation. — Temps de préparer les trous. — Comment on doit les faire selon les arbres qu'on a à planter, 242. Ce qu'il faut faire quand on trouve le tuf. — Soins à prendre lorsqu'on place un arbre dans l'endroit où il en est mort un autre. — Ce qu'il faut faire pour rendre la terre meilleure avant d'y mettre l'arbre. — De la plantation d'un espalier. — La plantation d'automne donne une année d'avance. — Âge où se doivent planter les fruits à noyaux, et les fruits à pepin, 143. Il faut effeuiller un arbre avant de le planter, et pourquoi. — Ne pas enterrer la greffe. — Couper la plus foible s'il y en a deux. — Choix à faire des arbres, tiges. — Les poiriers greffés sur franc sont préférables à ceux greffés sur coignassier, et pourquoi. — On peut avec des précautions planter des pruniers, cerisiers, abricotiers, poiriers et pommiers un peu fort. — De la plantation dans un terrein sec, 144. Moyen d'entretenir toujours de la fraîcheur aux pieds des arbres dans les terrains chauds, et de la chaleur dans les terrains froids et humides. — Moyen employé pour remettre des arbres altérés, fatigués ou ridés par un long voyage avant de les planter, 145. Les arbres à replanter ne doivent pas être trop vieux levés. — Espace à leur donner selon les espèces et le terrain, 146. Les treilles nuisent aux arbres en espaliers lorsque les murs sont trop bas. — Moyen de maintenir la fraîcheur aux pieds des arbres dans les terres sèches et légères, et de réchapper les arbres languissans, etc., 147. Dans les sécheresses il faut faire arroser les arbres nouvellement plantés. — De la transplantation des arbres. 148. Les arbres toujours verts peuvent se transplanter dans le milieu de l'été. — Arbres très-forts transportés sans dommage d'un terrain dans un autre, et qui ont rapporté la même année, 149. Procédé pour faire grossir les arbres très-promptement, 150. Nouvelle manière de disposer les arbres pour garnir un espalier quelque haut qu'il soit, 151. Procédé pour multiplier les arbres par bouture, bourgeons ou racines, 152.

Manière de les faire et de les conserver, *ibid.* et 153. Taille des arbres. — Quel est le but de la taille. — Moyen de faire durer les arbres, 154. Les arbres veulent être taillés selon leurs différentes positions, leur nature et leur force, 155 *et suiv.* Distinction des branches à fruit, des branches chiffonnes, des branches à bois, de faux bois, des branches gourmandes, des branches les plus précieuses, etc., 158 *et suiv.* On casse les petites branches produites de boutons à fruit, et pourquoi. A quels arbres on le fait. — Manière de mettre un arbre à fruit. — Soins à prendre d'un espalier pour le garnir du haut en bas, 161 *et suiv.* Comment on maintient les arbres dans la fructification. — De la taille des contre-espaliers, 162. Moyen particulier de former le pêcher, et de l'ordre de ses branches et de sa taille, 163. De la manière de multiplier par les marcottes les arbres rares et précieux, 193. Comment on fait prendre racine aux branches, *ibid.* Comment on marcotte des arbres qui ont rarement des branches à leurs pieds, 195. Des maladies et des plaies des arbres, et des remèdes à y apporter, 230 *et suiv.*. Les parties des arbres atteints de coups de soleil et de la gelée, doivent être enlevées jusqu'au vif. Remède à y appliquer, 240 *et s.* Dans le nombre des plaies des arbres, on en distingue deux, comment occasionnées, 241. Cures de ces plaies, 242. Saignement des plantes. — Suppuration de leurs plaies, 243. Remèdes à y appliquer, 244 *et s.* Détersion des plaies des arbres, 245. Incarnation des plaies des arbres, 246. Cicatrisation de leurs plaies, 248. L'âge d'un arbre et sa vigueur contribuent à sa guérison; 249. Epoques sur lesquelles on peut compter pour la guérison des plaies des arbres, 250. Facultés des arbres pour se réparer, 251. Les arbres ébottés donnent très-rarement du fruit, 252. Cas où on peut étronçonner des arbres ou les récéper, 253. Des branches éclatées, et des moyens d'y remédier, 254. Plaies des racines, et distinction de ces dernières, 255. Le retranchement du pivot à un arbre qu'on plante, cause une plaie difficile à guérir, 257. Lorsqu'un arbre languit, il faut en visiter les racines. — Moyen d'empêcher les fleurs et les fruits de tomber, et d'en retarder le développement, 258. Moyen de garantir les arbres de la gelée, 260. Des arbres selon leurs différens climats, 261. Nouvelle méthode de rétablir des arbres languissans, par le moyen des cautères, 264. Insectes nuisibles aux arbres, et différens moyens de les en garantir, 266. Moyen de préserver les greffes des arbres des chenilles et des fourmis, 276. Moyen de détruire les insectes qui attaquent les arbres fruitiers, 280 — 282 — 283. Moyen de décorer les appartemens avec des branches d'arbres fruitiers, qui seront couvertes de feuilles et de fleurs pendant les plus grands froids de l'hiver, 318. Pour tout ce qui concerne en général la culture des arbres, leur taille, les soins qu'ils demandent depuis la graine jusqu'à la récolte du fruit, etc. v. Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Arbre de cire, description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 430.

Arbre de Judée, description, culture et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 430.
Arbre de neige, description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 430.
Arbres d'ornement, qu'on peut cultiver avec les soins ordinaires, t. 2, p. 425.
Arbre de St. Louis *ou* Mahaleb, description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 430.
Arbre sage, voyez Mûrier.
Arbres toujours verts; ils ne se transplantent que lorsqu'ils sont sur le point d'éclorre leurs boutons, t. 1, p. 274 — 306. Voy. Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Arbrisseaux, temps de les tailler, t. 1, p. 201. D'en planter des marcottes, *ibid.* et 203. De les tondre, 225. Pour tout ce qui concerne la culture des arbrisseaux en fleurs, etc. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Arbrisseaux d'ornement, qu'on peut cultiver avec les soins ordinaires, t. 2, p. 425.
Arbustes d'ornement, qu'on peut cultiver avec les soins ordinaires, t. 2, p. 425.
Arc-en-ciel, signes qu'on en tire pour les pronostics du temps, t. 1, p. 77.
Are, sa valeur, ses multiples, ses divisions décimales, t. 2, p. 500.
Argentine, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 358.
Aristoloche sarmenteux, description, culture et multiplication de cet arbre grimpant, t. 2, p. 431.
Arpent, division de l'arpent de terre, et des mesures d'après les nouvelles divisions de l'are, t. 2, p. 500.
Arrêtes de pierre ou de gazon nécessaires pour la conservation des allées dans les grands orages, etc., t. 1, p. 3.
Arroche *ou* Belle-dame, sa multiplication et sa culture, t. 1, p. 87. Différens noms de cette plante. — A quelle époque on la sème. — Elle supplée à la poirée et adoucit l'acide de l'oseille, 269. Pour tout ce qui concerne la semence de cette plante, sa culture, sa germination et ses usages. Voyez les travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Arrosemens: de ceux qu'on doit faire dans la serre, t. 1, p. 248. Pour tout ce qui concerne les arrosemens, le temps de les faire, etc. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année. Voy. Arroser.
Arroser, il faut arroser à propos; à quoi on connoît qu'il faut arroser les plantes, différentes manières d'arroser, t. 1, p. 21 *et s.* Tout ce qui se replante doit être arrosé en tel temps que ce soit, 22. Utilité des arrosemens, comment ils doivent être faits pour le bien de la plante. — Quelle est l'heure des arrosemens dans les différentes saisons, 23.
Arrosoir pour laver les arbres, leurs feuilles, etc. t. 1, p. 22.
Artichaut, ses différentes espèces. sa multiplication; sa culture, et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 88. On en prépare de vieux pieds comme les cardons, 188. Soins que demandent les artichauts, 212. Moyen d'en conserver sûrement, 213. Il faut finir de les butter, 227. Les veiller, 240. Pour tout ce qui concerne la culture des artichauts, et leur multiplication depuis la graine et la bouture jusqu'à la récolte du fruit et de la nouvelle graine, voyez Tra-

vaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Asclepias dompte-venin, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 431.
Ascyrum, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 431.
Aselli, voyez Signes tirés des étoiles, etc., t. 1, p. 76.
Asperges, plante potagère qui dure le plus, tom. 1, pag. 52. Ses différentes espèces, sa multiplication, sa culture, et ses propriétés en médecine, 88. Traité particulier et détaillé de cette plante, où on enseigne très en détail tout ce qui la concerne, 124 *et suiv.* Temps de travailler les couches d'asperges, 180. On en coupe les montans pour graine, 196. Soins qu'elles demandent, 215. On peut en planter et faire des couches pour en avoir hors de saison, 216. On leur donne un labour, 228 — 235. Pour tout ce qui concerne la culture des asperges, depuis le moment de leur semence ou plantation, jusqu'à la récolte du fruit et de la graine, voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Asperge en arbrisseau, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 431.
Asphodèle, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 359.
Aspic (huile d'), son emploi contre les poux. Voyez Lavande, t. 1, p. 102.
Aster, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 360.
Asthmatiques, soulagement qu'ils éprouvent par l'usage du cerfeuil, etc., t. 1, p. 92. Chou, 93. Tisanne bonne pour les asthmatiques. Voyez Hysope, 100. Navet, 106. Raifort, 117. Raves, *ibid.* Sarriette, 122. Sauge, *ibid.* Thym, 123.
Asthme, voyez Figues, t. 2, p. 105. Bryone, 366. Coquelicot. 370. Julienne, 386. Pied de veau, 403. Saponnaire, 411. Sauge, *ibid.* Scabieuse, 413. Sabine, 485. Voyez Asthmatiques.
Astracan (pomme d'), voy. Pommier.
Astragale, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 360.
Astragale, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 432.
Athanor, ce que c'est, et son utilité dans les couches échauffées par la vapeur de l'eau, t. 1, p. 38.
Attrape-mouche, voy. Muscipula.
Aubépine, voyez Noble-épine.
Aveline, vertus médicinales de ce fruit, t. 2, p. 110.
Avelinier, voyez Noisetier.
Avis de l'éditeur, t. 1, p. 5.
Aune, temps d'en planter des rejetons, t. 1, p. 202. Description, culture, multiplication et vertus médicinales de cet arbre, t. 2, p. 432.
Aurate, voyez Poirier.
Auricules, soins à prendre des pots d'auricules, t. 1, p. 204 — 225. Culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 360. Pour tous les soins en général qu'exigent cette fleur et cette plante, soit dans la serre, soit dehors, voyez les travaux de chaque mois de l'année.
Automne, travaux à faire dans les jardins pendant les trois mois d'automne, t. 1, p. 178 *et s.*
Auvent *ou* Abri, au-dessus des arbres en espaliers, t. 1, p. 8.
Azalea de Virginie, variétés, culture et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 432.
Azedarac, variétés, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 433.
Azerolier, variétés, description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 433.

B.

Baguenaudier, on les transplante, t. 1, 274. Culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 433.
Balsamine, culture et multiplicarion de cette plante, t. 2, p. 362.
Balsamique mâle, nom donnée à la pomme de merveille, et pourquoi, t. 2, p. 405.
Barba jovis, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 433.
Barbe de chèvre, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 362.
Barbe de renard, culture et multiplication de ce petit arbrisseau, t. 2. p. 434.
Barbeau, bluet, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 363.
Bardin, voyez Pommier.
Basilic, sa multiplication, sa culture et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 88; t. 2, p. 364. Temps d'en récolter la graine, t. 1, p. 188. Pour avoir du basilic de bonne heure, 262. Pour tout ce qui concerne en général la culture du basilic, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Batavia, voyez Salade.
Baume, temps d'en couper les tiges, t. 1, p. 194. D'en planter, 305. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Baumier du Chily, multiplication de cette epèce de pin, t. 2, p. 434.
Bâtardière, ce que c'est, t. 2, p. 81 *et s.*
Bêcher, temps de le faire. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Belette, moyen d'en préserver les figuiers, t. 2, p. 96.
Belladone, culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 335.
Belle-dame, voyez Arroche.
Belle de jour, temps d'en placer dans les jardins, t. 1, p. 174. Culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 364.
Belle de nuit, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 364.
Belle-bauce, voyez Pêcher.
Belle-tillemont, voyez Pêcher.
Bellevedère, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 365.
Bellissime d'automne, v. Poirier.
Bergamotte d'Angleterre, Suisse, etc., voyez Poirier.
Bette, voyez Poirée.
Betterave, ses différentes espèces, sa multiplication, sa culture, etc., tom. 1, pag. 89. Temps de le sretirer — Moyen de les conserver, 211. Pour tout ce qui concerne la culture des betteraves, selon leur différentes espèces, depuis leur semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez aux travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Betterave, voyez Pêcher.
Beurré, voyez Poirier.
Bezi de la motte, chaumontelle, etc, voyez Poirier.
Bidens, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 365.
Bigareau, voyez Cerisier.
Bignonia, culture et multiplication de ce jasmin, t. 2, p. 434.
Bile, remède pour éteindre sa chaleur. Voyez Citrouille, t. 1,

p. 94. Pour arrêter son effervescence. Voyez Laitue, 101. Pour la calmer. Voyez Oseille, 108. Pourpier, 115, Raves, 117. Pour la purger. Voyez Nerprun, t. 2, p. 459. Pour corriger la bile noire. Voyez Bourrache, t. 2, p. 366. Violette, 423.

Bisarre, nom donné au plus bel oeillet, t. 2, p. 396.

Blanc, maladie de plusieurs arbres, t. 2, p. 50. Il faut supprimer les parties qui en sont attaquées, 235.

Blanquet, voyez Poirier.

Blé de Turquie, ses variétés, sa multiplication, sa culture; usage de son fruit dans les alimens, etc. t. 1, p. 89.

Blessures (remède contre les). Voyez Primevère, t. 2, p. 405.

Bluet du levant, voyez Ambrette. Barbeau.

Boeuf, par quels signes il annonce le changement de temps, t. 1, p. 83.

Boire trop frais dans les grandes chaleur; remède dans cette circonstance. Voyez Marguerite, t. 2, p. 390.

Bois-bouton, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 434.

Bois puant, voyez Anagyris.

Boiseuses (quelles sont les plantes), t. 2, p. 4.

Bon chrétien, voyez Poirier.

Bonduc *ou* Chicot, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 435.

Bonne-dame, voyez Arroche.

Bonnet de prêtre, voy. Citronelle. Fusain.

Bordures, elles doivent être tondues un peu chaque année, et relevées tous les trois ou quatre ans pour être remises au cordeau, tom. 1, p. 53. Temps de les disposer et de les renouveler, 193. De les sarcler et de les regarnir, 203. Disposition à leur donner, 241. Bordures pour les plattes-bandes, t. 2, p. 331. Pour tout ce qui concerne les bordures, leur propreté, etc., voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Borgner se dit des choux-fleurs qui marquent avant le temps.

Bosquets, arbres, arbrisseaux et arbustes d'ornement qui peuvent garnir des murs et des bosquets, t. 2, p. 425.

Bouche (remède contre les plaies de la). Voyez Ache, t. 1, p. 85. Capucine, 91. Cochléaria, 95. Remède contre les inflammations de la bouche. Voyez Mûres, t. 2, p. 108. Pour donner bonne bouche. Voyez Noix, 112. Pour bien nettoyer la bouche. Voyez Ancholie des jardins, t. 2, p. 357. Remède dans les maladies de la bouche. Voy. Mauve des jardins, 391. Hêtre, 449. Troène, 495.

Boule de neige, voyez Obier des bois.

Bouleau Merisier, multiplication de cet arbre de pleine terre, t. 2, p. 435.

Bourbonnoise, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 365.

Bourdaine, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 435.

Bourdine, voyez Pêcher.

Bourgeons, procédé pour multiplier les arbres par bouture, bourgeons ou racines, t. 2, p. 152. Voyez Vigne.

Bourrache, sa multiplication, sa culture, ses propriétés médicinales, tom. 1, pag. 89. Des soins qu'elle demande, 239; t. 2, 366. Pour tout ce qui concerne la culture de la bourrache, et des soins qu'elle demande, voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Bourse, nom donné aux branches à fruit des arbres à pepin; soins qu'il faut en prendre à la taille, t. 2, p. 159.
Bouton d'or, bouton d'argent, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 366. Voyez Herbe à éternuer.
Boutures, branche vive qu'on prend sur un arbre pour en faire une; manière d'y réussir, t. 2, p. 3. Procédé pour multiplier les arbres par boutures, bourgeons ou racines, tom. 2, p. 152. Comment on met en terre les boutures de vignes, etc., 140.
Branches, de la direction de la sève dans leur formation, t. 2, p. 29. Soins à apporter pour retrancher, ménager, couper les branches différentes à la taille, etc. — Distinction des branches à bois, de faux bois, des branches à fruit, des branches chiffonnes, gourmandes, des branches les plus précieuses, etc., 158 *et suiv.* Moyen de mettre des branches à fruit, 160. Moyen de faire prendre racine aux branches, 193. Il faut choisir celles qui conviennent, 195. Moyen de décorer les appartemens avec des branches d'arbres fruitiers qui seront couvertes de feuilles et de fleurs pendant les plus grands froids de l'hiver, 318.
Brugnon violet, voyez Pêcher.
Brûlure des branches d'arbres, etc. t. 2, p. 50. Brûlure du pêcher, par quoi occasionnée, et remède à y apporter, 233.
Brûlure, Remède contre cet accident. Voyez Chou, t. 1, p. 93. Courge, 96. Laitue, 101. Oignon, 107. Poireau, 111. Pied de veau, t. 2, p. 403. Tabac, 417. Lierre, 454. Peuplier, 474. Sapin, 486. Sureau, 490.
Brumaire. Climat de Paris et de Flandres; climat des bords de la Méditerrannée pour les semailles, tom. 1, pag. 62. État du ciel pendant ce mois. — Travaux à faire aux jardins pendant ce mois, t. 1, p. 206 *et s.* On sème des crêpes blondes, la laitue de passion, la crêpe verte. — On repique celles en état de l'être, *ib.* — On couche ou replante des poireaux. — On arrange les oignons comme le mois précédent, 207 *et s.* On lève la ciboule. — On coupe les feuilles de civette, etc. — On nettoie les choux-fleurs. — On les préserve de la gelée, 208. Soins que demandent les choux ordinaires. — Moyen d'avoir des raiforts pendant l'hiver, 209 *et s.* On sème des épinards qui fournissent de bonne graine. — On sème des fèves. — Des pois de différentes sortes, soins qu'ils demandent, 210. On retire les betteraves. — Manière de les conserver. — On soigne la poirée. — Ont fait blanchir les cardons; manière de les conserver, 211. Soins que demandent les artichauts, 212. Moyen de les conserver sûrement, 213. Moyen d'avoir de l'oseille dans les temps les plus rigoureux. — Soins que demandent les asperges, 215. On peut en planter, on les laboure et on fait des couches pour en avoir hors de saison, 216. Des scorsonnères bons à manger. — Des salsifis. — Soins à prendre pour rendre le céleri bon, tendre et blanc, etc., 217. Pour les conserver. — Des endives, 218. Pour les conserver. — De l'estragon. — On prépare des couches chaudes pour les concombres; moyen d'avoir de bonne graine de concombre, 219. Du topinambour, temps de le retirer de terre. — On sème des salades sur couches. — On prépare la terre destinée aux premières,

mières. — On sème des carottes en bonne exposition. — Par la gelée on transporte des fumiers dans le potager. — Productions du potager, 220. On taille les arbres à fruit en pleine terre. — A quelle époque il faut cesser les tailles, et pourquoi. — Soins à prendre pour les figuiers, 221. On met des tuteurs aux jeunes arbres. — On couvre leurs racines. — On continue d'en planter, mais il vaut mieux l'avoir fait dans le mois précédent. — On taille les groseillers, on en replante. — On nettoie les framboisiers; on les laboure, 222. Il faut ôter tout le fruit qui reste sur les arbres, et pourquoi. — Comment on l'arrange pour le conserver. — Quels sont les fruits de la saison. — On continue la transplantation des arbres, etc., 223. On fume la pépinière. — On assujettit les arbres. — Soins à prendre des jeunes plants d'arbres et arbustes. — Il faut finir de mettre en terre les plantes à racines bulbeuses. — à l'abri les pots de fleurs, 224. On coupe toutes les tiges des fleurs tardives. — On ratisse et on nettoie les bordures. — Les oeillets, les auricules doivent être abrités. — On remue la terre destinée à l'encaissement des fleurs. — On abrite les anemones, les renoncules et les hyacinthes. — On tond les arbres d'ornement, et on remue la terre autour. — On plante encore des rosiers, jasmins, lilas, syringa, etc., 225. — On prépare les graines, on dispose les fleurs. — On raccommode les outils. — On nettoie les allées. — On roule les gasons. — Soins des plantes étrangères et de la serre, 226. — Les plantes étrangères doivent être rentrées dans la serre. — Comment ou les dispose pour l'ordre et le soin. — Soin que la serre exige, *ibid.*

Bruyère du Cap de Bonne-Espérance, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 435.

Bryone d'abyssinie, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 366.

Bubons (remède contre la malignité des). Voyez Valériane, t. 2, p. 420.

Buglose, sa multiplication, sa culture, ses usages et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 90; t. 2, p. 367, Des soins qu'elle demande, t. 1, p. 239; t. 2, p. 367.

Buis, son bois coupé à la fin de l'hiver est très-dur, et plus mou si on le coupe en été, t. 1, p. 34. Temps de planter le buis d'Hollande dans les jardins, 274. Variétés, description, multiplication et vertus médicinales de cet arbrisseau, t. 2, p. 435.

Buisson ardent, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 436.

Bulbeuses (quelles sont les plantes), t. 2, p. 4.

Buplévre ou oreille de lièvre, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 436.

C.

Cachexie (remède dans la). Voyez Persil, t. 1, p. 110. Pied de veau, t. 2, p. 403.

Caïeux; excroissances animées que quelques plantes poussent de leurs bulbes pour se régénérer, t. 2, p. 3.

Caisses disposées à produire des parterres factices, t. 2, p. 312. Voyez Fleurs.

Calcul. La moutarde convient à cette maladie, t. 1, p. 106. Panais, p. 109. Persil, p. 110.
Calice, voyez Fleurs.
Callebasses, voyez Citrouilles.
Calleville blanc, rouge, voyez Pommier.
Caméra. Description et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 436.
Camelée à trois coques. Description et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 437.
Camomille odorante. Culture et multiplication de cette plante, t. 1, p. 368.
Campagnol ou petit rat des champs; comment on le détruit, tom. 2, p. 273.
Campanule à grandes fleurs. Culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 368.
Canards. Signes qu'ils fournissent dans les pronostics du temps, t. 1, p. 81.
Cancer. Remède dans cette maladie, voyez Lentille, t. 1, p. 103.
Caprier. Description, culture, multiplication et usage du fruit de cette plante sarmenteuse, t. 2, p. 437.
Capucine, sa multiplication, sa culture et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 90. On en soigne les boutures, p. 189. Moyen de reproduire la capucine double et de la conserver, t. 2, p. 369. Pour tout ce qui concerne la culture de la capucine, et l'annuelle et la vivace depuis la plantation jusqu'à la récolte du fruit, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Carie des dents (remède contre la). Voyez Rue de chèvre, tom. 2, p. 409.
Caracolle. Description et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 437.
Caraffe. Temps de mettre les oignons en caraffe, t. 1, p. 430.
Cardes. Temps de les butter, t. 1, p. 180.
Cardinale Fustemberg, voyez Pêcher.
Cardinale rouge. Multiplication et soins qu'exige cette plante délicate, t. 2, p. 369.
Cardon de Paris et d'Espagne. Multiplication et culture de cette plante, t. 1, p. 91. Traité particulier où on enseigne très en détail tout ce qui concerne la culture de cette plante potagère, etc. p. 130 et suiv. Temps de les butter, p. 180. De les lier, p. 187. D'en recueillir la graine, p. 188. On les fait blanchir. — Manière de les conserver, p. 211. Il faut les butter, p. 230. Pour tout ce qui concerne la culture des cardons, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez aux travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Carotte; ses différentes espèces; sa multiplication, sa culture, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 91. Temps de les sarcler, p. 180. D'en couper les feuilles, p. 189. D'en semer, p. 220. Il faut en mettre à l'abri pour l'hiver. — Moyen de les conserver, p. 228. On en sème, p. 230. On en transplante pour graine, p. 241. Pour tout ce qui concerne la culture des carottes depuis leur semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Caroubier. Description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 437.
Casse de Buénos-ayres. Description et multiplication de cette plante, t. 2, p. 438.
Casse cotonneuse. Description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 438.
Casse du Maryland. Multiplication et soins que demande cette plante, t. 2, p. 369.

Cassolette, voyez Poirier.
Catalogue des meilleurs arbres à fruits, et temps de leur maturité, t. 2, p. 85.
Catalogue des arbres, arbrisseaux et arbustes d'ornement les plus connus qu'on peut cultiver avec les soins ordinaires, et qui peuvent garnir des murs et des bosquets, etc. t. 2, p. 425.
Catalpa. Description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 438.
Cataplasme résolutif, voyez Poix, t. 1, p. 113. Pour appaiser la douleur de tête dans les fièvres ardentes, voyez Pourpier, p. 115.
Catharres. Remède bon contre cette maladie, voyez Lavande, t. 1, p. 102. Sauge, p. 122.
Catillac, voyez Poirier.
Cautères. Nouvelle méthode de rétablir des arbres languissans par leur moyen, t. 2, p. 264 et suiv.
Cautères; moyen de les défendre contre l'inflammation, voyez Lierre, p. 454.
Ceanothus. Description et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 438.
Cèdre du Liban. Description et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 439.
Célastre à feuilles de buis. Description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 439.
Céleri grand et petit; sa multiplication et sa culture, t. 1, p. 91. Temps de le butter, p. 180-193. Soins à prendre pour le rendre bon, tendre et blanc, p. 217. Pour le conserver, p. 218. Il faut le butter, p. 230. Pour en avoir dans l'été, p. 239. Pour tout ce qui concerne la culture du céleri, depuis sa semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Cerfeuil; ses différentes espèces, sa multiplication, sa culture, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 91. Temps de le semer, p. 189-238. Soins à en prendre, p. 239. Pour tout ce qui concerne la culture du cerfeuil, selon les différentes espèces, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Cerisiers. Temps de les greffer dans les pépinières, t. 1, p. 276. Noms des différentes espèces de cerisiers, du temps de la maturité de leurs fruits, du terrain qui leur convient, de leur multiplication, etc. t. 2, p. 87. Expérience faite sur un cerisier pour lui faire porter du fruit sans noyau, p. 88. Vertus médicinales des feuilles, fruits et gomme du cerisier, p. 91.
Cerisier à fleurs doubles, à fleurs semi-doubles. Description et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 439.
Cerveau (pour le fortifier), voyez Fraisier, t. 1, p. 99. Pour en soulager toutes les maladies, voyez Sauge, p. 122. Thym, p. 123. Basilic, t. 2, p. 364. Sauge, p. 411. Poudre céphalique, qui débarrasse les sérosités du cerveau, t. 1, p. 419.
Chair à dame, voyez Poirier.
Chaleur (la) est nécessaire pour mettre en action les sels dissous par l'eau pour la végétation, t. 2, p. 7. C'est un des plus puissans agens du mouvement de la sève, *ibid.*
Chamœcerasus. Description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 439.
Chamædris. Multiplication et culture de cette plante, tom. 2, p. 369.
Champ-riche (poire de), voyez Poirier.
Champignons. Couches pour en

avoir ; différentes manières de les faire et de les placer, t. 1, p. 45. Procédé pour les multiplier, p. 47. Quels sont les meilleurs, *ibid.* Observations sur la couleur du champignon, p. 48. Moyen de prévenir ses effets dangereux, p. 49 et suiv. Les champignons provenus de couche peuvent le devenir, p. 50-92. Remède contre leur venin, voyez Poireau, p. 111. On garantit leurs couches du froid et de l'humidité, p. 194, 241.

