

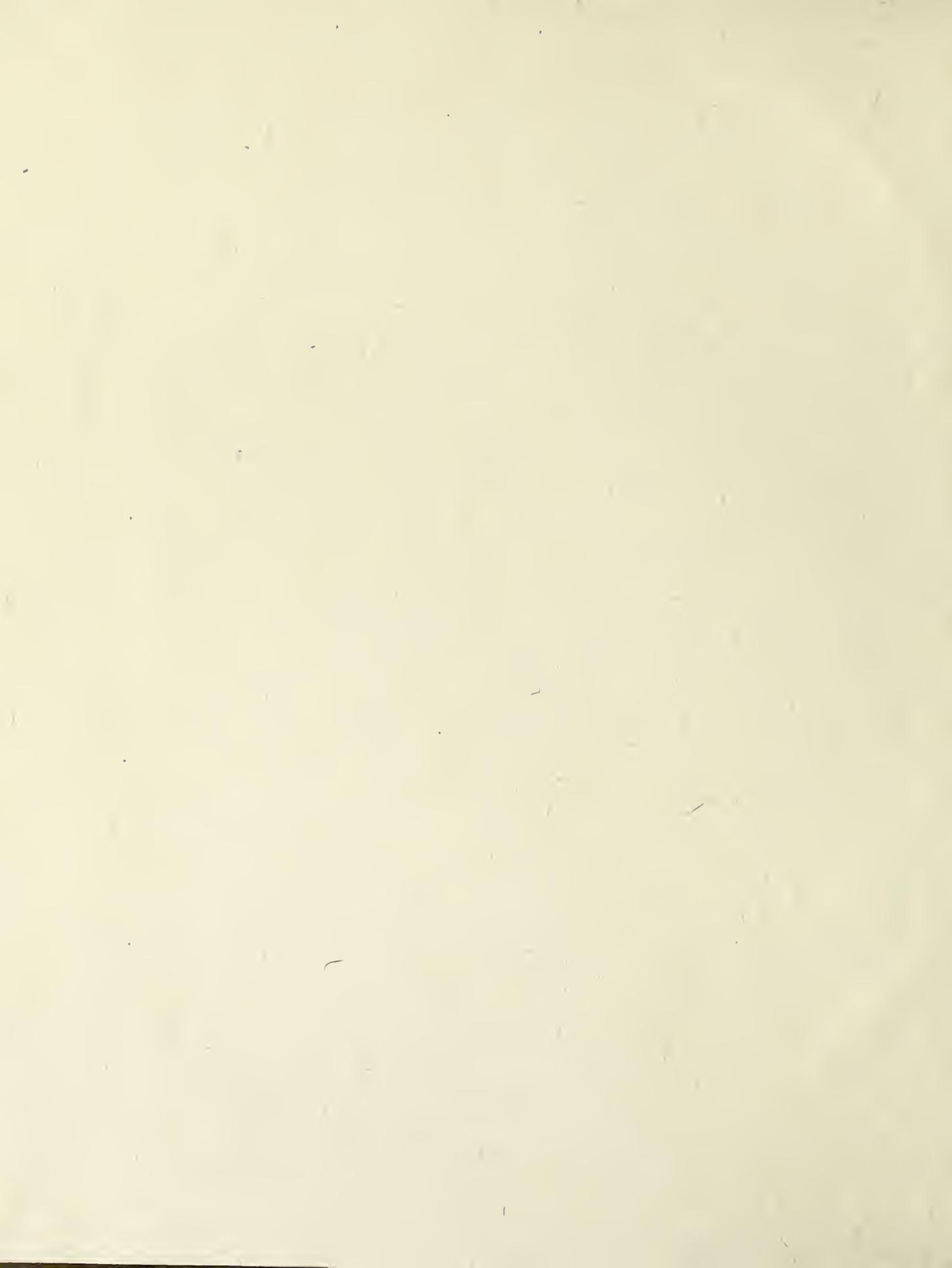
D. SEARS





Digitized by the Internet Archive
in 2017 with funding from
Getty Research Institute

<https://archive.org/details/agriculture06tess>



11/VI

ENCYCLOPÉDIE MÉTHODIQUE,

OU

PAR ORDRE DE MATIÈRES;

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES,
DE SAVANS ET D'ARTISTES;

*Précédée d'un Vocabulaire universel, servant de Table pour tout
l'Ouvrage, ornée des Portraits de MM. DIDEROT & D'ALEMBERT,
premiers Éditeurs de l'Encyclopédie.*

ENCYCLOPEDIA
ARTS AND LETTERS

THE GREAT BRITISH ENCYCLOPEDIA

Published by the Encyclopaedia Britannica Company, Inc.,
Chicago, U.S.A. and London, England.

ENCYCLOPÉDIE MÉTHODIQUE.

A G R I C U L T U R E, 41

Par MM. TESSIER, THOUIN & BOSQ, de l'Institut de France.

TOME SIXIÈME.



A PARIS,

Chez M^{me}. Veuve AGASSE, Imprimeur-Libraire, rue des Poitevins,
n^o. 6.

M. DCCCXVI.

ENCYCLOPEDIA

ARTS AND LETTERS

OF THE

UNITED STATES OF AMERICA

EDITED BY



PHILADELPHIA

1843

AMERICAN

P O M

POMMELIÈRE : maladie qui enlève tous les ans beaucoup de vaches, mais qui n'est ni épi-zootique, ni contagieuse. Au rapport de M. Huzard, auquel on doit un excellent Mémoire sur ce qui la concerne, elle est le résultat d'une inflammation lente, chronique, souvent répétée, quelquefois gangréneuse des poumons, qui dégénère en véritable phthisie pulmonaire: elle se distingue fort bien de la PERIPNEUMONIE.

Toutes les bêtes à cornes peuvent être attaquées de la Pommelière : elle est même héréditaire ; mais ce sont principalement les vaches complètement nourries à l'étable qui en périssent, parce qu'elles sont affoiblies par le défaut d'exercice, & qu'elles respirent le plus souvent un air corrompu. Celles des nourrisseurs de Paris sont plus que les autres dans ce cas ; aussi ces nourrisseurs la regardent-ils comme épizootique.

On reconnoît l'existence de la Pommelière à une toux rauque ; qui n'empêche pas les vaches de faire leurs fonctions comme à l'ordinaire, & de fournir par conséquent un lait abondant. Quelquefois même elles engraisent. Il est telle de ces vaches qui reste deux ou trois ans dans cet état ; mais une cause quelconque, comme le renouvellement des saisons, les grandes chaleurs, les grands froids, une humidité continuelle, des fourrages nouveaux, &c., amène toujours une crise qui augmente l'embaras, dont les suites sont une inflammation lente de la poitrine qui se termine par l'obstruction complète des poumons, ou par un abcès à ce viscère. Quelquefois ces vaches guérissent en partie pour être de nouveau attaquées quelques mois après, & encore plus tard. Plus une vache a été attaquée souvent, & plus les progrès de la maladie sont rapides. On reconnoît qu'elle est à son dernier terme lorsque le lait tarit, la maigreur arrive, le pouls se ralentit, des écoulemens fétides par la bouche & par le nez se montrent. *Voyez VACHE.*

Quel que soit le nombre des remèdes indiqués pour guérir la Pommelière, l'expérience a prouvé qu'elle étoit incurable, & que le mieux étoit de livrer aux bouchers les vaches qui en étoient attaquées pendant que leur embonpoint le permet encore. La viande qu'elles fournissent est sans doute moins savoureuse, mais elle peut être mangée sans nul inconvénient. Il en est de même de leur lait.

M. Huzard a remarqué que les vaches attaquées de la Pommelière devenoient plus souvent en chaleur que les autres, mais qu'elles ne retenoient point. (*Bosc.*)

POMMETTE : fruit de l'AZEROLIER.
Agriculture. Tome VI.

POMMIER. *MALUS.*

Genre de plantes de l'icofandrie pentagynie & de la famille des *Rosacées*, qui renferme plusieurs arbres, tous cultivés, ou susceptibles de l'être en pleine terre, dans le climat de Paris, & dont l'un offre une grande quantité de variétés, dont le fruit est susceptible d'être mangé, ou d'être employé à faire du cidre. Il en sera longuement parlé dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.* (*Bosc.*)

POMPE : machine destinée à élever l'eau, & dont les cultivateurs sont fréquemment dans le cas de faire usage.

Il y a un grand nombre de sortes de Pompes, les unes plus simples & moins coûteuses, les autres plus compliquées & plus chères. Leur destination est d'élever l'eau des puits, des citernes, des étangs, des mares, des rivières, pour les usages domestiques, pour les arrosemens, pour les dessèchemens, &c.

Les diverses sortes de Pompes se rangent, d'après le principe de leur action, en trois classes ; les Pompes aspirantes, les Pompes foulantes, & les Pompes aspirantes & foulantes en même temps.

L'importance dont sont ou peuvent être les Pompes pour l'agriculture, devoit m'engager à leur consacrer un article fort étendu ; mais comme elles ont été prises en considération sous tous leurs rapports dans les *Dictionnaires de Physique & de Mécanique*, je dois me contenter d'y renvoyer le lecteur. (*Bosc.*)

POMPE. On donne aussi ce nom à la réunion de deux vases de terre, l'un en forme de soucoupe, l'autre en forme de bouteille. Lorsqu'on remplit d'eau ces deux vases, & qu'on renverse la bouteille dans la soucoupe, l'eau se tient suspendue en partie dans la première, & ne s'écoule dans la seconde qu'à mesure de l'évaporation ou de la consommation de celle qui est dans la seconde.

Cet appareil se place assez fréquemment dans les colombiers, les poulaillers, les volières, &c., parce qu'il fournit aux oiseaux une boisson que leurs excréments ne peuvent altérer. *Voyez PIGEON, POULE, VOLIÈRE.* (*Bosc.*)

POMPON : espèce de ROSIER.

PONTIS. C'est, dans quelques lieux, la balle des céréales. *Voyez PAILLES MÈNUES.*

PONÆA. *PONÆA.*

Arbre de la Guiane, qu'Aublet a décrit & figuré sous le nom de TOULICIE, & qui seul forme un genre dans l'octandrie trigynie. Il n'est pas cultivé en Europe. (*Bosc.*)

PONCEAU : nom vulgaire du PAVOT coquelicot.

PONCI des Indes. C'est l'OLIVIER à feuilles échanquées.

PONCIRADE. On appelle ainsi la MÉLISSÉ dans quelques li. ux.

PONCIRE : espèce de gros citron. Voyez ORANGER.

PONGAMIER. *PONGAMIA.*

Arbre des Indes qu'on cultive dans nos serres, & qui, avec deux autres, encore imparfaitement connus, forme un genre dans la diadelphie décandrie & dans la famille des Légumineuses. Il est figuré pl. 603 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & a été successivement placé dans les genres ROBINIER, GUADELUPA & DALBERGE. Voyez ces mots.

Culture.

Le Pongamier glabre est toujours vert, & orne les serres. Malheureusement il y est rare, attendu qu'on ne le multiplie que de graines, & qu'il en donne peu souvent dans nos climats. Une terre consistante, qu'on renouvelle en partie tous les ans, & des arrosemens peu abondans en hiver, fréquens en été, font ce qui lui convient. Le tranchant de la serpette doit rarement le toucher. (*Bosc.*)

PONGA.

Arbre des Indes décrit & figuré par Rumphius, mais sur lequel on n'a que des renseignemens fort incomplets. Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

PONGATI. *PONGATIUM.*

Plante du Malabar, qui seule forme un genre dans la pentandrie monogynie, & qui ne se voit pas encore dans nos jardins.

Je n'ai rien à ajouter à cette indication. (*Bosc.*)

PONGELION. *AYLANTHUS.*

Arbre du Malabar, fort voisin des sumachs, auquel il avoit d'abord été réuni, & qui aujourd'hui forme seul un genre dans la monœcie décandrie & dans la famille des Térébinthacées. Comme cet arbre se cultive en pleine terre dans le climat de Paris, il en fera qu'il s'fit dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

PONGOLOTE. C'est la même chose que le GUADELUPA. Voyez ce mot.

PONTEDÈRE. *PONTERIA.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie &

de la famille des *Liliacées*, qui réunit six espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique & dans les collections des amateurs. Il est figuré pl. 99 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La PONTEDÈRE à feuilles en cœur. *Pontederia cordata*. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

2. La PONTEDÈRE à feuilles rondes. *Pontederia rotundifolia*. Linn. 4 De Cayenne.

3. La PONTEDÈRE azurée. *Pontederia azurea*. Swartz. 2 De la Jamaïque.

4. La PONTEDÈRE limoneuse. *Pontederia limosa*. Swartz. 2 De la Jamaïque.

5. La PONTEDÈRE hastée. *Pontederia hastata*. Linn. 4 des Indes.

6. La PONTEDÈRE vaginale. *Pontederia vaginalis*. Linn. 4 Des Indes.

Culture.

La première espèce est celle qui se cultive en France. Dans son pays natal, où j'en ai observé d'immenses quantités, elle ne prospère que dans les eaux limoneuses, c'est-à-dire, semblables à celles où croît en Europe le SPARGANTON. (*Voyez ce mot.*) Ici il faut la mettre dans une situation semblable; mais comme elle craint les fortes gelées du climat de Paris, il convient mieux de la planter dans un pot rempli de limon, & de placer ce pot dans un bassin où il plonge entièrement. Aux approches de l'hiver, on retire ce pot pour le rentrer dans l'orangerie, où la plante, qui alors n'a pas de feuilles, ne demande d'autres soins que quelques arrosemens. Je l'ai vue passer plusieurs années consécutives dans les bassins de Trianon, où elle fleurissoit & se faisoit remarquer par la singulière disposition de la feuille & de son épi. Au midi de la France, il est possible de la conserver toujours ainsi. En Caroline elle est constamment respectée par les bestiaux.

Rarement les graines de la Pontedère, envoyées d'Amérique, lèvent en France, ainsi que je m'en suis assuré personnellement, en ayant apporté une grande quantité; mais cette plante se multiplie avec la plus grande facilité par le déchirement de ses vieux pieds, déchirement qui s'effectue au printemps, & dont les résultats donnent souvent des fleurs dès la même année.

Je desire que cette plante devienne plus commune & s'emploie à orner les pièces d'eau des jardins paysagers. (*Bosc.*)

POOURRÉ : nom des jeunes chevaux dans le département du Var.

POPULAGE. *CALTHA.*

Genre de plantes de la polyandrie polygynie &

de la famille des *Renonculacées*, qui comprend quatre espèces, dont une est commune dans nos marais & se cultive quelquefois dans nos jardins. Il est figuré pl. 500 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le POPULAGE des marais.
Caltha palustris. Linn. 4 Indigène.
2. Le POPULAGE nageant.
Caltha natans. Gmel. 4 De la Sibérie.
3. Le POPULAGE sagitté.
Caltha sagittata. Cav. 4 Des îles Falkland.
4. Le POPULAGE appendiculé.
Caltha appendiculata. Persf. 4 Du détroit de Magellan.

Culture.

Le Populage des marais est remarquable, tant par la grandeur, la forme & la couleur de ses feuilles & de ses fleurs, que par la précocité du développement des unes & des autres. Il orne les marais & les prairies aquatiques dès le milieu d'avril, époque où nulle des plantes de sa taille ne pousse encore. C'est donc une bonne acquisition à faire, que de le transporter dans les jardins payagers & de le planter dans tous les lieux où il peut se plaire. Il faut qu'il ait toujours le pied dans l'eau pour prospérer; & il prospérera d'autant plus, que la terre sera plus limoneuse. On le multiplie par le semis de ses graines en place aussitôt qu'elles sont récoltées, & par le déchirement des vieux pieds, en automne & en hiver. Ce dernier moyen fournissant beaucoup, suffit ordinairement pour les besoins.

Une variété à fleurs doubles, acquise il y a déjà long-temps, est ordinairement préférée au type de l'espèce, pour placer ainsi dans les jardins; mais quoiqu'elle possède incontestablement l'avantage d'avoir des fleurs plus grandes & plus durables, elle m'a paru faire moins d'effet que le type sauvage en bon état de végétation.

De tous les animaux domestiques, il n'y a que les cochons qui mangent le Populage des marais. On ne peut les mettre dans les prairies où il croît, car ils en bouleverseroient le sol.

La largeur des feuilles de cette plante gênant la poussée des bonnes plantes, il est d'une sage administration de l'arracher; ce qu'on fait très-facilement au printemps, lorsqu'il commence à pousser, avec une pioche à fer large de trois pouces. Les pieds, ainsi arrachés, seront donnés aux cochons.

On confit les boutons de Populage au vinaigre pour l'usage de la table, & on colore le beurre avec ses pétales pilés. (*Bosc.*)

POQUET: synonyme d'AUGET. Voyez ce mot.

PORANE. *PORANA*.

Arbuste grimpant des Indes, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie.

Cet arbuste n'étant pas cultivé dans nos jardins, je n'ai rien à en dire de plus. (*Bosc.*)

PORAQUELE. *BARRERIA*.

Grand arbre de la Guiane, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Vinettiers*. Il est figuré pl. 134 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne le cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

PORC: un des noms du COCHON.

PORCELIE *PORCELLA*.

Person a donné ce nom à un genre établi par Michaux, aux dépens des coroffols, sous le nom d'ORCHIDOCARPE, & qui renferme six arbrisseaux de l'Amérique septentrionale, dont trois ou quatre sont cultivés en pleine terre dans les jardins de Paris.

J'en parlerai, sous ce dernier nom, dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

PORCELLE. *HYPOCHÆRIS*.

Genre de plante de la syngénésie égale & de la famille des *Chicoracées*, dans lequel se rangent sept espèces, dont la plupart sont communes dans nos campagnes, & se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 656 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La PORCELLE tachée.
Hypochæris maculata. Linn. 4 Indigène.
2. La PORCELLE à longues racines.
Hypochæris radicata. Linn. 4 Indigène.
3. La PORCELLE glabre.
Hypochæris glabra. Linn. 4 Indigène.
4. La PORCELLE uniflore.
Hypochæris helvetica. Willd. 4 Des Alpes.
5. La PORCELLE variable.
Hypochæris dimorpha. Persf. Du Portugal.
6. La PORCELLE arachnoïde.
Hypochæris arachnoides. Desf. De la Barbarie.
7. La PORCELLE minime.
Hypochæris minima. Cyril. De l'Italie.

Culture.

Les quatre premières espèces sont les plus communes en France, & celles que nous voyons dans nos écoles de botanique. Leur culture se réduit à semer leurs graines en place, à éclaircir & à sarcler le plant qui en provient. La plus mauvaise terre est celle où elles se plaisent le mieux. Tous les bestiaux les mangent; mais comme leurs feuilles sont étalées sur la terre, ils ont, excepté les moutons, beaucoup de peine à les atteindre. (*Bosc.*)

PORELLE. *PORELLA.*

Genre de plantes établi par Linnæus dans la cryptogamie & dans la famille des *Algues*, mais qui ne diffère pas des *JUNGERMANES*. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

PORES : trous tantôt visibles, tantôt invisibles, qui existent sur toutes les parties extérieures des animaux & des végétaux, par lesquels sont absorbés les gaz atmosphériques & exhalés ceux qui se forment en eux. Ils donnent aussi issue à la sueur, ainsi qu'aux écoulemens de la sève ou des sucs propres.

Il y a quatre sortes de Pores dans les végétaux : les cellulaires, les radicaux, les corticaux & les glandulaires. *Voyez* le *Dictionnaire de Physiologie végétale*.

Comme étant des organes absorbans & excréteurs, il est important que les Pores fassent le mieux possible leurs fonctions; c'est pour cela qu'on étrille les chevaux, les bœufs, &c.; c'est pour cela que, dans les serres, où les eaux de pluie ne lavent pas les feuilles des plantes, il faut le faire avec une éponge. Il est même utile de laver celles des plantes précieuses qui sont en pleine terre, lorsqu'elles sont couvertes de MIELAT. *Voyez* ce mot.

Les plantes étiolées n'offrent presque pas de Pores, & en reprennent lorsqu'elles cessent de l'être. Ce phénomène est très-remarquable. *Voyez* ÉTIOLEMENT. (*Bosc.*)

PORION : nom vulgaire du NARCISSE DES BOIS.