Chancellière, voyez Pêcher.

Chancres des arbres ; à quelle époque ils se déclarent, t. 2, p. 50. Moyen de les guérir, p. 238 et suiv.

Charbon (le) mis au pied d'un arbre dans un terrain sec, y entretient toujours la fraîcheur, t. 2, p. 145-147.

Charbon (remède contre le). Voyez Scabieuse, t. 2, p. 413. Valériane, p. 420.

Charançon ; moyen d'en garantir les légumes secs, t. 1, p. 383.

Charme. Description, culture et multiplication de cet arbre, dont on fait des charmilles, tom. 2, p. 439.

Charmilles, voyez Charme.

Charnues (quelles sont les plantes) t. 2, p. 5.

Charrée ; d'où produite son utilité dans la culture, etc. tom. 2, p. 237.

Chasselas, voyez Verjus.

Chassie des yeux (eau bonne contre la). Voyez Argentine, t. 2, p. 358.

Châssis. Soins à prendre des plantes qui sont sous châssis, tom. 2, p. 328.

Châtaignier. Des différentes espèces de chataigniers ; de sa culture, de sa greffe, de sa multiplication, etc. ses vertus médicinales, t. 2, p. 91.

Chêne ; son bois, coupé pendant l'hiver, est le meilleur à employer ; t. 1, p. 34. Description de sa culture, sa multiplication et ses vertus médicinales, t. 2 ; p. 440.

Chenille, fourniture de salade qui se multiplie de graines, t. 1, p. 92. Temps de la semer, etc. pag. 268. On en confit pour l'hiver, etc. p. 269, 369.

Chenilles. Pour détruire celles qui s'attachent au plant de choux, t. 1, p. 256, 338. La chenille grise est ennemie des endives, p. 404. Moyen de détruire les chenilles nuisibles aux arbres, etc. t. 2, p. 268. Moyens de préserver les greffes de chenilles et de fourmis, p. 276. Moyen de détruire les chenilles et d'en garantir les arbres et les légumes, p. 283, 295.

Chervis ou Chirouis ; sa multiplication, sa culture, t. 1, p. 192. A quelle époque on sème de cette racine. — Quelle en est la meilleure graine, p. 258. Pour tout ce qui concerne la culture du chervis, depuis le moment de la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Cheval ; remède contre la morsure de cheval, voyez Haricot, t. 1, p. 100.

Cheveux de Vénus, voyez Nigelle de Damas.

Chevrefeuille. Culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 440. Temps de le planter, soins qu'il exige. Voyez pour tout ce qui concerne cet arbrisseau et sa culture, aux travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Chevreuse, voyez Pêcher.

Chicon, voyez Salade.

Chicorée frisée, voyez Endives.

Chicorée ; ses différentes espèces, sa multiplication et sa culture, t. 1, p. 92.

Chicorée sauvage; on la fait blanchir, t. 1, p. 189. Moyen de le faire, pag. 190. Soins à en prendre, p. 239. Pour tout ce qui concerne la culture de la chicorée sauvage, depuis sa semence jusqu'à la récolte de la graine, les différentes manières de la conserver, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Chicot, voyez Bonduc.
Chien-dent. Il faut en bien nettoyer la terre des jardins et celle des pépinières, t. 1, p. 275.
Cholera-morbus; le melon engendre cette maladie, t. 1, p. 105.
Chou. Différentes espèces de chou; sa multiplication, sa culture, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 93. Voyez Choux frisés.
Chou-fleur tendre, dur; sa multiplication, sa culture, etc. t. 1, p. 93. Traité particulier où on enseigne très en détail tout ce qui concerne sa culture, p. 137 et suiv. Temps de semer les choux-fleurs printaniers, p. 180. De les nettoyer, p. 208. Il faut veiller à ceux qui sont sous châssis, p. 228, 241. En général, pour tout ce qui concerne la culture des choux-fleurs, le soin qu'ils exigent en pleine terre ou sur couche, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Choux frisés, Choux cabus; temps de les semer, tom. 1, p. 180. Comment on les conserve pour l'hiver, p. 181. Soins que demandent les choux ordinaires, p. 209. Chou brocoli, chou de Strasbourg, chou de Milan, chou vert, chou de Siam, ou chou-rave, chou-navet, chou rouge, etc. p. 254. Pour la culture générale des choux, selon leurs différentes espèces, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Choucas; ils annoncent l'orage, t. 1, p. 82.
Chouette; elle annonce par son cri le changement de temps, t. 1, p. 72.
Chypre (poire de). Voyez Poirier.
Ciboule; ses différentes espèces, sa multiplication, sa culture, etc. t. 1, p. 93. Temps de la lever, p. 208. Pour tout ce qui concerne la ciboule en général, sa culture, etc. voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année, où il est traité de la ciboule annuelle et de la ciboule vivace.
Ciboulette, voyez Cive.
Cicatrisation des plaies des arbres, t. 2, p. 246.
Ciel. Etat du ciel dans le mois de vendémaire, t, 1, p. 178. De brumaire, p. 206. De frimaire, p. 227. De nivose, p. 235. De pluviose, p. 247. De ventose, p. 277. De germinal, p. 307. De floréal, p. 334. De prairial, p. 358. De messidor, p. 378. De thermidor, p. 395. De fructidor, p. 414.
Circulation de la séve; son action dans les plantes, t. 2, p. 20 et suiv.
Ciste à feuilles de laurier. Description et culture de cet arbuste, t. 2, p. 441.
Citronelle, voyez Mélisse des jardins.
Citronnier; temps d'en semer les pepins, t. 1, p. 276. Greffe par approche pour les orangers et les citronniers, t. 2, p. 74. Voyez Orangers.
Citrouille; différentes espèces; sa multiplication, sa culture et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 94.
Cive; sa multiplication, sa culture, etc. t. 1, p. 94. Temps d'en couper les feuilles, page 208.

Comment on la multiplie, p. 279.
Civette, voyez Cive.
Clématite, ou Herbe aux gueux. Description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 442.
Clétra major et minor. Description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 442.
Climat. Epoque des semailles selon les différens climats, t. 1, p. 62. Voyez les différens mois de l'année.
Cloches des jardins, voyez aux différens mois de l'année.
Cloque des Pêchers; d'où elle est produite, t. 1, p. 374. Remède à y apporter, t. 2, p. 232.
Clou (moyen de faire percer en vingt-quatre heures un). Voyez Liseron, t. 2, p. 388.
Cochemar ou oppression nocturne (remède contre le). Voyez Pivoine, t. 2, p. 404.
Cochène ou Sorbier des oiseleurs. Description et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 442.
Cochléaria; sa multiplication, sa culture et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 94.
Cœur; la bourrache le fortifie, t. 1, p. 90. Voyez Fraisier, p. 99. Remède contre les affections du cœur, p. 104. Le melon réjouit le cœur, p. 105. Oseille, p. 108. Basilic, t. 2, p. 364. Buglose, p. 367. Remède contre les palpitations de cœur, voyez Œillet, p. 396.
Coignassier; de ses différentes espèces, de sa multiplication. — Usage de son fruit, etc. en médecine, t. 2, p. 91. Le poirier greffé sur franc est préférable à celui greffé sur coignassier, et pourquoi, p. 144. Le poirier greffé sur coignassier est fort sujet à la jaunisse; moyen d'y remédier, p. 233.
Coignier, voyez Coignassier.
Coing, voyez Coignassier.
Colchique d'automne. Culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 336.
Colique (remède contre la). Voyez Laurier, t. 1, p. 103. Camomille, t. 2, p. 368. Coquelicot, p. 370.
Colique néphrétique; plante utile dans cette maladie, voyez Corne-de-cerf, t. 1, p. 96. Ancholie des jardins, t. 2, p. 357.
Colique venteuse (remède dans la). Voyez Ail, t. 1, p. 86. Anis, p. 87. Basilic, p. 89. Rue, p. 121, Sauge, p. 122. Thym, p. 123. Rue-de-chèvre, p. 409. Sauge, p. 411. Chêne, p. 440. Genevrier, pag. 447. Laurier, p. 453.
Colmar, voyez Poirier.
Colmars; signes qu'ils fournissent pour les pronostics du temps, t. 1, p. 81.
Coloquinte, voyez Citrouille.
Concombres; ses différentes espèces, sa multiplication, sa culture et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 95. Temps de les serrer, p. 183. Temps auquel ils commencent à être sujets aux maladies, p. 191. On prépare des couches chaudes pour les concombres. — Moyen d'en avoir de bonne graine, p. 219. Pour tout ce qui concerne la culture des concombres depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Consoude (petite), voyez Omphaloïdes.
Contusions (remède contre les). Voyez Persil, t. 1, p. 110. Primevère, t. 2, p. 405. Sceau de Salomon, p. 414. Tabac, p. 417.
Convulsions (remède dans les). Voyez Lavande, t. 1, p. 102. Pivoine, t. 2, p. 404.
Coquelicot; temps d'en placer dans les jardins, t. 1, p. 272. Culture de cette fleur, sa mu-

tiplication, ses vertus médicinales, t. 2, p. 370.
Coquelourde. Culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 370.
Coquilles de noix; leur vertu dans différentes maladies, t. 2, p. 112.
Corbeaux; ils annoncent le changement de temps, t. 1, p. 82.
Corbeille d'or. Culture et multiplication de cette fleur, t. 2, p. 371.
Cormé, boisson semblable au poiré, t. 2, p. 93.
Cormier. Il y en a de deux espèces; manière de les multiplier; usages de son fruit en boisson et en médecine, t. 2, p. 93.
Coriandre; temps d'en récolter la graine, t. 1, p. 408.
Corne-de-cerf; sa multiplication, sa culture et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 95.
Corneilles; elles annoncent l'orage, et comment, t. 1, p. 82.
Cornichons; temps de les cueillir; manière de les arranger pour l'hiver, t. 1, p. 183. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Cornouille, fruit du cornouiller; il est bon à manger; on le confit, on en fait une gelée semblable au cotignac, t. 2, p. 93.
Cornouiller. Il y en a de deux espèces; sa description et celle de son fruit; sa multiplication; usage de son fruit dans les maladies, t. 2, p. 94 et 442.
Corolles, voyez Fleurs.
Coronille. Description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 443.
Corossol du Pérou. Description et culture de cet arbre, t. 2, p. 443.
Cors des pieds (remède contre les). Voyez Souci, t. 2, p. 415. Lierre, p. 454. Sapin, p. 486. Saule, 487.
Côté (remède contre le point de). Voyez Verveine, t. 2, p. 422.
Cotonaster. Description et culture de cet arbrisseau, t. 2, p. 443.
Couches. Quel est le fumier qu'on y emploie; comment et dans quel endroit il les faut faire, t. 1, p. 34 et suiv. Comment on les réchauffe, p. 36. Couche propre à hâter les plantes et à les garantir des insectes, p. 37. Couches échauffées par la vapeur de l'eau, p. 38 et suiv. Couches fort simples et donnant une chaleur égale et plus durable que celle des couches ordinaires, page 43. Couches à champignons, p. 45. On transporte le fumier des couches dans le potager. — On garantit les couches à champignons du froid et de l'humidité, p. 194. On fait des couches chaudes, p. 196. On prépare des couches chaudes pour les concombres, p. 219. On prépare les couches destinées pour les melons, p. 240. On en prépare pour semer des pepins d'arbres fruitiers, p. 248. Pour tout ce qui concerne les couches en général, v. travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année, couches à melon, à fleurs, à concombres, à cornichons, à courges, à champignons, Couches sourdes.
Coudrier, voyez Noisetier.
Couleur des fleurs; manière de la changer, t. 2, p. 315. Manière de teindre les immortelles de diverses couleurs, t. 2, p. 383.
Coupe-bourgeon, voyez Lisette.
Coupures (remède dans les). Voyez Persil, t. 1, p. 110.
Courge, voyez Citrouille. Vertus médicinales de la Courge, t. 1, p. 96. Temps de les semer, etc. p. 266. Pour tout ce qui concerne la culture des courges en

général, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Couronne impériale, fritillaire ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 336.
Cours de ventre, voyez Coings, t. 2, p. 92. Voyez Ventre.
Courtillière, ou Taupe-grillon, ou Cri-cri ; elles sont les destructrices de l'oignon ; moyen d'y remédier, t. 1, p. 337. Comment on détruit cet insecte, t. 2, p. 275. Moyen de détruire les courtillières dans les jardins, p. 276.
Couteaux à couper des asperges, t. 1, p. 316.
Crachats ; moyen de les provoquer, voyez Ache, t. 1, p. 85. Estragon, p. 98. La gomme produite par les pruniers les excite, t. 2, p. 140. Voyez Coquelicot, p. 370.
Crachement de sang, voyez Sang.
Crapaudine des Canaries ; description et culture de cet arbrisseau, t. 2, p. 443.
Crasanne, voyez Poirier.
Crêche, petite nuée, etc. Voyez Signes tirés des étoiles, t. 1, p. 76.
Crêpe blonde, Crêpe verte ; temps de les planter, de les repiquer, t. 1, p. 206.
Crépis barbu ; culture et multiplication de cette plante, t. 1, p. 371.
Cresson ; ses différentes espèces, sa multiplication, sa culture et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 96. Temps de le semer, p. 191. Soins à en prendre, p. 239. Pour tout ce qui concerne la culture des différens cressons, depuis le moment de la semence jusqu'à la récolte des graines, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Crevasses, maladies des arbres occasionnées par une réplétion de séve, t. 2, p. 50 et suiv.
Cri-cri, voyez Courtillière.
Crocus ou Safran bâtard ; culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 337.
Croix de Jérusalem ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 371.
Crossettes de vigne. Comment on les dispose avant de les mettre en terre, t. 2, p. 140.
Crottin de fumier, bien précieux dans les couches à champignons, t. 1, p. 47.
Crudités ; le raisin mûr en engendre, t. 2, p. 141.
Cuisse-madame, voyez Poirier.
Cuivre ; vertus des feuilles d'oseille pour le décrasser, t. 1, p. 418.
Cupidonne ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 371.
Cynoglosse ; culture et multiplication de cette plante vivace, t. 2, p. 371.
Cyprès ; multiplication de cet arbre, t. 2, p. 444.
Cytise des Alpes ; description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 444.

D.

Damas violet, voyez Prunier.
Dartres (remède contre les). Voyez Hellebore, t. 2, p. 379. Saponaire, p. 411. Tabac, p. 417.
Décoration des parterres, t. 2, p. 321. Manière de les dessiner, p. 322.
Défoncement d'un terrain ; comment il se fait, et quand il faut le faire, t. 1, p. 17.

Démangeaisons (remède contre les). Voyez Hellebore, t. 2, p. 379. Lupin, p. 389. Savonaire, p. 411. Scabieuse, p. 413.
Demi-encaissement, voyez encaissement.
Dent de chien; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 337.
Dents (remède contre les maux de). Voyez Ache, t. 1, p. 8. Contre leur branlement, voyez Cochléaria, p. 95. Pour en appaiser le mal, voyez Laurier, p. 103. Navet, p. 106. Contre leur agacement, voyez Pourpier, p. 115. Raves, p. 117. Rue, p. 121. Sauge, p. 122. Mûrier, t. 2, p. 108. Argentine, p. 358. Matricaire, p. 390. Primevère, p. 405. Rue de chèvre, p. 409. Sauge, p. 411. Souci, p. 413. Verge d'or, p. 421. Laurier, p. 453. Peuplier, p. 474. Sapin, p. 486. Moyen d'en ôter l'agacement, t. 1, p. 418.
Détersion des plaies des arbres, t. 2, p. 245.
Devises; procédé pour en empreindre sur les fruits, ainsi que des fleurs ou tels autres dessins qu'on voudra, t. 2, p. 226.
Diarrhée (remède contre la). Voyez Cornouiller, t. 2, p. 94. Epine-vinette, *ibid.* Mûres, p. 108. Nèfles, p. 109. Poires, p. 133. Les prunes la donnent, p. 139. Le raisin mûr engendre la diarrhée, p. 141. Amaranthe, p. 356. Argentine, page 358. Barbe-de-chèvre, p. 360. Verge d'or, p. 421.
Diervilla du Canada; description et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 444.
Digestion (plante qui aide à la). Voyez absinthe, t. 1, p. 85. Fenouil, p. 98. Thym, p. 123. Coing, t. 2, p. 92. Les poires chargent l'estomac d'une difficile digestion, p. 133.
Digitale; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 372.
Disette (racine de); sa culture, etc. t. 1, p. 97.
Disposition raisonnée des arbres dans un jardin, t. 2, p. 84.
Dormant (greffe à œil); d'où lui vient ce nom, t. 2, p. 76.
Doronic; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 372.
Double fleur, voyez Poirier.
Douce-amère, voyez Vigne de Judée.
Doucette, voyez Mâche.
Douville, voyez Poirier.
Doyenné, voyez Poirier.
Drageons, voyez Surgeons.
Drap d'or (pomme de). Voyez Pommier.
Duretés; moyens de les résoudre, voyez Matricaire, t. 2, p. 390.
Dyssenterie; remède pour l'appaiser, voyez Oseille, t. 1, p. 108. Pimprenelle, page 111. Cornouiller, t. 2, p. 294. Epine-vinette, *ibid.* Mûres, p. 108. Nèfles, p. 109. Les prunes la donnent, pag. 139. Feuille de vigne, p. 142. Amarante, p. 356. Barbe de chèvre, p. 360. Statice, p. 417. Tabac, *ibid.* Verge d'or, p. 421. Verveine, p. 422. Chêne, p. 440. Pervenche, pag. 474. Saule, p. 487. Sureau, p. 490. Tilleul, p. 494.

E.

Ecorchures (remède contre les) qui se font entre les cuisses en marchant, voyez Argentine, t. 2, p. 358. Remède contre les écorchures, p. 486.
Eau pour arroser; elle doit être

exempte de toute mauvaise odeur. — Comment on connoît sa bonté. — Quelle est la meilleure pour arroser, t. 1, p. 22 et suiv. Couches échauffées par la vapeur de l'eau, p. 38 et suiv. Signes que l'eau fournit pour les pronostics du temps, p. 80. A quels signes on reconnoît l'eau salubre, p. 84. L'eau est nécessaire à la dissolution des sels pour la végétation, t. 2, p. 7.

Eau (recette d'une) qui a la propriété de faire périr les insectes, t. 2, p. 295.

Eau vulnéraire. Moyen d'en composer une excellente, tom. 2, p. 472.

Ebénier (faux). Voyez Cytise des Alpes.

Ebourgeonnement, voyez Taille.

Echalas; temps propre à en faire les pointes, t. 1, p. 231. Temps de les mettre à la vigne, p. 376.

Echalotte petite et grosse; sa culture, t. 1, p. 97. Temps de la planter, p. 180, 239. Pour tout ce qui concerne la culture de l'échalotte en général, le moyen de la faire grossir, etc. voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Echasserie, voyez Poirier.

Echinope azurée; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 372.

Eclairs. Signes tirés des éclairs pour les pronostics du temps, t. 1, p. 77.

Economie du potager, t. 1, p. 51.

Ecorce. Si le soleil est très-chaud et l'air frais, et qu'on écorce un arbre en plusieurs endroits, on n'enlève qu'avec peine l'écorce du côté du nord, et facilement du côté du midi, t. 1, p. 14. Il faut enlever l'écorce détachée de la tige d'un arbre, et pourquoi, t. 2, p. 238.

Ecrouelles (remède contre les). voyez Lupin, tom. 2, p. 289. Souci, p. 415. Tabac, p. 417. Troène, p. 495.

Effeuiller (il faut) un arbre avant de le planter, et pourquoi, t. 2, p. 144.

Eglantier, voyez Rose.

Ellebore, voyez Hellebore.

Elleborine; culture et multiplication de cette plante, tome 2, p. 337.

Emerus; description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 444. Voyez Sécuridaca des jardins.

Emuscation; opération faite par des curieux pour émousser les arbres, t. 2, p. 236.

Encaissement des plantes, t. 1, p. 334. Des orangers. — Demi-encaissement, etc. voyez Oranger, t. 2, p. 461 et suiv.

Enchifrenement; remède contre cette maladie, v. Poirée, t. 1, p. 112.

Encre (taches d'). Vertus des feuilles de l'oseille pour les ôter de dessus le linge, t. 1, p. 418.

Endive ou Scariole; sa culture, ses propriétés médicinales, etc. t. 1, p. 97, 218. De leur conservation, p. 229. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année. Chicorée, etc.

Engelures du talon (remède contre les). Voyez Navet, t. 1, p. 106. Oignon, p. 107. Raves, p. 117.

Engrais; on les remue pour les mûrir, t. 1, p. 246.

Enfantement (remède qui appaise les douleurs qui suivent l'). Voyez Matricaire, t. 2, p. 390.

Enflures et Inflammations (remède contre les). Voyez Primevère, t. 2, p. 405. Orme, p. 471.

Enrouement, voyez Réglisse, t. 1, p. 120. Figues, t. 2, p. 105. Pin, p. 476.

Entorses des pieds et des mains (remède contre les). Voyez Roses rouges, t. 2, p. 484.

Epargne, voyez Poirier.
Epaulé; ce que c'est qu'un arbre épaulé, et moyen d'y remédier, t. 2, p. 155.
Epaules, etc. (douleurs ou points aux). Moyen d'y remédier, voyez Primevère, t. 2, p. 405.
Ephémère de Virginie; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 372.
Epi de lait, voyez Ornythogale.
Epi de la vierge, voyez Ornythogale.
Epilepsie (remède contre l'). Voyez Mélisse, t. 1, p. 104. Rue, p 121. Aveline, t. 2, p. 110. Œillet, p. 396. Pivoine, p. 404. Rue de chèvre, p. 409. Sauge, p. 411. Sureau, p. 490. Tilleul, p. 494.
Epinard; culture de cette plante, sa propriété en médecine, t. 1, p. 97. Temps de les sarcler, p. 180. D'en semer, p. 182. Moyen d'en avoir de bonne graine, p. 210, 235. Pour tout ce qui concerne en général les épinards, depuis leur semence dans les différens temps jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Epinard-fraise; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 372.
Epine, voyez Noble-épine.
Epine blanche; temps d'en semer les fruits, t. 1, p. 201.
Epine d'été, voyez Poirier.
Epine-vinette; usage de son fruit et de ses feuilles, sa culture, sa multiplication, etc. t. 1, p. 301. Ses variétés et ses usages en médecine, t. 2, p. 94.
Epoque des semailles selon les différens climats, t. 1, p. 62 et suiv.
Equinoxe d'automne; temps de son commencement, etc. t. 1, p. 178.
Erable; multiplication de cet arbre, t. 2, p. 445.
Erésipel (remède contre l'). Voyez Sureau, t. 2, p. 490.
Espaliers. Disposition des murs destinés à cet effet, t. 1, p. 3. Moyen de les multiplier, p. 4. Précautions à prendre pour un espalier à planter, et ne pas gêner les racines, t. 2, p. 143. Nouvelles manières de disposer les arbres pour garnir un espalier, quelque haut qu'il soit, p. 151. Soins à prendre pour que les espaliers soyent toujours beaux et bien garnis. — Propreté dans laquelle ils doivent être tenus, etc. voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Esquinancie (remède contre l'). Voyez Noix, tom. 2, p. 112. Coquelicot, p. 370. Mauve des jardins, p. 391. Sureau, p. 490.
Estomac; plante qui le fortifie, voyez Ache, t. 1, p. 85. Estragon, p. 98. Fenouil, *ibid.* Hysope, p. 100. Laitue, p. 101. Contre les crudités d'estomac, voyez Laurier, p. 103. Contre les affections d'estomac, voyez Mélisse, p. 104. Le Melon dispose à l'enflure de l'estomac, p. 105. La Moutarde volatilise le levain de l'estomac, p. 106. Raifort, p. 117. Sauge, p. 122. Coing, t. 2, p. 92. Pour le fortifier, voyez Noix, p. 112. Olives, p. 114. Le raisin engendre des maux d'estomac, p. 141. Le raisin sec est meilleur, p. 142. Gentiane, p. 375. Rue de chèvre, p. 409. Sauge, p. 411. Contre les crudités d'estomac, voyez Laurier, p. 453. Roses rouges, p. 484. Saule, p. 487.
Estragon; culture de cette plante, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 98. Comment on le prépare pour l'hiver, p. 184. Temps d'en couper les tiges,

p. 194, 219. Moyen d'avancer sa pousse, p. 239. Pour tout ce qui concerne la culture de l'estragon en général, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Etamines, voyez Fleurs.
Eté. Travaux à faire dans les jardins pendant les trois mois de cette saison, t. 1, p. 378 et suiv.
Eternuer (plante propre à faire). Voyez Hellebore; t. 2, p. 379.
Etoiles. Signes qu'elles donnent pour les pronostics du temps, t. 1, p. 76.
Euphraise; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 373.
Excroissances des arbres; elles se déclarent au solstice, t. 2, p. 50.
Exposition des jardins; leurs inconvéniens ou avantages, t. 1, p. 9. De l'exposition selon les différentes espèces, t. 2, p. 84.

F.