PORLIÈRE. *PORLIERA.*

Arbrisseau du Pérou, dont le bois est fort employé comme sudorifique, & dont les feuilles sont hygrométriques; il forme seul un genre dans l'occandrie tétragnie. Comme il n'est pas cultivé dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

PORPHYRE. *PORPHYRA.*

Arbrisseau de la Chine, qui seul forme un genre dans la tétrandrie monogynie, fort rapproché des *CALICARPES*. (*Voyez* ce mot.) Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

PORREAU. *Voyez* POIREAU.

PORT D'UNE PLANTE. C'est la disposition générale de toutes ses parties, disposition qui varie dans des limites très-circonscrites, & qui permet de la distinguer à la première vue & de loin.

Souvent on ne peut décrire le Port d'une plante, mais on le saisit toujours très-facilement, puisque la plupart des cultivateurs ne connoissent que par son moyen les objets de leurs cultures. En effet, il en est peu qui puissent dire pourquoi de l'avoine est de l'avoine, un chou un chou, un orme un orme, &c. Les botanistes mêmes se dé-

cident souvent par le Port à nommer les plantes qu'on leur présente. (*Bosc.*)

PORTE-BANDEAU : nom vulgaire de l'ETHULIE NODIFLORE.

PORTE-CHAPEAU. *Voyez* PALIURE.

PORTE-COLLIER. On appelle quelquefois ainsi l'OSTÉOSPERME MONILIFORME.

PORTE-FEUILLE. *Voyez* RAPETTE VULGAIRE.

PORTE-NOIX. On appelle ainsi le *caryocar* à Cayenne.

PORTÉE DES ANIMAUX. *Voyez* GESTATION.

PORTÉSIE. *PORTESIA.*

Arbrisseau de Saint-Domingue, dont Cavanilles a fait un genre qui depuis a été réuni aux *TRICHILIES*. *Voyez* ce mot.

PORTLANDE. *PORTLANDIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Rubiacées*, dans lequel se placent cinq espèces, dont une se voit dans nos serres. Il est figuré pl. 162 & 257 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le PORTLANDE à grandes fleurs.
Portlandia grandiflora. Linn. h De la Jamaïque.
2. Le PORTLANDE à fleurs écarlates.
Portlandia coccinea. Swartz. h De la Jamaïque.
3. Le PORTLANDE couronné.
Portlandia hexandra. Swartz. h De Cayenne.
4. Le PORTLANDE à quatre étamines.
Portlandia tetrandra. Linn. h Des îles de la mer du Sud.
5. Le PORTLANDE à fleurs en corymbes.
Portlandia corymbosa. Ruiz & Pav. h Du Pérou.

Culture.

Le Portlande à grandes fleurs est un des plus beaux des arbrisseaux qu'on possède dans nos serres; malheureusement il y est rare & n'y fleurit pas souvent. Il lui faut une terre consistante, qu'on renouvelle par moitié tous les ans, & des arrosemens modérés, excepté pendant la plus grande activité de sa végétation. Une chaleur constamment élevée lui est indispensable : en conséquence il ne doit sortir de la serre que pendant le fort de l'été. Sa multiplication a lieu principalement par graines tirées de son pays natal, & par boutures faites au printemps sur couches & sous châssis : boutures qui réussissent rarement, mais qu'il est toujours bon de tenter. (*Bosc.*)

PORTULACAIRE. *PORTULACARIA.*

Arbuste d'Afrique, qui faisoit jadis partie des

CLAYTONES, & dont on a fait un genre dans la pentandrie tryginie & dans la famille des *Portulacées*.

Cet arbruste se cultive dans nos écoles de botanique, où il se fait remarquer par ses feuilles analogues à celles du pourpier & toujours vertes. Il exige l'orangerie pendant l'hiver & des arrosements fréquents pendant l'été. Une terre légère lui est la plus convenable. On le multiplie de boutures, qui se font au printemps sur couches & sous châssis, & qui toujours sont reprises en automne. Les jeunes pieds sont traités comme les vieux, qui presque tous périssent par suite de l'humidité permanente des orangeries, & qui, en conséquence, doivent être mis dans le voisinage des jours, & nullement arrosés pendant l'hiver. (*Bosc.*)

POSOQUERI. *CYRTANTHUS* & *SOLENA*.

Grand arbre de la Guiane, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Rubiacées*. Il est figuré pl. 163 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Le Posoqueri à longues fleurs ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

POSSIRE. *SWARTZIA*.

Genre de plantes de la polyandrie digynie & de la famille des *Légumineuses*, dans lequel se trouvent six espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il est figuré pl. 461 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a été aussi appelé RITTÈRE.

Espèces.

1. Le POSSIRE à trois feuilles, vulgairement *bois à flèches*.

Swartzia triphylla. Willd. ♀ De la Guiane.

2. Le POSSIRE à feuilles simples.

Swartzia simplex. Willd. ♀ De la Guiane.

3. Le POSSIRE à grandes fleurs.

Swartzia grandiflora. Willd. ♀ De l'île de la Trinité.

4. Le POSSIRE dodécandre.

Swartzia dodecandra. Willd. ♀ De l'Amérique méridionale.

5. Le POSSIRE à feuilles pinnées.

Swartzia pinnata. Vahl. ♀ De l'île de la Trinité.

6. Le POSSIRE tounalé.

Swartzia alata. Willd. ♀ De la Guiane. (*Bosc.*)

POT : vase dans lequel on peut mettre de la terre en assez grande quantité pour nourrir une plante qu'une raison quelconque forcera à transporter ailleurs pendant le cours de sa végétation.

Les grands Pots de métal, de marbre, de faïence, ou non peints, &c., qu'on place dans les jardins, plus pour l'ornement que pour l'utilité, s'appellent des VASES. Voyez ce mot.

Je ne parlerai ici que des Pots en terre recouverte (faïence) & en terre non recouverte, d'une dimension telle qu'on puisse en faire usage dans la pratique ordinaire de la culture.

Le *Dictionnaire des Arts & Manufactures* décrit les procédés de la fabrication des Pots, ainsi je n'ai rien à en dire.

Les Pots de faïence étoient, il y a quelques années, beaucoup plus recherchés qu'aujourd'hui; ils sont, ou ornés de bas-reliefs, de peintures, de dorures, &c., ou unis & entièrement blancs, bleus, rouges, &c. Leur destination est généralement bornée, vu leur prix élevé, à recevoir les fleurs dont on garnit les fenêtres, les terrasses, les boulingrins & autres lieux voisins de l'habitation, c'est-à-dire, où on se promène le plus souvent.

C'est sur les Pots de terre que roulent les neuf dixièmes de la culture dite en Pot, & c'est par conséquent sur eux que je dois m'étendre le plus.

La grandeur des Pots de terre varie autant que leur forme, mais cependant dans certaines limites. Ceux d'un diamètre & d'une hauteur de six à huit pouces, sont les plus employés, comme servant d'intermédiaires entre les grands & les petits.

Il est des Pots plus hauts que larges, & des Pots plus larges que hauts; les uns & les autres ne sont pas d'un usage fréquent. Lorsque ces derniers sont fort larges & peu profonds, on les appelle des TERRINES (voyez ce mot). Il y en a aussi de carrés à leur ouverture pour ne pas laisser de terrain perdu lorsqu'on les place les uns à côté des autres.

Il est des Pots dont on coupe le quart par une section qui passe au milieu de leur hauteur. Leur usage est d'être placés, renversés, sur des plantes qui craignent le soleil ou la sécheresse. C'est exclusivement dans les écoles de botanique & dans les jardins des cultivateurs de plantes étrangères qu'on les voit.

Généralement on donne au bord supérieur des Pots de terre une épaisseur double du reste, afin qu'il soit fortifié contre les accidens qui le menacent sans cesse dans le service. Il en est cependant quelques-uns à qui on le refuse, & ce sont ceux qui sont destinés à être enterrés dans une couche, parce qu'il est fort économique d'en placer le plus possible dans un espace donné.

Ordinairement un Pot dont l'ouverture est de six pouces, en a trois à son fond, & les autres proportionnellement.

Comme il faut donner issue à l'eau surabondante des pluies & des arrosements, les Pots sont percés au fond, & quelquefois sur les côtés, d'un ou plusieurs petits trous, quelquefois d'espèces de fentes de largeur & longueur variables. Lorsqu'il n'y a qu'un trou unique, & au centre, on le fait plus

grand, faut à le reconvrir d'une petite pierre plate ou d'un tesson (fragment de pot) pour empêcher la terre de tomber.

L'expérience a prouvé que les plantes, toutes choses égales d'ailleurs, pouvoient moins bien dans les Pots que dans les caisses de bois. On peut expliquer ce fait par la considération que la terre dont ils sont composés est un meilleur conducteur de la chaleur que le bois, & que celle qu'ils reçoivent du soleil pendant le jour, se disperse plus facilement pendant la nuit. *Voyez CHALEUR.*

L'approvisionnement en Pots étant une dépense importante pour certains jardins, pour ceux des cultivateurs de plantes étrangères surtout, il faut savoir reconnoître ceux qui sont les moins cassans & les moins altérables par l'air, par l'eau, la chaleur, &c.

Les mauvais Pots sont ceux qui sont fabriqués avec une argile contenant beaucoup de calcaire, & ceux qui, étant d'une argile convenable, n'ont pas été assez cuits. Les premiers se reconnoissent souvent à leur couleur blanche, les seconds à leur couleur jaune, tous deux au son foible qu'ils rendent lorsqu'on les frappe, & surtout à leur prompt destruction quand on les enterre dans une couche ou une tannée.

Le peu de soin que la plupart des jardiniers prennent des Pots qui ne servent pas, m'a trop fréquemment scandalisé pour que je n'invite pas les amateurs de veiller sévèrement à leur conservation. Pour diminuer leur casse, il faut faire rassembler, à mesure qu'ils deviennent vides, tous ceux de la même grandeur, les mettre par douzaines les uns dans les autres, ces douzaines les unes sur les autres, & les renfermer dans une ferre qui ferme à clef, & où les chiens & les chats ne puissent pénétrer. Chaque grandeur sera mise à part, & ce sera toujours le même ouvrier qui sera chargé de les enlever & de les remettre. *Voyez, pour le surplus, le mot REMPOTAGE. (Bosc.)*

POTAGE: synonyme de SOUPE, c'est-à-dire, pain trempé dans un liquide chaud, légèrement salé, chargé ou des principes extractifs de la viande, ou de beurre, ou d'huile, ou de graisse seule, ou de beurre & de graisse, avec des légumes d'une ou de plusieurs sortes. On fait aussi des Potages au lait, des Potages au riz, au gruau, &c.

Comme nourrissant beaucoup & coûtant peu, les Potages doivent être la principale nourriture des cultivateurs, & ils le sont en effet dans la plus grande partie de la France.

Le Potage au gras est celui qui est fait avec de la viande de bœuf; on y met le plus souvent quelques feuilles de choux, quelques oignons, quelques poireaux, quelques panais, quelques carottes, quelques raves, quelques cloux de girofle, &c. Dans certains lieux on y ajoute des herbes hachées, c'est-à-dire, de l'oseille & du cerfeuil, quelquefois on le colore avec du caramel.

Ce n'est pas en mettant beaucoup de viande dans le pot qu'on rend le Potage meilleur, mais en le faisant bouillir avec une extrême lenteur & également. Une marmite de terre, placée sur un fourneau à ce spécialement consacré, est le moyen le plus certain d'arriver au but.

On a proposé, à diverses époques, de faire des Potages avec des os, mais il a été reconnu que ce mode donnoit un bouillon de mauvais goût & d'un usage dangereux, à raison des phosphates qu'il contenoit.

Dans le midi de l'Europe, les Potages se font avec du mouton.

Partout quelques personnes mettent du veau, du lard ou de la volaille dans leurs Potages, ou même ne font leurs Potages, dans certaines circonstances, qu'avec du veau, du lard ou des volailles.

Quand on veut avoir un Potage parfait, on ne le trempe qu'avec de la croûte de pain cuite à l'excès.

Les Potages au maigre varient sans fin, & je ne crois pas devoir en détailler ici les divers modes; ceux dans lesquels entrent ensemble ou séparément des pois, des haricots, des carottes, des panais, des oignons, des navets, &c., se distinguent par leur qualité nourrissante & par leur bon goût.

Il est bien à désirer que les cultivateurs se persuadent de la nécessité de ne manger que de bons Potages maigres, pour conserver leur force & même leur santé. Combien j'ai gémi souvent de voir la mauvaise qualité de ceux dont ils faisoient usage! *Voyez, pour le surplus, le Dictionnaire économique. (Bosc.)*

POTAGER: synonyme de jardin légumier, c'est-à-dire, jardin, ou portion de jardin, dans lequel on cultive spécialement les plantes propres à la nourriture de l'homme.

Les Potagers des environs de Paris, dont les produits sont destinés à la vente, s'appellent des MARAIS. *Voyez ce mot.*

Quoique la culture des Potagers soit du nombre des plus importantes, cet article sera court, parce que les objets qui devoient y être traités, le sont à l'article JARDIN & à ceux des plantes qu'on y cultive, tels que, AIL, ARROCHE, ARTICHAUT, ASPERGE, BETTE, CAROTTE, CÉLERI, CERFEUIL, CHERVIS, CHICOREE, CHOU, CONCOMBRE, CRENSON, ÉPINARD, FEVE, FRAISE, HARICOT, LAITUE, LENTILLE, LUPIN, MELON, MORELLE, OSEILLE, PANAIS, PERSIL, PIMENT, PIMPRENELLE, POIREAU, POIS, POURRIER, RAIFORT, RAVE, SALSIFIS, SCORSONÈRE, TOPINAMBOUR, MÂCHE. *Voyez ces mots.*

La dépense de la culture d'un Potager étant toujours considérable, il faut que son étendue soit rigoureusement proportionnée à la consommation de son propriétaire, plus pour parer aux

accidens, un petit superflu qui, lorsqu'il n'est pas employé, sert à aider de pauvres voisins. Ce n'est qu'à force de travail & d'économie que ceux qui se livrent à la culture des légumes par spéculation peuvent y trouver du bénéfice. En effet, auprès des grandes villes, ces légumes, à raison de la concurrence, se vendent souvent moins qu'ils ont coûté, & loin d'elles ils ne trouvent point d'acquéreurs; & cependant, comme ils ne peuvent pas se conserver, il faut s'en défaire lorsqu'ils sont arrivés à point, quel que soit le prix qu'on en offre.

Pour économiser sur la dépense de leur jardin, quelques propriétaires l'abandonnent à un jardinier, à condition qu'il entretiendra leur table de légumes; mais ce jardinier leur en donne le moins possible, de la plus médiocre qualité, & ce encore lorsque leur abondance en rend la vente moins fructueuse; ce qui amène des discussions & des reproches sans cesse renouvelés. Aussi combien de temps subsistent les arrangemens de cette espèce? une ou deux années au plus. Alors le jardin est repris, parce qu'on en a réellement peu joui pendant ce temps. J'ai vu un de ces jardiniers trouver mauvais que la fille de la maison cueillit des framboises en se promenant. (Bosc.)

POTALIE. *POTALIA.*

Grand arbre de la Guiane, qui seul forme un genre dans la décandrie monogynie & dans la famille des *Geniandées*. Il se voit figuré pl. 348 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne cultive pas en Europe la Potalie amère. (Bosc.)

POTAMOT. *POTAMOGETON.*

Genre de plantes de la tétrandrie tétragynie & de la famille des *Najades* ou des *Alismacées*, qui réunit seize espèces, toutes vivant dans l'eau, & dont les cultivateurs peuvent tirer un parti utile. Il est figuré pl. 89 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le POTAMOT nageant.
Potamogeton natans. Linn. ʒ Indigène.
2. Le POTAMOT flottant.
Potamogeton fluitans. Willd. ʒ Indigène.
3. Le POTAMOT hétérophylle.
Potamogeton heterophyllum. Willd. ʒ Indigène.
4. Le POTAMOT perfolié.
Potamogeton perfoliatum. Linn. ʒ Indigène.
5. Le POTAMOT à feuilles rapprochées.
Potamogeton densum. Linn. ʒ Indigène.
6. Le POTAMOT sétacé.
Potamogeton setaceum. Linn. ʒ Indigène.
7. Le POTAMOT luisant.
Potamogeton lucens. Linn. ʒ Indigène.

8. Le POTAMOT crépu.

Potamogeton crispum. Linn. ʒ Indigène.

9. Le POTAMOT denticulé.

Potamogeton serratum. Lam. ʒ Indigène.

10. Le POTAMOT strié.

Potamogeton striatum. Ruiz & Pav. Du Pérou.

11. Le POTAMOT à tiges comprimées.

Potamogeton compressum. Linn. ʒ Indigène.

12. Le POTAMOT à feuilles de gramen.

Potamogeton gramineum. Linn. ʒ Indigène.

13. Le POTAMOT fluet.

Potamogeton pusillum. Linn. ☉ Indigène.

14. Le POTAMOT marin.

Potamogeton marinum. Linn. ☉ Indigène.

15. Le POTAMOT pectiné.

Potamogeton pectinatum. Linn. ☉ Indigène.

16. Le POTAMOT à feuilles de zoostère.

Potamogeton zoosterifolium. Schen. ʒ Du nord de l'Europe.

Culture.

Toutes ces espèces peuvent être introduites dans les écoles de botanique, en en apportant des pieds en mottes & en les plaçant dans des cuves de pierre remplies d'eau, qu'on renouvelle d'autant plus souvent qu'il fait plus chaud. Cependant, soit défaut de ce soin ou autrement, il est rare qu'elles s'y conservent deux ans.

Il n'en est pas de même lorsqu'on les met dans des bassins dont l'eau se renouvelle, attendu qu'elles s'y trouvent dans leur position naturelle, & qu'il n'y a pas d'autres motifs pour qu'elles périssent, que ceux qui agissent sur elles dans l'état ordinaire. Cependant la cinquième & la huitième espèce veulent des eaux pures, fortement courantes, & d'une température peu variable; enfin, celle des fontaines.

Les deux premières espèces peuvent être placées dans les lacs & les rivières des jardins payfagers, dont elles embellissent la surface pendant l'été; mais il ne faut pas qu'elles y soient trop abondantes.

Toutes les espèces sont utiles aux poissons pour se garantir des feux du soleil de l'été, & pour se cacher aux regards de leurs ennemis. Sous ces deux rapports, il n'est pas bon de les enlever des étangs; cependant, comme elles en élèvent annuellement le fond en y laissant leurs débris, & que, quelques soins qu'on apporte à leur destruction, il en reste toujours assez pour remplir ces deux objets, je crois qu'il ne faut pas se refuser à en tirer un parti utile.

Ainsi on doit partout les arracher du fond des eaux, pendant les grandes chaleurs de l'été, avec des râteaux à long manche, & les employer, soit de suite, soit après les avoir laissé se décomposer à l'air, en tas ou seuls, ou stratifiés avec de la terre, avec du fumier, à porter la fertilité dans les champs. Quand on considère l'immense quan-

tité qui en existe, on ne peut se refuser à croire à l'étendue du supplément d'engrais qu'ils peuvent fournir aux parties de la France les plus pourvues de rivières & d'étangs. Les frais d'extraction consistent en quelques journées de femmes & d'enfants en été, & quelques journées d'hommes & de chevaux au printemps suivant. Le terreau qui en provient est principalement applicable aux terres maigres & seches, sur lesquelles il produit des effets qui durent plusieurs années, ainsi qu'il a été constaté en Angleterre, où on ne laisse pas perdre ces plantes comme chez nous. Je fais des vœux pour que, mieux éclairés sur leurs vrais intérêts, les agriculteurs français en fassent de même. (*Bosc.*)

POTASSE : alcali végétal mêlé d'autres sels & de terre, qu'on retire par la lessivation des cendres des végétaux qui n'ont pas crû dans un sol salé. Voyez ALCALI & SOUDE.

Toutes les plantes, & chaque plante aux diverses époques de sa végétation, ne donnent pas la même quantité de Potasse par incinération; celles qui sont acres, & celles qui commencent à se développer, en donnent généralement davantage.

Comme étant d'un emploi fort étendu dans la fabrication du verre, du savon, de la poudre à tirer, dans le lessivage du linge, &c., la Potasse est toujours d'un prix élevé; ainsi il est de l'intérêt des cultivateurs de spéculer sur sa production.