Fabago; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 373.
Faine; temps de la semer, voyez Pépinière.
Faron (gros). Voyez Pommier.
Fenouil; culture de cette plante, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 98.
Fenouillet, voyez Pommier.
Fentes, maladies des arbres occasionnées par une trop grande réplétion, t. 2, p. 50.
Fer; vertus des feuilles d'oseille pour le dérouiller, t. 1, p. 418.
Feu; il est l'ame de la nature, il est disséminé partout, etc. t. 2, p. 9. Signes qu'il donne pour les pronostics du temps, p. 79.
Féve de marais. Cette graine ne doit pas être recouverte de plus d'un pouce de terre, t. 1, p. 24. De ses différentes espèces, sa culture et ses propriétés médicinales, p. 98. Temps de les planter, p. 186, 210. On les butte, p. 237. Moyen de les conserver contre le froid, 238. Pour tout ce qui concerne la semence ou la plantation des féves jusqu'à la récolte en vert ou en sec, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Feuilles des arbres servent d'engrais à la terre, t. 1, p. 19. Des feuilles dans la végétation, t. 2, p. 23. Leur description. — Leur distinction en feuilles simples et en feuilles composées. — Leur couleur la plus générale, p. 24. Leur diversité. — Leur nécessité dans les végétaux, p. 25. Elles aident à la transpiration des plantes, p. 26. D'où vient leur dépouillement, p. 51. Il ne faut pas arracher les feuilles du pêcher pour faire mûrir le fruit, on courre le risque de le gâter, etc. p. 211. Méthode pour conserver au milieu de l'hiver un prunier couvert de feuilles et de fruits, p. 223. Moyen de décorer les appartemens avec des branches d'arbres fruitiers, qui seront couvertes de feuilles et de fleurs pendant les plus grands froids, p. 318. Les feuilles mortes doivent être ôtées aux plantes et aux arbres. On doit en tenir la serre bien nettoyée. Voyez travaux à faire dans les jardins chaque mois de l'année.

Feuille d'oseille ; ses vertus pour ôter les taches d'encre. — Pour dérouiller le fer. — Pour décrasser le cuivre. — Colorer les parquets neufs. — Pour ôter l'agacement des dents, t. 1, p. 418.
Fibres relâchées (remède contre les). Voyez nèfles, t. 2, p. 109.
Fibreuses (quelles sont les plantes). t. 2, p. 4.
Fiente de vache. On s'en sert pour préserver les figuiers des insecte, t. 2, p. 96.
Fièvre. Pour la guérir, voyez Absinthe, t 1, p. 85. Contre les fièvres bilieuses, voyez Endive, p. 97. Melon, p. 105. Remède dans les fièvres ardentes, voyez Oseille, p. 108. Fièvres putrides, malignes, voyez Pourpier, p. 115. Gentiane, t. 2, p. 375. Tabac, p. 417. Violette, p. 423. Saule, p. 487.
Fièvres ardentes (remède contre les). Voyez raisin vert, t. 2, p. 141.
Fièvre quarte (remède contre la). Voyez Bryone, t. 2, p. 366.
Figuier, soins qu'on doit en prendre en brumaire, t. 1, p. 221, 242 ; en pluviôse, 272 ; en ventôse, 303. Des différentes espèces de figuier, de son fruit ; comment on le fait mûrir ; quand on doit le cueillir ; comment on le conserve ; quelle sont les avantages de cet arbre ; des terrains qui lui conviennent ; sa multiplication, t. 2, p. 95. Comment on en éloigne les insectes ; on greffe ces arbres en flûte, 96 ; en écusson, et comment. — Moyen d'avoir promptement des figuiers, 97. Moyen de les palisser. — On les met aussi en caisse. — Attention à faire dans sa taille, 98. Quel régime on doit lui donner. — Raisons qui font que cet arbre gèle très-aisément l'hiver, 99. Il ne faut laisser aucun fruit sur cet arbre pendant l'hiver. — Exposition où il rapporte davantage, 100. De la récolte des figues en Italie. — Des figuiers en contre-espaliers, 101. Des figuiers en buisson. — De la taille au printemps. — Comment on les renouvelle, 102. Les figuiers en caisse doivent être rentrés dans la serre, aussitôt que les feuilles sont tombées. — Quel est le temps le plus favorable de planter des figuiers de bouture, et manière de le faire. — Soins quelles demandent, 103. Manière de faire mûrir les figues, 104. Vertus médicinales de ce fruit, 105.
Figue (pomme), voy. Pommier.
Figues, voyez Figuier.
Fil-de-fer, on en fait de bon treillage qui dure très-long-temps, comment on le conserve, t. 1, p. 5.
Filipendule, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 372.
Fistule (remède contre la). Voy. Filipendule, t. 2, p. 374. Sanicle, 410.
Fleur de capucine, comment elle se confit au vinagre. — Comment on fait cette préparation. — Comment on les arrange, t. 1, p. 366.
Fleur d'orange, temps de la recueillir, t. 1, p. 394.
Fleur du pêcher, est un purgatif assez violent, etc., t. 2, p. 16.
Fleurs (temps de mettre à l'abri les pots de), t. 1, p. 203. De les nettoyer, *ibid.* et 224. On coupe toutes les tiges des fleurs tardives, 225. Disposition des fleurs, 226. Soins à prendre de toutes les fleurs en général, 246. Pour tout ce qui concerne les fleurs, voyez les travaux des douze mois de l'année. Elles se divisent en fleurs fertilles et en stériles. Les fleurs mâles ont les étamines, les fleurs femelles ont le pistil ; celles qui réunissent

les deux facultés, sont hermaphrodites, t. 1, p. 349. Description des fleurs, leur composition, t. 2, p. 27 *et s.* Leur sexe, 28. Procédé pour empreindre des fleurs sur les fruits, ou tout autre dessin qu'on voudra, p. 226. Moyen d'empêcher les fleurs et les fruits de tomber, et d'en retarder le développement, p. 258.

Fleurs à racines fibreuses, temps d'en planter, t. 1, p. 305. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Fleurs (des) de parterre, de leur arrangement et de leur semis, tom. 2, pag. 297. Liste détaillée des fleurs suivant leurs saisons, 299. Moyens d'obtenir des variétés de fleurs, 304. Moyen d'obtenir des fleurs doubles, 307. Procédé pour obtenir sur le même pied des fleurs de la même espèce, et de différentes couleurs, 308. Fleurs de théâtre et de parterre, 310. Pour avoir des fleurs en toutes saisons, 312. Pour en avoir pendant l'hiver, 314. Manière de changer la couleur des fleurs, 315. Moyen de décorer les appartemens avec des branches d'arbres fruitiers, qui seront couvertes de feuilles et de fleurs pendant les plus grands froids de l'hiver, 318. Moyen pour conserver des fleurs dans du sable, *ibid.* Catalogue des fleurs avec le mois où on les plante, 323 *et s.* Oignons à fleurs qu'on peut cultiver dans les jardins ou dans la serre, 332. Procédé pour se procurer des fleurs sur la cheminée pendant l'hiver, ensorte que les oignons puissent être remis en pleine terre, 354. Fleurs et plantes d'agrément qu'on cultive ordinairement dans les jardins, 355.

Fleur de la passion, v. Grenadille.

Fleur des veuves, voy. Scabieuse.

Fleurs blanches des femmes, remède contre cette maladie, t. 2, p. 91.

Floréal. Climat de Paris et de Flandres; climat des bords de la Méditerranée pour les semailles, t. 1, p. 67. Etat du ciel dans ce mois. — On plante toutes sortes de laitues. — Chervis, etc. — On fait blanchir des chicons selon le besoin, p. 334. On lie les laitues pommées, fortes en feuillages. — On sème la laitue brune qui résiste mieux aux chaleurs de l'été. — On repique des poireaux si le plant a réussi. — Manière de le faire avantageusement, 335. Comment on les arrange pour les repiquer. — Soins à prendre de ceux qui vont grainer. — Des oignons aussi. — Des oignons à repiquer, et de ceux qu'on veut conserver petits, 336. Les vers et courtillières sont les destructeurs de l'oignon. — Où s'apperçoit-on qu'ils en sont attaqués. — Remède à y apporter. — La courtillière ou *taupe-grillon* cause en peu de temps des ravages considérables dans les semailles, 337. Nielle : maladie de l'oignon. — A quoi on connoît cette maladie. — Remèdes à y apporter. — Moyen pour faire grossir les échalottes. — Nécessité des arrosemens. — Visite des choux; ils veulent être arrosés en forme de pluie, et pourquoi. — Moyen d'empêcher d'éclorre les oeufs des insectes qui sont déposés sur les feuilles de choux. — La chenille ne peut en être détruite qu'en l'écrasant. — On sème des choux de Milan, des choux-fleurs tardifs, 338. Manière de cueillir des pois lorsqu'on en a de bons à manger, afin de ménager la plante. — Il en faut semer ainsi que des

épinards. — Comment on prolonge la durée du persil. — On sème des radis et des raiforts. — On pince les féves en fleurs, 339. Comment on les garantit du puceron. — On en sème encore. — Moyen de faire reproduire du fruit au premiers pieds qui en ont déjà porté. — Moyen de conserver des féves pour suppléer aux vertes. — On éclaircit les cardons premiers semés, 340. On sème de toutes manières les haricots. — Terrain qui leur convient mieux. — Temps par lequel il convient de les semer. — Soins qu'ils exigent, 341. On arrête au bout des rames les plantes qui l'ont atteint, et pourquoi. — On sème actuellement et pour le mieux, l'arroche ou belle-dame. — Dans quel endroit il convient de la mettre. — Soins que demande le plant. — Les artichauts commencent à marquer. — Comment on fait grossir ce fruit, 342. Soins à avoir du pied d'artichaut, 343. Comment on conserve l'oseille. — Comment on doit la cueillir. — Les asperges sont en rapport. — Temps qu'elles durent. — De la graine d'asperges. — Insectes ennemis de cette plante. — On repique le basilic s'il est en état. — Soins et taille qu'il demande pour en prolonger la duré, 344. — On sème encore des carottes. — Soins qu'il faut prendre des plantes semées précédemment. — Des panais aussi. On sème des scorsonnères et des salsifis. — Préparation extérieure à donner à la terre, 345. Du Chervis. — Comment il porte ses racines. — On pique le céleri. — Pour en avoir l'hiver. — Pour avoir toujours du cerfeuil. — On sème toutes les endives ou chicorées. — Préférence à accorder à celle de Meaux, 346. On sème la corne de cerf. — Cette plante reproduit à mesure qu'on cueille ses feuilles. On sème du pourpier. — Précaution à prendre pour en récolter la graine. — On sème du cresson, et on détruit les vieux pieds, 347. Quel pied on garde pour grainer. — Du cresson d'eau et de sa culture. — Moyen d'en avoir toujours, 348. Estragon, sa multiplication. — Ses fleurs, ses fruits. — On repique la perce-pierre. Des concombres. — Des fleurs stériles et fertiles. — Précautions à prendre pour ce fruit, 349. On peut encore en semer. — Visite à faire des melonnières. — Précautions à prendre pour les arroser, et pourquoi, 350. Les années pluvieuses altèrent leur goût, et pourquoi — Qualités de l'eau dans les arrosemens, etc. — On place les plantes de pomme-d'amour, et on soutient les tiges, 352. Soins ordinaires que demande le poivre-d'Inde. — Produit du potager. Visite à faire de tous les arbres en espalier, retranchement des branches gourmandes, des bois morts, etc., 353. On éclaircit encore les fruits qui sont trop serrés. — Examen de la vigne en espalier. — Arrangement que demandent les bourgeons, 354. Si le temps est trop sec, il faut arroser les arbres nouvellement plantés. — Asperger les feuilles, etc. — Toutes les bordures des arbres à fruit doivent être tenues nettes. — Visite et soins de la vigne en pleine terre. — Fruit de la saison. — Des pépinières, 355. Visite des greffes. — Soins à en prendre. — Des arbres toujours verts. — Il faut arroser les derniers plantés. — Des Racines de jacinthes choisies. — On les tire de terre après la fleur. — Moyen de les faire mûrir. — On sème encore des graines de fleurs d'automne,

thlaspi, quarantaine, oeillets, giroflées, etc. — Comment on conserve la fraîcheur des tulipes choisies, renoncules et anemones en fleur, 356. — Il faut tenir très-propres les bordures et planches du parterre. — Toutes les plantes foibles doivent être soutenues. — On nettoie les tapis de gason des plantes qui l'étoufferoient, comme marguerite ou pâquerette, plantin. — Il faut tenir bien propres les allées du jardin. — Lorsque les nuits sont un peu chaudes, on sort les orangers par un temps de pluie, etc. Soins et propreté qu'ils demandent, 357.

Flox, voyez Phlox.

Flux (remède contre toutes sortes de). Voyez Barbe de chèvre, t. 2, p. 362. Tilleul, 494.

Flux de ventre, remède contre cette maladie, tom. 2, p. 91. Nèfles, 109. Noix, 114. Poires, 133.

Flux menstruel (remède contre le). Voyez Mûres, t. 2, p. 108. Coquelicot, 370.

Foie, moyen de rafraîchir ce viscère. Voy. Epinard, t. 1, p. 97. Remède contre son obstruction. Voyez Persil, 110. Pois 113.

Foie (pour fortifier le). Voyez Bourrache, t. 2, p. 366. Remède dans les maladies du foie. Voyez Eupatoire, 374. Frêne, 445. Houx, 450. Sapin, 486. Saule, 487.

Foie, remède pour le désopiler, t. 2, p. 108. Gentiane, 375. Dans les obstructions du foie. Voyez Linaire, 387. Valériane, 420. Verveine, 422.

Folette, voyez Arroche.

Fondante de Brest, voy. Poirier.

Fourmis, par quels signes elles annoncent le changement de temps, t. 1, p. 83. Moyen de détruire cet insecte nuisible aux plantes et aux fruits, 391. Moyen de préserver les greffes des chenilles et des fourmis, t. 2, p. 276. Moyen de détruire les fourmis, 278 *et s.*, 295. Manière d'en préserver les orangers, 469.

Fournitures de salade. Voy. Cerfeuil, pourpier, pimprenelle, corne de cerf, chenille, capucine, violette, cresson-alenois, estragon, baume, etc., etc.

Fraîcheur au pieds des arbres, Comment toujours l'entretenir, t. 2, p. 145, 147.

Fraisier, il dure trois ou quatre ans. t. 1, p. 53. Sa culture, ses différentes espèces et ses propriétés médicinales, 99. Traité particulier où on enseigne très en détail tout ce qui concerne sa culture, 150 *et s.* Soins que demandent les planches de fraisier en vendémiaire, 198. Nettoyer les fraisiers; soins à prendre quand on en cueille le fruit: temps de renouveler les planches, etc. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Fraisier en arbre, voy. Arbousier.

Framboisiers, ils durent huit à dix ans, t. 1, p. 53. On les nettoie et on les laboure, 222, 242, 272. Multiplication et espèces différentes, t. 2, p. 105. Pour tout ce qui concerne les framboisiers, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Framboisier du Canada, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 445.

Franc, les poiriers greffés sur franc sont préférables à ceux greffés sur coignassier, et pourquoi, t. 2, p. 144.

Francatu, voyez Pommier.

Franc-réal, voyez Poirier.

Franchipane, voyez Poirier.

Fraxinelle, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 374.

Frelons, moyen de détruire ces animaux nuisibles aux fruits, etc. t. 1, p. 391.
Frêne, description de cet arbre, t. 2, p. 445.
Frêne épineux, description, culture, multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 445.
Fretillaire, voyez Couronne impériale.
Frimaire. Climat de Paris et de Flandres; climat des bords de la Méditerrannée pour les semailles, t. 1, p. 63. Temps du ciel pendant ce mois. --- On sème les espèces de laitues du mois précédent, puis celles de Versailles, et la rouge pommée sur couches modérément chaudes. --- Selon le temps on sème des oignons d'automne. --- Il faut finir de butter les artichauts, si on ne la pas fait. -- Soins à prendre pour l'oseille, 227. --- On donne de l'air et on nettoie les choux-fleurs qui sont sous chassis. --- On laboure légèrement, et on fume les planches d'asperges. --- On met à l'abri quelques carrottes; moyens de les conserver, 228. --- Les panais ne craignent pas la gelée. -- Soins et conservation des endives, 229. On butte le céleri et les cardons. -- Selon le temps on sème des pois hâtifs, 230. On butte les pois et les féves. --- On sème des radis et des carrottes à l'abri. --- Soins des outils. -- On fait les pointes aux échalas. --- Production du potager. -- Trous à faire pour la plantation au printemps. --- Soins à prendre des arbres qui languissent, 231. On émousse les arbres. --- Moyen de mettre à fruit ceux qui s'emportent. --- On les épluche. --- On bêche et on fume le verger, 232. On couvre le pied des arbres nouvellement plantés. --- On veille aux fruits. On ébranche les haies et on les regarnit. --- Quels sont les fruits de la saison. -- On porte les fumiers dans la pépinière, 233. Dans le temps de l'humidité ou de gelée, on couvre les couches de renoncules, d'anemones, etc. --- On abrite les oeillets et les auricules de la pluie et de la neige. --- On prépare les endroits destinés à recevoir des fleurs au printemps. --- Soins à prendre dans la serre pour le froid, l'air et la propreté, 234.
Fructidor. Climat de Paris et de Flandres; climat des bords de la Méditerrannée pour les semailles, t. 1, p. 69. Etat du ciel dans ce mois. --- On sème les laitues de passion, etc., des épinards parmi lesquels on jette quelques graines de laitue pommée. --- On sème comme au mois précédent, des fournitures de salades, etc. --- L'oignon exige aussi le même travail. -- De la grosse ciboule. --- Moyen de la suppléer par les oignons. --- On peut encore semer de l'oignon. --- De ceux destinés à graîner, comment il faut les placer. -- De l'ail et de l'échalotte. --- Comment on remédie à la pourriture qui attaque les choux plantés en germinal et floréal. --- On sème des raiforts en pleine terre, ils sont meilleurs que sur couches. --- On sème les radis d'été et ceux d'hiver. --- On sème abondamment des épinards, 415. Comment on rajeunit le persil quand on manque de nouveau. --- Des pois. --- Comment on les conserve verts pour l'hiver, 416. En graine verte. --- En gousses et en écosse. --- Secs à l'abri des vers, 417. On continue la récolte de la graine de poirée. --Des différentes oseilles --- Vertus des feuilles d'oseill. pour ôter les taches d'encre de dessus le linge. --- pour dérouille

le fer, pour décrasser le cuivre. -- Colorer les parquets neufs. -- Pour ôter l'agacement des dents. -- Temps de conserver du basilic. -- Vertus des feuilles et des fleurs du basilic prises en infusion ; elles appaisent les douleurs de tête, 418. Préparées, on en fait une *poudre céphalique* qui se prend comme le tabac, et qui débarrasse le cerveau des sérosités. -- De la capucine double. -- Des plantes potagères à récolter encore les graines, 419. On continue de semer des carrottes. -- Les panais semés actuellement ne montent pas si vite en graine que ceux qui l'ont été au printemps. -- Bonne graine de chervis à récolter. -- Moyen de faire lever promptement le cerfeuil. -- De la bonne graine d'endives. -- Comment on la recolte, 420. Sa durée. -- Pour avoir des endives au printemps. -- On sème des mâches. -- Du pourpier à conserver pour l'hiver, 421. On conserve la perce-pierre de même. -- De la récolte des courges et des callebusses. -- Maturité du potiron, où elle se reconnoît, 422. De la citrouille ou courge longue, de celles qu'on veut manger en vert, et de celles qu'on laisse mûrir pour la graine. -- Des concombres de différentes espèces. -- Pour accélérer la maturité des melons tardifs, 423. On sème des navets. -- Maturité de la pomme-d'amour. -- Récolte du poivre-d'Inde, 424. On récolte la dernière graine de pourpier. -- On repique des choux-fleurs. -- On butte les cardons après en avoir lié les feuilles. -- On fait des couches à champignons. -- On butte du céleri. -- On en plante par rayons. -- On transplante les plantes aromatiques, 425. On coupe les vieilles tiges d'asperges. -- On sarcle les fosses, etc. -- On prépare le terrain après les récoltes d'été. -- On peut risquer quelques féves. -- Produit du potager. -- Graines qu'on récolte dans ce mois, 426. Cueillette des fruits. -- Par un temps humide, on transplante les fraisiers, framboisiers et groseillers. -- On commence à faire les trous pour des arbres. -- Fruits du jardin, 427. Par un temps humide, on plante des boutures de chèvre-feuille, de groseiller épineux. -- Même quelques arbres à fruit. -- Précautions qu'il faut prendre, 428. On peut renouveler la terre des plattes-bandes du parterre. -- Les fumer. -- On transplante les plantes bisannuelles et vivaces. -- Toutes les marcottes tirées des vieilles racines. -- On prépare le lit des hyacinthes. -- Comment on les plante, 429. Des bordures de buis. -- On replante les anemones, renoncules et tulipes. -- On plante des prime-roses, statice ou gazon d'olympe, oeillets, quarantaine, grosses giroflées, marguerites. -- Soins à prendre pour que les vers ne les dérangent pas. -- On met en caraffe les narcisses, jacinthes et jonquilles. -- On coupe les tiges des fleurs passées, et on bêche la terre autour, si on ne les replante pas. -- On sème encore les fleurs indiquées au mois précédens, 430. On plante des anemones, renoncules et tulipes. -- On abrite de la pluie les pots d'oeillets, d'auricules, etc. -- C'est le bon temps pour transplanter toutes sortes de fleurs de la dure espèce. -- On rentre les orangers par un temps sec, et pourquoi, 431. Comment on les arrange dans la serre, etc., 432.

Fruiterie, manière de conserver les fruits dans la fruiterie, 7.

2, p. 209. Comment une fruiterie doit être construite pour la conservation de ce qu'on y met, 217 *et s.* Comment elle doit être garnie pour y poser le fruit, 218. Comment on empêche les fruits de geler, et précaution à prendre lorsqu'ils le sont, 219.

Fruits mûrs, temps de les cueillir, t. 1, p. 183. Moyen de se procurer des arbres chargés de différentes espèces de fruits, t. 2, p. 81. Cueillette des fruits, et de la manière de les conserver dans la fruiterie, 209. A quels signes on connoît leur maturité, *ibid.* et suiv. Précautions à prendre en le cueillant, 211. Comment il faut le ranger dans la fruiterie pour le conserver, 218. Méthode pour conserver au milieu de l'hiver un prunier tout couvert de feuilles et de fruits, 223. Moyen que l'on peut tenter pour se procurer de nouvelles espèces de fruits, et des fruits dont les quartiers soient de diverses espèces, 223. Procédé pour empreindre sur les fruits des devises, des fleurs, ou tels autres dessins qu'on voudra. Moyen de bien conserver les fruits, 226. Moyen d'empêcher les fleurs et les fruits de tomber, et d'en retarder le développement, 258.

Fruit, moyen de mettre les arbres à fruit. Voyez Arbres. Il faut éclaicir les fruits trop serrés qui sont sur les arbres, temps de le faire, voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Fruits d'hiver, temps de les cueillir. --- Manière de les conserver. --- Fruits de la saison, t. 1, p. 200. Il faut cueillir absolument tout ce qui en reste en brumaire, et pourquoi. — Pour le conserver. — Quels sont les fruits de la saison, 223 *et s.* Voyez chaque mois de l'année pour tout ce qui concerne les fruits des différentes saisons, la manière de les cueillir avec précaution et de les conserver pendant tout l'hiver.

Fruits à noyaux, voyez Abricotiers, pruniers, pêchers, etc.

Fruits à pepins. Voyez Poiriers, pommiers.

Fruits des différentes saisons. Voy. chaque mois de l'année.

Fruits de terre, quels sont les plantes potagères à qui on donne ce nom, t. 1, p. 55.

Fruits rustiques, voy. Pommier.

Fumage des terres d'un jardin, comment il se fait, t. 1, p. 18. Il faut fumer avec prudence, 19.

Fumiers différens pour amander les terres d'un jardin, t. 1, p. 18. Le fumier ne doit pas être trop enterré, et pourquoi, 20. Celui de cheval d'âne et de mulet s'emploie pour les couches. Il ne faut pas qu'il ait trop séjournée sous ces animaux, 34. Par la gelée, on le transporte dans le potager, 220, 240, 248. Pour les préparations des fumiers, le temps de leur transportation dans les potagers, vergers et pépinières. Voy. chaque mois de l'année. Il vaudroit mieux laisser reposer la terre que de la trop fumer, car toutes ses productions en contractent le goût, t. 2, p. 8.

Fusain *ou* Bonnet de prêtre, multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 446.

Fustet, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 446.

G.

GAILLARDE, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 375.
Galande, voyez Pêcher.
Galle (remède contre la). Voyez Ail, t. 1, p. 86. Cresson, 96. Lentille, 103. Bourrache, t. 2, p. 366. Hellebore, 379. Lupin, 389. Scabieuse, 413. Sceau de Salomon, 414. Tabac, 417. Lierre, 454. Sabine, 485.
Galé piment, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 446.
Gale-insecte, moyen d'en préserver les orangers, t. 2, p. 469.
Galéopsis, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 375.
Gangrenne (remède contre la). Voyez Tabac, t. 2, p. 417.
Gant de Notre-Dame, voyez Ancholie des jardins.
Gason, temps de rouler les allées de gason, t. 1, p. 226. Il faut en nettoyer les tapis, 357. Le gason dans les trous d'arbres, est un excellent engrais qui dure très-long-temps, t. 2, p. 143. Manière de se procurer de beaux gasons, et de belles pelouses, 497. Pour tout ce qui concerne les tapis de gason, les gasons eux-mêmes, les allées vertes, leur arrangement, le nettoiement, le roulement, etc., etc. voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Gason d'olympe, voyez Statice.
Gelée, moyen d'en préserver les plantes tendres dans les hivers rigoureux, t. 1, p. 31. Moyen d'en préserver les fruits, et précaution à prendre quand ils le sont, t. 2, p. 219 *et s.* Moyen d'en garantir les arbres, 260.
Gencives, remède contre leur inflammation. Voyez Cochléaria, t. 1, p. 95. Rue, 121. Sauge, 122. Ancholie des jardins, t. 2, pag. 357. Pour empêcher leur pourriture. Argentine, 358. Remède dans l'inflammation des gencives. Voyez Mauve des jardins, 391. Sauge, 411. Verge d'or, 421. Hêtre, 449. Troêne, 495.
Genêt d'Espagne, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 446.
Genevriers, temps de les greffer en approche, t. 1, p. 329. Description, culture, multiplication et vertus médicinales de cet arbrisseau, t. 2, p. 447.
Genouilleuses (quelles sont les plantes), t. 2, p. 5.
Gentiane, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 375.
Géranium, variétés et espèces de cette plante, sa culture et sa multiplication, t. 2, p. 376.
Germinal. Climat de Paris et de Flandres; climat des bords de la Méditerrannée pour les semailles, t. 1, p. 66. Etat du ciel dans le courant de ce mois. — Tous les travaux sont pressés dans le potager. — On sème les laitues, 307. De la laitue de Gênes. — On place les plus belles laitues pour graine. — Moyen d'avoir de l'oignon en verdure toute l'année. — On plante, autant qu'il est possible, les choux par un temps de pluie. — On sème des choux-fleurs. — Des choux de Milan. — Du chou-rave. — Du chou-navet, 308. On nettoie tous les choux qui sont en place. — On arrache les choux-fleurs qui borgnent

ou qui montent pour les remplacer de suite. — C'est dans ce mois où les plantes veulent être sarclées plus soigneusement. — On replante la poirée la plus blonde. — On sème des pois de toutes espèces. — Il faut ramer ceux qui montent. — Comment on le fait pour ne pas les étouffer, 309. Des pois qui s'élancent, comment on les arrête. — On sème des épinards. — On nettoie ceux qui doivent grainer. — On arrache les pieds stériles qui sont les mâles, aussitôt qu'on les distingue. — Le persil qu'on sème actuellement dure longtemps, 310. On courre risque de ne pas voir réussir les féves qu'on pourroit semer pour graines. — On sème des raiforts dans différens endroits. -- Comment on s'en procure de la graine, 311. On sème des radis, mais le rouge convient mieux à cette saison. --- Selon le temps on sème des haricots destinés à produire la récolte générale. --- Quels sont ceux qu'on a pu semer le mois précédent. --- On sème de l'anis, et comment. --- Des artichauts, 312. Comment on les sème. --- Quelle place leur convient dans un jardin, 313 *et s.* On sème de l'oseille, comment on le fait; soins à y apporter. — On plante encore des asperges. -- Manière de cueillir celles qui sont bonnes à manger, 315. Couteaux destinés à cet usage. — Il faut choisir le temps pour couper les asperges. ---- Moyen de la manger dans toute sa bonté. --- On peut replanter du basilic qui fournira de très-bonne graine, 316. Comment on prépare la terre ensuite. --- On sème des carrottes en terre légère. ---- Des scorsonnères et des salsifis dans une terre préparée à cet effet, 317. On peut replanter la tête des chervis qu'on a cueillis. Le céleri semé sur couche doit être bon à mettre en place. -- On sème du cerfeuil pour n'en pas manquer. --- On transplante la chicorée. --- De la pimprenelle, où on la multiplie par éclat, 318. Le pourpier, fort sensible au froid, exige bien des précautions. --- Des plants de citrouilles, 319. On taille et on arrête les concombres qui commencent à faire leurs bras, 320. Il faut nettoyer et détruire avec soin toutes les mauvaises herbes. -- Semer des concombres jusqu'à la fin de prairial pour en prolonger la durée. -- Replanter des melons nains, et soigner leur culture, 321. Il faut les mettre sous cloches, et les concombres aussi dans les nuits froides. -- De la taille des melons, et combien elle est utile aux melonnières, 322. De toutes les différentes tailles. ---- On sème des pommes-d'amour. ---- Soins qu'elles demandent, 324. On sème encore du poivre-d'Inde, de la joubarbe ou tripe-madame. --- Des navets. -- Du fenouil. -- Produits du potager, 325. Expériences faites pour la greffe. -- Tous les arbres veulent être visités, nettoyés, etc. 326. On veille aux arbres qui sont en espalier. -- On éclaircit les abricots trop serrés. ---- On plante à demeure des crossettes ou marcottes de vignes; on visite les vignes. --- Travail à y faire, 327. Soins à prendre des fraisiers selon la saison. -- Des bordures d'allées, des plates-bandes. -- Des pieds d'arbres. -- De la vigne. --- Précautions à prendre pour les figuiers. -- Pour aérer les plantes qui sont sous chassis. -- Fruits de la saison. --- On continue par un temps de pluie, s'il est possible, la plantation des arbres toujours

verts, 328. Soins à prendre après les avoir plantés. — On sème des graines d'arbres, etc. — On greffe en approche les pins, sapins, genevriers. — Inconvéniens de la greffe sur ces arbres. Visite à faire des greffes et des boutons des arbres qui commencent à pousser, pour les débarrasser des insectes qui les infecteroient, 329. Soins à prendre des pépinières. -- Des couches à graines d'arbres. -- Nivelage des allées du jardin. — Nettoyement du parterre. — Soins à prendre des plantes qui croissent. — On peut semer dans les plates-bandes les fleurs qui n'exigent ni chaleur artificielle, ni soins particuliers, 330. On sème les graines à fleurs dont les plants doivent garnir les vases ou les parterres. — Couches à faire pour celles qui ont besoin d'un peu de chaleur. — On met des racines de tubéreuses pour succéder aux autres. -- On sème de la graine d'oeillets; soins à prendre en la semant, et lorsqu'elle lève. -- Précautions à prendre pour la beauté des auricules. — Leur disposition en amphithéâtre. -- Moment de se procurer des coupures en racines éclatées d'auricules choisies, 331. Soins à en prendre ainsi que de celles qui se trouvent en les plantant dépouillés de fibres. — Soins à prendre aussi des renoncules, anemones, tulipes, jacinthes, actuellement en fleurs. -- Temps de retirer de terre les racines de safran et autres bulbeuses qui s'ouvrent, et ne s'épanouissent qu'en automne, et dont les feuilles sont mortes ou flétries. — Combien faut-il les laisser hors de terre. — Avec la précaution de les placer à l'abri des matinées froides, et du vent du nord qui les feroient périr, on sort les fleurs de la serre et les arbustes les moins tendres, 332. Comment on donne plus d'air aux orangers dans la serre. — Des encaissemens ou demi-encaissemens pour toutes les plantes qui en ont besoin. -- Quel fumier il y faut employer. — Fenêtres de la serre à laisser ouvertes selon le temps, 333. On greffe les orangers, jasmins en approche. — La voie des boutons ou boutures donne de plus beaux arbres, 334.

Geum, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 377.

Giraumon, sa culture et ses propriétés, t. 1, p. 99.

Giroflée, temps d'en semer sur couche, t. 1, p. 274, 356. On pince les giroflées lorsqu'elles ont marqué, et pourquoi, t. 2, p. 35. Giroflée jaune. — Giroflée des jardins. -- Giroflée annuelle ou quarantaine. — Giroflée de Mahon, culture et multiplication de ces différentes espèces de giroflées, 377 *et s.*; Pour tout ce qui concerne la culture des giroflées jaunes, rouges, etc. voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Giroflée musquée, voyez Julienne à fleurs doubles.

Glacières, elles sont propres à conserver les fruits, t. 2, p. 228.

Glaces ou rampes dans un terrain, maniere de les faire, t. 1, p. 16.

Glaires de la vessie, v. Raifort, t. 1, p. 117.

Glands à semer, voy. Pépinière.

Globulaire commune, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 378.

Glycine, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 379.

Glycine, voyez Apios.

Gobet (gros), voyez Cerisier.

Gomme, maladie des arbres, dont le fruit est à noyau, t. 1, p.

374. Moyen de conserver une branche attaquée de gomme, 375. Cette maladie cause souvent la mort aux arbres à fruit, à noyau; moyen d'y remédier, t. 2, p. 231.
Gomme blanche qui ressemble à la gomme arabique, et qu'on y mêle souvent, t. 2, p. 140.
Gonorrhées, remèdes contre cette maladie. Voyez Laitue, t. 1, p. 102.
Gorge (contre les maladies de la). v. Réglisse, t. 1, p. 120. Sariette, 122. Figues, t. 2, pag. 105. Mûres, 108. Nèfles, 109. Noix, 112. Mauve des jardins, 391. Aune, 432. Hêtre, 449. Pin, 476. Sureau, 490. Troène, 495.
Gourme, maladie des arbres connue sous le nom de *Nielle*; remède qu'on peut y apporter, t. 2, p. 232.
Gourmands, des branches gourmandes du pêcher, à quels indices on les reconnoît, t. 2, p. 169. Du parti qu'on peut en tirer pour l'arbre afin de le rajeunir, etc., 170 *et s.*
Goutte (remède contre la). Voy. Navet, t. 1, p. 106. Thym, 123. Bryone, t. 2, p. 366. Primevère, 405. Valériane, 420. Chêne, 440. Nerprun, 459. Sapin, 486.
Graines, elles doivent être mûres pour les employer. — Comment on les sème selon les différentes espèces. — D'où dépend la prompte germination. — Précautions à prendre en semant les graines fines, t. 1, p. 24 *et suiv.* Quelle est la durée des graines. — Soins qu'elles exigent. — Comment on les conserve. — Comment on les éprouve, 27. Il y en a qu'il faut recueillir avant la maturité, 28. Il faut mêler les graines trop menues avec de la cendre ou de la sciure de bois pour les semer, 29. Moyen de leur donner beaucoup de chevelu en germant, *ibid.* Toutes les plantes portent graine, 33. Préparation des graines, 226. Leur durée, etc. Voyez Travaux et récoltes à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Gratelle (remède contre la). Voy. Saponnaire, t. 2, p. 411. Scabieuse, 413.
Gravelle (remède contre la). V. Persil, t. 1, p. 110. Raifort, 117. Larme de vigne, t. 2, p. 141.
Gravier (pour le faire sortir de la vessie). Voyez Primevère, t. 2, p. 405. Saxifrage, 412. Sceau de Salomon, 414.
Greffe, on choisit les greffes, et on les prépare, t. 1, p. 242. Il faut les conserver franches, et par quel moyen, 270. C'est à l'endroit de la greffe que la sève s'élabore, et d'un fruit sauvage produit un fruit doux et agréable, t. 2, p. 18. La greffe ne doit jamais être enterrée; lorsqu'il y en a deux sur un arbre, il faut toujours couper la plus foible, 144. Moyen de les préserver des chenilles et fourmis, 276.
Greffer, temps de greffer les pruniers, pommiers, cerisiers, et autres arbres à fruit de la dure espèce, t. 1, p. 276. Tous les arbres sont susceptibles d'être greffés, t. 2, p. 71 *et s.* Des différentes greffes selon les différentes espèces de fruits, 72. Des manières différentes de greffer par approche, en fente, en poupée, en couronne, en flûte, à emporte pièce, en écusson, à la pousse, à oeil dormant, 74 *et s.* D'une greffe particulière usitée sur le châtaignier, 77. Greffer par approche pour les orangers et les citronniers, 79. Méthode pour conserver les greffes, et faciliter la réunion de la plaie, 80. Moyen de défendre

les jeunes greffes des insectes, et des gelées du printemps. — Par la greffe on peut faire rapporter à un arbre différentes espèces de fruits, 81. Pour tout ce qui concerne les différentes manières de greffer, le temps, les saisons, etc. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Grenadier à fleurs doubles, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 448.
Grenadille *ou* Fleur de la passion, description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 448.
Grenouilles, elles indiquent les changemens de temps, t. 1, p. 81.
Gribouri *ou* Lisette, *ou* Coupe-bourgeon, insecte nuisible aux arbres, etc. t. 2, p. 273.
Griffes et pattes qu'on peut cultiver dans les jardins et dans la serre, t. 2, p. 332 *et s.*
Grillon-taupe, voyez Courtillière.
Grise bonne, voyez Poirier.
Groevia, description et culture de cet arbrisseau, tom. 2, p. 448.
Groseillers, il dure huit à dix ans, t. 1, p. 53. Temps et meilleur moyen de multiplier les groseillers à grappes et à fruit vert, 202. On les taille. - On les replante, 222, 242, 271. Soins qu'ils demandent, 272, 276. Pour tout ce qui concerne la culture du groseiller et sa multiplication, voy. travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Groseiller à grappe, épineux, multiplication de cet arbuste, etc. t. 2, p. 105.
Guêpes (remèdes contre les piqûres de). Voyez Laurier, t. 1, p. 103. Moyen de détruire ces animaux nuisibles aux fruits, 391. Elles sont nuisibles aux arbres; moyen de les en détourner, t. 2, p. 209.
Gui du coudrier, souverain contre l'épilepsie des enfans, t. 2, p. 110.
Guiaca, description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 449.
Guiacana, voyez Plaqueminier d'Italie.
Guignier, voyez Cerisier.
Guimauve en arbre *ou* Lavatère, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 449.
Guimauve en arbrisseau, voyez Althea-frutex.

H.

Habiller les arbres, voyez t. 1, p. 197.
Haies, temps de les ébarber et de les regarnir, t. 1, p. 233.
Haleine, remède contre sa puanteur. Voyez Mélisse, t. 1, p. 104. Moyen de la corriger. Voy. t. 2, p. 112. Myrte, 458.
Halesia tetraptera, description et multiplication de cet arbre, t. 2. p. p. 449.
Hanneton, d'où et comment il se forme, en quoi il est nuisible aux arbres, etc.; il faut le détruire, t. 2, p. 275.
Haricot, cette graine ne veut pas être recouverte de plus d'un pouce de terre, t. 1, p. 24. Des différentes espèces d'haricots, de leur culture et de leur propriété en médecine, 100. Temps de les lever de terre, 184. De les semer, etc. Pour tout ce qui concerne la culture

des haricots hâtifs, nains, etc. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Haricot en arbrisseau, voy. Phaseloïde.
Haute-bonté, voyez Pommier.
Héliotrope, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 379.
Hellebore noir. — Blanc. — D'hiver, culture, multiplication et vertus médicinales de ces différentes sortes d'hellebore, t. 2, p. 379.
Hellenie, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 379.
Hémoragie, plante utile contre les hémoragies. Voyez Corne de cerf, t. 1, p. 96. Pimprenelle, 111. Sauge, 122.
Hémoroïdes (remède contre les). Voyez Pimprenelle, t. 1, p. 111. Poireau, *ibid.* Poirée, 112. Coins, t. 2, p. 92. Argentine, 358. Filipendule, 373. Linaire, 387.
Hémorragie (remède contre l'). Voyez Coins, tom. 2, p. 92. Sorbes, 93. Epine-vinette, 94. Feuilles de vigne, 142. Sauge, 411. Statice, 417. Chêne, 440. Myrte, 458. Troëne, 495.
Hémorragie des reins, moyen de l'arrêter. Voyez Hellebore, t. 2, p. 379. Pavot, 400. Pervenche, 474.
Hémorragie de quelque partie que ce soit, moyen de l'arrêter. Voyez Pervenche, tom. 2, p. 472. Roses rouges, 484. Saule, 487.
Hépatique des jardins, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 380.
Herbe de la paralysie, v. Primevère, t. 2, p. 405.
Herbe à éternuer *ou* petit bouton d'argent, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 380.
Herbe aux gueux, v. Clématite.
Herbe Sainte-Barbe, culture et multiplication de cette plante vivace, t. 2, p. 381.
Herbe aux trachées, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 381.
Herbes, il faut en labourant, détruire toutes les mauvaises herbes qui appauvriroient la terre, t. 1, p. 21. Il faut absolument les détruire dans les jardins pour avoir de belles plantes et de beaux arbres. Signes que les herbes fournissent pour les pronostics du temps, 83. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Hernies (remède contre les). Voyez Pied de veau, t. 2, p. 403. Sanicle, 413.
Hectomètre (de l'), t. 2, p. 502.
Hêtre, description, multiplication et vertus médicinales de cet arbre, t. 2, p. 449.
Hirondelle, elle annonce la pluie et le beau temps, par quels signes, t. 1, p. 82.
Hiver, travaux à faire dans les jardins dans les trois mois de cette saison, t. 1, p. 235 *et s.* De l'action de la sève dans les végétaux pendant l'hiver, t. 2, p. 55. C'est dans cette saison que se reproduisent les petites racines. — Végétation de grand nombre de graines et de légumes pendant l'hiver, 56 *et suiv.*
Hoquet, remède contre cette maladie. Voyez Carotte, t. 1, p. 91. Panais, 109. Coins, t. 2, p. 92.
Houblon, époque à laquelle on peut en planter, t. 1, p. 269. On émonde la racine des vieux plants, 270.
Houx, description, multiplication et vertus médicinales de cet arbrisseau de pleine terre, t. 2, p. 450.

Humeurs; contre leur acrimonie. Voyez Réglisse, tom. 1, pag. 120.
Humeurs froides (remède contre les). Voyez Thym, t. 1, p. 123.
Humeurs, pour en adoucir l'âcreté. Coins, t. 2, p. 92. Prunes, 139.
Humeurs (pour épaissir les). Voy. Coquelicot, t. 2, p. 370.
Humeurs séreuses et pituiteuses (remède contre les). Voyez Bryone, t. 2, p. 366.
Hyacinthes, temps de les mettre en terre, t. 1, p. 202. On les abrite, 225. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Hydrangea, multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 450.
Hydropisie, remède contre cette maladie. Voyez Artichaut, t. 1, p. 88. Aveline, t. 2, p. 110. Alkekenge, 356. Bryone, 366. Gentiane, 375. Iris, 385. Linaire, 387. Matricaire, 390. Pied de veau, 403. Souci, 416. Nerprun, 459. Sureau, 490.
Hypocondriaque (remède contre la maladie). Voy. Bourrache, t. 2, p. 364.
Hysope, culture de cette plante, et sa propriété en médecine, t. 1, p. 100.

J.

Jacée des jardins, culture et multiplication de l'espèce simple; soins particuliers qu'exige l'espèce double, t. 2, p. 381.
Jacinthe, culture et multiplication de cet oignon. — Moyen de s'en procurer un jardin pendant tout l'hiver sur une cheminée, et de les voir fleurir à des jours fixes, t. 2, p. 341.
Jacobée d'Afrique, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 381.
Jalons utiles dans le nivellement d'un terrain, t. 1, p. 13.
Jardin plus agréable à voir quand le rez-de-chaussée d'une maison est élevé, comment se distribue le jardin d'agrément, t. 1, p. 1. Les jardins en terrasses sont favorables pour multiplier les expositions, 7. Quand on peut en choisir l'emplacement, il faut le placer de manière à ce qu'il jouisse de tous les faveurs du soleil, 9. Mouvemens et avantages des différentes expositions, *ibid.* Un terrain inégal est préférable pour un jardin d'agrément, 10. Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année, t. 1, p. 178 *et suiv.* Disposition raisonnée des arbres dans un jardin, t. 2, p. 84. Oignons à fleurs, plantes bulbeuses, griffes, pattes qu'on peut cultiver dans les jardins, 332 *et suiv.* Fleurs et plantes d'agrément qu'on y cultive, 355.
Jardin (poire de). Voyez Poirier.
Jardinage (termes de) qu'il importe le plus de connoître, t. 1, p. xiij. Voyez Jardin.
Jasmin, temps de le planter, t. 1, p. 225.
Jasmin commun ou blanc, variétés, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 450. Pour tout ce qui concerne la culture du jasmin, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Jasmin d'Espagne, qui a donné des fleurs pendant l'hiver, t. 2, p. 313. Description, culture et multiplication de cet arbuste, 451.
Jasmin rouge de l'Inde, culture et

multiplication de cette plante, t. 2, p. 382.
Jasminoïde, description et multiplication de cet arbrisseau grimpant, t. 2, p. 451.
Jaunisse des arbres, se manifeste au solstice, t. 2, p. 50. D'où elle est occasionnée, moyens à employer pour y remédier, 234.
Jaunisse, remède contre cette maladie. Voyez Ache, t. 1, p. 85. Artichaut, 87. Fraisier, 99. Navet, 106. Perce-pierre, 109. Persil, 110. Cerisier, t. 2, p. 90. Ancholie des jardins, 357. Argentine, 358. Linaire, 387. Souci, 415. Verveine, 422. Buis, 435.
Ifs. Temps de semer les baies d'if, tom. 1, pag. 201. Temps de planter les ifs, 306. Description et multiplication de cet arbre ou arbrisseau. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Immortelle, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 382. Manière de teindre les immortelles de diverses couleurs, 383.
Impatiente, voyez Balsamine.
Impériale, voyez Poirier.
Incarnation des plaies des arbres, t. 2, p. 246.
Indigestions (remède dans les). Voy. Sauge, t. 1, p. 122, 411.
Inflammation, plante qui les appaise. Voyez Courge, t. 1, p. 96. Endive, 97. Inflammation des testicules. Voyez Féves de marais, 98.
Inflammations et enflures (remède contre les). Voyez Primevère, t. 2, p. 405. Troëne, 495.
Insectes, couche propre à en garantir les plantes, t. 1, p. 37. Les insectes sont nuisibles aux arbres, il faut en débarrasser les boutons naissans, 329. Insectes nuisibles aux asperges, 344. Différens moyens de garantir les arbres contre eux, t. 2, p. 266 *et suiv.*. Moyens de les détruire, 280. Moyens de préserver de leur ravage les navets et les autres plantes, 281. Pour conserver des semences dans la terre sans dommage de la part des insectes, *ibid.* Moyen de fortifier les arbres fruitiers, et de les garantir des insectes qui les font souvent périr, 282, 295.
Insomnie (remède contre l'). Voyez Saule, t. 2, p. 487.
Joie (pour exciter la). Voy. Buglose, t. 2, p. 367.
Jonquille, temps de les mettre en terre, t. 1, p. 202. Culture et multiplication de cette oignon, t. 2, p. 342.
Joubarbe *ou* Trique-madame, temps de la semer. — Moyen de la cultiver, etc. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Iris, temps de les mettre en terre, t. 1, p. 202. Pour ce qui concerne la culture de l'Iris, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Iris bulbeux, description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 342 et 385.
Iris de Perse, culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 342.
Julienne à fleurs doubles *ou* Giroflée musquée, culture, mulplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 386.
Ivresse (remède contre l'). Voyez Rue, t. 1, p. 121.
Jujubier, description et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 451.

K.

Ketmia, description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 387.
Ketmia, description et multiplition de cet arbuste, t. 2, p. 452.
Kermès, insecte nuisible aux arbres, surtout aux pêchers et aux orangers, t. 2, p. 268.
Kylomètre (du), tom. 2, pag. 502.

L.

Labours fréquens; ils rendent la terre meuble et facilitent sa fécondation; ils sont différens, selon les différentes sortes de terre. — En labourant, il faut prendre garde d'offenser les racines des arbres, etc. tom. 1, p. 20 *et s.*
Lait des nourrices; plante qui l'augmente, voyez Fenouil, t. 1, p. 98. Laitue, 101. Pour le faire perdre, voyez Persil, 110.
Laitue. De toutes les différentes sortes de laitues, des temps de les semer, de la manière de les cultiver, etc. et leur propriété en médecine, t. 1, p. 101. Temps de la semer, 179. On en prépare les montans pour l'hiver, 184. Laitue de passion, 206. Des laitues de Versailles et de la rouge pommée, 227. En général pour la culture des laitues depuis la semaille jusqu'à la récolte de la graine, voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Langue (remède contre l'aridité et la sécheresse de la). t. 1, p. 92. Voyez Prunes, 140.
Langue d'oiseau, voyez Frêne.
Langeac (poire de), Voy. Poirier.
Larmes de la vigne; leurs vertus médicinales, t. 2, p. 141.
Lavande; culture de cette plante sest propriétés médicinales, t. 1, p. 102. Des bordures de lavande, 305. Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Lavatère, voy. Guimauve en arbre.
Lauréole *ou* Thymélée, etc. Variétés, description, multiplication et vertus médicinales de cet arbrisseau, t. 2, p. 452.
Laurier franc; sa culture, sa multiplication et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 103. Temps de le planter, 306. et t. 2, p. 453.
Laurier Saint-Antoine, Osier fleuri; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 387.
Laurier amande; culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 454.
Laurier cerise; multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 453.
Laurier rose; temps de le rentrer dans la serre, tom. 1, p. 205. Variétés, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 454.
Laurier sassafras; multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 453.
Laurier thym; multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 453.
Légumes; quelles sont les plantes à qui on donne ce nom; leur utilité, t. 1, p. 55.
Lentille; culture, sa multiplication et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 103.
Lèpre, maladie des arbres. Il faut

supprimer les parties qui en sont attaquées, t. 2, p. 235.
Lérot *ou* petit Loir, fléau des fruits; moyens de le détruire, t. 2, p. 274.
Létargie; plante dont l'usage peut être employé dans ce cas, voyez Lavande, t. 1, p. 102. Hellebore, t. 2, p. 379.
Liber. On nomme ainsi ce qui se trouve entre l'écorce et le bois d'un arbre, t. 2, p. 150.
Lierre; description, culture, multiplication et propriétés médicinales de cet arbrisseau, t. 2, p. 454.
Ligamenteuses (quelles sont les plantes), t. 2, p. 4.
Lilas; temps d'en repiquer les rejettons, t. 1, p. 201, 225. Variétés de cet arbrisseau, sa culture et sa multiplication, t. 2, p. 455. Pour tout ce qui concerne les lilas, Voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Lilas des Indes, voyez Azédarac.
Limace; pour en préserver le plant de choux, t. 1, p. 257.
Limaçons. Il faut les détruire; tort qu'ils font aux plantes, t. 1, p. 391. Moyen d'y réussir, t. 2, p. 269 *et s.*
Linaire; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 387.
Liquidambar; description et multiplication de cet arbre de pleine terre, t. 2, p. 455.
Lis asphodèle; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 388.
Lis de vallées, voyez Muguet.
Liseron; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, tom. 2, pag. 388.
Lisette, voyez Gribouri.
Litre; sa capacité, ses multiples. — Sa division décimale, t. 2, p. 501.
Livre (poire de), voyez Poirier.
Loir, voyez Lérot.
Louise-bonne, voyez Poirier.
Loupes (remède contre les), voyez Marguerite, t. 2, p. 390. Lierre, 454.
Luette (remède contre ses relaxations), voyez Sariette, t. 1, p. 122. Troène, 495. Contre son inflammation, voyez Noix, t. 2, p. 112.
Lunaire; multiplication et culture de cette plante, tom. 2, pag. 389.
Lune. Signes tirés de cet astre pour les pronostics du temps, t. 1, p. 73.
Lupin; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette espèce de pois, t. 2, p. 389.
Luzerne; culture et multiplication de ce petit arbre, tom. 2, p. 455.
Lys blanc et jaune; multiplication et culture de cet oignon, t. 2, p. 343.

M.

Mache; culture de cette plante potagère, sa multiplication, etc. t. 1, p. 103. Soins à en prendre dans l'hiver, 239. Pour tout ce qui concerne la culture des mâches, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Machine propre à mesurer l'accroissement des plantes, t. 1, p. 31; t. 2, p. 292.
Magdeleine, voyez Pêcher.