On peut fabriquer de la Potasse ou avec les cendres, résultat de la combustion du bois, ou exprès, ou dans les foyers & dans les usines, ou avec celles des arbuttes & des grandes plantes repoussées par les bestiaux & croissant le long des chemins, des haies, dans les champs abandonnés, dans les bois, &c., plantes qu'on coupe à cet effet, ou enfin avec des plantes spécialement cultivées dans ce but.

Le terreau résultant de la pourriture des chênes, fournit, d'après M. de Saussure, un quart de son poids en Potasse. Ce fait explique celui si anciennement connu, qu'en mettant le feu dans l'intérieur des arbres creux, on obtenoit plus de Potasse qu'en brûlant leur totalité. Il est probable aussi que la lenteur de la combustion, dans ce cas, concourt à en augmenter la quantité.

La cherté actuelle du bois ne permet plus d'en brûler exprès pour en obtenir la Potasse. Ramasser chez chaque cultivateur la partie des cendres de son foyer, dont il ne fait pas emploi pour ses lessives, est une entreprise fort coûteuse & fort longue, à laquelle on ne peut se livrer que dans les pays abondans en bois, & où par conséquent on ne le ménage pas. C'est cependant le moyen par lequel le commerce se procure presque toute la Potasse qui se fabrique en France.

Il est en France des cantons où on ramasse les arbuttes, les plus grandes plantes vivaces, parmi lesquelles se distingue la fougère proprement dite (*Pteris aquilina* Linn.), pour les brûler & retirer

de la Potasse de leurs cendres; mais ces cantons sont peu nombreux.

J'observe, en passant, qu'on a cru jusqu'à ces derniers temps que la fougère étoit la plante qui fournisoit le plus de Potasse, mais que Darcet fils a prouvé, par une analyse rigoureuse, que c'étoient des sels neutres, principalement des sulfates, qui avoient induit en erreur les fabricans, & que la fougère étoit une des plus mauvaises plantes à employer pour obtenir de la Potasse.

Nulle part, à ma connoissance, on ne se livroit, avant les derniers temps, à la culture des plantes dans le seul but de les brûler pour en obtenir de la Potasse. Aujourd'hui il y a deux ou trois propriétaires qui ont entrepris cette spéculation, à l'égard de laquelle j'ai provoqué un prix à la Société pour l'encouragement de l'industrie nationale.

On doit à Théodore de Saussure la preuve d'un fait qui éclaire beaucoup en ce moment la fabrication de la Potasse; c'est que plus elles sont jeunes (ou leurs parties), & plus elles en fournissent par leur incinération. On croyoit tout le contraire autrefois; ainsi donc on peut cultiver avec profit, pour cet objet, les plantes qui poussent de bonne heure & vigoureusement, & que plusieurs coupes successives dans la même année n'affoiblissent pas sensiblement.

Braconnot nous a appris que les plantes les plus acres sont celles qui, toutes choses égales d'ailleurs, donnent le plus de Potasse. C'est d'après cette donnée que je propose la liste des plantes ci-dessous aux cultivateurs qui voudroient spéculer sur la fabrication de ce sel.

La buniade orientale.

La passe-rage à larges feuilles.

Le fisyembre à siliques grêles.

L'asclépiade de Syrie.

L'aster de la Nouvelle-Angleterre.

L'aster de la Nouvelle-Belgique.

L'aster osier.

L'aster à tiges pourpres.

La verge-d'or très-élevée.

La verge-d'or toujours verte.

La verge-d'or du Canada.

L'hélianthe tubéreux, ou *topinambour*.

L'hélianthe vocassan.

L'hélianthe multiflore.

La vergerette acre.

La vergerette glutineuse.

L'armoïse commune.

L'armoïse estragon.

L'armoïse absinthe.

La tanaïse commune.

Le sureau yèble.

Le phytolacca décandre ou raisin d'Amérique.

Toutes ces plantes sont d'une facile multiplication, d'une rapide croissance, & peuvent, pour la plupart, prospérer dans un terrain au-dessous du médiocre: La quantité de Potasse qu'a fournie la lessive

lessive de leurs cendres, varie selon les terrains (les terrains argileux en fournissent moins que les terrains sablonneux, & ceux-ci que les terrains calcaires); selon les années (les années froides & pluvieuses sont moins favorables à sa production que les années chaudes & sèches); selon les saisons (les coupes d'été sont plus avantageuses que celles du printemps & d'automne). Leur culture se réduit, après leur plantation, à deux ou trois binages par an.

Parmi ces plantes, la dernière peut devenir un moyen de fortune, puisqu'elle fournit, d'après les expériences faites en grand par mon frère, moitié de son poids en Potasse, & qu'elle est dans le cas d'être coupée quatre fois par an, sans inconvéniens remarquables. Le seul reproche qu'on puisse lui faire, c'est de sécher difficilement; mais il est facile de l'affaiblir, soit par un appareil convenable, soit en la mélangeant avec d'autres plantes d'une nature moins aqueuse, avec le topinambour, par exemple, qui donne également beaucoup de sel.

Je n'ai point parlé des plantes annuelles, telles que le tabac, telles que le tournesol, telles que la morelle noire, &c., qui donnent aussi beaucoup de Potasse; parce que les frais de leur culture étant plus considérables que ceux de celles dont je viens de parler, elles ont nécessairement du désavantage sur elles.

Je n'ai point non plus parlé des feuilles des arbres, comme celles du noyer, de l'orme, du sureau, qui fournissent beaucoup de Potasse, parce que leur récolte seroit trop coûteuse. Il est cependant possible qu'il devint avantageux de cultiver le sureau comme les plantes vivaces, parce qu'on peut couper ses bourgeons deux ou trois fois par an sans faire périr les pieds.

Pour obtenir économiquement la Potasse des grandes plantes repoussées par les bestiaux, qui sont répandues dans toutes les parties d'un domaine, il faut les brûler sur place, & en conséquence se pourvoir d'un fourneau portatif. Il peut être une simple caisse de tôle fixée sur un brancard; on peut aussi le bâtir en briques, en le posant sur une charette. C'est faute d'avoir pris cette mesure & de connoître les espèces de plantes qui donnent le plus de Potasse, que plusieurs cultivateurs se sont trouvés en perte; les seuls frais de transport des plantes à la fosse où on doit les brûler absorbent souvent les produits de la vente.

La pratique ordinaire dans la fabrication de la Potasse consiste à creuser en terre, dans un lieu sec, une fosse plus profonde que large, & proportionnée à la quantité de plantes qu'on a à brûler. En général, il y a de l'avantage à la faire plutôt petite que grande. On fera dans le fond un petit feu de bois sec, & lorsque ses parois seront un peu desséchées, on y entassera les plantes à moitié desséchées. L'art consiste à les faire brûler sans

flamme. On parvient à ce but en comprimant de temps en temps le tas, & en le chargeant de nouvelles plantes dès qu'on voit le feu arriver à sa surface, plantes qu'on peut mouiller dans l'occasion. Jamais on ne doit jeter de l'eau dans la fosse. Comme certaines plantes brûlent plus rapidement que certaines autres, il faut que leur mélange soit combiné de manière à rendre la combustion la plus égale possible. Une plaque de tôle plus grande que la fosse, & au moyen de laquelle on peut la couvrir, seroit toujours fort utile; cependant on s'en passe le plus souvent.

Une fois en train, le fourneau doit être alimenté jour & nuit, jusqu'à ce que toutes les plantes récoltées soient consommées; après quoi on le couvre avec la plaque de tôle ci-dessus ou des planches mouillées, & on le laisse refroidir. Ce n'est qu'après deux à trois jours qu'on doit enlever les cendres pour les porter au magasin, ou les livrer au commerce.

Dans cet état, les cendres peuvent être utilisées pour les lessives, la fabrication des verres communs & des bouteilles, &c. Lorsqu'on veut en retirer la Potasse pure, on les met dans un tonneau défoncé par le haut, & percé de petits trous par le bas; puis on y verse de l'eau chaude, qui, après avoir dissous la Potasse, est reçue dans un baquet inférieur & transférée dans une chaudière placée sur un fourneau, où elle est entièrement évaporée.

Le résidu de cette évaporation s'appelle *salin*. Il est coloré en brun par une matière extractive qu'on ne peut lui enlever que par une nouvelle calcination dans un fourneau de réverbère bien propre; après quoi on le dissout, on le filtre & on évapore de nouveau comme il a été dit précédemment. Il sort blanc & cristallisé de la chaudière; alors c'est de l'alcali, ou, pour parler plus exactement, du carbonate de Potasse.

La Potasse ayant la propriété d'attirer l'eau de l'air, il faut, pour qu'elle ne se perde pas, la mettre dans des vases imperméables, tels que des barils ou des tonneaux, & la déposer dans un lieu sec.

La théorie actuelle de la végétation nous fait regarder la Potasse pure comme le plus puissant des amendemens: elle dissout en effet complètement l'humus ou terreau, ainsi que l'avoient entrevu les chimistes du dernier siècle, & qu'il l'a prouvé, il y a quelques années, le chimiste Brannot déjà cité. Si elle frappe de mort toutes les plantes qui sont exposées à son action, si elle rend infertiles pour plusieurs années les terrains sur lesquels on la répand, c'est parce que son énergie est trop vive, & qu'il faut excessivement l'affaiblir pour pouvoir l'utiliser sous ce rapport. La chaux qui coûte fort peu, la marne qui coûte encore moins, la suppléent avantageusement dans les cultures; aussi ne l'emploie-t-on nulle part.

Voyez CHAUX & HUMUS. (Bosc.)

POTELEE: nom vulgaire de la JUSQUIAME.

POTELET. C'est la JACINTHE des bois dans quelques cantons.

POTENTILLE. *POTENTILLA.*

Genre de plantes de l'icofandrie polyandrie & de la famille des *Rosacées*, dans lequel se rangent cinquante-une espèces, dont plusieurs sont communes dans nos campagnes, & dont beaucoup se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 442 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment de celui des fraisiers, & une de ses espèces a même long-temps fait partie de ce dernier, sous le nom de *fraiser stérile*. Voyez FRAISIER; voyez aussi PENTAPHYLLE.

Espèces.

Potentilles à feuilles presqu'aillées.

1. La POTENTILLE frutescente.
Potentilla frutescens. Linn. ♀ Du nord de l'Europe.
2. La POTENTILLE argentine.
Potentilla anserina. Linn. ♀ Indigène.
3. La POTENTILLE soyeuse.
Potentilla sericea. Linn. ♀ De la Sibérie.
4. La POTENTILLE multifide.
Potentilla multifida. Linn. ♀ Des Alpes.
5. La POTENTILLE verticillée.
Potentilla verticillaris. Willd. ♀ De la Sibérie.
6. La POTENTILLE à feuilles de fraisier.
Potentilla fragarioides. Linn. ♀ De la Sibérie.
7. La POTENTILLE du Nord.
Potentilla ruthenica. Willd. ♀ De la Sibérie.
8. La POTENTILLE des rochers.
Potentilla rupestris. Linn. ♀ Des Alpes.
9. La POTENTILLE bifurquée.
Potentilla bifurcata. Linn. ♀ De l'Orient.
10. La POTENTILLE à feuilles de pimprenelle.
Potentilla pimpinelloides. Linn. ♀ De l'Orient.
11. La POTENTILLE à feuilles de ciguë.
Potentilla cicutariaefolia. Willd. ♀ De l'Orient.
12. La POTENTILLE de Pensylvanie.
Potentilla pensylvanica. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
13. La POTENTILLE couchée.
Potentilla supina. Linn. ○ Indigène.

Potentilles à feuilles digitées.

14. La POTENTILLE à tiges droites.
Potentilla recta. Linn. ♀ Indigène.
15. La POTENTILLE argentée.
Potentilla argentea. Linn. ♀ Indigène.
16. La POTENTILLE à feuilles de géranion.
Potentilla geranioides. Willd. ♀ De l'Orient.
17. La POTENTILLE mitoyenne.
Potentilla intermedia. Linn. ♀ Du midi de la France.

18. La POTENTILLE velue.
Potentilla hirta. Linn. ♀ Du midi de la France.
19. La POTENTILLE inclinée.
Potentilla inclinata. Vill. ♀ Du midi de la France.
20. La POTENTILLE à tiges filiformes.
Potentilla opaca. Linn. ♀ Du midi de la France.
21. La POTENTILLE à grandes stipules.
Potentilla stipularis. Linn. ♀ De la Sibérie.
22. La POTENTILLE printanière.
Potentilla verna. Linn. ♀ Indigène.
23. La POTENTILLE à tiges rougeâtres.
Potentilla rubens. Vill. ♀ Des Alpes.
24. La POTENTILLE naine.
Potentilla pumila. Lam. ♀ De l'Amérique septentrionale.
25. La POTENTILLE dorée.
Potentilla aurea. Linn. ♀ Des Alpes.
26. La POTENTILLE d'Astracan.
Potentilla astracanicum. Jacq. ♀ De la Sibérie.
27. La POTENTILLE rampante.
Potentilla reptans. Linn. ♀ Indigène.
28. La POTENTILLE du Canada.
Potentilla canadensis. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
29. La POTENTILLE de Caroline.
Potentilla caroliniana. Lam. ♀ De l'Amérique septentrionale.
30. La POTENTILLE à poils rudes.
Potentilla hirsuta. Mich. ♀ De l'Amérique septentrionale.
31. La POTENTILLE simple.
Potentilla simplex. Mich. ♀ De l'Amérique septentrionale.
32. La POTENTILLE à fleurs blanches.
Potentilla alba. Linn. ♀ Du midi de la France.
33. La POTENTILLE à feuilles d'alchimille.
Potentilla alchimilloides. Lapeyr. ♀ Des Alpes.
34. La POTENTILLE caulescente.
Potentilla caulescens. Linn. ♀ Des Alpes.
35. La POTENTILLE des Alpes.
Potentilla valderia. Linn. ♀ Des Alpes.
36. La POTENTILLE à feuilles de lupin.
Potentilla lupinoides. Willd. ♀ Des Alpes.
37. La POTENTILLE luisante.
Potentilla nitida. Linn. ♀ Des Alpes.
38. La POTENTILLE de Clusius.
Potentilla clusiana. Jacq. ♀ De l'Allemagne.
39. La POTENTILLE incisée.
Potentilla incisa. Desf. ♀ de la Barbarie.

Potentilles à feuilles ternées.

40. La POTENTILLE à grandes fleurs.
Potentilla grandiflora. Linn. ♀ Indigène.
41. La POTENTILLE de Montpellier.
Potentilla monspeliensis. Linn. ○ Du midi de la France.
42. La POTENTILLE fraisier.
Potentilla fragaria. Lam. ♀ Indigène.

43. La POTENTILLE de Norwège.

Potentilla norvegica. Linn. ☉ Du nord de l'Europe.

44. La POTENTILLE neigeuse.

Potentilla nivea. Linn. ☿ Des Alpes.

45. La POTENTILLE à feuilles de bétoune.

Potentilla betonicifolia. Lam. ☿ De la Sibérie.

46. La POTENTILLE élégante.

Potentilla elegans. Willd. ☿ De l'île de Crète.

47. La POTENTILLE à folioles ovales.

Potentilla ovata. Lam. ☿ Des Alpes.

48. La POTENTILLE à petites feuilles.

Potentilla misrantha. Decand. ☿ Des Pyrénées.

49. La POTENTILLE tridentée.

Potentilla tridentata. Vahl. ☿ Du nord de l'Europe.

50. La POTENTILLE glaciale.

Potentilla frigida. Vill. ☿ Des Alpes.

51. La POTENTILLE à tiges très-courtes.

Potentilla subacaulis. Linn. ☿ Du midi de la France.

Culture.

La seule espèce de ce genre qui soit employée à la décoration des jardins, est la première, qui forme des touffes de deux à trois pieds de haut, & qui fleurit presque tout l'été. Tout terrain qui n'est pas marécageux; & toute exposition qui n'est pas trop brûlante, lui conviennent; cependant elle prospère mieux dans la terre de bruyère & à l'exposition du nord. Elle se multiplie de graines qu'on sème en pleine terre, & qui donnent des produits propres à être repiqués au bout de deux ans, & mis en place au bout de quatre; mais ces graines avortent fréquemment dans le climat de Paris. Elle se multiplie aussi par marcottes, par rejetons & par déchirement des vieux pieds, marcottes & rejetons qu'on lève, & déchirement qu'on exécute en automne, encore à raison de la précocité de sa végétation. Les nouveaux pieds qui résultent de ces opérations donnent quelquefois des fleurs dès l'année suivante, & se traitent comme les vieux.

Quelquefois on fait monter les jeunes pieds de Potentille frutescente sur une seule tige, pour lui donner l'apparence d'un petit arbre à tête globuleuse. Pour cela on coupe successivement ses branches inférieures à un ou deux pouces, jusqu'à ce qu'on soit arrivé à la hauteur convenable, hauteur qui ne peut guère excéder un pied.

Les gelées du printemps saisissent quelquefois cette espèce lorsqu'elle est entrée en végétation, & l'empêchent non-seulement de porter des graines, mais la mutilent au point qu'il devient nécessaire de la recéper en terre pour lui faire pousser de nouvelles tiges. Cette opération est même utile, sans cette circonstance, tous les quatre à cinq ans, lorsqu'on les tient en touffes, car elle perd de sa beauté en vieillissant, c'est-à-dire, que ses fleurs deviennent moins grandes & ses feuilles moins nombreuses.

On place cette Potentille dans les parterres & dans les jardins paysagers. Dans le premier cas, on la taille pour lui donner ou conserver une forme régulière, non au croissant, comme le font quelques jardiniers ignorans, parce que cela l'empêche de porter des fleurs, mais en s'opposant, au moyen de la serpette, à ce que les pousses trop vigoureuses s'étendent au-delà des autres; dans le second cas on l'abandonne à elle-même. Elle produit aussi des effets agréables palissadée, contre les murs de terrasse qui n'excèdent pas sa hauteur.

La culture de cette Potentille se réduit à des binages de propreté pendant l'été, & à un léger labour pendant l'hiver.

Les autres Potentilles que les cultivateurs doivent prendre en considération, à raison de leur fréquence dans les campagnes, sont :

1°. La Potentille argentine, vulgairement appelée l'*argentine*, qui croît principalement sur les bords des rivières & des étangs dont le sol est léger & humide. Les cochons aiment beaucoup ses racines, & on doit les mettre à même de s'en nourrir toutes les fois qu'il n'y a pas de motifs pour s'y refuser; mais ses feuilles ne font point du goût des autres bestiaux. Le principal point de vue sous lequel on doit la considérer, c'est comme propre à fixer les terres par ses racines traçantes & fibreuses, & ses feuilles nombreuses & étalées; cependant nulle part, à ma connoissance, on ne les sème, ou plante, à cette intention. Les gazons qu'elle forme sont d'un aspect assez agréable pour qu'on doive en garnir les bords des eaux des jardins paysagers.

2°. La Potentille argentée se trouve dans les lieux sablonneux & arides; les bestiaux ne la recherchent pas; ainsi elle est dans le cas d'être détruite, & on y parvient facilement par les labours.

3°. La Potentille printanière embellit les pâturages des montagnes, principalement des montagnes calcaires primitives, dès que la fonte des neiges est terminée. Je me rappelle toujours avec attendrissement les douces sensations que son aspect faisoit naître en moi dans les jours de ma jeunesse. On ne doit jamais manquer de la faire entrer dans la composition des gazons des jardins paysagers, dont le terrain lui convient, & il suffit d'y en placer quelques pieds, pour que, deux ou trois ans après, ces gazons en soient suffisamment garnis, car ses fleurs sont très-nombreuses & ses graines très-abondantes.

Les bestiaux, surtout les moutons & les chèvres, mangent cette espèce.

4°. La Potentille rampante, appelée généralement *quintefeuille*, surabonde dans les jardins, les vergers, autour des maisons, le long des haies des villages dont le sol n'est pas trop aride. Elle est souvent une peste d'autant plus difficile à détruire, qu'il ne faut que la plus petite racine ou un seul noëud des tiges pour la reproduire. Ce n'est que par des sarclages continuels & soignés, qu'on

peut s'en débarrasser. On en fait un fréquent usage en médecine, comme fébrifuge & astringente. Tous les bestiaux la mangent, & même, dans quelques cantons, on a soin de la ramasser au printemps pour la donner aux vaches & aux cochons.