Magdeleine, voyez Poirier.
Maison (la) doit être élevée de terre pour être saine, t. 1, p. 1.
Maladies (des) des arbres et des remèdes à y apporter, t. 2, p. 230.
Maladies malignes (remède contre les), voyez Pimprenelle, t. 1, p. 111. Fraxinelle, t. 2, p. 374. Gentiane, 375. Rue de chèvre, 409. Souci, 415.
Mamelles (tumeurs suppurées des); remède à y apporter, voyez Ache, t. 1, p. 85. Cerfeuil, 91.
Mansuette, voyez Poirier.
Marcotter, maniere de reproduire les arbrisseaux, les œillets, etc.; comment on marcotte, tom. 2, p. 2.
Marcottes; des arbres qui se multiplient par ce moyen; temps de les faire, t. 1, p. 276. De la manière de multiplier par les marcottes les arbres rares et précieux, t. 2, p. 193.
Marcottes de vignes; comment on les fait, t. 2, p. 140.
Marguerite *ou* Pâquerette, plante qui étouffe le gazon et qu'il faut en ôter, t. 1, p. 357.
Marguerite; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, tom. 2, p. 390.
Marjolaine; culture de cette plante, sa multiplication, son usage, etc. t. 1, p. 104.
Maronnier-d'Inde; culture, multiplication et vertus médicinales de cet arbre et de son fruit, etc. t. 2, p. 456.
Maronnier de France, voyez Châtaignier.
Marquise, voyez Poirier.
Martin-sec, voyez Poirier.
Martin-sire, voyez Poirier.
Mastic propre à conserver en terre les boutures dont on se sert pour multiplier les arbres, t. 2, p. 152.
Matières bilieuses. Pour les purger, voyez Cerisier, t. 2, p. 90.
Matricaire; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, tom. 2, p. 390.
Matrice (remède contre les affections de), voyez Mélisse, t. 1, p. 104. Contre le flux de matrice, voyez Argentine, t. 2, p. 358. Contre la suffocation de la matrice, voyez Gentiane, 375. Contre les maladies venteuses de la matrice, voyez Matricaire, 391.
Mauve des jardins; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 391.
Mélancolie (remède contre la), voyez Mélisse, t. 1, p. 104. Les pommes la chassent, t. 2, p. 137. Pied de veau, 403.
Mélianthe d'Amérique; variétés, description et culture de cet arbre, t. 2, p. 457.
Mélisse des jardins; sa culture, sa multiplication, ses usages en médecine, t. 1, p. 104
Mélisse d'Europe; variétés et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 457.
Melon; sa culture, ses différentes espèces, sa multiplication, etc. ses propriétés en médecine, t. 1, p. 104. Traité particulier où on enseigne très en détail tout ce qui concerne la culture du melon, et où on détaille ses différentes espèces, 160 *et s.* Signes auxquels on connoît la maturité d'un bon melon, 172. Manière de faire venir des melons sans terre et sans eau, 174. Pour avoir de bonne graine de melon, 175. Manière dont les Hollandois et les Allemands les conservent sans mélange, 177. On prépare les couches qu'on leur destine. — De la graine de melon. — Manière de la mettre en terre, 266. Des soins qu'ils exigent, 267. Pour tout ce qui concerne les melons, leur cul-

ture, les soins qu'ils exigent, etc., voyez Travaux à faire dans les jardins depuis le mois de pluviose jusqu'en fructidor.
Melongène ; ses variétés, sa culture, etc. t. 1, p. 106.
Membres blessés où il y a plaie (remède), voyez Primevère, t. 2, p. 405.
Membres engourdis (remède contre les), voyez Hêtre, t. 2, p. 449.
Membres (tremblement des), voyez Sauge, t. 2, p. 411.
Menthe ; à quelle époque on en coupe les tiges, t. 1, p. 194.
Mérisier à fleurs blanches doubles ; description et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 457. Voyez Cerisier.
Merveille d'hiver, voyez Poirier.
Mésentère ; remède pour en lever les obstructions, t. 2, p. 122.
Messidor. Climat de Paris et de Flandres ; climat des bords de la Méditerranée, pour les semailles, t. 1, p. 68. Etat du ciel dans le cours de ce mois : c'est le *solstice d'été*. — On sème des laitues tous les quinze jours. — Précautions à prendre pour la levée du plant, qui ne réussiroit pas sans cela, 378. On récolte les graines de quelques laitues. — Comment on en conserve la graine franche. — Soins à prendre des tiges qui doivent la porter. — Précautions à prendre pour la récolter, 379. On plante des poireaux. — Pour avoir de petits oignons hâtifs, en verdure. — On retire de terre l'oignon mûr. — On sème la ciboule annuelle. — On continue la récolte des échalottes mûres. — On relève de terre l'ail, lorsque la tige jaunit. — Comment on le conserve. — Celui d'Espagne, appelé *rocambole*, a besoin de plus de maturité, 380. Comment on récolte la graine de choux. — Quelle est la meilleure. Elle dure huit à dix ans. — On doit avoir des choux-fleurs à manger. — Soins des épinards. — On sème encore des raiforts. — On récolte la graine. — Quand en connoît-on la maturité, 381. On sème des radis de tous les mois, des radis d'été, les radis gros noir, les radis blancs d'hiver. — On récolte la graine du radis comme celle du raifort. — On récolte les pois destinés à grainer. — Comment on fait cette récolte. — Durée des pois pour semer. — Comment on les conserve. — Les féves tardives mûrissent, 382. Temps de les cueillir. — Conservation des légumes sècs ; moyen de les préserver des insectes qui les rongent. — Comment on les garantit du charançon. — Le sureau préserve les légumes secs de la piqûre du charançon. — Temps de récolter la graine du cardon, 383. Comment elle se conserve mieux. — Moyen de l'avoir belle. — De la récolte des haricots et du temps de la faire. — On peut encore en semer quelques-uns, qui dureront jusqu'aux premiers froids, 384. On récolte l'anis mûr. — La graine de bourrache. — Soins à prendre des artichauts qu'on destine à grainer. — Comment on conserve des fonds d'artichauts pour l'hiver, 385. Comment on récolte la graine d'oseille. — Comment on peut faire grossir la graine de carottes. — De la graine de scorsonnère. — Sa différence avec la graine de salsifix et de beaucoup d'autres racines. — Sa durée. — Temps de récolter la graine de céleri et comment on le fait. — On sème du cerfeuil tous les quinze jours, 386. Moyen de le conserver sans jaunir, ni durcir. — On lie des endives. — Précautions à prendre pour bien réussir. — Comment on les hâte. — Il faut en semer beaucoup pour n'en pas man-

quer. — On recueille la graine de raiponce, 387. On sème du cresson à l'ombre. — On récolte la graine de roquette. — On arrose les concombres. — Comment on en prolonge la durée. — Soins à donner aux melons. — On récolte la graine de moutarde. — On soutient les tiges de navets destinés à grainer, 388. On en sème encore une petite quantité. — Comment on multiplie la pomme de terre. — On récolte le poivre d'Inde à mesure de sa maturité. — La graine de pourpier. — On en sème encore. — Soins à prendre des fraisiers, après la récolte des fraises, 389. Comment on retarde la grenaison des épinards. — On fait des semis de choux pour en avoir à repiquer. — On tond toutes les bordures de buis. — Produit du potager. — Graines qu'on récolte encore. — Soins à continuer dans les visites des espaliers, 390. On continue la greffe par boutures. — Sarclage nécessaire au pied des espaliers. — On détruit les limaçons. — Les frelons, les guêpes et les fourmis. — Moyen d'y réussir. Placement de toutes les branches de la vigne, 391. Il ne faut pas ôter les feuilles qui couvrent le fruit, et pourquoi. — Propreté nécessaire à la vigne pour la maturité du fruit. — On nettoie le tronc ou les sauvageons des arbres greffés dans la dernière saison, et pourquoi. — On regreffe les arbres dont le fruit ne convient pas. — On éclaircit encore le fruit. — Fruits de la saison, 392. On continue la greffe des arbres à fruit par un temps de pluie ou le soir. — Moyen d'avoir la pépinière toujours propre. — On continue de marcotter des œillets, ce qu'il faut toujours faire le plutôt possible, si les rejettons sont assez forts. — On transplante les racines d'Iris et de plantes bulbeuses, 393. On nettoie toutes les bordures. — Manière de faire sécher les graines et de les conserver. — On soutient les tiges trop foibles. — On dispose en arbrisseaux les rosiers, jasmins, etc. — On tond les haies. — On fauche les tapis de verdure. — On gratte les allées. — On récolte la fleur d'orange. — On éclaircit le fruit. — On retranche celui qui n'est pas sur de fortes branches, etc. 394.

Messire-jean, voyez Poirier.

Mètre (du), t. 2, p. 501.

Meunier (le), maladie des arbres; il faut supprimer les parties qui en sont attaquées, t. 2, p. 235.

Meurtrissures (remède contre les), voyez Primevère, t. 2, p. 405.

Micocoulier; description, culture et multiplication des différentes variétés de cet arbre, tom. 2, p. 457.

Mignardise, voyez Œillet.

Mignonne, voyez Pêcher.

Millefeuille; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 392.

Millepertuis; description et multiplication de ce petit arbuste, t. 2, p. 458.

Mille-pieds, voyez Scolopendre.

Mirabelle drap d'or, etc. voyez Prunier.

Mirobolanier; description de cet arbre, sa culture, sa multiplication, variétés de son fruit, etc. t. 2, p. 105.

Miroir de Vénus; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 392.

Mois; plante utile dans leur rétention, voyez Carotte, t. 1, p. 91. Lavande, 102. Mélisse, 104. Oignon, 107. Panais, 109. Perce-pierre, *ibid.* Persil, 110. Poireau, 112. Sauge, 122. Saponnaire, t. 2, p. 411. Sauge, *ibid.* Genevrier, 447. Laurier,

453. Sabine, 485. Remède contre leur flux immodéré, voyez Amaranthe, 356. Pour les exciter, voyez Basilic, 364. Camomille, 368. Lunaire, 387. Matricaire, 391.
Mollé, poivrier d'Espagne; culture et description de cet arbre, t. 2, p. 458.
Monfrin, voyez Pêcher.
Monsieur, voyez Prunier.
Montagne. Signes tirés des montagnes pour les pronostics du temps, t. 1, p. 80.
Morelle grimpante, voyez Vigne de Judée.
Morsure de cheval (remède contre la), voyez Haricot, t. 1, p. 100.
Mouches nuisibles aux arbres; moyen de les en détourner, t. 2, p. 269.
Mouille-bouche, voyez Poirier.
Mousse des arbres; on l'ôte, et par quel moyen, t. 1, p. 243. — Dommage qu'elle cause aux arbres. — Il faut l'ôter, etc. t. 2, p. 235 *et s.*
Moutarde; sa culture, sa multiplication, son usage en médecine, t. 1, p. 106. Voyez Sénevé.
Musle de lion ou de veau; description, culture et multiplication de cette plante, tom. 2, p. 392.
Muguet *ou* Lis des vallées; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 392.
Mules, voyez Engelures.
Mulot *ou* souris de terre, nuisible aux arbres en espalier; moyen de le détruire, t. 2, p. 273 *et s.* 289.
Mûrier. Des différentes espèces de mûres, de l'usage de leurs feuilles. — Manière de faire périr les punaises qui s'attachent aux mûriers et gâtent les feuilles destinées à la nourriture des vers à soie, t. 2, p. 106. Multiplication de cet arbre et soins qu'il exige pour la culture, 107. Vertus médicinales de l'arbre et de son fruit, 108.
Mûrier de la Chine; culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 458.
Murs d'un jardin. Quelles doivent en être leur hauteur, leur inclinaison, etc. t. 1, p. 3. Comment ils doivent être construits, pour la conservation du fruit, la multiplication des espaliers — Quels sont les meilleurs — Comment ils doivent être crépis ou enduits, selon le palissage qu'on se propose de faire dessus, 4. Quelles sont les meilleures expositions des murs, 6 *et s.* Larmiers ou égouts peuvent se remplacer par des tablettes, etc. 8. L'exposition du levant est fort sujette aux gelées blanches, 9. Arbres, arbrisseaux et arbustes d'ornement qui peuvent garnir des murs et des bosquets, t. 2, p. 425.
Musaraignes qui détruisent les semailles; moyen de les faire périr, t. 2, p. 289.
Muscat blanc, rouge, voyez Verjus.
Muscat petit, voyez Poirier.
Muscati odorant; culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 343.
Muscipula *ou* Attrape mouche; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 392.
Myriagramètre (du), t. 2, p. 502.
Myrthes. Temps de les rentrer dans la serre, t. 1, p. 205. Variétés, culture et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 458.

N.

Naples (poire de), voyez Poirier.
Narcisses. Temps de les mettre en terre, t. 1, p. 202.
Narcisse d'automne, voyez Amaryllis.
Narcisse des poëtes; multiplication et culture de cet oignon, t. 2, p. 343.
Navet. Il y en a de plusieurs sortes. Sa culture, sa multiplication et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 106. A quelle époque on en retire de terre, 192. Du temps de semer les navets; comment on les sème, etc., voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Nausées, voyez Nèfles, tom. 2, p. 109.
Néflier. Manière de cultiver et de propager cet arbre. Temps où son fruit peut se manger. Il y en a une meilleure espèce que l'autre. Vertus médicinales de ce fruit, t. 2, p. 108.
Nerfs; moyen de les fortifier, voyez Basilic, t. 1, p. 88. Laurier, 103. Lentille, *ibid.* Basilic, t. 2, p. 364. Œillet, 396. Genevrier, 447. Laurier, 453. Roses rouges, 484. Remède aux nerfs blessés, voyez Pomme de merveille, 405. Orme, 471.
Nerprun; multiplication et vertus médicinales de cet arbrisseau, t. 2, p. 459.
Nez coupé, faux pistachier; description et multiplication de ce grand arbrisseau, t. 2, p. 460.
Nez (remède dans plusieurs maladies du), voyez Tabac, t. 2, 417. Saule, 487. Tilleul, 494.
Nielle, maladie des oignons; à quoi on la connoît. — Remède à y apporter, t. 1, p. 337.
Nigelle de Damas, *ou* cheveux de Vénus; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 394.
Niveau dont on se sert pour niveler un terrain, t. 1, p. 13.
Nivelage des allées d'un jardin, t. 1, p. 330.
Nivette, voyez Pêcher.
Nivose. Climat de Paris et de Flandres; climat des bords de la Méditerranée, pour les semailles, t. 1, p. 63. Etat du ciel dans ce mois. — On peut semer encore des oignons d'automne. — On en plante. — On sème des choux sur couches. — On transplante ceux qui sont pour graine, 235. On sème des raifforts — des radis, 236. On sème des épinards. — On donne un labour aux asperges, etc. — On bine les pois et les féves. — On les butte, etc. 237. Moyen de les conserver contre les froids. — Du persil, et moyen d'en avoir de bonne heure. — Du cerfeuil. — On met des échalottes en terres. — Soins que demande l'oseille. — Moyen d'avoir toujours des salades, 238. Soins à prendre des cressons, des mâches, de la chicorée sauvage, des raves, du cerfeuil, du pourpier. — Moyen d'avancer la pousse de l'estragon. — de la bourrache et de la buglose. — Pour avoir du céleri dans l'été. — des concombres de bonne heure, 239. On prépare les couches destinées aux melons. — On continue de bêcher, de charrier du fumier, de préparer tout ce qui est nécessaire pour le palissage. — On veille aux artichauts, 240. On couvre les champignons. — On transplante les endives pour en avoir de

bonne heure. — On visite et on nettoie les choux-fleurs qui sont sous châssis. — On transplante pour graines des carottes, des panais, des poireaux, 241. Productions du potager pendant ce mois. — On continue les soins aux arbres. — On arrange les figuiers. — On nettoie les arbres et on retranche les branches mortes. — On taille, lorsque le temps est doux, les poiriers, pommiers, groseillers, framboisiers et la vigne, 242. Taille des fruits à noyaux. — On ôte la mousse des arbres, et par quel moyen. — On choisit et on prépare ses greffes. — On prépare les arbres selon la forme qu'on leur destine, 243. On plante encore des framboisiers et des arbres. — Moyen de transplanter les arbres avec la motte. — Pour arrêter ceux qui ne se mettent pas à fruit. — Pour leur donner de la nourriture selon leurs besoins et la langueur qu'ils annoncent, 244. Temps favorable pour raccommoder les treillages. — Fruits dont on jouit. — Il ne faut pas négliger de couvrir les couches d'anemones, de renoncules. — Quelle anemone paroît la première, 245. Quelle est la plus belle semence. — Soins à prendre de toutes les fleurs en général. — On replante les renoncules, anemones et tulipes. — On retourne les engrais et les terreaux pour les mûrir, 246. On dispose les couches chaudes pour les fleurs annuelles, comme amaranthe. — On émonde les arbres et arbrisseaux sans toucher aux bourgeons. — On continue de préparer la terre pour la plantation dans les pépinières. — On prépare des couches pour semer des pepins d'arbres fruitiers. — On laboure avec précaution entre les rangs d'arbres. — Par les temps froids, on continue le transport des fumiers. — Soins à prendre dans la serre pour la conservation des plantes et leur végétation. — Des arrosemens dans la serre, 248.

Noble-épine; variétés et multiplication de cette plante, t. 2, p. 460.

Noix. Vertus médicinales de ce fruit; danger d'en trop manger; en quoi elles sont nuisibles, etc. t. 2, p. 112.

Noisetier, avelinier; multiplication de cet arbuste; comment on le soigne. De son fruit; ses vertus médicinales, t. 2, p. 110.

Noli me tangere (remède dans cette maladie), voyez Tabac, t. 2, p. 417.

Nompareille, voyez Pommier.

Noyaux. Temps de les semer dans les pépinières, t. 1, p. 200. On les sème en même-temps que les pepins, mais différemment. — Soins et précautions à prendre. — Rarement ils rapportent des arbres francs, etc. t. 2, p. 67. Comment on les prépare, 70. Expériences faites sur un cerisier pour lui faire porter du fruit sans noyaux, p. 88.

Noyer. Variétés de cet arbre; comment on le multiplie; il ne faut jamais l'étêter; il craint la taille; on lui coupe le pivot, et pourquoi. — Manière dont on greffe les noyers pour les garantir des premières gelées. Vertus médicinales de son fruit, t. 2, p. 110 *et s.*

Noyer des Indes; culture et multiplication de ce grand arbrisseau, t. 2, p. 460.

Nuées; signes qu'elles donnent pour les pronostics du temps, t. 1, p. 78.

O.

Obéliscaire ; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 394.
Obier des bois ; variétés, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 460.
Obstructions causées par des humeurs épaisses (remède contre les), voyez Iris, t. 2, p. 385.
Œillets (soins à prendre des pots d'), t. 1, p. 203. On les abrite, 225. Description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 394. Pour tout ce qui concerne en général les soins que demandent les œillets, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Œillet de la Chine ; description, culture et multiplication de cet œillet, t. 2, p. 397.
Œillet d'Inde ; description, culture et multiplication de cet œillet, t. 2, p. 398.
Œillet jalousie ; description, culture et multiplication de cet œillet, t. 2, p. 398.
Œillet mignardise ; description ; culture et multiplication de cet œillet, t. 2, p. 397.
Œillet de poëte. Temps d'en semer sur couche, t. 1, p. 274. Description, culture et multiplication de cet œillet, t. 2, p. 397.
Œilletons, bourgeons qui poussent du pied, etc. t. 2, p. 3.
Œufs (poire d'), voyez Poirier.
Ognonet, voyez Poirier.
Oignons ; culture de cette plante bulbeuse, sa multiplication, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 107. Temps de les replanter, 179. De les sarcler, 180, 207. D'en semer, 227, 235. En général pour tout ce qui concerne la terre convenable aux semis d'oignons, leur plantation, la récolte de leur graine, etc., voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Oignons à fleurs à mettre en terre et dans des caraffes, voyez le nom de chacun et racines tenues hors de terre. — Procédé pour se procurer des fleurs sur la cheminée pendant l'hiver, en sorte que les oignons puissent être remis en pleine terre, t. 2, p. 352.
Oiseaux ; signes qu'ils fournissent pour les pronostics du temps, t. 1, p. 81. Moyen de conserver des semences dans la terre sans dommage de leur part, t. 2, p. 281.
Olivier ; description et qualités du bois de cet arbre. De ses fruits ; comment on les cueille selon les différens usages qu'on veut en faire ; comment on les conserve ; vertus de ses feuilles et de son fruit, t. 2, p. 112 *et s.*
Olivier de Bohême ; culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 461.
Omphalodès *ou* petite consoude ; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 398.
Onagre à grandes fleurs ; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 398.
Onguent de St.-Fiacre. Il ne faut jamais l'appliquer sur les plaies sanieuses, et pourquoi, t. 2, p. 246.
Ophtalmie (remède contre l'), voyez Larme de vigne, t. 2, p. 141.
Orages ; quels signes les annoncent, t. 1, p. 71 *et s.*
Orangers. Temps de les rentrer

dans la serre, t. 1, p. 205. Temps d'en semer les pepins, 276. On taille de près ceux qui paroissent languir.— On nettoie leurs racines avec précaution, *ibid.* Greffe par approche pour les orangers et les citronniers, t. 2, p. 79. Culture, multiplication, soins particuliers, encaissement, demi-encaissement, terre propre à cet arbre, moyen de le préserver de fourmis et de la gale-insecte, 461 *et suiv.* Pour tout ce qui concerne la culture des orangers, leur taille, leurs maladies, etc. soit dans la serre, soit dehors, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Orange rouge musquée, tulipée, voyez Poirier.

Oreille de Judas ; d'où produite sur le sureau ; ses vertus médicinales, t. 2, p. 491.

Oreille de lièvre, voyez Buplèvre.

Oreille d'ours, voyez Auricules.

Oreilles ; plante dont l'usage est bon contre leur inflammation interne, voyez Courge, t. 1, p. 96. Contre le tintement d'oreille, voyez Hysope, 100. Poireau, 111. Sariette, 122. Quelques gouttes de larme de vigne versées dans les oreilles sont bonnes contre la surdité ; voyez larme de vigne, t. 2, p. 141.

Organes ; leur configuration produit la dissemblance des figures et des qualités particulière dans les végétaux, t. 2, p. 17.

Ormes. Temps d'en planter des marcottes, t. 1, p. 201. Cet arbre est sujet à de fortes plaies d'où découle une espèce de pus ou de sanie, etc. t. 2, p. 244. Description, culture, multiplication et vertus médicinales de cet arbre, 471.

Ornythogale ; multiplication et culture de cet oignon, t. 2, p. 344.

Os détachés ; pour les attirer, voyez Roquette, t. 1, p. 120.

Oseille vierge, verte. Manière de multiplier ces deux espèces ; leur culture et leurs propriétés médicinales, t. 1, p. 108. Moyen d'en avoir dans les temps les plus rigoureux, 215. Soins qu'elle demande, 227, 238. Pour tout ce qui concerne la culture de l'oseille et sa multiplication depuis la semence ou par éclats de pieds, jusqu'à la récolte de la graine, voyez aux travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Osier fleuri, voyez Laurier Saint-Antoine.

Ossemens de pieds de moutons. On en garnit les murailles et on s'en sert au palissage, t. 1, p. 5.

Outils. Soins à prendre pour les mettre en ordre, t. 1, p. 226, 231.

P.

Pain de pourceau ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 344.

Pâles couleurs (remèdes contre les), voyez Lupin, t. 2, p. 388.

Palissage. Il faut en nivose tout disposer pour le faire, t. 1, p. 240. Voyez Taille.

Paliure *ou* Porte chapeau ; multiplication et culture de cet arbrisseau, t. 2, p. 473.

Palma-Christi ; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 398.

Panais ; sa culture, sa multiplication et ses vertus médicinales,

t. 1, p. 109. Ils ne sont pas sujets à être gelés, 229. Temps de les transplanter pour graines, 241. Pour tout ce qui concerne la culture des panais, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Panaris (remède contre le), voyez Pied de veau, t. 2, p. 403.

Panicaut améthiste; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 399.

Paquerette; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 399. Voyez Marguerite.

Paradis (pomme de), voyez Pommier.

Paralysie. Plante dont l'usage est bon dans cette maladie, voyez Lavande, t. 1, p. 102. Laurier, 103. Mélisse, 104. Thym, 123. Cerisier, t. 2, p. 91. Camomille, 368. Primevère, 405. Sauge, 411. Saxifrage, 412. Laurier, 453. Nerprun, 459.

Parotides (remède contre les), voyez Lupin, t. 2, p. 389.

Parquets neufs; vertus des feuilles d'oseille pour les colorer, t. 1, p. 418.

Parterre. Préparation de la terre pour disposer un parterre, t. 1, p. 205. Des fleurs de parterre, de leur arrangement et de leur semis, t. 2, 297. Fleurs de parterre et de théâtre, 310. Parterre factice, par le moyen de l'eau chaude, 312. Décoration des parterres, 321. Manière de les dessiner, 322. Fleurs qui doivent composer un parterre, et mois où on les plante, 323 *et suiv.* Bordures pour les plattes-bandes, p. 331. Pour tout ce qui concerne en général les soins que le parterre exige, et pour l'entretien et pour la continuité des fleurs à y entretenir, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Passe-rose *ou* Rose trémière; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 399.

Passe-velours, voyez Amaranthe.

Pastorale, voyez Poirier.

Pattes et griffes qu'on peut cultiver dans les jardins et dans la serre, t. 2, p. 332.

Pavia à fleurs rouges; description et multiplication de cette espèce de maronnier, t. 2, p. 473.

Pavie de Ponponne, etc. voyez Pêcher.

Pavot. Temps d'en planter, t. 1, p. 274. Description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 399.

Peau (moyen de guérir les meurtrissures de la), voyez Lupin, t. 2, p. 389.

Peau (poire sans), voyez Poirier.

Pêcher. A quelle époque on commence à le tailler, t. 1, p. 197. Sa fleur est un purgatif violent, t. 2, p. 16. Des différentes espèces et qualités de pêchers; noms de toutes les bonnes pêches selon l'ordre de leur maturité. Soins à prendre en plantant le pêcher. Comment on en multiplie les bonnes espèces. On le greffe sur amandier ou sur prunier, etc. — Manière de préserver ses fleurs des injures de l'air. — De la taille. — Moyen de conserver des pêches. Vertus médicinales des feuilles, des fleurs, du fruit, des noyaux et des amandes, 114 *et s.* Le pêcher doit être planté à un an de greffe, 143. Moyen particulier de former le pêcher, de l'ordre de ses branches et de sa taille, 163 *et s.* Distinction de trois classes de branches, divisées en quatre parties, 166. Des gourmands. — A quoi on les reconnoît. — Parti qu'on peut en tirer pour regarnir l'arbre, 169

et s. On distingue dans les pêchers trois sortes de branches à fruit, 174 *et s.* Il ne faut pas pousser à fruit le pêcher trop jeune, 177. A quel âge le pêcher peut rapporter, etc. 178. Temps de sa taille selon le climat, 181 *et s.* Comment on retient un pêcher qui se dégarnit du bas, 188. La cloque, maladie pestilentielle de cet arbre, ainsi que la brûlure; moyen d'y remédier, 232 *et s.* Cas où l'on peut étronçonner les vieux pêchers, 253.

Pêcher à fleur double; multiplication de cette espèce, t. 2, p. 473.

Pêches. A quels signes on connoît leur maturité. — Précautions à prendre pour les faire mûrir sans couronner. — Comment on les conserve, etc. t. 2, p. 210 *et s.* Devises et autres dessins qu'on peut marquer sur ce fruit, 212. Attention à prendre en les cueillant, 213. Conditions nécessaires à la bonté d'une pêche, 215.

Pelouse. Manière de s'en procurer de belles et de beaux tapis de gazon, t. 2, p. 497.

Pensée; multiplication et culture de cette plante, t. 2, p. 401.