5°. La Potentille fraiser, autrement le *fraiser stérile*, croît dans les mêmes lieux, & fleurit en même temps que la Potentille printanière; mais ses fleurs étant blanches, petites & peu nombreuses, elle offre moins d'agrément. Du reste, ce que j'ai dit de cette dernière s'y applique.

Ces cinq espèces & celles qui sont inscrites sous les nos. 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 18, 25, 32, 34, 36, 37, 39, 40, 41, 43 & 49, se voient dans nos écoles de botanique. Toutes se sèment en place & ne demandent d'autres soins que des sarclages de propreté. Il en est cependant, comme les 9°. , 10°. , 32°. , 34°. , 36°. & 49°. qui demandent à être abritées du grand soleil, & même arrosées dans les sécheresses. Quoique ces dernières soient toutes d'un aspect agréable, aucune d'elles n'est dans le cas d'être cultivée pour l'ornement. (*Bosc.*)

POTHOS. *POTHOS.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Aroïdes*, qui renferme douze espèces, dont quatre se cultivent dans nos serres. Il est figuré pl. 738 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le POTHOS à feuilles en cœur.
Pothos cordata. Linn. ☞ De l'Amérique méridionale.
2. Le POTHOS à nervures épaisses.
Pothos crassinervia. Jacq. ☞ De l'Amérique méridionale.
3. Le POTHOS à feuilles lancéolées.
Pothos lanceolata. Linn. ☞ De l'Amérique méridionale.
4. Le POTHOS fétide.
Pothos fetida. Aiton. ☞ De l'Amérique méridionale.
5. Le POTHOS violet.
Pothos violacea. Swartz. ☞ De la Jamaïque.
6. Le POTHOS grimpant.
Pothos scandens. Linn. ☞ Des Indes.
7. Le POTHOS à feuilles crénelées.
Pothos crenata. Linn. ☞ De l'île Saint-Thomas.
8. Le POTHOS à grandes feuilles.
Pothos grandifolia. Jacq. ☞ De l'Amérique méridionale.
9. Le POTHOS palmé.
Pothos palmata. Linn. ☞ De la Martinique.
10. Le POTHOS à feuilles ailées.
Pothos pinnata. Linn. ☞ Des Indes.

11. Le POTHOS digité.

Pothos digitata. Jacq. ☞ De l'Amérique méridionale.

12. Le POTHOS acaule, vulgairement queue-de-rat.

Pothos acaulis. Linn. ☞ De la Martinique.

Culture.

Les quatre premières espèces se voient dans nos écoles de botanique; elles exigent la terre chaude, une terre consistante & fertile, & des arrosemens multipliés, surtout pendant qu'elles poussent, car elles proviennent de lieux marécageux. On les multiplie par graines, qui mûrissent quelquefois dans nos climats, & par rejets dont elles fournissent assez souvent. Les premières se sèment, aussitôt qu'elles sont mûres, dans la terre chaude, ou mieux sous bache, & les seconds s'éclatent au printemps, pour être mis seul à seul dans un pot sur couché & sous châffis.

Les Pothos se font remarquer par la grandeur de leurs feuilles, qui persistent toute l'année, par la grandeur de leurs touffes, & par la singulière disposition de leurs fleurs sur un axe souvent fort long; mais du reste on ne peut pas dire que ce soient de belles plantes.

Leur terre se renouvelle en partie tous les ans. (*Bosc.*)

POTIRON ou POTURON : variété de COURGE.

Les sauvages de l'Amérique septentrionale sèment une grande quantité de Potirons pour les manger, non-seulement frais, mais encore secs. Pour les dessécher, ils les coupent en tranches minces, les exposent au soleil, & les conservent dans des paniers à l'abri de l'humidité. Ces tranches se mettent journellement, pendant l'hiver & le printemps, dans leurs bouillons pour les épaissir. (*Bosc.*)

POU : genre d'insectes aptères, dont plusieurs espèces tourmentent fréquemment les cultivateurs, leurs bestiaux, leurs volailles, & dont il est par conséquent bon que je dise ici un mot.

Il est des personnes qui soutiennent que les Poux sont utiles à la santé. Elles ont peut-être raison en ce que les piqûres qu'ils font aux hommes & aux animaux servant d'excitant à la peau, tiennent lieu d'un léger vésicatoire; mais il n'en est pas moins blâmable de les laisser se multiplier; car outre que leur grand nombre empêche le sommeil, diminue la masse du sang, ils répugnent à tous ceux qui ont reçu quelque éducation, & indiquent l'ignorance, la paresse & la misère.

On se débarrasse du Pou du corps en se lavant & en changeant fréquemment de linge; de celui de la tête, en se peignant tous les jours avec un peigne fin, en se tenant les cheveux courts, en les poudrant ou les lavant avec des substances acres,

comme le staphisaigre, le tabac, &c. , en les hui-
lant, graissant, &c. Ces moyens sont très-com-
muns & très-pratiqués.

Il n'en est pas de même des Poux des animaux
domestiques, fort peu de cultivateurs s'occupent
de les en débarrasser; cependant il n'en est pas
qui n'en nourrissent plusieurs, & souvent ils sont
en si grande abondance, qu'ils sucent le plus pur
de leur sang, ce qui les fait maigrir ou les empê-
che de grossir.

C'est en faisant fréquemment nettoyer, pendant
l'été, les ÉCURIES, les ÉTABLES, les BERGERIES,
même les TOITS A PORCS, en conduisant les qua-
drupèdes à l'eau, en les frottant avec des décoct-
ions de plantes acres, en les ÉTRILLANT, qu'on
peut les débarrasser des Poux. *Voyez ces mots.*

Quant aux oiseaux, qui en sont encore plus tour-
mentés que les quadrupèdes, surtout les pigeons,
dont ils sont quelquefois périr & toujours mai-
grir les petits, on n'a de ressource que dans une
constante propreté dans les POULAILLERS & les
COLOMBIERS. *Voyez ces mots. (Bosc.)*

POUDET : sorte de serpette propre à tailler la
vigne, usitée dans le Var.

POUDRE. C'est, dans le Médoc, une jeune ju-
ment.

POUDRE SÉMINALE. *Voyez POLLEN.*

POUDRE DE LA PROVIDENCE : Poudre qu'on
vendoit autrefois à Paris pour empêcher la pro-
duction de la carie dans le froment. M. Cadet de
Vaux a reconnu que c'étoit de la potasse masquée
& mêlée avec du sel marin & du sel de nitre;
elle faisoit miracle. Aujourd'hui que sa compo-
sition est connue, on la dédaigne; c'est cependant
un excellent moyen, quoiqu'un peu cher, pour
arriver au but. *Voyez CARIE & CHAULAGE.*
(*Bosc.*)

POUDRETTE. On appelle ainsi, à Paris, les
excréments humains desséchés & réduits en poudre,
pour être rendus transportables & servir sans dé-
goût à l'engrais des terres.

De tous les engrais, les excréments humains sont
les plus actifs; ainsi un cultivateur qui ne les uti-
lise pas, est coupable envers la société. En France,
cependant, il n'en est point dont on laisse perdre
une plus grande quantité. Je ne connois, en effet,
que quelques points du royaume où on en fasse
un emploi convenable. La cause en est sans doute
au dégoût qu'ils inspirent; par conséquent, tout
moyen de diminuer ce dégoût est propre à en
étendre l'usage; par conséquent, la fabrication
de la Poudrette est dans le cas d'être encouragée
par les amis de notre prospérité agricole.

Les résultats de la vidange des fosses d'aisances
de Paris sont transportés dans deux larges bassins
creusés à Montfaucou, & qui se déchargent dans
trois autres qui leur sont inférieurs. C'est dans ces
derniers qu'on fait écouler la partie liquide des
vidanges, lorsqu'après un long repos elle a
déposé la presque totalité de ses parties solides,

Un des premiers bassins est en repos pendant que
l'autre se remplit chaque jour.

Lorsque les matières du bassin le plus ancien-
nement rempli sont assez sèches pour être enle-
vées à la bêche, on les transporte dans un em-
placement voisin, où, au moyen de ce qu'on
les retourne souvent, elles achèvent promptement
de se dessécher, prennent une teinte gris-ver-
dâtre; après quoi on les transporte sous un han-
gar, où elles restent amoncées, s'échauffent,
fermentent & perdent leur mauvaise odeur pour en
prendre une analogue à celle de la tourbe & du tau.

La fermentation achevée, on réduit ces ma-
tières en poudre & on les passe à la claie. C'est
dans cet état qu'on les livre, dans des sacs, aux
cultivateurs.

Il est évident que, par ce procédé, on perd la
plus grande partie des urines qui s'infiltrant dans
la terre, & la plus grande partie des gaz qui s'é-
lèvent dans l'atmosphère; ainsi la fabrication de
la Poudrette peut être considérée comme une
mauvaise opération quand on la compare à l'em-
ploi des excréments selon la mode usitée en Flan-
dre & en Dauphiné, c'est-à-dire, au sortir de la
fosse, ou, au moins, peu après leur enlèvement.
Cependant, je le répète, la facilité qu'elle donne
de transporter au loin aisément, & avec peu de
frais, un engrais excellent & qui seroit sans cela
de nulle utilité, doit lui mériter des encourag-
emens.

On peut garder indéfiniment la Poudrette lorf-
qu'on la met dans des tonneaux défoncés & dans
un lieu sec & abrité de la pluie, ce qui est encore
un avantage.

Il a été calculé que chaque individu fournis-
soit chaque année deux boisseaux de Poudrette.

Vingt-quatre boisseaux de vingt-quatre livres
sont, termemoyen, la quantité de Poudrette qu'on
répand ordinairement, par arpent, sur les terres
qui n'ont pas été fumées depuis long-temps.

L'emploi de la Poudrette s'étend de jour en jour;
bientôt sa fabrication ne pourra plus suffire à sa
demande. C'est principalement la ci-devant Nor-
mandie qui consomme celle de Paris.

Comme la Poudrette est presque entièrement
composée d'humus à l'état soluble, on doit ne
l'employer, pour n'en point perdre l'effet, que
sur les plantes en état actuel de végétation. Son
action est d'abord extrêmement marquée, mais
elle s'affoiblit bientôt: rarement même elle est
sensible sur les récoltes de l'année suivante; aussi
convient-il d'en mettre tous les ans.

C'est sur les sols maigres & secs qu'elle pro-
duit les effets les plus marqués, ainsi que l'ont
observé un grand nombre de cultivateurs.

La gadoue dégoûte les bestiaux de l'herbe des
prairies, soit naturelles, soit artificielles, sur les-
quelles on la répand, mais la Poudrette ne pro-
duit pas cet effet; aussi doit-on ne pas craindre de

d'employer; à leur ENGRAIS. Voyez ce dernier mot. (Bosc.)

POUILLEUX. C'est le thym aux environs de Boulogne.

POUILLOT : nom spécifique d'une MENTHE. (Bosc.)

POULAILLER : logement des poules.

Il est nécessaire d'avoir dans chaque exploitation rurale un local uniquement destiné aux poules, non-seulement pour qu'elles soient, pendant la nuit, à l'abri des injures de l'air, & qu'elles y pondent toujours de préférence; mais encore pour qu'elles s'accoutument à ne pas s'écarter le soir, époque où les renards, les fouines, les belettes, &c., les guettent pour les manger.

La position & le mode de construction d'un Poulailier ne sont rien moins qu'indifférens; en effet, il doit être le plus éloigné possible des fumiers & des mares: les volailles pondent plus tard & moins lorsqu'il est au nord & à l'ouest, parce qu'il est trop froid; au midi, elles sont tourmentées par les puces, les poux, & autres insectes suceurs; s'il est humide, elles y gagnent des rhumatismes qui les rendent percluses des pattes. Ainsi, c'est au levant qu'il convient le mieux de placer sa porte; ainsi on l'éleva de plusieurs pieds au-dessus du sol, si ce sol est humide. Toujours il offrira une fenêtre finement grillée, à l'opposé de sa porte, fenêtre qu'on ne fermera que dans les grands frois, afin d'entretenir dans l'intérieur un courant d'air salubre.

La grandeur d'un Poulailier est proportionnée au nombre de poules qu'on possède; s'il a douze pieds de large sur vingt de long, il pourra contenir cent cinquante volailles. Il est toujours plus avantageux qu'il soit plutôt trop grand que trop petit. Sa forme est ou carrée ou parallélogramique; l'épaisseur de ses murs assez considérable pour que le froid ne puisse y pénétrer. Le sol en sera pavé à chaud & à ciment, avec de larges pierres, & les murs exactement recrépis.

Outre la porte, qui doit se fermer à clef & ne s'ouvrir que pour ramasser les œufs ou nettoyer le sol, on fait une ouverture de six à huit pouces carrés pour l'entrée & la sortie des poules. Tantôt cette ouverture, qui se ferme le soir par le moyen d'une planche à coulisse, est pratiquée dans la partie inférieure de la porte, tantôt dans le mur à côté de cette porte; le mieux est de la placer à côté, & à quatre à cinq pieds du sol, afin que les poules, en entrant, puissent directement sauter sur des juchoirs dont je parlerai dans l'instant, & qu'il y ait un obstacle de plus aux fouines, aux belettes & aux rats, pour pénétrer dans l'intérieur, si par hasard on oublioit de tirer la planche. Elles montent à cette ouverture par le moyen d'une échelle à un seul ou à deux montans.

L'intérieur des Poulailiers est pourvu de juchoirs & de nids,

Les juchoirs sont des chevrons arrondis sur les angles, ou des perches de trois pouces au moins de diamètre, qu'on place ordinairement parallèlement à la porte, en les scellant dans les murs; tantôt ils sont à la même hauteur, & à un pied & demi les uns des autres, tantôt en échelons, le plus bas en avant & à trois pieds du sol, ce qui gêne beaucoup le service, le plus haut à deux pieds du plancher.

Quelques personnes, & M. de Perthuis est de leur avis, substituent aux juchoirs fixes des juchoirs mobiles, qu'on peut par conséquent enlever à volonté lorsqu'on veut nettoyer à fond le Poulailier. L'important est qu'ils ne soient pas au-dessus les uns des autres, & au-dessus des nids, afin que les excréments ne les salissent pas.

Les nids sont ou des paniers d'osier isolés, placés contre les murs à environ trois pieds du sol, ou des crèches de bois, séparées par des cloisons & placées à la même hauteur, ou des auges de pierre, élevées d'un pied au-dessus du sol. Les premiers sont le réceptacle des punaises, des poux, des puces & autres vermines pendant l'été; les seconds, qu'on recouvre ordinairement, à la distance d'un pied, d'une planche oblique pour empêcher les excréments d'y tomber, sont sans contredit les meilleurs; les troisièmes sont froids à la fin de l'hiver, époque de la plus grande & de la plus importante ponte, ce qui peut la retarder. Tous ces nids se garnissent de paille douce ou de foin bien sec, qu'il est bon de renouveler deux ou trois fois dans le courant de l'été; on y laisse toujours un œuf vrai ou factice, qu'on appelle *niot*. Il est à remarquer que ceux qui sont dans les places les plus sombres sont les plus fréquentés, ce qui indique qu'il est bon de donner peu de jour au Poulailier. Le nombre de ces nids doit être calculé sur celui des poules, c'est-à-dire, de manière qu'un quart d'entr'elles puissent y être placées en même temps. Généralement on n'en met que deux rangs.

Il est bon qu'il y ait dans le Poulailier, sous un toit de planches, une petite auge remplie d'eau qu'on renouvelle tous les deux ou trois jours en été, & toutes les semaines en hiver.

Les accessoires des Poulailiers sont deux chambres, l'une pour les couveuses, l'autre pour les poussins. Lorsque ces chambres peuvent être au-dessus d'un four dans lequel on cuit souvent, ou pourvues d'un poêle exempt de fumée, on y gagne une plus grande précocité & une plus grande sûreté dans la reproduction.

Beaucoup de cultivateurs laissent leurs poules dans une constante mal-propreté, ce qui nuit beaucoup à leur santé & à leur ponte. Loin donc de ne nettoyer leur Poulailier que tous les six mois & même tous les ans, ceux qui réfléchissent, l'approprient tous les quinze jours en hiver & toutes les semaines en été. Dans cette dernière saison il doit y avoir deux ou trois nettoyages

plus rigoureux que les autres, c'est-à-dire, à la suite desquels on lavera les paniers, les crèches, les juchoirs, les murs, le pavé enfin, à grande eau bouillante, pour enlever toutes les parcelles d'ordures qui s'y trouveroient fixées, & faire périr les PUNAISES, les POUX, les PUCES, &c., qui alors tourmentent si fort les volailles. Voyez PIGEON.

Quelques cultivateurs, & ils doivent être imités, font répandre de la terre sèche sur le sol de leur Poulailier, afin qu'elle absorbe les excréments des poules.

Ces excréments s'appellent la *pouline* dans quelques lieux; ils sont un excellent engrais, qui ne se cède qu'aux excréments humains & à ceux des pigeons. On doit donc les réunir avec soin pour les utiliser sur les terres les plus froides de l'exploitation. En général, cependant, on se réduit, à raison de leur peu d'abondance, à les réunir aux fumiers.

Dans quelques fermes, les oies & les canards couchent dans le Poulailier; mais comme ces oiseaux ne se juchent pas, ils sont exposés à être salés par les excréments des poules au-dessous desquelles ils se trouvent. Il vaut beaucoup mieux avoir pour eux une pièce particulière, qui n'a besoin que d'être élevée de trois pieds, & qu'on appelle souvent *toit*.

Quant aux dindes, aux paons & aux peintades, ils supportent difficilement d'être enfermés la nuit, & on leur élève des juchoirs en plein air.

Le Poulailier doit être fermé tous les soirs, dès que les poules sont toutes rentrées, & ouvert le matin au petit jour. On y pénètre entre onze heures & midi pour la première levée des œufs, & vers quatre heures pour la seconde.

Voyez, pour le surplus, au mot POULE. (*Bosc.*)

POULAIN: jeune CHEVAL. Voyez ce mot.

POULARDE: poule à laquelle on a enlevé les ovaires, pour, en la rendant impropre à la ponte, augmenter sa disposition à engraisser. Voyez POULE.

POULE: espèce d'oiseau, originaire de la haute Asie, que la bonté de sa chair & de ses œufs, ainsi que la facilité de sa multiplication, déterminent à élever, en grande quantité, dans toutes les contrées de l'Univers où elle a pu être portée. Son mâle s'appelle COQ.

C'est à Sonnerat qu'on doit de connaître le type de la Poule domestique. Voyez son Voyage aux Indes & le Dictionnaire d'Ornithologie.

Comme soumise de toute ancienneté à la domesticité, la Poule a dû présenter & présente en effet une grande quantité de variétés, dont la plupart sont devenues des races, & se propagent constamment par la génération avec fort peu de modifications. Enumérer toutes ces variétés, seroit superflu pour les cultivateurs français; mais je dois leur indiquer ici les plus communes, & faire connaître les avantages & les inconvénients dont elles sont pourvues.

La Poule commune: sa grosseur est moyenne, son plumage varie sans fin; c'est celle qui pond le plus tôt & le plus long-temps, qui couve avec le plus de constance, qui conduit ses petits avec le plus de soin; aussi c'est celle qu'on préfère dans toutes les exploitations rurales moindres, en même temps, pour le produit des œufs & des poulets. La sous-variété à pieds noirs est plus estimée que celle à pieds jaunes.

La Poule huppée est plus grosse que la précédente, & se fait remarquer par plus d'élégance; mais elle pond moins. C'est une fort belle race qui varie également dans ses couleurs, & qu'on recherche beaucoup depuis quelques années. Une sous-variété d'Angleterre est encore plus grosse & plus haute sur jambes.

La Poule ardoisée ou périmette est une race distincte, également huppée, qui n'est pas commune.

La Poule de Caux ou du Mans, ou de Bresse, ou d'Italie, est la plus grosse race qui se trouve en France; elle atteint quelquefois la taille d'une dinde. C'est elle qui fournit ces chapons & ces poulardes qu'on vend si cher à Paris, & qui méritent leur réputation, non-seulement par leur volume, mais encore par leur bonté. Elle pond un petit nombre d'œufs qui sont presque tous employés à la reproduction.