Pépinières. Soins que doivent prendre ceux qui font des pépinières pour les tranchées destinées à recevoir des sauvageons, t. 1, p. 200. On fume les pépinières. Temps de semer des noyaux de prunes. — des glands, de la faîne, etc. *ibid.* On sème des fruits de toutes sortes d'arbres, 201. Suceurs nuisibles aux plantes à mettre en pépinière, 205. On fume la pépinière, 224. On prépare la terre pour y planter, 248. La pépinière est nécessaire à un propriétaire qui a un grand terrain. — De la semence des arbres, t. 2, p. 63. De la distribution des planches de la pépinière, selon l'espèce de graine d'arbres, 64. Soins à prendre des jetons lorsqu'ils seront levés, etc. 66 *et s.* Temps que les arbres doivent rester dans la pépinière, 70. Pour tout ce qui concerne les pépinières, depuis le commencement de l'année jusqu'à la fin, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Pepins. Les fruits à pepin doivent être plantés à deux ans de greffe, t. 2, p. 143. Choix à faire des pepins. — Temps de les mettre en terre. — Manière de les y mettre, 65 *et s.* En général les pepins produisent très-rarement des arbres francs, 69. Comment on les prépare, 70. Voyez Arbres fruitiers, Orangers et Citronniers.

Perce-neige; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 345.

Perce-oreille, insecte vorace très-nuisible aux fruits; moyen de le détruire, t. 2, p. 272.

Perce-pierre; multiplication de cette plante, sa culture, ses propriétés médicinales, etc. t. 1, p. 109. Moyen de la préparer pour l'hiver, 184. Temps de veiller à sa conservation, 191. Pour tout ce qui concerne la culture de cette plante, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Perdrigon de différentes espèces, voyez Prunier.

Périploca; description, culture et multiplication de cette plante vivace, t. 2, p. 473.

Persicaire; culture multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 401.

Persil; multiplication de cette plante, sa culture, ses propriétés médicinales, etc. t. 1, p. 110. Moyen de le conserver pour l'hiver, 182. Moyen d'en avoir de bonne heure, 238. Pour tout ce qui concerne en

général la culture du persil selon ses différentes espèces, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Persique, voyez Pêcher.
Pertes (remède contre les), voyez Scabieuse, t. 2, p. 413. Chêne, 440. Saule, 487.
Pervenche; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 401, 473.
Peste; moyen de s'en préserver, voyez Oseille, t. 1, p. 108. Rue, 121. Barbe-de-chêvre, t. 2, p. 360. Fraxinelle, 374. Gentiane, 375. Rue de chêvre, 409. Souci, 415. Genevrier, 447.
Peuplier; temps d'en planter des rejetons, t. 1, p. 202. Description, culture et multiplication et vertus médicinales du peuplier blanc.--- noir.--- tremble.--- de Caroline.--- beaumier, t. 2, p. 474.
Phaséloïde *ou* Haricot en arbrisseau; description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 475.
Phlomis tubéreux; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 402, 476.
Phlox; variétés, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 402.
Phrénésie; plante utile dans cette maladie, voyez Concombre, t. 1, p. 95.
Phtysie; remède contre cette maladie, voyez Chou, t. 1, p. 93. Melon, 105. Pimprenelle, 111. Pin, t. 2, p. 476.
Pied d'alouette; temps d'en semer, t. 1, p. 274. Variétés, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 402.
Pied de veau; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 403.
Pieds (moyen de les délasser lorsqu'ils sont fatigués), voyez Aune, t. 2, p. 432.
Pierre (remède contre la). Voy. Larme de vigne, t. 2, p. 141. Linaire, 387. Saxifrage, 412.
Pigeonnet (pomme de). Voyez Pommier.
Piment, poivre de Guinée, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 404.
Pimprenelle, culture de cette plante, sa multiplication et ses vertus médicinales, t. 1, p. 111. Temps de la semer, moyen de la multiplier par graine ou par éclat des pieds, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Pimprenelle (grande) d'Amérique. Voyez Mélianthe d'Amérique, t. 2, p. 457.
Pins, temps de les greffer en approche, t. 1, p. 329. Cet arbre cultivé avec soin vient grand et franc, t. 2, p. 69. Il faut le transplanter avec les plus grandes précautions, 71. Variétés, multiplication et vertus médicinales de cet arbre, 246.
Piqûre de bête venimeuse (remède contre la). Voyez Primeverre, t. 2, p. 405. Tabac, 417. Contre les piqûres de guêpes. Voyez Laurier, 453.
Pistachier (faux). Voyez Nez coupé.
Pistile, voyez Fleurs.
Pituite, pour la tirer. Voyez Roquette, t. 1, p. 120. Sauge, 122. Thym, 123. Sauge, t. 2, p. 411. Verveine, 422. Roses pâles, 483.
Pivoine, variétés, description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 404.
Pivot d'un arbre retranché cause une plaie qui se guérit difficilement, t. 1, p. 257. Plaies des arbres, et des remèdes à y porter, t. 2, p. 230

et s. D'où elles sont occasionnées, 238. Voyez Arbres.
Plaies, le suc de chou distillé est bon pour les guérir, t. 1, p. 93. Sarriette, 122. Sauge, *ibid.* Remède intérieur pour fermer les plaies. Voyez Cormier, t. 2, p. 93. Baume excellent contre les plaies. Voy. Larme de vigne, 141. Pour bien consolider les plaies. Voyez Argentine, 358. Plaies dans le corps. Voyez Auricules, 360. Eupatoire, 374. Julienne, 386. Pomme de merveille, 405. Primevère, 407. Reine des prés, 408. Sanicle, 410. Sceau de Salomon, 414. Statice, 417. Tabac, *ibid.* Verge d'or, 421. Frêne, 445. Orme, 471. Pervenche, 474. Pour modifier les plaies. Voyez Sauge, 411.
Planches d'un jardin, leur proportion dans tous les sens, t. 1, p. 2. Les planches à fleurs dans les jardins, doivent être tenues toujours propres, voy. travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Plant, manière d'en avoir de beaux et qui aient beaucoup de chevelu. — Comment on doit le lever pour qu'il ne souffre pas, t. 1, p. 29. Quel est celui qui réussit mieux, 30.
Plantain; il faut l'ôter des tapis de gason; il étoufferoit ce qui l'entoure, t. 1, p. 357.
Plantation des arbres, et des soins à y apporter, t. 2, p. 142. Voy. Arbres, arbrisseaux, etc.
Plantes, elles souffrent faute d'arrosement; à quoi on connoît qu'elles ont besoin d'être arrosées; différentes manières de les arroser, t. 1, p. 21 *et s.* Il ne faut jamais les effeuiller sous aucun prétexte, 28. De la transplantation des plantes; soins et précautions à y apporter, 30. De la conservation des plantes. — Machine propre à mesurer leur accroissement, 31. Temps où on doit cueillir les plantes, 33. Couche propre à les hâter et à les garantir des insectes, 37. Méchanisme de la végétation des plantes, 39.
Plantes fixes et bordures; qu'elles sont les plantes à qui on donne ce nom, t. 1, p. 55. Quelles sont les plantes à qui on donne le nom d'*odoriférentes*. Quelles sont les plantes potagères à qui on donne le nom de plantes fortes ou bulbeuses, *ibid.* Leur végétation. — Sous ce nom on entend tout ce qui végète sans sentiment. — Distinction des plantes parfaites en boiseuses et non boiseuses. — Quelles sont les unes et les autres. — Leur division. — Des plantes fibreuses, ligamenteuses, bulbeuses, tubéreuses, charnues, genouilleuses, etc., t. 2, p. 3 *et s.* De la terre dans la végétation des plantes, 5. Plante conservée plus de sept mois dans un panier, dont les tiges et les racines n'avoient d'autre aliment que l'humidité de l'air, 6. On trouve du sel végétatif en essence dans toutes les plantes, 9. Elles ne demandent pas toutes le même degré de chaleur, 10. La transpiration des plantes est l'occasion principale du mouvement de la sève, 13. Les feuilles aident à leur transpiration, 26. Saignement des plantes. — Suppuration de leurs plaies, 243. Remèdes à y appliquer, 244 *et s.* Détersion des plaies des arbres, 245. Incarnation des plaies des arbres, 246. Cicatrisation de ces plaies, 248. Moyen de préserver les plantes du ravage des insectes et des vers, 281, *et s.* 283, 287, 290. Conservation des plantes, 291. Machine propre à mesurer leur accroissement, 292. Temps où

l'on doit cueillir les plantes, 293. Fleurs et plantes d'agrément qu'on cultive ordinairement dans les jardins, 355.
Plantes bulbeuses qu'on peut cultiver dans la serre et dans les jardins, t. 2, p. 332.
Plantes potagères, leur durée, t. 1, p. 52 *et s.* Leur division en sept classes, 54 *et s.* Quelles sont celles qu'on appelle *fruits de terre*, 55. Naturel des plantes potagères. — Quelles sont celles qu'on sème en place et qui y restent, 56. — Quelles sont celles qu'on transplante. - Celles qu'on transplante si on veut. — Celles dont on coupe une partie des feuilles et des racines en les transplantant. — Celles dont on ne fait que rafraîchir les racines sans toucher aux feuilles, 57. Quelles sont les plantes qui se multiplient de graines. — Celles qui se multiplient d'elles-mêmes sans qu'on les sème par rejetons, par boutures, par traînasses ou marcottes, 58. Plantes vivaces. — Plantes annuelles. — Plantes qui aiment les terres fortes. — Plantes qui se plaisent en terres légères. — Plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens, et qu'il faut en conséquence placer pour le faire, 60. Plantes qui demandent peu d'arrosemens, 61. Culture et et propriétés médicinales des plantes potagères, t. 1, p. 84.
Plantes étrangères, soins qu'elles exigent, t. 1, p. 226.
Plaqueminier d'Italie *ou* Guaïcana, description de ce petit arbre, t. 2, p. 476.
Platane, description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 476.
Plataniers, temps d'en planter des rejetons, t. 1, p. 202.
Plates-bandes (bordure pour les), t. 2, p. 331. Voyez Parterre.
Pleurésie, plante utile dans cette maladie. Voyez Carotte, t. 1, p. 91. Concombre, 95. Panais, 109. Poireau, 111. Coquelicot, t. 2, p. 370. Scabieuse, 413. Verveine, 422. Violette, 423. Frêne, 445. Jujubier, 451. Pervenche, 473.
Plongeons, signes qu'ils fournissent pour les pronostics du temps, t. 1, p. 81.
Pluie, quels signes l'annoncent, t. 1, p. 71 *et s.*
Pluviose. Climat de Paris et de Flandres : climat des bords de la Méditerrannée pour les semences, t. 1, p. 64. Etat du ciel pendant ce mois. — Travaux à faire dans les jardins pendant le cours de ce mois. — On continue les semis de laitue. — On sème encore des choux-fleurs sur couche. — Les plantes qui lèvent dans l'hiver sont foibles. — On sème des poireaux, t. 1, pag. 249. On sème de la graine d'oignon dans une terre bien préparée. — On plante de l'ail, des échalottes, de la ciboulette. — On répique des oignons. — On en remet pour grainer quand les autres ont manqué. — On sème la ciboule annuelle; soins à prendre pour la bien semer et la conserver. Il y en a deux espèces, l'annuelle et la vivace. — Comment se multiplie la dernière. — On met l'ail en planches ou en bordures. — On peut semer plus hardiment des choux-fleurs et les différentes espèces de choux, 251. Avantages de les semer de bonne heure quand ils réussissent. Du chou broccoli véritable, etc. 252. Du chou pommé cabus. — Du chou de Strasbourg ou d'Allemagne. — Du chou de Milan, 253. Du chou vert. — Du chou de Siam ou chou rave. — Du chou navet, 254. Du chou rouge. — Des autres sortes de choux. — Il faut toujours pi-

quer le plant de choux par un temps de pluie. — Comment on le pique, et soins à prendre, 255. Des choux porte-graine et de la récolte de la graine. — Soins à prendre à cet effet pour détruire les chenilles et les pucerons, 256. Les limaces et les punaises rouges se trouvent facilement. — Soins à prendre contre le tiquet pour le plant de choux. — On peut semer abondamment des épinards. — Selon le temps on peut semer des poids hâtifs, verts et autres. Temps d'en recueillir les fruits, 257. Comment on les accélère. — Manière dont on les garantit du grand froid. — On sème des chervis. — Quelle est la meilleure graine de cette racine. 258. Il faut en abriter pour l'hiver. — Selon le temps on découvre et on nettoie les planches de poirée. — On sème le radis blanc de tous les mois. — On peut semer du persil que le froid empêchera de lever promptement. — On peut semer et planter des betteraves de différentes espèces, des carrottes, des salsifis et de l'oseille, panais, etc. — On sème des féves, 259. On replante les fournitures de salade qui se multiplient par éclats comme l'estragon, la pimprenelle, le cerfeuil musqué, le baume, etc. — On sème du cerfeuil commun et des différens cressons. — On sème des cardons pour en manger de bonne heure. — Soins à apporter à la nouvelle oseille, 260. Des asperges en plant, en pépinières; précautions à prendre pour le plant qu'on achette, 261. Manière de le planter. — Pour avoir du basilic de bonne heure, 262. — Semer des carrottes si on ne la pas fait l'été. — On désigne celles qu'on destine à grainer, 263. On peut semer des panais à la volée, si le temps n'est pas trop humide. — Des salsifis, des chervis en rayon. — Du céleri sur couche et à l'abri en pleine terre. — On plante des rejetons de l'ache ou céleri de la petite espèce, ou on en sème, 264. Le cerfeuil musqué commence à pointer. — Moyen de l'accélérer. — On le multiplie par rejetons. — On sème des mâches. — Du cresson sur des couches, 265. On multiplie par éclat des pieds l'estragon qui commence à pointer. — On sème des courges et des concombres. — Soins que ces plantes exigent actuellement. — On fait des couches pour les melons. — De la graine du melon. — Manière de le mettre en terre, 266. Des soins à apporter aux melons, 267. On sème de la chenille. — On en confit pour l'hiver. — On sème sur couche le poivre-d'Inde ou poivron, 268. Soins que demande cette plante. — On sème de l'arroche pour suppléer à la poirée. — Différens noms de l'arroche, sa culture. — Saison de planter de la réglisse. — On la tient propre en semant de l'oignon sur le terrain. — On peut planter du houblon, 269. On émonde la racine des vieux plants. — Produit du potager. — On continue la plantation et d'émousser les arbres. — On continue la taille. — On choisit les greffes observant de les conserver fraîches selon le moyen indiqué, 270. — On continue l'opération qui doit mettre les arbres à fruit. Il faut absolument terminer le raccommodage des treillages. — On plante des groseillers de toutes espèces. — On fait les boutures de deux manières, 271. Soins que demandent les groseillers. — Les framboisiers. — Si le temps est doux on découvre avec précaution les figuiers. —

Fruits de la saison, 272. On remue à la surface les couches de fleurs. --- On les sarcle. --- On met en pots les plus beaux oeillets. -- Comment on les dispose. --- On sème en pots des oreilles-d'ours. -- On rafraîchit la terre des anciens, 273. On laboure la terre destinée à recevoir des fleurs au printemps. -- On sème sur couches des basilics, rose trémière, oeillet de poëte, giroflée, quarantaine, thlaspi. -- On place des pieds d'alouettes, pavot, coquelicot, belle-de-jour. -- Les couches de renoncules choisies, d'anemones et tulipes, doivent par des paillassons être préservées du froid des nuits. --- On continue la transplantation des arbres et arbrisseaux de la plus forte espèce, comme lilas, baguenaudier, rosier, chèvre-feuilles, jasmin, etc. -- Il ne faut faire celle des arbres toujours verts que lorsqu'ils sont sur le point d'éclorre leurs boutons. --- On plante du buis d'Hollande, mais il en périt beaucoup si on ne l'arrose pas. -- On sème les pepins, amandes et noyaux d'arbres fruitiers les plus durs, 274. Si on ne la pas fait, il faut actuellement couper les rejetons des tilleuls, arbrisseaux, etc. --- Bien nettoyer, surtout le chien-dent, les terrains préparés pour les pépinières. -- On bêche la terre autour des arbres. -- On coupe les racines de quelques-uns qui s'étendent trop loin, et pourquoi, 275. On coupe les têtes des jeunes plants qui ont donné boutons et fruits l'été précédent. --- Si le temps est doux vers la fin du mois, on peut greffer les cerisiers, pruniers, pommiers et autres arbres à fruit de la dure espèce et de pleine terre. --- On plante des groseillers et autres arbres qui croissent par boutures, si on ne la pas fait: c'est le moment de faire des marcottes des arbres qui se multiplient par ce moyen. --- On sème les pepins d'orangers et de citrons. -- On taille de près les orangers qui paroissent languir; on renouvelle la terre; on nettoye les racines de tout ce qui peut se trouver moisi. --- On donne de l'air avec précaution à la serre, si le temps le permet, 276. On la nettoie des toiles d'arraignées, feuilles mortes, etc., 277.

Poil (moyen de faire tomber le). Voyez Liseron, t. 2, p. 388.

Poireau, sa culture, sa multiplication, ses vertus médicinales, etc. t. 1, p. 111. On les enterre, comment et pourquoi, 193. Temps de les recoucher et replanter, 207. Temps de les transplanter pour grainer, 241. En général pour tout ce qui concerne la semence, la plantation et la culture des poireaux, et la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Poirée, sa multiplication, sa culture, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 112. On la soigne, 211. On la nettoie, etc. 259. Pour tout ce qui concerne en général la culture de la poirée, depuis sa semence jusqu'à la récolte de la graine, ses usages, etc. Voyez aux travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Poires, soins à prendre dans la cueillette des poires. --- Comment on connoît leur maturité. --- Soins à prendre pour leur conservation, t. 2, p. 216 *et s.* Pour se procurer de belles poires de bon chrétien d'hiver, 221.

Poire de terre, voyez Topinambour.

Poire (pomme). Voyez Pommier.

Poirier, son bois coupé pendant l'été est le meilleur à employer, t. 1, p. 34. A quelle époque on peut tailler le poirier, 197, 242. Des différentes sortes de poires; des terres qui conviennent à cet arbre; de sa taille selon les différentes formes ou exposition où il est. Noms des différentes poires, et temps de leur maturité selon les saisons. Des poires à cuire, t. 2, p. 123. Le poirier est très-sujet à la jaunisse; moyen qu'on peut employer pour y remédier, p. 233.

Pois, espèces différentes; temps de les semer ou planter; leur culture. — Propriété des pois dans la médecine, t. 1, p. 113.

Pois goulus — michaux — nains, etc., se sèment en vendémiaire, t. 1, p. 187. On en sème d'hâtifs, 230. On butte les pois et les fèves, 231. En brumaire, 210. On les bine, 237. Moyen de les préserver contre les froids, 238. Pour tout ce qui concerne les pois de toutes espèces, le temps de les semer, de les cultiver et de les soigner; de les récolter en vert et en sec, de les conserver pour l'hiver de même, voyez travaux à faire pendant les douze mois de l'année.

Pois à odeur, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 405.

Poissons, signes qu'ils fournissent pour les pronostics du temps, t. 1, p. 81. Les feuilles de persil fraîchement coupées, et répandues sur l'eau, repoussent les poissons, 111.

Poitrine, remède contre les maladies de poitrine. Voy. Chou, t. 1, p. 93. Réglisse, 120. Sarriette, 122. Figues, t. 2, p. 105. Prunes, 140. Verveine, 422. Génévrier, 447. Remède contre les plaies de la poitrine. Voyez Marguerite, 390.

Poivre d'Inde *ou* Poivron, on le cueille, t. 1, p. 193. Pour tout ce qui concerne la culture du poivre d'Inde, depuis la graine jusqu'à la récolte, voyez travaux à faire dans les jardins, dans les mois de pluviôse, ventôse, etc.

Polype au nez ou aux mammelles (remède contre le). Voyez Pied de veau, t. 2, p. 403.

Pomme d'amour, de sa culture, t. 1, p. 299. Pour tout ce qui concerne la culture de la pomme d'amour, depuis la semence jusqu'à la récolte du fruit, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de de l'année. Voyez Tomate.

Pomme de merveille; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 405.

Pomme de terre; ses différentes espèces, leur culture, temps de les semer, de les récolter, ressources qu'elles offrent pour une basse cour, leurs propriétés en médecine, etc. t. 1, p. 114. A quelle époque on les retire de terre. — Moyen de les conserver, 192. Pour tout ce qui concerne la culture de la pomme de terre, la manière de la faire fructifier d'avantage, etc., voy. travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Pommier, à quelle époque on peut commencer à le tailler, t. 1, p. 197, 242. A les greffer, 276. Choix à faire dans les espèces. — Terres qui lui conviennent. — De sa taille. — De sa multiplication. — Soins qu'il demande. — Temps où cet arbre commence à rapporter. — Noms des différentes pommes. — Vertus médicinales de ce fruit, t. 2, p. 133 *et s.*

Pompadoura, description, culture

et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 476.
Pompes pour arroser, très-avantageuses, et pourquoi, t. 1, p. 22.
Populeum (onguent); comment il se fait, t. 2, p. 476.
Porte-chapeau, voyez Paliure.
Postophe d'hiver, voyez Pommier.
Potager, sa grandeur ne se détermine pas; comment il faut le distribuer, t. 1, p. 1. Quelle est la meilleure exposition, 9. Qualités avantageuses d'un potager, 11. Son économie, 51. Ce qu'il produit pendant les mois de vendemiaire, 194. On y transporte le fumier des couches, *ibid.* Par la gelée on y porte des fumiers. — Ses productions dans le mois de brumaire, 220. Ses productions en frimaire, 231. Ses productions en nivôse, 242. En pluviôse, 270. En ventôse, 300, etc. Voyez chaque mois de l'année.
Potiron, voyez Citrouille.
Pots de fleur, voyez Fleurs.
Poudre céphalique, comment on la prépare, ses vertus, etc. t. 1, p. 419.
Poumons, remède contre leur obstruction. Voyez Persil, t. 1, p. 110. Pour purger les poumons. Voyez Basilic, t. 2, p. 364. Filipendule, 373. Verveine, 422. Jujubier, 451. Contre les ulcères du poumon. Voy. Pervenche, 474. Pin, 476. Voyez Pulmonie.
Pourpier vert, doré, sa culture, sa propriété en médecine, t. 1, p. 115. Comment on le prépare pour l'hiver, 184. Soins à en prendre, 239. Pour tout ce qui concerne la culture du pourpier, vert ou doré, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Pourpier de mer, description, culture et multiplication de ce petit arbuste, t. 2, p. 477.
Pourprée, voyez Pêcher.
Poux, moyen de les détruire. Voy. Lavande, t. 1, p. 102. Liseron, t. 2, p. 387. Tabac, 417.
Prairial. Climat de Paris et de Flandres; climat de la Méditerrannée pour les semailles, t. 1, p. 68. Etat du ciel pendant ce mois. — On continue à semer des laitues. — On plante des poireaux, et on en sème pour l'arriere-saison. — On plante encore des oignons d'automne jusqu'au milieu du mois. — Récolte des premiers semés. — Soins qu'ils exigent, 358. Comment on épluche les oignons pour les conserver. — Manière de les arranger. — On replante la ciboule qui doit passer l'hiver, 359. Récolte et conservation de l'échalotte mûre. — Des choux-fleurs précoces, comment on perfectionne leur tête. — De ceux qu'on destine à grainer. — Choix à en faire, 360. Il faut soutenir toutes les plantes qui s'élèvent en graine. — On sème des choux verts pour l'arrière-saison — Des choux de Milan, des choux brocolis, du chou rave — Les pucerons nuisent beaucoup aux choux. — Il faut les en débarrasser. — On sème des pois et des féves dans tout le courant du mois, 361. Il ne faut pas toucher aux tiges des féves réservées pour mûrir. — A quoi se reconnoît cette maturité. — Il faut semer des épinards. — On récolte de la graine, et comment. — Arroser abondamment et fréquemment les cardons, 362. On continue de semer des haricots pour en prolonger la durée. — Comment on les cueille pour ménager la tige. — Passé ce mois on ne sème plus de concombres, et pourquoi. — On cueille les cornichons

pour les confire au vinaigre. -- On sème des carrotte. -- On emploie les oeilletons d'artichauts. -- On continue de couper les asperges sans toucher à celles qui poussent trop foiblement. -- On peut encore semer du basilic ; il aura besoin d'arrosemens, 363. On peut préparer la fleur de la capucine pour la confire au vinaigre. -- Comment on fait cette préparation, et comment on les arrange. -- Récolte de la graine de bourrache, précautions à prendre à ce sujet, 364. Durée de la bonté de cette graine. -- Lorsque la terre se gerce profondément, il faut donner aux carrottes un arrosement très-abondant, pour qu'il puisse pénétrer au fond du labour. -- Graine de salsifis. -- Manière dont elle se récolte, 365. Durée de la graine de salsifis. -- On fait blanchir du céleri ; manière de le faire. -- Récolte de la graine de cerfeuil musqué, 366. De la graine du cerfeuil commun. -- On plante des endives. -- Soins qu'il en faut prendre. -- Récolte de la durée de la bonté de la graine de pimprenelle. -- Récolte de la graine de mâches ; précautions à prendre pour y réussir, 367. Durée de la bonté de la graine de mâches. -- On sème actuellement le pourpier vert sans précaution, il devient très-beau. -- Le pourpier doré exige plus de soin pour être semé et cultivé. -- Récolte à faire de la graine de raiponce, 368. Précautions à prendre pour la récolte de la graine de cresson. -- Moyen d'avoir de l'estragon tendre durant l'été. -- Soins et taille des courgiers. -- Du concombre. Sa différence avec le melon, 369. Nouvelles observations sur les melons, leur culture, etc. 370 *et s.* Des navets. -- De la manière de les semer, de les empêcher de corder, etc. -- De la graine de cresson ; si on ne la veille, elle part d'elle-même. -- On regarnit la poirée. -- On sème des carrottes pour en avoir de tendres qui succèdent à celles du printemps, 372. -- On nettoie et on laboure les planches vides. -- On serfouit les autres. -- On laboure les terres humides par un temps sec ; les terres par un temps de pluie. -- Produit du potager. On récolte dans ce mois les graines d'une très-grande quantité de plantes potagères. -- Soins et visite qu'on doit faire aux arbres, 373. Retranchemens à y faire. -- De la cloque des pêchers. -- D'où elle est produite. -- De la maladie gommeuse qui attaque les arbres, dont le fruit est à noyaux, 374. Moyen de conserver une branche attaquée de gomme. -- Ebourgeonnement des poiriers. -- Éclaircissemens des fruits. -- On arrose les arbres transplantés dans la saison précédente, 375. Moyen d'avoir de beaux arbres bien portans, et qui produiront de bons fruits. -- On visite toutes les vignes d'espaliers. -- On échalasse la vigne de pleine terre. -- On greffe en écusson, 376. Fruits conservés dont on jouit encore. -- Soins de la pépinière, et surtout des arbres nouvellement plantés. -- On greffe par boutures les abricotiers, les pêchers de primeur. -- On fait la tonte des arbres toujours verts, selon la forme qu'on veut leur donner. -- On plante les marcottes d'oeillets, et autres fleurs à racines fibreuses. -- On retire de terre et on fait sécher à l'ombre les oignons de tulipe, anemones, renoncules, narcisse, etc.