La Poule pattue de France, la Poule pattue d'Angleterre, sont recherchées dans quelques fermes, quoiqu'elles ne surpassent pas celle de la Poule commune & qu'elles pondent moins, parce qu'elles sont plus attachées à la cour & plus douces de caractère. On en voit de toutes les couleurs.

Les Poules naine de France, naine d'Angleterre, naine pattue, ne sont bonnes que pour l'amusement, quelle que soit leur fécondité, attendu que leurs œufs ne sont pas plus gros que ceux des pigeons, & qu'elles coûtent plus à nourrir que la commune, parce qu'elles ne vont pas chercher leur vie au loin.

Les Poules frisées, ainsi que les Poules de soie ou à duvet, sont des monstruosités qui peuvent être remarquables, mais qui ne devront jamais être élevées pour le produit. Il en est de même de la Poule négresse, dont la peau & la chair sont noires.

Il est des Poules qui changent de plumage à leur seconde année, même plusieurs fois dans leur vie.

Je renverrai aux ouvrages de Buffon ceux qui voudront lire une pompeuse description du coq & de la Poule, une agréable peinture de leurs amours, &c. Ici je dois me renfermer uniquement dans ce qu'il convient aux cultivateurs de savoir.

Dans les grandes exploitations rurales, il y a une domestique uniquement destinée à soigner les volailles, & qu'on appelle *fillette de basse-cour*; elle doit d'abord être douce & adroite pour s'attacher les Poules, pouvoir circuler parmi elles sans les inquiéter; ensuite être vigilante pour pourvoir à leurs besoins à toutes les époques de la journée,

& surtout le matin, pour étudier la manière d'être de chacune d'elles, sous les rapports de la tranquillité générale, de la ponte, de la couvaïson, de l'éducation des petits, &c. Ce n'est pas une petite tâche qu'elle a si elle veut la bien remplir. Il convient qu'elle sache chaponner. Ce que je vais dire est ce qu'elle doit faire.

Le choix du coq est très-important, puisque c'est lui qui décide des qualités des générations futures. Il commence à servir les Poules à trois mois, & se conserve vigoureux pendant trois à quatre ans; après quoi il est bon de le renouveler, quoiqu'il puisse vivre jusqu'à dix & même quinze. On dit communément qu'un seul suffit à vingt Poules; &, par principe d'économie, c'est seulement au printemps, c'est-à-dire, lorsque se fait la ponte destinée à la couvaïson, qu'il faut avoir plus de coqs, pour que tous les œufs soient dans le cas d'y être employés avec certitude de succès.

Dans chaque race, les coqs les plus beaux, les plus vifs, ceux dont la voix est la plus franche, sont ceux qui doivent être préférés.

Le choix de la Poule n'est pas moins important, & même, sous le rapport de la grosseur & du nombre des œufs, il mérite le plus d'attention: car, quoique les races qui donnent les plus gros œufs, celles de Caux, par exemple, sont celles qui en font le moins, il est toujours bon, dans chaque race, de chercher à en obtenir de plus gros, soit pour la perfectionner, soit pour améliorer la vente. Voyez ŒUF. D'ailleurs, il est dans chaque race, surtout dans les grosses, des individus qui pondent beaucoup moins que les autres, & même point du tout, d'autres qui sont méchantes, d'autres qui prennent des habitudes vicieuses, d'autres enfin qui sont atteintes de goutte ou autre maladie incurable; & ces individus doivent être rejetés dès qu'on les connoît.

Une pratique qui ne se suit pas assez, & qui mériterait cependant d'être généralisée, c'est celle de mettre à part, dans une grande exploitation, moins ou plus, selon la quantité d'élèves qu'on veut faire, deux ou trois des plus beaux coqs & une cinquantaine des plus belles Poules; coqs & Poules qu'on nourrirait plus abondamment, & qu'on ferait coucher dans un lieu plus chaud, dès le mois de janvier, pour en employer les œufs uniquement à la reproduction.

L'expérience prouve que, sous le rapport du produit, il n'est pas avantageux de mélanger les variétés dans la même cour. Ainsi, dans les pays où les grains sont à bon compte & de bonne qualité (le maïs, par exemple), où les débouchés assurent une vente avantageuse aux beaux pontets de tous les âges, on meublera sa ferme de Poules huppées ou de Poules de Caux. Partout ailleurs on préférera la Poule commune, parce qu'elle pond le plus & s'accommode mieux d'une nourriture peu abondante & de médiocre qualité.

Ici, je dois observer que les Poules trop grasses & les Poules trop maigres pondent moins, & qu'ainsi il faut les entretenir dans un état moyen.

Il est des exploitations rurales, surtout celles qui sont tenues par des métayers, où on ne donne rien à manger aux Poules pendant l'été, & où elles sont obligées, par conséquent, d'aller au loin chercher leur nourriture dans les champs, le long des haies, &c. Cette coutume est dans le cas d'être repoussée, 1°. parce que les Poules, ainsi forcées de courir au loin, font de grands dégâts; 2°. parce qu'elles sont plus sujettes à être mangées par les renards, les fouines, les milanés, les buses, &c.; 3°. parce qu'elles pondent souvent dans les buissons, & que leurs œufs sont perdus; 4°. parce qu'elles pondent moins, & que leurs œufs sont inférieurs en qualité. Voyez ŒUF.

Dans les grandes fermes, les Poules sont journellement nourries avec des criblures des céréales qu'on y bat; criblures qui seroient de peu de valeur si on vouloit les vendre, & elles trouvent dans les pailles une quantité considérable de grains qui a échappé au fléau & qui seroit perdue si elles n'en profitoient pas. Ce sont ces Poules qui donnent le plus d'œufs & les meilleurs œufs.

Généralement on donne à manger aux Poules le matin, à leur sortie du Poulailler, & le soir peu avant leur rentrée: seulement on diminue plus ou moins la quantité en été. Ces distributions, outre l'objet de leur nourriture, ont celui d'augmenter leur ponte & de les attacher à la cour.

Une Poule nourrie avec du grain acheté ou susceptible d'être vendu, quelque bonne pondeuse & couveuse qu'elle soit, ne peut, dans l'état actuel de l'agriculture française, payer sa dépense par le produit de ses œufs & de ses poulets. Je fais cette remarque pour l'instruction des personnes qui vivent à la campagne sans y avoir d'exploitation rurale, & qui veulent cependant posséder une basse-cour.

Quoiqu'essentiellement granivores, les Poules mangent des herbes, des fruits, des insectes, des vers & même de la viande quand elles en trouvent. Il est bon de varier leur régime, pour qu'elles se conservent en santé. Ainsi, on leur jettera les débris des salades, des choux, des raves, des viandes crues & cuites employées dans la maison. Dans beaucoup d'exploitations rurales, on fait pour elles une VERMINIÈRE. Voyez ce mot.

Cependant, comme un régime animal trop exclusif altère la couleur & la qualité de leurs œufs, il n'est pas bon de les y assujettir pendant la durée de la ponte. Voyez ŒUF.

La fécondité de la Poule varie dans la même espèce, soit par suite de l'organisation des individus, soit par circonstance, comme la saison froide, le manque de nourriture, la vieillesse, &c. Ainsi, si on voit des Poules communes pondre tous les jours & six ou huit mois de l'année, on en voit aussi ne pondre que tous les trois à quatre jours, &

& seulement pendant un mois, & même seulement quinze jours : le plus grand nombre pondent tous les deux jours pendant trois mois au printemps, & un mois & demi en automne.

Les jeunes Poules pondent des œufs plus petits que celles d'un an & plus. Lorsque ces œufs ne surpassent pas ceux d'un pigeon, on les appelle *œufs de coq*.

Soit sous le rapport de la vente des œufs, soit sous celui de l'éducation des poulets, il est fort avantageux que les Poules pondent de bonne heure au printemps : cela a lieu naturellement dans les fermes en terrain sec & à l'exposition du midi, lorsque les Poules sont convenablement nourries. Dans celles à terrain humide & au nord, il faut donc les provoquer par une nourriture échauffante, telle que le chenevis, l'avoine, la vesce, &c.

Généralement, c'est entre neuf heures du matin & trois heures après midi que pondent les Poules; cependant il en est quelques-unes qui anticipent sur la première de ces époques, & qui dépassent la seconde. Elles pondent plus tôt chaque jour en été & dans les pays chauds : très-rarement avant la sortie du poulailler. Ce n'est qu'après cette sortie que les coqs exécutent l'acte de la fécondation.

Il est d'une importance majeure d'accoutumer les Poules, dès leur premier âge, à aller pondre dans le poulailler, pour ne pas être exposé à perdre leurs œufs. Celles qui s'y refusent obstinément doivent être réformées sans pitié, c'est-à-dire, vendues ou mangées : l'exemple pouvant devenir contagieux, comme je l'ai vu dans quelques lieux. Pour les déterminer à y pondre, on doit le tenir, 1°. bien propre, car la vermine les fatigue, principalement quand elles sont en repos sur leur nid; 2°. garni d'une suffisante quantité de paniers ou de cases; car deux Poules qui se placent dans le même panier ou la même case, se nuisent réciproquement. Chaque panier ou case sera toujours pourvu d'un œuf vrai ou factice, parce que, par leur nature, elles doivent pondre dans le lieu où elles ont déjà pondu, & cet œuf sera lavé dans le besoin, parce que les Poules ne doivent pas le reconnoître lorsqu'il est sale.

Les œufs se lèvent une & même deux fois par jour, selon la saison, c'est-à-dire, plus souvent au printemps, pendant le fort de la ponte; à dix heures, à deux & à six. On les apporte ensuite à la maison, où on les conserve dans des paniers placés en lieu tempéré. *Voyez ŒUF.*

Lorsqu'on veut avoir des œufs pendant les temps froids, même pendant le fort de l'hiver, il faut faire coucher les Poules sur le cul d'un four, dans une écurie ou une étable, ou une bergerie bien garnie de bétail, ou établir un poêle dans leur poulailler. C'est par ces procédés que les fermiers du pays d'Auge ont des poulets susceptibles d'être mangés dès le mois d'avril, époque où on com-

Agriculture. Tome VI.

mence seulement à faire couver dans les fermes des environs de Paris, quoiqu'elles soient plus au midi. Il seroit à désirer que la méthode des poêles fût plus connue aux environs des grandes villes, où le luxe ne craint pas de payer convenablement les œufs frais.

Le moment où les Poules demandent à couver varie, 1°. selon le temps qu'il fait; la chaleur le rapproche; 2°. selon la manière dont on traite les Poules: celles dont on enlève trop régulièrement les œufs, pondent plus long-temps; 3°. selon leur nature: il en est qui ne couvent pas tous les ans, & même jamais. Ces dernières, lorsqu'elles sont connues, devroient être sacrifiées; mais généralement il se trouve assez de couveuses dans une grande basse-cour, & on est rarement forcé de faire attention à cette circonstance.

Ainsi que je l'ai déjà observé, il y a presque toujours de l'avantage à avoir des poulets précoces: aussi les ménagères saisissent-elles avec empressement les premiers signes de l'envie de couver que donnent leurs Poules. Ces signes sont un cri particulier, appelé *GLOUSSEMENT*, une démarche inquiète, un plus long séjour dans les paniers ou les cases où elles pondent, la disposition à empêcher de lever les œufs qui sont sous elles. Alors, c'est le plus souvent, on les transporte dans un lieu particulier, appelé *chambre à couver*, lieu qui, au premier printemps, est plus convenablement placé sur un four, à raison de la chaleur qui y existe, ou, ce qui seroit toujours mieux, à côté du poulailler & chauffé par le même poêle, qui, à cet effet, seroit placé dans le mur, la porte s'ouvrant dans cette chambre.

Et qu'on ne croie pas que ce poêle soit un objet de grande dépense, soit d'acquisition, soit de consommation de combustible, puisqu'il n'est pas besoin qu'il ait plus d'un pied cube, & qu'on ne le chauffe qu'environ deux mois, & seulement deux heures chaque jour à l'entrée de la nuit.

Les jeunes Poules sont généralement meilleures pondeuses que les vieilles.

Dans toutes les basses-cours, surtout celles des petites fermes où on ne les nourrit pas suffisamment, où on ne nettoie pas régulièrement leur poulailler, où il n'y a pas assez de nids, il se trouve, comme je l'ai déjà annoncé, des Poules qui ne pondent pas dans le poulailler. Les unes le font dans les écuries, dans les greniers; les autres s'écartent pour le faire dans les haies, les buissons, les prés, les champs. Il faut les faire surveiller par un enfant, les épouvanter, les tourmenter pour leur faire perdre cette mauvaise habitude, & si elles persistent, les sacrifier; car la plupart des œufs qu'elles dispersent ainsi, ou les petits qui en naissent, sont la proie des voleurs, des animaux destructeurs, des accidens de tous genres.

Je dois dire cependant que souvent ces couvées arrivent mieux à bien que celles qui sont les plus soignées, & ce parce qu'elles ne sont pas soumises

aux erreurs de conduite que l'ignorance cause souvent.

Il est des Poules chez qui l'envie de couver passé avant d'être mises sur des œufs ; d'autres qui ne tiennent pas, c'est-à-dire, qui quittent leurs œufs après les avoir couvés un ou plusieurs jours. Des causes accidentelles ou une prédisposition naturelle peuvent être la cause de ces méfaits. Le premier, dans une nombreuse basse-cour, se remarque à peine ; mais si le second se renouvelle deux fois de suite, il faut sacrifier la Poule, à raison des pertes d'œufs qu'elle peut occasionner.

Ainsi que je l'ai déjà observé, il est souvent avantageux de faire des couvées hâtives, & quelquefois, dans certains cantons exposés au nord, dans certaines années froides, elles sont naturellement très-tardives. Là donc il peut être utile de forcer les Poules à couver, & je dois indiquer quelques-uns des moyens propres à conduire à ce but.

Une nourriture échauffante, un lieu chaud, une irritation sur le ventre après l'avoir plumé, sont les moyens les plus généralement employés. On savoit depuis long-temps qu'il suffisoit souvent de mettre une Poule sur des œufs, dans un lieu obscur, pour la déterminer à couver. Mademoiselle Portebois a perfectionné ce moyen en y ajoutant deux circonstances, l'une de mettre les œufs dans une caisse tellement étroite, que la Poule ne puisse s'y retourner ; l'autre de fixer au cou de la Poule, avec de la ficelle, un morceau de planche pesant environ une demi-livre, planche qui leur couvre le dos. L'obscurité, l'impossibilité de se débarrasser de la planche, l'inquiétude qu'elle lui cause, détermine la Poule à s'attacher à ses œufs, de manière qu'au bout de cinq à six jours on peut enlever la planche sans qu'elle les quitte. J'ai été témoin des expériences de mademoiselle Portebois, en qualité de commissaire de l'Institut, & j'ai eu lieu d'être très-satisfait de leurs résultats. Une Poule a couvé deux ou trois fois de suite, & une dinde quatre fois sans aucun intervalle, les petits ayant été, le jour même de leur naissance, remis à d'autres couveuses. Je dois observer que ces couveuses n'avoient pas cette espèce de fièvre qui se montre dans celles qui couvent naturellement, fièvre qui augmente leur chaleur propre, qui les dispense de manger aussi souvent, &c.

On donne souvent des œufs de Poules à couver à des dindes, parce que ces dernières étant plus grosses, en recouvrent davantage, & parce qu'elles sont d'excellentes couveuses. Voyez DINDE.

Les chapons peuvent aussi être stylés à couver par de mêmes moyens, mais je n'aime pas à voir violenter la nature à ce point.

Par contre on donne souvent à couver aux Poules des œufs de CANARDS, des œufs de PINTADES, des œufs de FAISANS, de PERDRIX, &c. Voyez ces mots.

En général, les vieilles Poules sont meilleures couveuses que les jeunes ; aussi, dans les fermes bien montées, n'emploie-t-on pas ces dernières.

Souvent il paroît difficile d'empêcher une Poule qui veut couver, & dont on veut que la ponte continue, de rester sur un nid lors même qu'il n'y a pas d'œufs. Parmi tous les moyens employés, celui qui est le plus simple & le plus certain, consiste à la mettre, les pieds liés, sous un cuvier renversé, dans une chambre basse, dont le sol a été mouillé, & de l'y laisser pendant vingt-quatre heures. Le tourment & l'inquiétude changent ordinairement ses dispositions pendant ce temps, quelque court qu'il soit : elle cède toujours à la seconde épreuve.

Comme on l'a vu plus haut, il faut que les couveuses, pour bien exécuter l'incubation de leurs œufs, soient dans un nid isolé, sur de la paille ou du foin, en lieu sec & même chaud, un peu sombre, éloigné du bruit & de la vue des autres volailles. C'est donc toujours un avantage que d'avoir une chambre uniquement destinée à cet objet. Les Poules y seront séparées les unes des autres par des planches de deux pieds carrés, posées de champ à la distance de deux pieds. Les pauvres mettent souvent leurs couveuses dans un coin de leur chambre, dans une caisse ou dans un baril défoncé d'un côté. Le pire enfin est de les laisser dans le poulailler, où elles sont tourmentées par les autres volailles, par la vermine, &c.

Le nid des couveuses doit être de foin très-fin, ou de paille bien froissée. Il est des Poules qui y introduisent des plumes & de la laine, ce qu'il seroit à désirer que toutes fissent, & qu'on devroit toujours faire pour elles, ces substances étant de mauvais conducteurs de la chaleur. Dans beaucoup de pays on y place un morceau de fer, dans la persuasion qu'il empêchera l'effet du tonnerre sur les œufs, effet dont les suites sont de tuer le germe, de décomposer en un instant le jaune & le blanc, de les rendre clairs, punais. Quelle que soit l'influence reconnue des métaux sur l'électricité, il n'est pas encore prouvé que ce fer rende le service qu'on en espère. Fermer toutes les fenêtres au moment de l'orage, est un moyen plus assuré d'arriver au but.

Placée sur ses œufs, la Poule y reste jour & nuit ; à peine s'en éloigne-t-elle quelques instans pour aller chercher sa nourriture, & surtout sa boisson, qu'on doit mettre à sa portée. Cette nourriture sera abondante & choisie ; la mouiller, pour en rendre la digestion plus facile, est avantageux. Au reste, il y a des Poules moins bonnes couveuses, surtout parmi les jeunes, qui quittent leurs œufs après quelques jours d'une couvaïson assidue ; ces Poules doivent être marquées, & si, l'année suivante, elles se conduisent de même, il faut les sacrifier sans miséricorde.

Chaque jour la couveuse retourne ses œufs, afin que la chaleur les pénètre également : vouloir la suppléer dans ce soin est toujours superflu & souvent nuisible.

J'ai indiqué, au mot INCUBATION, les phénomènes qui se passent jour par jour dans l'œuf placé sous une couveuse ; j'y renvoie le lecteur.

Au bout de vingt-un jours, un jour plus tôt, un jour plus tard, suivant la saison, la localité, &c., le petit casse la coquille de son œuf, au moyen d'un tubercule osseux qu'il a au-dessus du bout de la mandibule supérieure de son bec. L'aider est aussi souvent nuisible qu'utile ; ainsi c'est encore ici le cas de laisser agir la nature.

Les poulets n'ont pas besoin de manger le jour même de leur naissance ; il faut que l'humidité surabondante qu'ils recèlent se soit évaporée, & qu'ils se soient suffisamment fortifiés. C'est de la chaleur qu'il leur faut, & la mère leur en donne suffisamment ; cependant il est assez généralement d'usage de leur donner quelques gouttes de vin chaud. Le lendemain on met à leur portée de la mie de pain trempée dans du vin, ou mêlée avec des jaunes d'œufs & du lait. Quelques jours plus tard ils sont déjà en état de manger du grain amolli par un séjour de vingt-quatre heures dans l'eau, enfin du grain tel qu'il sort de l'épi.

Des pommes de terre, des ravés, des carottes cuites, sont aussi de bons alimens pour les poulets du premier âge, & en général pour toutes les volailles ; mais il ne faut les leur donner exclusivement, car exerçant peu leurs facultés digestives, ces alimens les affoiblissent.

Il en est de même des vers de terre, des larves d'insectes, des insectes, & de la viande crue ou cuite. C'est le cas d'ouvrir la verminière dont il a été parlé plus haut.