Moyen de les conserver, 377. Soins à prendre des tiges des fleurs qui sont trop foibles pour se soutenir, 378.
Primevère, variétés, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 405.
Primeurs, temps de préparer la terre qu'on y destine, t. 1, p. 220.
Prinos verticellé, description et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 477.
Printemps, travaux à faire dans les jardins pendant les trois mois de cette saison, t. 1, p. 307 *et s.*
Pronostics du temps, t. 1, p. 71 *et s.*
Provin, branche qu'on couche en terre sans la séparer de la branche-mère, afin qu'elle fasse des racines, t. 2, p. 1.
Prude-femme, voyez Arroche.
Pruniers, temps d'en semer les noyaux dans les pépinières, t. 1, p. 200. De les greffer, 276.
Prunier, des différentes sortes de prunier. --- Quelle exposition lui convient. -- Du terrain où il se plaît. -- Ses maladies. --- De sa taille. --- Vertus de son fruit, et nom des meilleures prunes, t. 2, p. 138. Moyen de conserver au milieu de l'hiver, un prunier tout couverts de feuilles et de fruits, 223.
Ptéléa, description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 477.
Pucerons, pour détruire ceux qui s'attachent au plant de choux, t. 1, p. 256. Moyen de détruire les pucerons, nuisibles aux arbres, t. 2, p. 267.
Puces de terre, moyen de détruire ces insectes qui rongent les jeunes plantes, t. 2, p. 283, 287.
Puces (pour tuer les). Voyez Tabac, t. 2, p. 417. Aune, 432.
Pulmonie, remède à employer dans cette maladie. Voy. Hysope, t. 1, p. 100. Poireau, 111. Raifort, 117. Raves, *ibid.* Réglisse, 120. Sarriette, 122. Thym, 123.
Punaises rouges, on les trouve facilement sur les choux, etc. t. 1, p. 257. Moyen de faire périr les punaises qui s'attachent aux mûriers, et gâtent les feuilles destinées à la nourriture des vers à soie, t. 2, p. 106. Il y a des punaises de différentes espèces; elles sont nuisibles aux plantes, 273, 295. Voyez Kermès.
Purgatif très-bon. Voyez Poirée, t. 1, p. 112.
Purgatif violent. Voyez Digitale, t. 2, p. 372.
Purger (moyen de se) doucement, t. 2, p. 122.
Pustules, moyen de les pousser dehors, de les mûrir et ramollir, t. 2, p. 105.
Pustules sortans du corps (remède contre les). Voy. Lupin, t. 2, p. 389.
Pyramidale, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 407.

Q.

QUARANTAINE; temps d'en semer sur couche, t. 1, p. 274, 356. Pour tout ce qui concerne la culture de la quarantaine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Queue de lion; description, culture

ture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 477.
Queue de renard, voyez Astragale.
Quintefeuille; description et multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 478.

R.

RACINES tenues hors de terre; temps de les y remettre, t. 1, p. 202. Temps de sarcler les plantes à racines bulbeuses, 203. Temps de les mettre dans les caraffes; soins qu'il en faut avoir, 205. Il faut finir de les mettre en terre, 224. On doit couper les racines de certains arbres qui s'étendent trop loin, et pourquoi, 275. Par le travail fait aux racines, on peut mettre à fruit les arbres qui trompent toujours par les plus belles espérances. Les racines des arbres suivent toujours la bonne terre; il ne faut pas qu'elles soient trop enterrées. — L'arbre profite mieux, t. 2, p. 142. Procédé pour multiplier les arbres par boutures, bourgeons ou racines, 152. Les racines nouvelles portent toujours en général des nœuds et des bourrelets des branches, 193. Plaies auxquelles les racines des arbres sont sujettes. — Examen des racines et leur distinction, 256. Il faut visiter les racines d'un arbre qui languit, 258. Voyez arbre.
Racines. Quelles sont les plantes potagères à qui on donne ce nom, t. 1, p. 55.
Radis. Temps d'en semer, t. 1, p. 182, 231, 236, 239. Pour tout ce qui concerne en général la culture des radis, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année. Voyez Rave.
Raifort; sa culture et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 117. Temps d'en semer, 181. Moyen d'en avoir pendant l'hiver, 209, 236. Pour la culture du raifort, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Raiponce; sa culture et soins qu'elle exige, t. 1, p. 117. Temps d'en semer, 191. Pour tout ce qui concerne la raiponce, depuis la semence jusqu'à la récolte de la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Raisin; moyen de le conserver pendant l'hiver, t. 1, p. 198.
Raisin précoce, voyez Verjus; voyez Vigne.
Rambour, voyez Pommier.
Rames. Il faut arrêter au bout des rames les plantes qui l'ont atteint, et pourquoi, t. 1, p. 342.
Rampes *ou* Glaces dans un terrain; manière de les faire, t. 1, p. 16.
Ranule, maladie des enfans; remède, voyez Sureau, t. 2, p. 490.
Rate; remède dans ses maladies, voyez Asperge, t. 1, p. 88. Persil, 110. Pois, 113. Remède pour la désopiler, t. 2, p. 108. Gentiane, 375. Verge d'or, 421. Verveine, 422. Frêne, 445. Genevrier, 447. Houx, 450. Saule, 487. Tamarisc, 493.
Rats; moyen de préserver les figuiers de leur ronger l'écorce, t. 2, p. 96.
Rats des champs, voyez Campagnol.
Raves; leur culture, leur multi-

plication, leurs propriétés en médecine, t. 1, p. 117. Voyez Radis.
Recette d'une eau qui a la propriété de faire périr les insectes, t. 2, p. 295.
Redoul *ou* Radou ; multiplication de cet arbuste, t. 2, p. 478.
Réglisse ; comment se multiplie cette racine ; ses propriétés en médecine ; t. 1, p. 120. Saison d'en planter et moyen de la tenir propre, etc. 269.
Rejetons ; ce sont les jets qui sortent du pied d'une plante, qui ont des racines et qui reprennent aisément, t. 2, p. 1.
Reine-Claude, voyez Prunier.
Reine-Marguerite ; variétés, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 408.
Reine des prés ; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 408.
Reinette de différentes espèces, voyez Pommier.
Reins ; remède dans leurs maladies, voyez Asperges, t. 1, p. 88. Citrouille, 94. Persil, 110. Pois, 113, Raifort, 117. Figues, t. 2, p. 105. Argentine, 358. Primevère, 405. Sceau de Salomon, 414. Jujubier, 451. Sureau, 490.
Remèdes à apporter aux maladies et aux plaies des arbres, t. 2, p. 230.
Renoncules ; temps de les mettre en terre, t. 1, p. 202. On les abrite, 225. On les replante, 246. Culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 345. Observations particulières sur leur culture, 247. Pour tout ce qui concerne en général les soins particuliers que cette fleur exige, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Repaires *ou* Hesmes ; ce qu'on entend par ce nom dans le nivellement d'un terrain, t. 1, p. 15.
Réséda ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 408.
Respiration ; moyen de la faciliter, voyez Ache, t. 1, p. 85. Basilic, 88 et t. 2, p. 364.
Rhododendron maximum ; description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 478.
Rhumatisme ; remède bon contre cette maladie, voyez Lavande, t. 1, p. 102. Sauge, t. 2, p. 411. Chêne, 440. Nerprun, 459. Sapin, 486.
Rhumes invétérés (remède dans les), voyez Coquelicot, t. 2, p. 370.
Ricin, voyez Palma-Christi.
Rob nucum ; ses vertus ; d'où on le tire, t. 2, p. 112.
Robine *ou* Royale d'été, voyez Poirier.
Rocambole, voyez Ail.
Roi d'été, voyez Poirier.
Romaine, voyez Laitue.
Romaine, voyez Salade.
Romarin ; temps d'en planter, t. 1, p. 305. Description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 478.
Ronce odorante *ou* Framboisier du Canada ; description, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 478.
Roquette ; sa culture, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 120. Temps d'en semer, 388.
Rose de Gueldre, voyez Obier des bois, t. 2, p. 461.
Rose d'Inde ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 409.
Rose trémière ; temps d'en semer sur couche, t. 1, p. 274. Voyez Passe-rose.
Roseau panaché ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 408.
Rosée des nuits ; elle conserve la vie à tous les arbres et aux plantes hors de terres, t. 2, p. 61.

Rosiers ; temps d'en repiquer les rejetons, t. 1, p. 201, 225. Variétés, description, culture, multiplication et vertus médicinales de cet arbrisseau, t. 2, p. 479 *et s.* Manière de se procurer des roses de diverses couleurs, 480. Manière de les faire paroître différemment colorées, 482. Pour tout ce qui concerne les rosiers, leur culture, etc., voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Rougeole ; remède contre cette maladie, voyez Cresson, t. 1, p. 96. Lentille, 103. Navet, 106. Figues, t. 2, p. 105.
Rougeurs du visage (remède contre les), voyez Tabac, tom. 2, p. 417.
Rouille, maladie des arbres, t. 2, p. 50. D'où produite ; moyen d'y remédier, 234.
Rousselet, voyez Poirier.
Rousseline, voyez Poirier.
Royale, voyez Pêcher.
Royale d'Angleterre, voyez Pommier.
Royale de Tours, voyez Prunier.
Rue ; sa multiplication, sa culture et ses propriétés en médecine, t. 1, p. 121.
Rue de chêvre ; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 409.

S.

Sabine mâle et femelle ; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 485.
Sable (moyen pour conserver des fleurs dans du), t. 2, p. 318.
Safran ; temps d'en retirer les racines de terre, t. 1, p. 332. Culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 342.
Safran bâtard, voyez Crocus.
Soignement des plantes, t. 2, p. 243 *et s.*
Sainfoin d'Espagne ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 409.
Sainte-Catherine, voyez Prunier.
Saint-François (poire de), voyez Poirier.
Saint-Germain, voyez Poirier.
Salades. Quelles sont les plantes potagères à qui on donne ce nom, t. 1, p. 55. Moyen de se procurer des salades rares toute l'année, p. 118. On sème des salades sur couche, 220. Moyen d'avoir toujours des salades, 238. Pour tout ce qui concerne les salades de tous les genres, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Salicaire ; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 410.
Salive infectée du scorbut ; remède contre cette maladie, voyez Cochléaria, t. 1, p. 95. Rue, 121. Rue de chêvre, t. 2, p. 409.
Salsifis, Scorsonnères ; culture de cette racine, ses propriétés en médecine, t. 1, 121. Du temps de semer les salsifis, de la manière de les cultiver et d'en récolter la graine, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Salviati, voyez Poirier.
Sandarax ; vertus de cette gomme et d'où elle est produite, t. 2, p. 447.
Sang ; plante qui sert à le purifier, voyez Bourrache, t. 1, p. 90. Remèdes contre les abcès causés aux mamelles par le vice du sang, voy. Cerfeuil, 92. Pour éteindre sa chaleur, voyez Citrouille, 94.

Pour le purifier, voyez Epinard, 97. Fraisier, 99. Pour adoucir son âcreté, voyez Laitue, 101. Pour tempérer son ardeur, voyez Melon, 105. Pour arrêter les pertes de sang, voyez Oseille, 108. Pourpier, 115. Remède contre l'âcreté du sang, voyez Bourrache, t. 2, p. 466. Buglose, 367. Moyen de dissoudre le sang caillé, voyez Linaire, 387. Tilleul, 494. Remède dans la coagulation du sang, voyez Alkekenge, 356, Marguerite, 390. Emulsions salutaires dans le crachement de sang, 91. Voyez Coings, 92. Mûrier, 108. Feuilles de vignes, 142. Pourpier, 115. Amaranthe, 356. Argentine, 358. Barbe-de-chêvre, 360. Statice, 417. Verge d'or, 421. Myrthe, 458. Pervenche, 474. Saule, 487. Troène, 495. Remède dans l'effervescence du sang, voyez Jujubier, 451. Pour dissiper le sang extravasé, voyez Bryone, 366. Contre les pertes de sang, voyez Sanicle, 410. Pour purifier le sang, voyez Bourrache, 366. Buglose, 367. Pervenche, 474. Roses pâles, 483. Remède contre le vomissement de sang, voyez Chêne, 440.

Sanguinole, voyez Pêcher.

Sanicle; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 410.

Sapins; temps de les greffer en approche, t. 1, p. 329. Description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 486.

Saponnaire; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 411.

Sarcler; il est indispensable de le faire soigneusement pour la propreté des jardins, la beauté des plantes et le bien des arbres. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Sarriette; multiplication de cette plante, sa culture et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 122.

Sassafras; description et multiplication de cet arbre, tom. 2, p. 487.

Sauvageons; temps de les transplanter et de les mettre en pépinière, t. 1, p. 198.

Sauge; multiplication de cette plante et ses usages en médecine, t. 1, p. 122. t. 2, p. 411.

Saule; temps d'en planter les rejetons, t. 1, p. 202.

Saule commun, pleureur, odorant; multiplication et vertus médicinales de cet arbre, t. 2, p. 487.

Saxifrage; culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 349, 412.

Scabieuse des jardins *ou* Fleur des veuves; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 413.

Scariole *ou* Scarole; sa culture, sa multiplication, etc. t. 1, p. 123.

Sceau de Salomon; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 414.

Scolopendre *ou* Mille-pieds, nuisible aux fruits où cet insecte se loge, t. 2, p. 275.

Scorbut; remède contre cette maladie, voyez Cochléaria, t. 1, p. 95. Estragon, 98. Moutarde, 106. Oseille, 108. Pourpier, 115. Roquette, 120. Argentine, t. 2, p. 358. Julienne, 386. Rue de chêvre, 409. Sapin, 486. Sureau, 490. Troène, 495.

Scorsonnères; du temps de les semer; de la manière de les cultiver depuis la semence jusqu'à la récolte, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année. Voyez Salsifis.

Securidaca des jardins, emerus;

description et multiplication de ce petit arbrisseau, t. 2, p. 488.
Sedum pyramidal; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 415.
Sel acide fixe; la moutarde le corrige, t. 1, p. 106.
Sel qui renferme les vertus séminales de toutes les plantes, t. 2, p. 8. Il est en essence dans les plantes mêmes, 9. Les sels sont l'ame de la fécondité dans la végétation, 7.
Semailles différentes à différentes époques dans les différens mois de l'année, selon les expositions du nord ou du midi, t. 1, p. 62 *et s.* Voyez Semer.
Semences; pour les conserver dans la terre sans dommage de la part des oiseaux et des insectes, t. 2, p. 281, 285.
Semer. Du temps de semer, t. 1, p. 61. Epoque des semailles selon les différens climats, avec le détail de toutes les graines à semer selon le temps, sur couche, sous cloche et en pleine terre, etc. 62 *et s.*
Seneçon en arbrisseau; sa multiplication, t. 2, p. 488.
Sérosités du cerveau; moyen de les débarrasser, t. 1, p. 419. Moyen de les purger, voyez Pêches, t. 2, p. 122.
Serpent à cornichon, voyez Concombre.
Serre; temps d'y rentrer les plantes, tom. 1, pag. 205. Soins à prendre pour leur conservation, 206, 226, 248. Pour tout ce qui concerne les soins à prendre dans la serre, tant pour elle-même que pour les plantes, voyez travaux des douze mois de l'année, à la fin de chaque mois.
Sève; ce que c'est; de quoi elle est composée, t. 2, p. 7 *et s.* De sa nature et de son mouvement, 11. Elle change de goût, de forme, de couleur et de propriété bienfaisante et nuisible, suivant les filtrations et les conduits, etc. 14 *et s.* Circulation et action de la séve dans les plantes, t. 2, p. 20 *et s.* par où elle circule, 21 *et s.* Effet du soleil sur la séve, 23. De sa direction dans la formation des branches, 29. Sa différente circulation selon la nature des branches à bois ou à fruit, 30. Selon les plantes plongeantes, grimpantes ou rampantes, 31 *et s.* Moyen de la faire refluer dans le bas des plantes. 35. Des conduits organiques de la séve et de leur gradation, 36 *et s.* Filtration de la séve avec son effet dans les végétaux, 38. Sa différence dans les racines, les grosses branches, les boutons de l'année, etc. les vieux arbres et les jeunes, 40. Il y a moins de séve dans les branches à bois que dans les branches à fruit, 41. Elle existe dans les poils, les duvets, les corons, etc. — De son renouvellement opéré au solstice et manifesté lors de la canicule, 42. Quels sont les arbres qui sont les plus sujets à la révolution de la séve. — Effet du renouvellement de la séve propre aux végétaux, 50. Différence de la séve lors du solstice et de la canicule avec celle du printemps, 53. De l'action de la séve dans les végétaux durant l'hiver, 55 *et s.* De l'action de la séve dans les arbres hors de terre, 60. Comme la séve tend toujours à monter dans le haut des arbres, il faut savoir l'arrêter dans le bas de ceux qui garnissent les espaliers, pour qu'ils ne se dégarnissent pas du pied, 155.
Signes du beau temps, du mauvais temps, des orages, etc. t. 1, p. 71. *et s.*
Soif; une feuille de pourpier mise sur la langue l'appaise; voyez

Pourpier, t. 1, p. 115. Moyen de l'étancher, voyez Mûrier, t. 2, p. 108. Prunes, 140.
Solanum; description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 488.
Soleil; signes tirés de cet astre pour les pronostics du temps, t. 1, p. 72.
Soleil, tournesol; culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 415.
Solitaire, voyez Poirier.
Solstice; renouvellement de la séve à cette époque. — Son action sur tous les végétaux quelconques, les racines, les fruits et les graines, t. 2, p. 42 *et s.* Ses effets sur les moucherons, pucerons, chenilles, punaises, etc. 49. C'est à l'époque du solstice que se déclarent les maladies des arbres, etc. 50 *et s.* Cause pour laquelle le solstice occasionne un renouvellement de séve, 52.
Solstice d'hiver, voyez Nivose.
Sommeil; plante qui le procure, Voyez Laitue, t. 1, p. 101. Pomme de terre, 114. Coquelicot, t. 2, p. 370.
Songes turbulens (remède contre les), voyez Mélisse, tom. 1, p. 104.
Sophora; description et multiplication de cet arbre, tom. 2, p. 489.
Sorbier, voyez Cochêne.
Souci; variétés, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 415, 489.
Souris de terre, voyez Mulot.
Spirœa à feuilles de Saule et à fleurs blanches; description et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 489.
Statice; temps d'en planter des bordures, t. 1, p. 305. Culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, tom. 2, p. 417. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Strangurie (remède contre la), voyez Melon, t. 1, 105. Pourpier, 115. Linaire, t. 2, p. 387.
Styrax *ou* Alybousier; description, culture et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 489.
Suceurs; ils sont nuisibles aux plantes à mettre en pépinière, t. 1, p. 205.
Sucré vert, voyez Poirier.
Sueur (pour arrêter la), voyez Myrte, t. 2, 458. Moyen de provoquer la sueur dans les maladies où elle est nécessaire, voyez Oignon, t. 1, p. 107. Absinthe, 85. Salsifis, 121. Coquelicot, t. 2, 370. Julienne, 386. Genevrier, 457.
Sumac de Virginie, du Canada; description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 490.
Suppuration des plaies des plantes, t. 2, p. 243 *et s.*
Surdité, voyez Oreilles.
Sureau; il préserve par son odeur les légumes secs de la piqûre du charançon, t. 1, p. 383. Description, culture, multiplication et vertus médicinales du sureau commun, — panaché, — à grappes, t. 2, p. 490.
Surgeons, jets qui sortent du pied d'une plante, qui n'ont point de racines, t. 2, p. 1.
Synarpe; remède dans cette maladie, voyez Œillet, tom. 2, p. 396.
Syringa; temps d'en replanter, t. 1, p. 225. Variétés et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, p. 492.

T.

TABAC; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 417.
Tablettes dans le haut des murs remplacent les égouts ou larmiers très-avantageusement pour la conservation de l'arbre, t. 1, p. 8.
Taches des habits; moyen de les ôter, voyez Saponnaire, t. 2, p. 411. Maronnier d'Inde, 456.
Taches du visage; moyen de les ôter, voyez Sabine, tom. 2, p. 485.
Taille des arbres. Quel est le but de la taille. --- Moyen de tailler un arbre de façon à le faire durer long-temps, t. 2, p. 154. De la taille différente, selon les différentes positions, la nature et la force des arbres. --- A quelle époque on peut la commencer, la suivre et la finir, p. 155 *et s.* Du succès de la taille et des soins à y apporter, 157. De la taille d'été, t. 2, p. 190. Palissage et ébourgeonnement, 191. Voyez Arbres.
Tales, multiplication des plantes en éclatant leurs racines, t. 2, p. 3.
Talictrum; culture et multiplication de cette plante, t. 1, p. 419.
Tamarisc d'Allemagne --- de Narbonne; description, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 492.
Tapis de gason, voyez Gason.
Taupes; temps de veiller à leur destruction; quand elles entrent en amour, etc. t. 1, p. 300. Procédé pour la destruction des taupes, t. 2, p. 287.
Taupe-grillon, voyez Courtillière.
Teigne (remède contre la), voyez Scabieuse, t. 2, p. 413. Tabac, 417.
Temps beau, pluvieux, orageux, etc.; signes qui l'indiquent, t. 1, p. 71 *et s.*
Temps sec et temps humide; il faut le considérer selon le terrain pour labourer, etc.
Termes de jardinage qu'il importe le plus de connoître, t. 1, p. xiij.
Terrain; comment on le dresse; parti qu'il en faut tirer, etc., t. 1, p. 2. Manière de le niveler, 13 *et s.* Quelles précautions à prendre avant de se décider à acheter un terrain. Qualités et avantages qu'il doit avoir, 83.
Terrasses; se divisent et se partagent selon la pente d'un terrain; comment on en facilite la communication, t. 1, p. 3. Les jardins en terrasses sont favorables aux bonnes expositions, 7.
Terre. Différence de la terre; ses différentes désignations et manière de connoître la bonne d'avec la mauvaise, t. 1, p. 11 *et s.* Sa fécondité, 12.
Terre des taupinières, excellente comme terre neuve à employer pour les orangers, les fleurs, etc. t. 1, p. 20.
Terre à préparer pour disposer un parterre, t. 1, p. 205. Pour les primeurs, 220. Pour les fleurs, 225. Il faut que la terre soit toujours meuble au pied des arbres, 303. De la terre dans la végétation des plantes, t. 2, p. 5. Les productions naturelles de la terre sont supérieures à celles que l'art lui arrache, 12. La même terre peut produire indifférem-

ment toutes sortes de plantes, et pourquoi, 16. C'est un principe certain que les sucs de la terre sont susceptibles indéfiniment de diverses formes et qualités, 19. De la terre propre aux différentes espèces d'arbres fruitiers, 82 *et s.*

Terre propre aux orangers, t. 2, p. 467.

Terreau ; on le remue pour le mûrir, t. 1, p. 246.

Testicules ; remède éprouvé dans leur inflammation, voyez Féve de marais, t. 1, p. 98.

Tête. Moyen de guérir la galle de la tête, voyez Cresson, t. 1, p. 96. Remède contre les affections de la tête, voyez Mélisse, 104. Moutarde, 106. Poirée, 112. Les feuilles et les fleurs de basilic pri es comme du thé en infusion, appaisent les douleurs de la tête, 418. Remède contre les affections de la tête, voyez Cerisier, t. 2, p. 91. Contre la douleur de tête, 142. Fraxinelle, 374. Contre les plaies de la tête, voyez Marguerite, 390. Pivoine, 404. Primevère, 405. Souci, 415. Valériane, 420. Verveine, 422. Violette, 423. Genevrier, 447. Remède contre les contusions de la tête, voyez Roses rouges, 484.

Têtes (poire à deux), voyez Poirier.

Têton de Vénus, voyez Pêcher.

Thé à foulon du Japon ; description et multiplication de cet arbrisseau, t. 2, 493.

Théâtre. Fleurs de théâtre et de parterre, t. 2, p. 311.

Thérébinte ; description et usage de cet arbre résineux, t. 2, p. 493.

Thermidor. Climat de Paris et de Flandres ; climat des bords de la Méditerranée pour les semailles. t. 1, p. 69. Etat du ciel dans ce mois. — On sème des laitues et des chicons de toutes espèces. — On en récolte encore de la graine. — Tous les huit jours on sème du cresson, des raves, radis, etc. — Si le plant de poireau a été soigné, il y en a de bons à piquer, 395. Manière dont ce plant se repique. — De la récolte de la graine de poireau. — De l'oignon d'été, et pourquoi il est ainsi nommé, 396. Comment il faut le semer. — Précautions à prendre avant de le faire. — Moyen d'avoir de petits oignons. — A quoi on reconnoît la maturité de la graine d'oignon. — Quelle est la meilleure. — De la graine de ciboule. — Comment elle se récolte. — Elle repousse de sa racine après avoir porté sa graine, 398. On cueille les rocamboles qui n'étoient pas mûres le mois précédent. — Comment on les conserve. — Couleur de la bonne graine de chou. — C'est le temps de semer les épinards les plus durables. — Soins à en prendre. — Du persil. — Temps de sa semence et celui où il donne sa graine. — Comment on la récolte, 399. Récolte de la graine de poirée blonde et celle de poirée à cardes. — Moyen de la rendre bonne. — Récolte de la graine de cardon. — Récolte des haricots. — De la graine d'anis mûre, 400. Le pied en donne une seconde récolte l'année suivante. — Soins à prendre des pieds d'artichauts après la récolte du fruit, 401. Temps de renouveler l'artichaudière. — Moyen d'avoir toujours de l'oseille tendre. — On finit la récolte de la graine d'oseille. — De la patience. — Cette plante ne manque jamais dans un terrain où il y en a eu de semé une fois. — Comment on récolte la graine. — De la graine du basilic et de sa durée. — De la graine de grande et petite capucine,

402. De la graine de carottes. --- On en sème encore pour en manger de tendres au printemps. --- De la graine de panais. --- Comment on la récolte avec fruit, 403. De sa durée. --- On finit la récolte de la graine de céleri. --- On plante les dernières endives. --- La chenille grise est l'ennemie des endives. --- Comment en avoir de bonne graine. --- De la graine de corne de cerf, 404. De la mâche. --- Moyen d'en avoir à manger dès la fin de l'automne. --- De la graine de pourpier. --- De sa durée, etc. --- Des citrouilles ou potirons. --- De leur conservation pour l'hiver. --- Pour retarder la maturité des melons, 405. Où on connoît cette maturité. --- Précautions à prendre quand on est obligé de les cueillir avant leur maturité, 406. La melonnière veut être visitée tous les jours. --- A quoi on peut juger de la bonté d'un melon. --- Des graines à conserver, 407. De la récolte de la graine de coriandre. --- De celle de sénevé. --- On peut semer des navets. --- Comment se récolte la graine. --- Travail à faire à la pomme de terre. --- Des arrosemens au moment de la hauteur du soleil, 408. Soins à donner aux fraisiers. --- Moyen de faire grossir les panais, carottes et betteraves. --- De l'asperge. --- Produit du potager. --- Graines que l'on récolte dans le courant de ce mois, 409. Les arbres en espaliers exigent le même soin que le mois précédent. --- Soins à prendre du fruit. --- Dernière visite à faire aux vignes d'espalier et de pleine terre. --- Visite à faire aux boutures des arbres, et précautions à prendre. --- Fruits de la saison, 410. Visite à faire de tous les arbres greffés au printemps, et travail à y faire. --- Travaux à faire pour les nouvelles plantations projettées. --- On met en pots toutes les marcottes d'œillet, 411. Soins à prendre des auricules. --- Récolte des graines de fleurs. --- Moyen de les conserver. --- Arrosemens nécessaires aux plantes annuelles qui sont en pots. --- Couches à préparer pour recevoir les hyacinthes, les renoncules et tulippes. --- Soins à prendre du parterre, 412. Temps et manière de semer les graines d'anemones, jacintes, renoncules, tulippes, narcisses, lys, etc. --- On fauche l'herbe des gasons. --- On nettoie les allées. --- Des orangers et des visites à y faire. --- Plantes tendres à rentrer dans la serre, 413.