Les soins que prennent les Poules de leurs poussins, ont de tout temps excité l'enthousiasme des observateurs dont le cœur est sensible. Je ne les décrirai cependant pas, leur peinture se trouvant dans l'article correspondant du *Dictionnaire d'Ornithologie*. Je dirai seulement qu'il y en a qui sont moins bonnes mères que d'autres, qui même abandonnent leurs petits plus ou moins de temps après leur naissance. Ces Poules doivent être de suite sacrifiées, pour que le même inconvénient ne se renouvelle plus.

L'important pour la conservation des poulets pendant les premiers jours de leur vie, c'est qu'ils soient dans un endroit chaud & sec. On doit, en conséquence, les laisser dans la chambre où ils sont éclos, si le temps est froid & pluvieux. S'il y a plusieurs couvées de différens âges, on les séparera en les mettant avec leur mère, chacune sous une grande cage d'osier ou de lattes, afin que les gros ne dévorent pas la nourriture destinée aux petits ; car il est extrêmement important qu'ils ne

souffrent pas de la faim dans le premier âge. Par la même raison, lorsqu'on les laissera venir dans la cour, on mettra leur manger sous une cage semblable, assez soulevée d'un côté seulement, pour que ceux des premiers âges puissent y entrer. Sans cette précaution, ce manger seroit, à mesure qu'on le leur donneroit, la proie des grosses volailles. Dans les premiers jours, la mère est renfermée sous cette cage, pour qu'elle puisse y attirer ses petits & les y garantir du froid & de la pluie ; mais quand ils commencent à être forts, elle en est exclue, pour qu'elle ne consume pas la nourriture choisie qui leur est destinée.

Les poussins qui ont la faculté de courir partout avec leur mère ne doivent être lâchés le matin que lorsque la rosée est disparue, & il faut les faire rentrer le soir avant le coucher du soleil.

Au reste, si les poulets qu'on laisse ainsi vaguer sont plus exposés à périr par des circonstances atmosphériques & par des accidens, ou à tomber entre les griffes des renards, des fouines, des oiseaux de proie, des voleurs, ils sont plus robustes que ceux qu'on élève plus délicatement : ainsi il y a compensation.

Les poulets boivent souvent & beaucoup : par conséquent il faut toujours mettre sous leur cage un vase plein d'eau, qu'on renouvellera tous les jours. Cette précaution est principalement de rigueur, quand on les nourrit exclusivement de graines sèches ; ce qu'on ne doit cependant pas faire, ainsi que je l'ai déjà observé, ces graines se digérant plus lentement & les constipant.

Des ménagères, pour augmenter le nombre de leurs pondeuses, réunissent deux couvées de même âge en une, lorsque les poussins ont dix à douze jours & que le temps est chaud. Cette pratique est dans le cas d'être imitée ; car alors les poussins n'ont plus aussi besoin d'être réchauffés sous la mère.

D'autres ménagères chargent de ce soin des DINDES, & alors leur donnent jusqu'à trois couvées. (*Voyez ce mot.*) D'autres, enfin, les confient à des CHAPONS. *Voyez ce mot.*

Pour déterminer les chapons à se transformer en conducteurs de poussins, il faut employer des moyens violens ; car leur nature ne les y porte pas, comme on peut bien le penser. Tantôt donc on les plume sous le ventre ; on les flagelle avec des orties ; on les enivre avec du vin ou avec de l'eau-de-vie ; on les tient renfermés dans une caisse étroite & obscure, & ce pendant deux ou trois jours de suite ; puis on leur donne successivement des poulets & on les met sous une cage : tantôt on se contente de les tenir dans la caisse & de les y laisser un peu plus long-temps. Cette dernière méthode étant moins barbare & plus simple, doit être préférée. Je crois que la manière de mademoiselle Portebois, indiquée plus haut, conduiroit même plus directement au but. Un chapon une fois dressé, l'est pour toute sa vie, &c., en le

nourrissant bien, il peut avoir toujours des poulets à conduire.

Environ six semaines après leur naissance, plus tôt ou plus tard, selon leur vigueur & la chaleur de la saison, les poulets ont une crise qui en fait périr beaucoup; c'est celle de la puberté, qu'on appelle vulgairement *le rouge*, parce que leur crête se colore en rouge. Pour en diminuer le danger, on les tiendra renfermés, s'il fait froid ou s'il pleut, & on leur donnera successivement des nourritures échauffantes & de facile digestion, telles que du chenevis, des vers, des pommes de terre cuites, & du vin pour boisson. Ce sont principalement les couvées tardives qui sont exposées à souffrir par l'effet de cette crise, parce qu'elle arrive, pour elles, au commencement des froids.

Vers la même époque on commence presque partout à manger les poulets; mais alors ils n'ont pas encore acquis la moitié de la grosseur à laquelle ils doivent parvenir, & leur chair est presque sans faveur. Les cultivateurs qui raisonnent leur conduite, attendent généralement qu'ils aient trois mois; même plusieurs se refusent à les vendre avant quatre à cinq mois, c'est-à-dire, avant qu'ils soient parvenus à toute leur grosseur, que leur viande soit faite, pour me servir de l'expression vulgaire.

Avant de commencer la consommation des poulets, il est à désirer qu'on fasse marquer ceux, tant mâles que femelles, qui s'annoncent devoir être les plus beaux, afin de les réserver pour la reproduction; car il est presque général de tuer d'abord les plus beaux, & de n'avoir par conséquent que des coqs foibles & des Poules de petite stature: ce qui abâtardit la plus belle race en peu d'années.

C'est lorsqu'ils ont environ trois mois qu'on chaponne les mâles pour rendre leur chair plus tendre & plus susceptible d'engrais. Je ne dirai pas, avec quelques auteurs, plus savoureuse; car il est certain que la CASTRATION (voyez ce mot) produit généralement l'effet contraire.

L'opération du chaponnement se fait ordinairement par la fille de basse-cour, un absurde préjugé s'opposant partout à ce que les hommes s'en chargent, même y soient présents. Elle n'est point difficile, puisqu'il ne s'agit que d'inciser le ventre du poulet vers son extrémité, à droite ou à gauche, mais plus ordinairement de ce dernier côté, de tirer les deux testicules avec le doigt, de les couper, de recoudre la plaie, de la frotter d'huile & saupoudrer de cendres. On coupe aussi ordinairement la crête, pour pouvoir plus facilement distinguer les chapons des coqs. Cela fait, on les renferme pendant deux à trois jours dans une chambre fraîche & aérée, & on les nourrit avec de la mie de pain trempée dans du vin, des pommes de terre cuites, des vers, &c. Rarement il en meurt lorsque l'opération a été bien faite; mais elle ne l'est pas toujours, à raison de l'impéritie des opérateurs.

Ce sont les grosses variétés, principalement celle appelée de *Caux*, qu'on soumet au chaponnement, parce que ce sont celles qui se vendent le mieux.

Les chapons des premières couvées sont constamment plus beaux, meilleurs & moins sujets à mourir que ceux des dernières: aussi un cultivateur qui fait calculer n'en fait-il plus après le mois de juin.

Il paroît que le goût pour les chapons est moindre aujourd'hui qu'il ne l'étoit il y a une cinquantaine d'années. On préfère aujourd'hui ce qu'on appelle les *coqs vierges*, probablement d'après la considération de plus grande faveur de leur chair.

On pourroit châtrer les poulettes en leur enlevant les ovaires, de la même manière qu'on enlève les testicules aux poulets; mais nulle part on le fait en grand. Voyez CASTRATION dans le *Dictionnaire de Médecine*.

Les poulets, comme tous les autres animaux, ne commencent à devenir gras que lorsqu'ils ont cessé de grossir: c'est donc peine & dépense perdues que de chercher à les engraisser avant cette époque, comme tant de personnes le font par ignorance des lois de la nature.

L'engrais des coqs vierges, des chapons & des poulardes, est le même: seulement celui des coqs est un peu plus long, & celui des chapons un peu plus court que celui des poulardes. Cette observation souffre cependant beaucoup d'exceptions, y ayant des individus plus difficiles à engraisser, sans qu'on puisse deviner pourquoi.

Trois conditions sont nécessaires pour accélérer l'engrais des volailles: un affoiblissement musculaire, un repos absolu, une nourriture surabondante & très-facile à digérer.

En conséquence, il faut saigner ces volailles, ou les purger plusieurs jours de suite, & les placer dans une chambre chaude, obscure, éloignée de tout bruit, dans une épinette dont les cases soient trop étroites pour qu'elles puissent se retourner.

On appelle *épinette* une caisse d'une longueur indéterminée, & d'une hauteur ainsi que d'une largeur d'un pied & demi, à claire-voie sur le devant & dans le bas, portée sur quatre pieds & divisée dans sa longueur en cases de quatre, cinq à six pouces de large. Au-devant de cette caisse est une augette en planche dans laquelle se mettent le manger & le boire, auxquels les volailles peuvent atteindre en passant leur tête à travers la claire-voie perpendiculaire. Leurs excréments tombent à terre à travers la claire-voie horizontale.

Dans quelques lieux on substitue l'épinette des boîtes isolées, où les volailles sont accroupies la tête & la queue dehors.

Dans d'autres, c'est dans des poteries cylindriques, poteries qu'on casse quand les volailles sont engraisées.

Je ne parle pas des anciennes méthodes de leur crever les yeux, de leur contourner les ailes, de leur lier les pieds, de leur clouer les ailes étendues sur une planche percée pour le passage des pattes, &c., parce que, faisant souffrir l'animal, elles doivent nécessairement éloigner du but.

Des alimens très-substantiels & d'une facile digestion, le plus souvent moulus & ramollis dans l'eau, sont ceux qui conviennent le mieux pour l'engrais des poulets, quoique tous puissent être employés. Parmi eux on préfère, avec raison, les farines de sarrasin, d'orge & de maïs; c'est à cette dernière qu'est due la supériorité incontestée des poulardes de Bresse & du Mans. Les pommes de terre cuites, quoique peu usitées, méritent aussi quelque attention, à raison de leur peu de valeur & de leur rapide effet. Le son, dont on fait si fréquemment usage, est le pire de tous les moyens, attendu qu'il contient d'autant moins de matière nutritive, qu'il provient de moulins mieux conduits. (*Voyez SON.*) L'important, c'est que les alimens soient chaque jour variés plusieurs fois, afin que les volailles soient déterminées par la variété même à en manger davantage, & que leur action sur l'estomac soit plus active. *Voyez DIGESTION dans le Dictionnaire de Physiologie animale.*

Avec ces précautions, l'engrais est terminé en moitié moins de temps que dans la pratique ordinaire, c'est-à-dire, en huit à dix jours.

Il est encore une autre méthode d'engraisser les volailles. On la pratiquoit beaucoup plus généralement autrefois qu'actuellement : c'est par l'emboquement. Il a lieu de deux manières : ou on ouvre le bec à l'animal, & on y introduit à la main du grain dans le gosier ou des boules de pâte de farine d'orge, de maïs, &c., ou on lui ouvre le bec, & on y fait entrer le bout d'un entonnoir fixé dans un banc, & on lui pousse le grain ou la pâte au moyen d'un refouloir.

La quantité de nourriture à donner aux volailles à l'engrais ne peut être fixée, puisqu'elle varie selon l'espèce de volaille, selon les individus, selon la saison, selon l'époque de l'engrais, &c. &c. Celui qui opère apprend bientôt, par sa propre expérience, ce qu'il convient de faire à cet égard. Il n'y a jamais de mal à craindre tant que la volaille est libre de manger à son appétit, parce qu'elle s'arrête lorsqu'il y auroit du danger à continuer; mais il arrive souvent que l'emboquement leur donne des indigestions mortelles, ou les étouffe en comprimant les voies aériennes.

Les secrets si vantés par le charlatanisme pour accélérer l'engrais des volailles, sont pour la plupart ou inutiles ou nuisibles; il faut donc les dédaigner.

On reconnoît que l'engrais des volailles est terminé, aux pelotes de graisse qu'elles offrent sous les ailes, & à la graisse dont leur croupion est chargé.

Une volaille grasse doit être tuée, car le plus souvent elle meurt d'obstructions ou d'obésité.

Rarement on engraisse les coqs, les chapons & les poulardes pour leur foie, mais on le pourroit en employant les moyens indiqués au mot OIE.

Les vieilles volailles s'engraissent plus difficilement que les jeunes, & sont toujours dures; en conséquence on ne peut spéculer sur leur vente. Elles sont consommées dans la maison, principalement bouillies, comme étant en cet état meilleures que rôties.

L'intérêt des cultivateurs est de vendre leurs jeunes volailles le plus tôt possible, parce que plus ils les gardent, & plus elles consomment; c'est ce qui fait qu'elles tombent de prix, par la concurrence, au mois de décembre, époque où la plupart sont dans le cas d'être mangées, & il arrive souvent que l'argent qu'on en retire ne dédommage pas de celui qu'elles ont coûté.

Les coqs & les Poules peuvent vivre dix à douze ans & plus; mais quoiqu'en avançant en âge ces dernières deviennent meilleures couveuses, il est assez ordinaire de les renouveler après leur troisième année, & les coqs après leur seconde.

Outre leurs œufs & leur chair, les Poules & les coqs donnent des plumes qui, quoiqu'inférieures à celles d'oie, sont de quelque valeur dans le commerce. Celles de la queue des coqs & des chapons se recherchent particulièrement pour orner la tête de nos guerriers & houffer les meubles de nos appartemens. J'ai indiqué au mot PLUME leurs usages, ainsi que les moyens de les préparer & de les conserver. Je dirai seulement ici, que généralement les cultivateurs négligent trop de tirer parti de leurs Poules sous ce rapport, qui, entre des mains soigneuses, seroit de quelque importance pour eux, quoique je ne conseille pas, avec quelques écrivains, de plumer les Poules vivantes, comme on plume les oies, attendu que cette opération doit nécessairement diminuer leur ponte, qui est l'objet principal de leur éducation.

Les maladies des Poules sont assez nombreuses & le plus souvent hors du domaine de la médecine vétérinaire, à raison de l'incertitude & de la dépense de leur guérison. Aussi presque toujours doit-on plutôt les tuer que de les soumettre à un traitement.

J'ai déjà parlé de la poussée du rouge, qui enlève beaucoup de Poules, principalement dans les lieux froids & humides.

La mue est aussi une crise annuelle qui enlève souvent. Alors il faut les laisser dans le poulailler les jours de pluie, leur donner une nourriture plus fortifiante, du chenevis, par exemple, & même, de loin en loin, du pain trempé dans du vin.

C'est au milieu de l'été, plus tôt ou plus tard, selon le climat, l'état de l'atmosphère, l'âge de l'individu, &c., qu'elle se développe.

La pepie est une des maladies les plus communes

des volailles. On dit même qu'elle est quelquefois épizootique. Elle s'annonce par un état d'affoiblissement remarquable, ainsi que par le refus de prendre des alimens, & elle se caractérise par une pellicule blanche cornée, qui recouvre l'extrémité de la langue: Toutes les causes qui lui ont été attribuées sont susceptibles d'être regardées comme peu fondées.

On la prévient par la propreté dans les poulaillers, par une nourriture abondante, par une boisson saine, un peu salée ou nitrée, ou acidulée avec du vinaigre.

On la guérit en enlevant, avec une épingle, la pellicule du bout de la langue, & en frottant ce bout avec du vinaigre.

Une petite tumeur blanche naît souvent sur l'extrémité du croupion des volailles, & les met dans le même état que la pépie. On en ignore également la cause. La guérison s'opère par l'ouverture de cette tumeur lorsqu'elle est arrivée à sa complète maturité, la sortie de la matière puriforme qu'elle contient, & à l'application du vinaigre. On fera bien de tenir les volailles opérées renfermées pendant quelques jours, &, afin de les rafraîchir, de leur donner pour nourriture de la laitue, de la poirée, des choux & autres plantes, avec de la bouillie épaisse de farine de seigle, d'orge ou de farrafin.

Les temps froids & pluvieux, une nourriture de mauvaise qualité, &c. développent la dysenterie chez les Poules, quelquefois épizootiquement. Les tenir renfermées, leur donner du bon grain & du pain trempé dans du vin ou dans une décoction légèrement astringente, suffisent ordinairement pour rétablir l'estomac dans toutes ses fonctions.

Assez communément les Poules ont des inflammations aux yeux. Un régime rafraîchissant & des purgatifs doux paroissent les moyens les plus efficaces pour les combattre; ainsi on leur donnera de la farine d'orge délayée dans l'eau & unie à une petite quantité de manne.

Les mêmes moyens s'emploient contre la constipation, maladie à laquelle elles sont également assez souvent sujettes.

Une espèce de catarre, indiqué par un râlement particulier & les efforts pour rejeter les mucosités qui embarrassent leur gosier, s'observe quelquefois dans les Poules. Des boissons sudorifiques & la diète sont les moyens d'y apporter remède.

Des ulcères se font voir sur le corps des Poules, & ils se guérissent avec des lotions de lessive.

On combat par le même moyen la vermine, qui tourmente si fort les Poules qui ne sont pas logées dans un poulailler tenu suffisamment propre, & qui les fait maigrir. *Voyez* POULLIER & POU.

L'éthisie est ordinairement dans les Poules la compagne de la phrénésie: souvent aussi elle dérive d'obstructions au foie, aux intestins. Tuer le plus tôt possible, pour les manger, les Poules qui en

sont affectées, est le seul conseil que je puisse donner.

Enfin, la goutte & les rhumatismes affectent souvent les Poules. J'en ai vu dont les articulations des pattes avoient acquis une grosseur monstrueuse & une immobilité complète. On prévient cette maladie en tenant le poulailler aussi sec & aussi propre qu'il est nécessaire; mais on ne la guérit pas. Au reste, elle ne cause pas la mort des Poules, mais elle les fait beaucoup souffrir, & les empêche de pondre & de couver. Il n'y a donc qu'à les tuer à la première occasion pour les manger.

Il est des Poules dont la coque des œufs cesse d'être solide. Ce phénomène est attribué, je crois, avec raison, à leur trop d'embonpoint. Dans ce cas donc il convient de les enfermer & de diminuer leur ration de nourriture. Mouiller cette nourriture & la saupoudrer de craie est encore un moyen de plus d'arriver promptement au but.

Je finis en observant que, quelque nombreuses que soient les volailles en France, elles ne le sont pas encore autant qu'il seroit à désirer pour le bien-être des cultivateurs. Ainsi je fais des vœux pour que, plus éclairés sur les moyens de les nourrir économiquement pendant une partie de l'année avec des pommes de terre cuites, les cantons pauvres en élèvent autant que les cantons riches. (*Bosc.*)

POULE. *Voyez* POULAIN.

POULIN ou POULAIN: jeune cheval & jeune âne.

POUPARTIE. *POUPARTIA.*

Arbre de l'île-Bourbon, qui seul fait un genre dans le décandrie pentagynie & dans la famille des *Térébinthacées*. Nous ne le possédons pas dans nos jardins. On l'appelle vulgairement *bois de pou*, *part* dans son pays natal. (*Bosc.*)

POUPÉE. A raison de sa forme, on donne ce nom à une masse de terre entourée de mousse, de linge ou d'écorce, qui se place autour des greffes en fente ou en couronne, dans le but de garantir la plaie du contact de l'air & d'entretenir la greffe dans une humidité propre à la conserver en état de végétation jusqu'à ce qu'elle tire de la nourriture du sujet.

Il faut que la terre d'une Poupée ne soit ni trop tenace ni trop légère, que la mousse n'y soit ni pas assez ni trop abondante, que ses enveloppes ne soient ni trop serrées ni trop lâches, à raison de ce que la terre tenace & des enveloppes serrées mettent obstacle à l'accroissement de la greffe & du sujet; en ce que trop de mousse y entretient une humidité trop constante & trop considérable; à raison de ce que la terre légère & des enveloppes mal serrées ne se soutiennent pas bien; en ce que peu de mousse n'empêche pas l'action desséchante de l'air sur la greffe. On diminue les inconvénients de la terre trop tenace avec une plus

grande quantité de mouffe, & ceux d'une terre trop peu consistante par de la bouse de vache.

La grosseur des branches greffées détermine celle des Poupées. L'épaisseur d'un pouce, à compter de l'écorce, suffit ordinairement.