Thym, sa multiplication, sa culture, ses propriétés en médecine, t. 1, p. 123. On en plante des bordures. --- De sa multiplication, etc. 305. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Thlaspi, temps d'en semer sur couche, t. 1, p. 274. Culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 419. Pour tout ce qui concerne la culture de cette fleur, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.

Thuya, arbre de vie; multiplication de cet arbre toujours vert, t. 2, p. 493.

Thymelée des Alpes, description, culture et multiplication de cet arbrisseau toujours vert, t. 2, p. 493. Voyez Lauréole.

Tige haute, tous les arbres de haute tige doivent avoir au moins six pieds de haut, etc. t. 2, p. 144.

Tigres, petits insectes ailés, nuisibles surtout au poirier, t. 2, p. 272.

Tilleul, temps d'en planter des marcottes, t. 1, p. 201. Des

cription, multiplication et vertus médicinales du tilleul d'Hollande -- du Canada, t. 2, p. 494. Pour tout ce qui concerne le tilleul, sa culture, etc. Voy. aux travaux à faire dans les jardins et dans les pépinières, pendant les douze mois de l'année.
Tomate, sa culture et sa multiplication, t. 1, p. 123.
Tondre, voyez Arbres d'ornement.
Tonneau (poire de). Voyez Poirier.
Tonnerre, signes tirés du tonnerre pour les pronostics du temps, t. 1, p. 77.
Topinambour, sa multiplication et sa culture, t. 1, pag. 124. Temps de le retirer de terre, 220. Pour ce qui concerne la culture du topinambour, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Tournesol, voyez Soleil.
Toux, tisanne excellente contre la toux invétérée. Voyez Hysope, t. 1, p. 100. Melon, 105. Navet, 106. Raifort, 117. Raves, *ibid.* Réglisse, 120. Sarriette, 122. Thym, 123. Remèdes excellens dans la toux. Voyez Cerisier, t. 2, p. 91. Figues, page 105. Remède contre la toux invétére. Voyez Julienne, t. 2, p. 386. Pavot, 400. Scabieuse, 413. Verveine, 422. Violette, 423. Genévrier, 447. Jujubier, 451. Pin, 476.
Tranchées, le melon en engendre, t. 1, p. 105. Remède contre les tranchées des femmes nouvellement accouchées. Voyez Chêne, t. 2, p. 440.
Transparente ronde, voy. Pêcher.
Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année, t. 1, p. 178 *et s.* Voyez les douze mois de l'année. Vendémiaire, brumaire, frimaire, nivôse, pluviôse, ventôse, germinal, floréal, prairial, messidor, thermidor, fructidor.
Trèfle, ses feuilles se dressent quand il doit y avoir de l'orage, t. 1, p. 83. Culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 420.
Treillage, sur quels murs il en faut, t. 1, p. 4. Comment on les fait; il y en a de plusieurs sortes, etc. 5. Temps de le raccommoder, t. 1, p. 245, 271.
Tremblement des membres (remède dans le). Voyez Lavande, t. 1, p. 102.
Tricolor, nom donné au plus bel oeillet, t. 2, p. 396.
Tricolor, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 420.
Tripe-madame, sa culture et sa multiplication, t. 1, p. 124.
Trique-madame, voyez Joubarbe.
Troêne, description, culture, multiplication et vertus médicinales de ce petit arbrisseau. t. 2, p. 495.
Trompe d'éléphant, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 420.
Trous à faire pour planter des arbres. -- Soins qu'il faut y apporter selon le tetrain, et les arbres qu'on a à y mettre, etc. t. 2, p. 142 *et s.*
Tubéreuses (quelles sont les plantes, t. 2, p. 4. Culture et multiplication de cet oignon, 349. Voy. Fleurs.
Tue-chien, voyez Colchique d'automne.
Tulipier de Virginie, description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 496.
Tulippes, temps de les mettre en terre, t. 1, p. 202. De les replanter, 246. Culture et multiplication de cet oignon, t. 2, p. 350. Voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Tuf, il faut le défoncer absolu-

ment, quand on fait des trous pour planter des arbres, et pourquoi, t. 2, p. 143.
Tumeurs (remède contre les). Voyez Laurier, t. 1, p. 103. Remède contre les tumeurs érésipélateuses. Voyez Endive, 97. Persil, 110. Lupin, t. 2, p. 389. Saponnaire, 411, Aune, 432. Laurier, 453. Tilleul, 494.
Turneps, sa multiplication et sa culture, t. 1, p. 124.
Tuteurs, il en faut mettre à toutes les plantes trop foibles pour soutenir leur tête, et aux arbres également.

V.

VALERIANE, culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 420.
Vapeurs, remède qui les abaisse. Voyez Panais, t. 1, p. 109. Matricaire, t. 2, p. 390. Pavot, 400.
Vases de jardins, voyez Fleurs.
Végétation des plantes, t. 2, p. 3. De la terre dans la végétation des plantes, 5. De la végétation et de ses principes, 7. La végétation est subordonnée aux mouvemens apparens du soleil, 9. A quelle époque elle se renouvelle, 10.
Végétation des feuilles, t. 2, p. 23.
Végétaux, manière dont on les multiplie, t. 2, p. 1. Dissemblance des figures et des qualités particulières dans les végétaux, produits par la configuration des organes, 17. De l'action de la sève dans les végétaux durant l'hiver, 55.
Vendanges, temps de les faire. — Manière de les bien faire, etc. t. 1, p. 198.
Vendemiaire. Climat de Paris et de Flandres; climat des bords de la Méditerrannée, pour les semailles, t. 1, p. 62. Etat du ciel pendant ce mois. — Travaux à faire dans les jardins pendant ce mois, 178 *et s.* On sème des laitues. — On replante les oignons, 179. On plante de l'échalotte, de l'ail. — On travaille les couches d'asperges. — On butte les céleris, cardes et cardons. — On sarcle les épinards, les oignons, les carrottes. — On sème des choux-fleurs printanniers, les choux-frisés, choux-cabus, etc. 180. Conservation des choux pour l'hiver. — On sème des raiforts, 181. On sème des radis, des épinards; conservation du persil, 182. On cueille tous les fruits mûrs. — On serre les concombres, les cornichons; on prépare ceux-ci pour l'hiver, et comment, 183. On prépare de même le pourpier, l'estragon, la perce-pierre et les montans de laitues. — On serre les haricots, etc., 184. On plante des féves de marais, ses différentes espèces, 186. On sème des pois goulus, michaux, nains. — On commence à lier les cardons, 187. On en recueille la graine. — Celle de basilic. — On fume, on labour le terrain destiné aux artichauts. — On en prépare de vieux pieds comme des cardons, 188. On soigne les boutures de capucine. — On coupe le feuillage aux carrottes. On sème du cerfeuil. — On fait blanchir la chicorée sauvage, 189. Moyen de la faire blanchir, 190. On sème des mâches. — De la raiponce. — Du cresson. — On veille à la conservation de la perce-pierre. — Les concombres commencent à être sujets aux maladies, 191. On retire des navets de terre. — Retirer les pommes de terre. — Moyen de

les conserver, 192. On cueille le poivre-d'Inde. — On butte le céleri. — On dispose et on renouvelle ses bordures. — On enterre les poireaux, et comment, 193. Productions du potager pendant ce mois. — On garantit les couches de champignon du froid et de l'humidité. — On transporte les fumiers des couches dans le potager. — On coupe les tiges de menthe, estragon, baume, etc., 194. On coupe les boutons d'asperges pour graine. -- On fait des couches chaudes. — On fait des trous pour les plantations d'arbres. -- On commence à en planter. — Choix qu'il faut en faire. — Précautions à prendre pour les lever de terre et les avoir bons, 196 *et s.* On peut déjà commencer à tailler les poiriers, pommiers et pruniers, même les pêchers et abricotiers, etc., 197. On fait les vendanges. — Manière de les bien faire. — Moyen de conserver du raisin. — Soins que demandent les planches de fraisiers. — On transplante les sauvageons de fruits des pépinières, etc., 198. On cueille tous les fruits d'hiver. — Manière de les conserver. — Fruits que la saison donne, 199. Soins que doivent prendre ceux qui font des pépinières pour les tranchées destinées à recevoir les sauvageons, etc. — On fume les pépinières. — On sème des noyaux de prunes, des glands, de la faîne, 200. On sème des fruits de toutes sortes d'épine blanches, des baies d'ifs. — Soins qu'ils demandent. — On taille les arbrisseaux. — On plante des marcottes d'ormes, de tilleul et arbrisseaux, etc. — On repique des rejetons de lilas, rosiers, etc., 201. On plante des rejetons de plataniers, d'aunes, de peuplier, de saule. — On multiplie les groseilles vertes et à grappes; quel est le meilleur moyen. — On finit de mettre en terre les tulippes, anemones, renoncules, jonquilles, hyacinthes, narcisses, iris, et toutes les racines tenues hors de terre, etc., 202. On sarcle toutes les bordures, on les regarnit -- On sarcle les planches à racines bulbeuses. -- On abrite les pots qui contiennent des semences de fleurs; on les nettoie, etc., 203. Soins à prendre des pots d'oeillers. -- Des pots d'auricules. --- Transplantation des arbres et arbrisseaux à fleurs. --- Taille à leur donner, 204. Suceurs nuisibles aux plantes bons à mettre en pépinières. -- Racines bulbeuses à mettre dans les caraffes; soins qu'il en faut avoir. --- Préparation de la terre pour disposer un parterre. --- Rentrée dans la serre des orangers, lauriers-roses, myrthe, etc., 205. Soins à prendre dans la serre pour la conservation des plantes --- Nettoyages des allées, 206.

Venin (plante qui résiste au). Voyez Oseille, t. 1, p. 108. Salsifis, 121. Basilic, t. 2, p. 366. Linaire, 387. Rue-de-chèvre, 409.

Vent de bise, très-dangereux, et occasionne des gelées blanches, etc. t. 1, p. 9. Les vents sont préjudiciables aux potagers sur lesquels ils dominent, 10.

Ventose. Climat de Paris et de Flandres; climat des bords de la Méditerranée pour les semailles, t. 1, p. 65. Etat du ciel pendant ce mois. -- Les travaux sont pressés si on a été en retard. --- On sème dans ce mois plus abondamment que dans le précédent toutes les espèces de laitue, chicon, romaine, etc. 277. Les laitues restées en pépinière, excepté la batavia, prospèrent mieux que replantées. --- On

sème des poireaux, qui trois mois après seront bons à repiquer. — On sème de l'oignon et on sème dru celui qu'on veut avoir petit. — L'oignon ne demande pas une terre profondement labourée, 278. L'oignon se plante dans tous les terrains, mais mieux dans les terres sablonneuses ou légères. — On peut replanter la ciboule si on en a en état. — Cette plante ne demande pas d'arrosemens. — On multiplie la civette en écartant les touffes tous les trois ans. — On plante l'échalotte, et comment, 279. Des pois et de leur division. — Des pois gourmands et goulus. — Pois normand, 280. Pois anglais, pois vert, pois michaux, pois baron, pois à cul noir, pois de tous les mois, 281. De la culture des pois, de la manière de les semer ou planter, selon le temps et les saisons, 282. On sème des féves pour succéder aux autres. — On bine les pépinières. — On sème et on replante les chervis. — Dans les terres légères, on sème des raves, radis, raifort et on place ceux qu'on a destinés à grainer. — On continue de semer des épinards pour n'en pas manquer, — et du persil quand l'autre a manqué, 283. De la poirée, des soins qu'elle demande, de sa conservation. — Manière d'en cueillir les feuilles, d'en récolter la graine, etc. 284. De la poirée à cardes. — Des betteraves, de la manière de les planter en planches ou en bordures, 285. Quelle terre elles demandent. — On sème de la graine de cardons, et comment. — On garnit le terrain de choux, épinards, etc. — On risque à bonne exposition quelques haricots, 286. On commence à ouvrir à demi les buttes faites autour des pieds d'artichauts. — Travail à y faire, etc. 287 *et s.* De la multiplication des artichauts par graine. — Multiplication de l'oseille par éclat. — Semaille des asperges, 289. On peut semer du basilic en pleine terre. — A la fin du mois, le long du treillage, on sème de la capucine, 291. On sème de la bourrache si on en manque. De la graine de carottes à la volée, 292. On choisit les plus belles plantes de panais pour grainer. — S'il s'en trouve placées qui ne gênent pas, la graine sera plus belle. — On soigne et on sème des scorsonnères et les salsifis. — On sème du céleri et on choisit les plus belles plantes pour grainer, 293. Pendant tout le mois on sème du cerfeuil; — de la chicorée sauvage à la volée ou par rayons; — de la pimprenelle de même; — du pourpier vert, 294. On dispose la raiponce qui doit grainer. — Le cresson qui portera graine doit de préférence être semé dans ce mois. — Renouvellement de l'estragon. — De la perce-pierre, 295. On sème de l'angélique; — des concombres en couches sourdes; — des melons de même, 296 *et s.* Des melons et de leur bonté. — Soins qu'ils demandent, 297. Des navets et des raves; terres qui leur conviennent. — De la pomme de terre et de ses différentes espèces, 298. Du topinambour et des soins qu'il demande. — De la pomme d'amour et de sa culture. — Du poivre d'Inde. — Temps de regarnir toutes les bordures oubliées, 299. On sème des choux et des choux-fleurs; soins à prendre pour la conservation du plant. — On sarcle surtout les plantes. — On détruit les mauvaises herbes. — On nettoie les allées et on veille à la destruction des taupes qui commencent à entrer en amour. — Productions du potager dans ce mois. — Des rejets du framboisier, 300. On multiple l'épine-

vinette ; usage de son fruit et de ses feuilles. --- On commence à garantir les espaliers de la gelée, 301. Abris nécessaires pour garantir les espaliers. --- Ils sont différens selon l'usage du pays, 302. On découvre les figuiers. --- On sort ceux qui sont dans les serres. --- Travail à y faire. --- La taille des arbres doit être terminée et leur pied labouré pour en desserrer la terre, 303. Il faut que ce ce labour soit fait avant que l'arbre soit en fleurs, et pourquoi. --- On peut commencer à greffer ; soins à prendre pour la greffe. --- On sarcle soigneusement les groseillers et les framboisiers, 304. On coupe avec les précautions indiquées les têtes d'arbres en espalier qui ne l'ont point été. --- Quels sont les fruits de la saison. --- On plante encore des bordures de thym, de lavande, le baume, le romarin. --- On plante les fleurs à racines fibreuses, comme œillets, statice. --- Toutes les bordures et les planches à fleurs doivent être bien sarclées. --- On abrite les pots d'auricules, 305. On plante des racines d'anemones doubles. --- A la fin du mois environ, on transplante les arbres toujours verts, comme ifs, lauriers, etc. --- On continue la greffe. --- On plante des rejetons de vignes. --- On arrose un peu les orangers et les arbrisseaux qui sont dans la serre, dont on ouvre les fenêtres selon le temps, 306. On taille de près les arbres de la dure espèce dont les têtes sont gâtées. --- On nettoie tous les pots et toutes les caisses, on remue la terre pour la desserrer, 307.

Ventre. Plante employée dans les tranchées du ventre, voyez Carotte, t. 1, p. 91. Propre contre le cours de ventre, voyez Corne de cerf, 96. Pour amollir le ventre, 97. Les haricots font bon ventre, 100. Pour relâcher le ventre, voyez Laitue, 101. Lentille, 103. Pour arrêter le cours de ventre, voyez Oseille, 108. Panais, 109. Les olives lâchent le ventre, t. 2, p. 112. Pèches, 122. Les poires rendent le ventre paresseux, 133. Les pommes le lâchent, 137. Les prunes le ramollissent, 139. Contre le cours de ventre, 141. Le raisin sec lâche le ventre, 142. Remède dans le flux de ventre, voyez Argentine, 358. Pavot, 400. Reine des prés, 408. Statice, 417. Chêne, 440. Myrte, 458. Pervenche, 474. Roses rouges, 484. Tilleul, 494. Troène, 495. Remède contre les maux de ventre, voyez Verveine, 422. Pour purger le ventre, voyez Violette, 423.

Vents, quels signes les annoncent, t. 1, p. 71 *et s.*

Vents (remède contre les), voyez Ail, t. 1, p. 86. Anis, *ibid.* Basilic, 88. Estragon, 98. Fenouil, *ibid.* Panais, 109. Sauge, 122. Basilic, t. 2, p. 364. Matricaire, 390. Sauge, 411. Genevrier, 447.

Vénus (ardeurs de). Moyen de les réprimer, voyez Saule, t. 2, p. 487.

Ver de blé ; où il se loge ; combien il est dangereux et nuisible dans les jardins, t. 2, p. 274.

Verdures. Quelles sont les plantes potagères à qui on donne ce nom, t. 1, p. 55.

Verger. Il faut le bêcher et le fumer, t. 1, p. 232. Pour tous les travaux à faire dans le verger, voyez les douze mois de l'année, le mot Arbre.

Vérole (remède à employer contre la petite), voyez Lentille, t. 1, p. 103. Navet, 106. Salsifis, 121. Figues, t. 2, p. 105. Scabieuse, 413.

Verrues (remède contre les), voyez Sapin, t. 2, p. 486. Saule, 487.

Vers ; ils sont les destructeurs de l'oignon, t. 1, p. 337. Moyen

de préserver de leur ravage les navets et les autres plantes, t. 2, p. 281.
Vers du corps. Moyen de les tuer, voyez Absinthe, t. 1, p. 85. Ail, 86. Oignon, 107. Poirée, 112. Pourpier, 115. Sauge, 122. Moyen de détruire ceux des petits enfans, voyez Pêcher, t. 2, p. 122. Remède souverain contre les vers, voyez Bryone, 366. Fraxinelle, 374. Gentiane, 375. Iris, 385. Lupin, 389. Matricaire, 390. Œillet, 396. Primevère, 405.
Verge d'or; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 421.
Verjus, vigne. Propagation de la vigne par marcottes, par boutures, par crossettes. — Des larmes de la vigne et de leur usage dans les maladies. — Qualités essentielles du raisin vert ou verjus de grain. — Du raisin mûr. — Du raisin sec. — De la feuille de vigne, etc. t. 2, p. 140 *et s.*
Vernis du Japon; description, culture et multiplication de cet arbre, t. 2, p. 496.
Véronique mâle; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 421.
Verte longue, voyez Poirier.
Vertige. Plante dont l'usage est bon contre cette maladie, voyez Lavande, t. 1, p. 102. Mélisse, 104. Sauge, 122. Œillet, t. 2, p. 396. Pivoine, 404. Sauge, 411. Tilleul, 494.
Verveine; culture, multiplication et vertus médicinales de cette plante, t. 2, p. 422.
Vessie; remède dans ses maladies, voyez Citrouille, t. 1, p. 94. Persil, 110. Pois, 113. Raifort, 117. Réglisse, 120. Pour adoucir l'inflammation de la vessie, voy. Argentine, t. 2, p. 358. Filipendule, 373. Jujubier, 451. Contre la pierre de la vessie, voyez Saxifrage, 412.
Vignes qui montent sur les toits jouissent d'une favorable exposition. — Ce qui les empêche de réussir parfaitement, t. 1, p. 7. Temps de la tailler, 242. Comment et à quelle époque il faut le faire, t. 2, p. 195 *et s.* Précautions à prendre dans la taille de la vigne, 197 *et s.* Moyen de réparer une vigne maltraitée par la gelée, 199. Taille d'une jeune vigne depuis sa plantation jusqu'à sa cinquième année et au-delà, 201 *et s.* Greffe de la vigne, 203. Moyen d'avoir du raisin rare, 204. De l'ébourgeonnement de la vigne; comment on le fait et temps de le faire, 205 *et s.* Des bourgeons chiffons et de faux-bois, 207. Des gourmands de la vigne et quand il faut les conserver, 208. A quelle époque on doit l'arrêter, 209. Comment on conserve le raisin l'hiver dans la fruiterie, 219. Pour tout ce qui concerne la vigne d'espalier et celle de pleine terre, voyez travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année.
Vigne de Judée, douce amère, morelle grimpante; description et multiplication de cet arbre sarmenteux, t. 2, p. 497.
Vigne (poire de). Voyez Poirier.
Vineuse, voyez Pêcher.
Violette, sa multiplication, sa culture et ses propriétés médicinales, t. 1, p. 124; t. 2, p. 423.
Violette, voyez Pêcher.
Violette (pomme), voyez Pommier.
Viornes, etc., variétés et multiplication de cette plante, t. 2, p. 497.
Virgouleuse, voyez Poirier.
Viscères (pour désopiler les). Voyez Pied de veau, t. 2, p. 403.
Ulcères des arbres, à quelle époque ils se manifestent, t. 2, p. 50.
Ulcères malins, particulièrement de la bouche et du gosier; moyen de les mondifier. Voy.

Ache, t. 1, p. 85. Capucine, 90. Chou, 93. Lentille, 103. Poirée, 112. Remède contre les ulcères du poumon. Voy. Coins, t. 2, p. 92. De la bouche. Voy. Mûrier, 108. Ulcères en général. Voy. Larme de vigne, 141. Eau bonne contre les ulcères des yeux. Voy. Argentine, 358. Julienne, 386. Lupin, 389. Pied de veau, 403. Reine des près, 408. Sanicle, 410. Scabieuse, 413. Statice, 417. Tabac, *ibid.* Valériane, 421. Verge d'or, *ibid.* Pervenche, 474. Sabine, 485. Sapin, 486. Troëne, 495.

Voix rauque, moyen de la guérir. Voyez Raves, t. 1, p. 117.

Vomissement (plante bonne contre le). Voy. Haricot, t. 1, p. 100. Coins, t. 2, p. 92. Sorbes, 93. Nèfles, 109. Feuilles de vignes, 142. Roses rouges, 484.

Vue, elle est plus agréable quand la maison est élevée sur le jardin, t. 1, p. 1.

Vue (eau qui éclaircit la). Voy. Barbeau, t. 2, p. 363. Rue de chèvre, 409.

Urine, moyen d'en lever la suppression. Voyez Ail, t. 1, p. 86. — De l'exciter. Voy. Basilic, 88. Corne de cerf, 95. D'en ôter l'acrimonie. Voyez Laitue, 101. Lavande, 102. Contre l'ardeur d'urine. Voyez Melon, 105. Navet, 106. Oignon, 107. Perce-pierre, 109. Persil, 110. Poireau, 112. Pois, 113. Pourpier, 115. Raves, 117. Réglisse, 120. Salsifis, 121. Sauge, 122. Remède propre à exciter l'urine. Voyez Cerisier, t. 2, p. 91. Pêches, 122. Alkekenge, t. 2, p. 356. Pour tempérer son ardeur. Voy. Argentine, 358. Barbeau, 363. Pour exciter les urines, Voy. Basilic, 364. Camomille, 368. Iris, 385. Linaire, 387. Pied de veau, 403. Primevère, 405. Saponnaire, 411. Sauge, *ibid.* Saxifrage, 412. Souci, 415. Violette, 483. Génévrier, 447. Laurier, 453. Tabac, 485. Sureau, 490. Tilleul, 494. Remède dans l'âcreté d'urine. Voyez Pourpier, t. 2, p. 451. Pin, 476.

X.

Xylosteon, multiplication et culture de cet arbrisseau, t. 2, p. 497.

Y.

Yeux des arbres; c'est au solstice et devant les jours caniculaires, que s'en fait la première préparation, t. 2, p. 47.

Yeux, plante dont l'usage est bonne contre leur inflammation, t. 1, p. 96. Pour les meurtrissures et contusion des yeux. Voy. Hysope, 100. Persil, 110. Thym, 123. Les pommes en cataplasme sont excellentes contre leur inflammation et leur douleur à la suite d'une contusion, t. 2, p. 137. La larme de vigne est excellente dans certaines maladies des yeux, 141. Remèdes dans les suffusions grossières des yeux. Voyez Buglose, 367. Variane, 420. Verveine, 422. Sureau, 490.

Yuca, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 424.

Z.

Zennia, culture et multiplication de cette plante, t. 2, p. 425.

Fin de la Table des matières contenues dans les deux Volumes.

ERRATA

Et Addition du second Volume.

PAGE 4, ligne 1, on; *lisez* ou.
11, lig. 14, rarfié; *lisez* raréfié.
43, lig. 20, preque; *lisez* presque.
63, lig. 11, plan; *lisez* plant.
70, lig. 6, voix; *lisez* voie.
97, lig. 14, occasoinné; *lisez* occasionné.
105, lig. 16, ce; *lisez* se.
113, lig. 12, essore; *lisez* essorer.
148, après la ligne 23; *ajoutez* pour rendre toute espèce de charbon propre à recevoir l'humidité de la terre, et à la conserver aux arbres et aux plantes, il est important de le faire rougir, et de l'éteindre, au moment même de sa plus grande chaleur, en y jetant une grande quantité d'eau pour lui faire prendre toute celle qu'il peut contenir.

Sans cette précaution, le charbon de bois blanc seroit le seul propre à recevoir et à communiquer cette humidité : tout autre seroit plusieurs années en terre avant d'être pénétré, et conséquemment ne rendroit pas aux plantes le service que l'on en attend.

157, lig. 5, et leur force; *lisez* sur leur force.
204, lig. 9, raiz; *lisez* rez.
271, lig. dernière, foedida; *lisez* foetida.
279, lig. 24, par les; *lisez* pour les.
303, lig. 11, xia; *lisez* ixia.
433, lig. 1, dont; *lisez* de cet.