Mon collègue Thouin s'est assuré, par un grand nombre d'expériences, que les Poupées faites avec d'autres matières que la terre n'assurent pas autant la reprise de la greffe que celles que je viens de décrire; cependant, dans les grandes pépinières d'arbres fruitiers, on leur substitue des enduits résineux avec un grand succès; mais les sujets sont toujours jeunes, & les greffes sont toujours faites précisément au moment indiqué par l'afflux de la SÈVE. *Voyez* ce mot & ceux GREFFE, PÉPINIÈRE, POIRIER, POMMIER, PRUNIER, &c.

Généralement on laisse les Poupées en place jusqu'à leur destruction naturelle, qui n'a ordinairement lieu que dans le courant de la seconde année; cependant lorsqu'on s'aperçoit qu'elles gênent la croissance de la greffe, il faut les briser, sauf, si cette greffe n'est pas suffisamment soudée, à en refaire une autre plus légère. (*Bosc.*)

POURCADE: troupeau de COCHONS.
 POURCEAU: synonyme de COCHON.
 POURCEAU (Pain de). *Voyez* CYCLAME.
 POURGET: mélange de bouse de vache & de cendres, dont on enduit l'intérieur des RUCHES d'osier. *Voyez* ce mot.

POUROUMIER. *POUROUMEA.*

Arbre de Cayenne (encore imparfaitement connu), qui seul constitue un genre dans la dioécie & dans la famille des *Orties*. On ne le cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

POURPAIROLE. C'est le SORGHO dans les environs d'Angoulême.

POURPIER. *PORTULACA.*

Genre de plantes de la dodécandrie monogynie & de la famille des *Portulacées*, qui rassemble six espèces, dont une est cultivée dans nos jardins, pour l'usage de la cuisine. Il est figuré pl. 402 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Les espèces dont la capsule est de trois valves, ont été séparées de ce genre pour former celui des TALINS. *Voyez* ce mot.

Espèces.

1. Le POURPIER cultivé.

Portulaca oleracea. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.

2. Le POURPIER velu.

Portulaca villosa. Linn. ☉ De l'Amérique méridionale.

3. Le POURPIER cruciforme.

Portulaca quadrifida. Linn. ☉ De l'Égypte.

4. Le POURPIER à feuilles de joubarbe.

Portulaca halimoides. Linn. ☉ De la Jamaïque.

5. Le POURPIER méridien.

Portulaca meridiana. Linn. ☉ Des Indes.

6. Le POURPIER à fleurs axillaires.

Portulaca axilliflora. Sch. ☉ de Ceylan.

Culture.

Le Pourpier cultivé, comme les autres plantes qu'il a été de l'intérêt de l'homme de reproduire sans cesse, outre le type de l'espèce qui est petit, rampant, d'un vert très-foncé, offre plusieurs variétés, dont deux seules sont recherchées; ce sont le Pourpier commun & le Pourpier doré. Ce dernier est constitué par des tiges plus grosses, plus hautes, par des feuilles plus grandes, plus nombreuses & d'une couleur moins verte, préférable, sous tous les rapports, au commun, qui n'a pour lui que de résister davantage aux froids & aux effets d'une mauvaise culture.

Ce sont les terres légères & humides, même les sables, qui paroissent le mieux convenir au Pourpier, puisque c'est là qu'on le voit croître naturellement en grande abondance. On doit donc l'y placer de préférence lorsqu'on le cultive, mais les bien fumer.

Dans les parties méridionales de la France on sème le Pourpier fort épais en pleine terre, dès que les gelées ne sont plus à craindre, dans un lieu bien exposé, en rayons espacés de quatre à cinq pouces; & on l'arrose abondamment. Sa graine ne veut pas être enterrée; ainsi il faut se contenter de la répandre, laissant aux pluies ou aux arrosemens à faire le reste. Comme il germe & pousse rapidement, on peut quelquefois commencer à en faire la récolte quinze jours après; plus tard (car il faut en semer tous les quinze jours), on le placera loin des abris, & en été, au nord ou à l'ombre; car, je le répète, il aime la fraîcheur.

La récolte du Pourpier se fait en le coupant à un pouce de terre avant l'épanouissement de ses fleurs, soit avec l'ongle, soit avec un couteau. Comme il ne tarde pas à repousser s'il fait chaud & qu'on l'arrose, on peut en faire une seconde récolte huit ou dix jours après; après quoi il faut l'arracher, parce que sa troisième pousse est très-foible.

Aux environs de Paris, où les gelées se prolongent jusqu'en avril, on est obligé de semer les premiers Pourpiers sur couche, garnie tantôt de châlis, tantôt de cloches, tantôt seulement de paillassons. Dans tous ces cas, on le sème aussi presque toujours en rayons. L'important, lorsque le plant est levé, est d'empêcher les gelées de le frapper, & c'est par une attention continuelle aux variations de l'atmosphère, pour ne lever les chât-

sis, les cloches ou les paillassons, qu'on y parvient. *Voyez* COUCHE, CHASSIS, CLOCHE & PAILLASSON.

Rarement on cherche à profiter de la repousse du Pourpier sur couche, parce qu'elle ne dédommageroit pas de la perte du terrain; on l'arrache donc, lorsqu'il a acquis quatre à cinq pouces de haut, pour laisser de la place aux melons ou autres plantes qu'on a semées avec lui ou qu'on veut lui substituer.

Ordinairement les seconds semis de Pourpier, c'est-à-dire, ceux qu'on garantit par paillassons; se font sur des couches fourdes, & la récolte à laquelle ils donnent lieu peut, avec moins d'inconvéniens, être suivie d'une seconde.

Les couches communiquent souvent une saveur désagréable au Pourpier; ainsi il faut n'employer à la formation de celles sur lesquelles on veut en semer, que du fumier de cheval peu consommé.

Il ne paroît pas qu'il y ait de l'avantage à semer le Pourpier en pleine terre aux environs de Paris, puisqu'on ne le fait jamais, quoiqu'il y ait lieu d'espérer de nombreuses récoltes depuis la fin de juin jusqu'à la fin d'août. La cause en est sans doute, qu'il faut non-seulement beaucoup de chaleur, mais encore beaucoup d'eau & d'engrais pour donner lieu à une pousse vigoureuse de cette plante.

On estimoit autrefois beaucoup plus le Pourpier qu'à présent, car j'en voyois souvent paroître sur les tables dans ma jeunesse, & il y a plusieurs années que j'ai eu occasion d'en manger. Sa réputation comme remède est également passée.

Les capsules du Pourpier mûrissant successivement, il se répand toujours assez de grains dans le terrain où on en a mis une fois pour le reproduire pendant un grand nombre d'années; aussi est-il, dans tous les jardins des pays chauds, une mauvaise herbe qu'on a bien de la peine à détruire.

Les trois premières espèces se cultivent dans nos écoles de botanique, où elles ne demandent qu'à être semées, éclaircies & sarclées. (*Bosc.*)

POURRÉTIE. *POURRETIA.*

On a donné ce nom à un genre qui depuis a été réuni aux PITCAIRNES. *Voyez* ce mot.

Il a été ensuite appliqué à un arbre du Pérou appartenant à la monadelphie polyandrie & à la famille des *Malvacées*, d'abord placé parmi les *Cavanilleses*, arbre que nous ne possédons pas dans nos jardins, & sur lequel je n'ai par conséquent nullement besoin de m'étendre davantage. (*Bosc.*)

POURRITURE ou CACHEXIE AQUEUSE: sorte d'altération qu'éprouvent des parties d'animaux ou de végétaux pendant leur vie, &, le plus souvent, la totalité de leur individu après leur mort. Je dis, dans ce dernier cas, le plus souvent, parce que, 1°. l'homme peut empêcher la Pourriture

de se développer par des procédés particuliers; 2°. que les corps des animaux enterrés en grande masse, à l'abri de l'action des eaux pluviales, se transforment en adipocire; 3°. que les végétaux enfouis dans les eaux salées se transforment en charbon de terre; dans les eaux douces, en tourbe; dans la terre, au moyen de certaines circonstances encore inconnues, en lignite, en pierre, en pyrite.

Je traiterai aux mots PHLEGMON, ARCÈS, ULCÈRE, BUBON, CHARÇON, SQUIRRE, CANCER, GANGRÈNE, &c., les affections externes qui offrent les caractères de la Pourriture.

On appelle proprement *Pourriture* une maladie chronique des animaux domestiques, principalement des moutons, qui est souvent épizootique & quelquefois enzootique, & qui enlève d'immenses quantités dans les années froides & humides; elle se reconnoît à des symptômes généraux & particuliers, tels que la tristesse, l'abattement, la lenteur dans la marche, le dégoût des alimens solides & liquides, la diminution & même la cessation de la rumination, le flux par les naseaux & la grosseur du ventre; les seconds font, la pâleur ou la jaunisse de la conjonctive & de la membrane clignotante, la couleur blafarde des lèvres & de la membrane interne de la bouche, la matière limoneuse qui recouvre ces dernières parties, la sécheresse de la laine produite par la diminution du suint, son peu d'adhérence à la peau, la constipation ou la diarrhée, une soif inextinguible, enfin une tuméfaction molle, froide & indolente, qu'on appelle la *bouteille*, tuméfaction qui paroît & disparoît, & augmente insensiblement au point d'occuper entièrement la partie inférieure du cou.

Les causes principales de cette maladie sont, le pâturage dans les marais ou seulement dans les prairies qui ont été inondées pendant l'été, la température froide & humide de l'été, l'usage de foin ou de pailles rouillées & moissies, la mauvaise qualité des eaux, les bergeries basses & humides, le subit passage de la nourriture sèche à la nourriture verte, le manque ou la surabondance de toute espèce de nourriture, enfin l'engrais.

Il y a déjà long-temps qu'on a remarqué que les moutons arrivés au dernier degré d'obésité mouraient de la Pourriture si on ne les tuoit pas; mais ce fait n'est pas encore suffisamment appuyé sur l'expérience.

L'Anglais Blackawell, célèbre par son talent pour engraisser les moutons, ne voulant pas mettre entre les mains de ses concurrens la précieuse race qu'il possédoit, & qu'il avoit reconnue la plus propre à prendre promptement & surabondamment l'engrais, avoit soin, chaque été, de faire inonder un de ses prés, & d'y envoyer, en automne, les beliers & les brebis dont il vouloit se défaire, afin de leur donner la maladie de la Pourriture, & les

les empêcher ainsi de servir à la propagation, ce qui lui réussissoit toujours.

Les moyens préservatifs de cette maladie se réduisent à éloigner le plus possible les causes qui la font naître. Ainsi on ne fera jamais paître les bêtes à laine dans les marais & même les prairies humides; ainsi on ne les conduira aux champs qu'après la disparition de la rosée, & on les rentrera avant la pluie, avant le brouillard & avant la chute du serain; ainsi on ne leur donnera pas à la bergerie exclusivement & abondamment une nourriture trop aqueuse, comme du trèfle, de la luzerne, &c., sans l'avoir laissé faner, ou sans l'avoir légèrement arrosée d'eau salée; ainsi les bergeries seront vastes, bien aérées & fréquemment nettoyées; ainsi on ne leur fera boire que de la bonne eau, &c. *Voyez* MOUTON & BÊTES A LAINE.

Les bœufs, les vaches, les chevaux, les ânes, sont aussi sujets à la Pourriture; mais il est rare qu'ils en soient atteints.

On reconnoît généralement aujourd'hui que la Pourriture déclarée ne peut se guérir; en conséquence, comme la viande des bêtes qui en sont attaquées ne diffère pas, dans les premiers temps, de celle des bêtes saines, le mieux est de les livrer au boucher aussitôt qu'elle est reconnue. Plus tard, leur viande seroit moins savoureuse; mais jamais elle n'est d'un usage dangereux, ainsi que l'expérience de tous les jours le prouve; car en certains pays elle est fréquente parmi les moutons gras qui sont envoyés à la boucherie.

Cependant, si on vouloit tenter un traitement, après avoir fait cesser la cause de la maladie, on emploiroit des opiates de gentiane & autres amers, de limaille de fer & autres styptiques; on donneroit pour nourriture des fourrages secs, légèrement aspergés d'eau salée, & pour boisson une eau légèrement acidulée avec du vinaigre. Je me dispense de rappeler les nombreuses formules prescrites par l'ignorance ou le charlatanisme, qui n'a pour véritable objet que de soutirer l'argent des cultivateurs.

Peu après la mort, s'il fait chaud & humide, le corps, dans ce cas, se tuméfié, sa peau devient livide, il s'établit une sorte de réaction de ses humeurs les unes sur les autres, & sur les muscles, réaction qu'on appelle *fermentation putride*. Bientôt il y a alteration de la peau du ventre, absorption d'oxigène & dégagement d'azote, émanation d'une odeur très-fétide, odeur caractérisée du nom de *cadavéreuse*, puis production d'ammoniaque, affaiblissement des viscères, coloration & altération de la peau; enfin, décomposition totale de toutes les parties molles, & augmentation de la fétidité. Diverses espèces de mouches, de boucliers & autres insectes viennent déposer sur ce cadavre des œufs d'où naissent des larves qui se nourrissent de sa sanie & accélèrent sa décomposition.

Le résultat définitif de cette décomposition est

Agriculture. Tome VI.

du terreau presque entièrement soluble, & par conséquent extrêmement propre à la production des végétaux; aussi les charognes sont-elles, comme personne ne l'ignore, un des plus puissans engrais; aussi devoit-on éviter de les laisser perdre, comme cela a lieu si fréquemment. *Voyez* VOIRIE.

Mais, observera-t-on, le lieu où a été déposée une charogne perd son herbe aussi complètement que si on y avoit fait du feu. Oui, mais c'est l'excès de la fertilité même qui cause cette infertilité momentanée. Tous les engrais, comme le fumier, les excréments de l'homme & des animaux, présentent le même phénomène lorsqu'ils surabondent. *Voyez* ENGRAIS.

La nature & l'art offrent plusieurs moyens de retarder, même de suspendre pendant des siècles l'action de la Pourriture sur les corps ou portion de corps des animaux: par exemple, le concours de la chaleur & de l'humidité étant nécessaire, tant que ces corps seront gelés, tant qu'ils seront complètement desséchés, ils ne se décomposeront pas. Qui ne fait qu'on peut garder la viande des mois entiers à l'air pendant l'hiver; & dans des glaciers pendant l'été? Qui ne fait qu'en desséchant la viande, & la plaçant convenablement, on peut également la conserver pendant un temps indéterminé? Le fait le plus remarquable qu'offre le premier cas, c'est la conservation des chairs des éléphants & des rhinocéros, enfouis & gelés sur les bords de la mer du Nord, à l'extrémité de la Sibérie, le jour même de la grande révolution qui a changé l'axe de révolution du globe terrestre, révolution qui date de bien des centaines de milliers d'années. Rien n'empêche qu'on ne trouve des exemples approchant du second cas; car on connoît des cadavres humains qui avoient plusieurs siècles de dessiccation, tels que ceux des cordeliers de Toulouse. Je ne parle pas des momies d'Egypte, ni de celles des Guanches, parce qu'on peut dire qu'elles doivent leur conservation à leur embaumement. *Voyez* GELÉE, DESSICCATION & VIANDE.

En imprégnant les viandes de sel, on les préserve de la Pourriture, comme la pratique journalière le prouve; mais on ignore encore comment le sel jouit de cette importante propriété.

Il en est de même du nitre.

Je ne parlerai pas des sels mercuriels, des sels arsenicaux, également propres à conserver les chairs, mais qui ne peuvent être employés dans l'usage habituel.

Je ne parlerai pas davantage de l'ammoniaque, qui sert à conserver la nacre des poissons, dont sont fabriquées les perles artificielles, ni des résines aromatiques, si employées par les anciens dans la préparation des embaumemens.

En exposant légèrement la viande au feu, on retarde sa putréfaction; on la retarde encore

en l'enfouissant dans du charbon ou dans du terreau.

Les acides végétaux, dissous dans l'eau, conservent aussi, pendant un assez long espace de temps, les viandes qu'on y plonge; on applique surtout le vinaigre à cet objet, dans notre économie domestique.

Le conservateur par excellence des matières animales est l'alcool ou esprit de vin; mais on ne peut plus consommer sans dégoût celles qui y ont été plongées.

Dans les plantes, la Pourriture suit une marche analogue à celle que je viens de mettre sous les yeux du lecteur; mais les phénomènes qu'elle présente sont fort différens.

J'ai décrit aux mots CARIE, GOUTTIÈRE, MOISSURE, CHANCISSURE, les principales circonstances qui accompagnent la Pourriture des plantes vivantes, & indiqué les moyens d'en retarder les effets.

Après leur mort, tous les végétaux & toutes les parties de végétaux sont dans le cas de se pourrir & de se changer en terreau; mais il y a une grande différence entre le moment où cela arrive chez chacun d'eux, soit qu'ils restent exposés à l'air, soit qu'ils soient mis à l'abri de son action.

Quoique j'aie eu soin de noter à chaque article les moyens de conserver plus long-temps exempts de Pourriture les produits de nos cultures, je crois devoir les reproduire ici d'une manière générale.

La marche de la Pourriture dans les bois coupés est extrêmement lente, même à l'air, dans quelques espèces, & extrêmement rapide dans d'autres. Presque tous pourrissent plus promptement dans l'eau qu'à l'air; cependant le chêne & l'aune s'y conservent davantage, témoins les pilotis de certains ponts, les fascinages de certains terrains.

Un des moyens les plus employés pour empêcher les bois de pourrir, c'est de les couvrir d'une couche de goudron ou de terre colorée, mêlée avec de l'huile. (peinture à l'huile). Un commencement de carbonisation, comme on le pratique dans tant de lieux pour les pieux, loin de retarder leur décomposition, l'accélère au contraire, comme Duhamel l'a prouvé par des observations irrécusables, observations dont j'ai vérifié la plupart.

Les écorces des arbres, qui sont fréquemment résineuses ou gommeuses, se conservent plus long-temps que les bois.

Il est des feuilles d'une décomposition fort lente, d'autres qui pourrissent aussi-tôt qu'elles sont séparées de la tige qui les portoit. Tantôt on peut les conserver en les mettant dans l'eau, tantôt ce moyen hâte leur destruction selon les espèces. Celles qui servent à la médecine se dessèchent ordinairement pour en avoir toute l'année sous la main; il en est de même de celles ra-

massées pour la nourriture des bestiaux. (Voyez PRAIRIE.) La plupart de celles que l'homme mange habituellement, principalement l'oseille, se cuisent & se gardent dans des pots; d'autres, comme les choux, sont mises à aigrir pour être rendues d'une plus longue conservation. Voyez CHOU-CROUTE.

Un grand nombre de racines charnues, comme les raves, les carottes, les panais, &c., quelques plantes feuillues, comme les escaroles, se mettent à l'abri de la Pourriture en les tenant dans une SERRE A LÉGUME (voyez ce mot), ou autre lieu qui ne soit ni trop sec ni trop humide, & où la température soit constamment la même. La même pratique a lieu pour certains fruits, tels que les poires & les pommes, les coings, &c.

Il est un commencement de Pourriture (appelé *bloissement*), qui est propre aux poires, aux azeroles, aux nesses, & qu'on fait naître pour diminuer leur âcreté & pouvoir les manger.

Je dois observer que la Pourriture se gagne par communication avec une racine ou un fruit déjà attaqué, & qu'il convient par conséquent de les isoler tous.

La Pourriture attaque d'autant plus facilement les fruits, que l'année a été plus froide & plus humide, c'est-à-dire, que le principe sucré y est moins développé.

Les autres fruits peuvent se ranger en deux séries: l'une renfermant ceux qu'on appelle *graines*, comme celles des plantes céréales, légumineuses, textiles, huileuses, &c., qui ne craignent l'humidité que lorsqu'ils sont dans un lieu très-humide, ou qu'ils ont été souvent ou fortement mouillés; l'autre comprenant les fruits pulpeux, qui, comme les abricots, les pêches, les figues, les prunes, les cerises, les fraises, &c., sont très aqueux, & ne peuvent se conserver qu'au moyen de la dessiccation ou de l'immersion dans une liqueur alcoolique, ou par leur union avec le sucre.

Les résultats de la décomposition de tous les végétaux est encore de l'humus; mais il est bien moins fertilisant & bien moins soluble que celui fourni par les végétaux. La plus grande quantité qui s'en produit chaque année compense cet avantage & bien au-delà. On peut dire, en général, que la végétation naît de la VEGETATION. Voyez ce mot. (Bosc.)

POURRITURE DES PIEDS DES MOUTONS.

Voyez PESOGNE & FOURCHET.

POUSSE (Médecine vétérinaire): maladie propre au cheval & à l'âne, & qui est caractérisée par une respiration pénible, & accompagnée d'une forte contention des muscles abdominaux: tantôt l'animal touffe, tantôt il ne touffe pas; il est sans fièvre; ses naseaux laissent souvent suer une matière floconneuse. Lorsqu'il court ou monte, son expiration devient sonore.

Cette maladie, plus marquée dans certains jours

que dans d'autres, est une de celles qui a été prévue par la loi, c'est-à-dire, qui autorise à rendre l'animal qui en est affecté. *Voyez RED-HIBITOIRE.*

C'est en le faisant courir en montant qu'on apprend si un cheval qu'on est dans l'intention d'acheter est poussif, parce que, comme je viens de l'observer, cette maladie développe ses symptômes à la suite d'un violent exercice.

La Pouffe peut être héréditaire ou acquise, mais dans l'un ou l'autre cas elle est incurable. On ne peut qu'en adoucir les symptômes & les pallier par des délayans & des béchiques, tels que les décoctions de mauve, de guimauve, de bouillon-blanc, de bourrache, de pas-d'âne, de lierre terrestre, d'hyssope, la gomme adragant, la gomme ammoniacque, le favon, la térébenthine, l'oxymel scillitique, des sétons, des vésicatoires, &c.

Les chevaux au vert sont moins poussifs que ceux qu'on nourrit à l'écurie avec du foin & de l'avoine.

Au reste, si ces chevaux poussifs ne peuvent être employés à des services de luxe, à des travaux forcés, ils sont toujours propres à traîner des charettes, à porter du bois, &c. (*Bosc.*)

POUSSE DES PLANTES: commencement ou renouvellement de la végétation.

Sans AIR, sans CHALEUR & sans HUMIDITÉ, il n'y a pas de Pouffe dans les plantes. La TERRE & la LUMIÈRE sont également indispensables à toute bonne végétation, à quelques exceptions près.

Les plantes herbacées n'ont qu'une Pouffe par an, mais la plupart des ligneuses en offrent deux, celle du printemps & celle d'automne: toutes deux concourent à l'augmentation en-grosseur & en longueur du tronc, des branches & des racines; cependant la première se porte davantage sur les branches, & la seconde davantage sur les racines.

L'époque où les plantes commencent à pousser varie dans toutes les espèces. Il en est qui se développent même pendant l'hiver, les jours de gelée seuls exceptés. C'est cependant au printemps que le plus grand nombre montrent leurs premiers BOURGEONS. *Voyez ce mot.*

L'instant où les plantes commencent à pousser décide ordinairement de la vigueur qu'elles doivent montrer dans tout le cours de leur végétation. Les cultivateurs doivent alors craindre la GELÉE & la SÉCHERESSE. *Voyez ces mots.*

Outre la gelée, les jeunes Pouffes sont exposées à être froissées ou détachées par les vents dans les pépinières, par les animaux, &c. &c.; on les attache, en conséquence, fréquemment à un TUTEUR. *Voyez ce mot.*

Des compléments à cet article se trouveront à ceux GERMINATION, VÉGÉTATION, TURION, AOUTER. (*Bosc.*)

POUSSIER DE FOIN. On appelle ainsi, dans les environs de Paris, les fragmens de tiges & de feuilles, mêlés avec les graines mûres ou non, qui

se trouvent dans les fenils & dans les graniers après qu'on en a retiré le foin.

Ce Poussier, ou se donne aux poules, ou se jette sur le fumier, ou sert à semer ou regarnir les prairies naturelles.

Les poules y trouvent généralement peu à manger. Réuni au fumier, il porte dans les récoltes une quantité de mauvaises herbes qui nuisent à la beauté de leurs produits: employé au semis des prés, il remplit très-imparfaitement son objet, 1°. en ce que la plus grande partie des graines qu'il renferme ne sont pas mûres & ne lèvent que par places; 2°. en ce que souvent ces graines sont celles de plantes qui appartiennent à un sol tout différent de celui où on les place; 3°. en ce qu'elles sont toujours mêlées de graines d'espèces inutiles & même nuisibles.

Un bon cultivateur se contentera de mêler ce Poussier avec les criblures de ses céréales pour en faire des PRAIRIES MOMENTANÉES. (*Voyez ce mot.*) Lorsqu'il voudra semer un pré naturel, il réservera une partie de pré, renfermant le plus possible de bonnes plantes, ne la coupera qu'après la complète maturité de leurs graines, en vannera & nettoiera le plus possible la graine, &c. *Voy. PRÉ.*

POUSSIÈRE. On donne ce nom à toute matière extrêmement divisée, & que le vent peut facilement transporter d'un lieu dans un autre, mais plus généralement à la terre très-desséchée & réduite en poudre impalpable.

En avalant continuellement de la Poussière, les hommes & les animaux domestiques sont exposés à la TOUX, à l'INFLAMMATION de la gorge, à l'ASTHME, à la PHTHISIE, &c. (*Voyez ces mots.*) Parmi les agens de l'agriculture, les BATTEURS & les SERANCEURS sont les plus exposés à ces inconvéniens.

Les arbres plantés sur le bord des routes n'ont jamais une aussi belle apparence que les autres, parce que la Poussière bouche les pores de leurs feuilles & s'oppose à ce qu'elles remplissent leurs fonctions. *Voyez FEUILLE.*

Il est bon d'enlever tous les jours, & par la même raison, la Poussière qui s'est fixée sur le corps des animaux domestiques. *Voyez PANSEMENT à la main.*

Baucoup de cultivateurs ne touchent jamais à la Poussière de leurs écuries, de leurs étables, de leurs bergeries, de leurs granges, &c., & cependant cette Poussière, portée sur les fourrages, altère leur saveur & nuit à la santé des bestiaux qui les consomment. Je dois donc leur conseiller de l'enlever au moins deux fois par an, au moyen d'un nettoyage général & rigoureux.

Par la même raison on doit constamment battre le foin & la paille, cribler l'avoine, au moment où on les donne aux bestiaux, afin d'en faire sortir la Poussière.

Mêlée avec une grande quantité d'eau, la Poussière devient de la BOUE. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

POUSSIÈRE FÉCONDANTE OU SÉMINALE : synonyme de POLLEN. *Voyez* ce mot.

POUSSIN : petit de la poule dans son plus jeune âge.

POUTERIER. *LABBATA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Plaqueminiers*, dans lequel se rangent deux espèces, dont aucune ne se cultive en Europe. Il est figuré pl. 72 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le POUTERIER de la Guinée.

Labbatia pedunculata. Willd. $\bar{\eta}$ De Cayenne.

2. Le POUTERIER à feuilles sessiles.

Labbatia sessilifolia. Willd. $\bar{\eta}$ De Cuba.

(*Bosc.*)

POUTRE. On appelle ainsi une jeune jument dans le midi de la France.

POUTRE : arbre équarri & qui est employé à soutenir les planchers dans les bâtimens. Il doit être choisi bien sain & employé bien sec.

Nos pères vouloient des Poutres d'une seule pièce : aujourd'hui on préfère celles qui sont composées de plusieurs. La solidité & l'économie y gagnent.

Je ne m'étendrai pas davantage sur les Poutres, attendu qu'elles doivent être l'objet d'un article dans le *Dictionnaire d'Architecture.* (*Bosc.*)

POUTURE : dénomination vulgaire de l'engrais des bestiaux, uniquement fait avec des graines farineuses.

Cette sorte d'engrais est reconnue donner le meilleur goût à la chair & le plus de qualité au suif, mais elle est très-coûteuse. *Voyez* aux mois ENGRAIS, BŒUF, MOUTON & COCHON. (*Bosc.*)

POUZOLANE : déjection des volcans qui se présente sous l'aspect d'un gravier irrégulier, poreux & léger, de couleur noirâtre.

Je ne cite ici la Pouzolane que parce que c'est, pour les cultivateurs peu éloignés des montagnes volcaniques, la meilleure substance qu'ils puissent employer pour bâtir sous l'eau, & que c'est un excellent amendement pour les terres argileuses & humides. *Voyez* VOLCANS. (*Bosc.*)

PRAIRIE, PRÉ : lieu consacré à la multiplication du foin ou du fourrage destiné à la nourriture des bestiaux dans les lieux, ainsi que dans les temps, où ils ne peuvent aller à la PATURE. *Voyez* ce mot.

Il y a des Prairies qu'on appelle *naturelles*, parce qu'elles se font le plus souvent formées sans le secours de l'homme.

Il y en a qu'on appelle *artificielles*, parce qu'elles sont le résultat de l'industrie agricole.

Ces définitions, quoique fondées sur l'usage, ne sont cependant pas tellement rigoureuses, qu'il

n'y ait souvent des Prairies naturelles provenant de semis artificiels, comme je le dirai plus bas.

Toujours les Prairies naturelles sont composées d'une grande variété de plantes différentes qui se substituent sans cesse les unes aux autres. Les meilleures sont celles où les graminées dominent. Le plus souvent, les Prairies artificielles n'offrent qu'une seule espèce de plante, & presque toujours cette plante appartient à la famille des légumineuses.

Les Prairies naturelles ne coûtant rien, ni à former ni à entretenir, ont déjà un avantage sur les artificielles ; mais elles exigent une excellente terre, & ne sont très-productives que lorsqu'elles sont susceptibles d'irrigation. Elles ont de plus un autre avantage fort important, celui de fournir une herbe mêlée, dans laquelle les graminées doivent prédominer, & par conséquent d'être plus saines pour les bestiaux, de donner un meilleur lait aux vaches, & une meilleure graisse aux bœufs.

Les Prairies artificielles sont coûteuses à établir, coûteuses à entretenir : le lait des vaches, la graisse des bœufs qui s'en nourrissent exclusivement, sont inférieurs en qualité ; mais on peut en avoir partout, & leurs produits sont beaucoup plus abondans.

Il résulte de ces considérations que, partout où on peut avoir des Prairies naturelles, on doit en profiter, en cherchant à en tirer le meilleur parti possible pour la fabrication en grand du beurre & du fromage, & pour l'engrais des bœufs à l'herbe, & que partout où on ne le peut pas, il ne faut pas négliger de semer des Prairies artificielles.

Je dois ajouter que ces dernières, relativement à l'augmentation des bestiaux & au perfectionnement d'un bon système d'assolement, sont tellement importantes, qu'on ne peut trop les recommander, & que c'est à elles que l'Europe moderne doit ou devra son moyen de richesse le plus certain & le plus durable.

Je vais successivement entretenir le lecteur de ces deux sortes de Prairies.

Prairies naturelles. Dans l'origine des sociétés, lorsque les peuples étoient encore nomades, tout lieu dégarni de bois étoit un pré, où les bestiaux pâtureoient en commun ou successivement, parce qu'il y croissoit des herbes de leur goût. Aujourd'hui les Prairies sont des propriétés particulières, dont au moins la première herbe est réservée pour celui auquel elles appartiennent.

La prospérité du bétail, & par suite celle du cultivateur, tient trop à la bonne qualité & à l'abondance des Prairies, pour que tous les amis de leur pays ne forment pas des vœux pour qu'elles se multiplient proportionnellement aux besoins, afin que ces disettes de fourrage qui se font sentir de loin au loin, & qui maigrissent & par suite affoiblissent tant d'animaux, les font même périr,

n'arrivent plus. *Voyez* BÊTES A CORNES & BÊTES A LAINE.

On distingue trois principales sortes de Prairies naturelles, qui chacune se subdivisent au moins en trois autres sortes : les Prairies hautes, les Prairies de plaine & les Prairies basses.

Les Prairies hautes sont celles qui se trouvent sur les montagnes ou dans des terrains secs. Il y a des Prairies alpines, celles des hautes Alpes ; les Prairies des montagnes du second ordre, & les Prairies des collines, dans lesquelles se rangent toutes celles qui sont en terrain sec. Les plantes qui composent ces trois sortes de Prairies hautes sont de meilleure qualité, mais moins abondantes que celles des Prairies de plaine : généralement on ne les fauche qu'une fois par an, après quoi on y laisse paître les bestiaux, c'est-à-dire, qu'on les transforme alors en PATURAGE. *Voyez* ce mot.

Les montagnes du second ordre offrent encore, quant à leurs Prairies hautes, des différences marquées, relatives au terrain, par conséquent aux plantes qui les composent : ainsi les granitiques, les calcaires, les sablonneuses & les argileuses doivent être distinguées par les cultivateurs, puisqu'elles le sont par les naturalistes & les botanistes.

Certaines de ces Prairies peuvent être arrosées à volonté par la déviation des sources, & par-là elles jouissent d'un grand avantage, comme je le ferai voir plus bas.

On range sous la dénomination de Prairies de plaine toutes celles qui sont en plaine, sur le bord des rivières, le fond des vallées, & qui ne conservent pas d'eau pendant l'été. Il y en a en terrain excellent, en terrain médiocre, en terrain mauvais, en terrain sablonneux, en terrain argileux ; de susceptibles d'être inondées naturellement tous les hivers, d'autres naturellement pendant l'été, soit avec des eaux claires, soit avec des eaux troubles ; de susceptibles d'être arrosées artificiellement à volonté pendant le cours de l'année ; ce qui fait autant de subdivisions importantes à prendre en considération.

Ces Prairies sont les plus abondantes en productions, & cela doit être, puisque le plus souvent elles sont dans les meilleurs terrains. On y fait ordinairement deux, & quelquefois trois coupes de foin ; tantôt elles sont conservées dans le même état pendant des siècles, tantôt on les laboure de loin en loin pour les renouveler.

Quant aux Prairies basses, ce sont celles qui conservent de l'eau pendant toute l'année ; elles se subdivisent en Prairies humides, en Prairies aquatiques & en Prairies marécageuses. Le foin qu'elles donnent est de mauvaise qualité, & convient tout au plus aux bêtes à cornes.

Les diverses sortes de Prairies se lient entre elles par des nuances insensibles, de sorte qu'il est souvent difficile d'assigner un rang à celle sur laquelle on se trouve ; mais il n'en est pas moins

utile de savoir les distinguer pour en tirer le meilleur parti possible.

Une Prairie basse peut être transformée en Prairie de plaine par son *DESSÈCHEMENT* (*voyez* ce mot), & une Prairie de plaine peut devenir une Prairie basse par son inondation permanente ; mais ce seroit duperie que de vouloir transformer une Prairie de plaine, & à plus forte raison une Prairie basse en Prairie haute, en y semant les graines des plantes propres à cette dernière sorte de Prairie, parce que les produits de ces semis ne pourroient y subsister plus de deux ou trois ans, celles propres au sol devant toujours prédominer à la longue.

Je donne ici la liste des plantes qui croissent en France dans les Prairies, en les plaçant sous les trois divisions précitées, quoique rigoureusement parlant cela ne puisse se faire d'une manière régulière, puisqu'il en est qui se voient dans deux de ces divisions & même dans toutes. Je me suis déterminé par la connoissance que j'ai à leur plus ou moins d'abondance dans telle ou telle de ces divisions. J'aurois bien voulu distinguer de plus les espèces qui ne croissent que sur les hautes montagnes, de celles qui forment les Prairies des collines & des coteaux, parce que ces dernières intéressent le plus grand nombre des cultivateurs ; mais je n'ai point trouvé moyen de le faire. J'ai seulement pu écarter celles qui, par leur peu de hauteur, doivent être appelées plantes de PATURAGES. *Voyez* ce mot.

PRAIRIES HAUTES.

Mousses.
Fougères.
Flouve odorante.
Phléole des Alpes.
— de Gérard.
Phalaride phléole.
— des Alpes.
Panic pied-de-poule.
Agrostide des Alpes.
— vulgaire.
Stipe empennée.
— jonc.
— chevelue.
Mélique ciliée.
Avoine toujours verte.
— pubescente.
— à deux rangs.
— bigarrée.
— amethyste.
— en alène.
— canche.
— jaunâtre.
— molle.
— odorante.
Canche pâle.
— flexueuse.
Fétuque tardive.

Fétuque dorée.
 — des brebis.
 — rougeâtre.
 — dure.
 — cendrée.
 — glauque.
 — naine.
 — suisse.
 — de Haller.
 — velue.
 Paturin comprimé.
 — bulbeux.
 — élégant.
 — de Molineri.
 — à deux rangées.
 — millet.
 — en crête.
 Brize à gros épillets. ⊙
 — vulgaire. ⊙
 — verdâtre. ⊙
 Brome mollet. ⊙
 Cynofure à crête.
 Sesslerie bleuâtre.
 — à petite tête.
 Nard ferré.
 Ivraie menue.
 Elyme d'Europe.
 Orge queue-de-fouris. ⊙
 Barbon pied-de-poule.
 — double épi.
 Laiche des fables.
 — courbée.
 — étoilée.
 — en deuil.
 — noire.
 — en pointe.
 — roide.
 — précoce.
 — cotonneuse.
 — de montagne.
 — des bruyères.
 — à épi radical.
 — pied d'oiseau.
 — redressée.
 — brune.
 — ferme.
 — des Alpes.
 — à épi court.
 — des frimats.
 — capillaire.
 — fauve.
 Luzule blanc-de-neige.
 — blanchâtre.
 — jaune.
 — marron.
 — des champs.
 — en épi.
 — en grappe.
 Jonc de Jacquin.
 — à trois bractées.

Jonc bulbeux.
 — des Alpes.
 Vérateur blanc.
 — noir.
 Colchique des Alpes.
 — des montagnes.
 Iris des prés.
 Orchis globuleux.
 — pyramidal.
 — punais.
 — en casque.
 — finge.
 — taché.
 — odorant.
 — à longs éperons.
 — noir.
 Ophrys à un seul tubercule.
 — des Alpes.
 — mouche.
 — araignée.
 Serapias à languette.
 Renouée bistorte.
 — vivipare.
 — des Alpes.
 Plantain moyen.
 — des Alpes.
 — des montagnes.
 Statice gazon d'Olympe.
 Globulaire commune.
 Polygala commun.
 — amer.
 Euphrase officinale. ⊙
 — dentée. ⊙
 Rhinanthe velue. ⊙
 Pédiculaire à toupet.
 — à épi.
 — feuillé.
 — en faisceau.
 — tronquée.
 Orobanche vulgaire.
 — bleuâtre.
 Saug des prés.
 Bugle pyramidale.
 Thym serpollet.
 — commun.
 Brunelle vulgaire.
 Linaire commune.
 Vipérine commune.
 Grémil officinal.
 Cynoglosse officinale.
 Chirone centaurée. ⊙
 Asclépiade dompte-venin.
 — noire.
 Campanule à feuilles rondes.
 Raiponce en épi.
 Épervière rongée.
 — orangée.
 — dorée.
 — des Alpes.
 — de Haller.

Épervière de Schrader.
 — velue.
 — piloselle.
 — à bouquet.
 — des montagnes.
 — à grandes fleurs.
 — fausse blataire.
 Bartisia des Alpes.
 Thrinée hérissée.
 — tubéreuse.
 Liondent écailléux.
 — blanchâtre.
 Scorfonère humble.
 Centaurée noire.
 — plumeuse.
 — uniflore.
 — de montagne.
 Cyrse des Pyrénées.
 — des prés.
 Achillée des Alpes.
 — à feuilles de rinaïsse.
 Scabieuse colombaire.
 Aspérule des teinturiers.
 — à l'esquinancie.
 — des montagnes.
 Boucage saxifrage.
 Impératoire ostruthium.
 Bubon de Macédoine. ♂
 Angélique livèche.
 — à feuilles d'ancholie.
 Livèche mutelline.
 — meum.
 Berle des Pyrénées.
 — des Alpes.
 Selin des Pyrénées.
 Pimprenelle sanguisorbe.
 Sanguisorbe officinale.
 Alchimille commune.
 — des Alpes.
 Potentille des Pyrénées.
 — dorée.
 — printanière.
 — argentée.
 — à grandes fleurs.
 — blanche.
 Genêt des teinturiers.
 — à tige ailée.
 Ononis des champs.
 Anthyllide vulnéraire.
 — de montagne.
 Trèfle des hautes Alpes.
 — des basses Alpes.
 — de Hongrie.
 — de montagne.
 Méililot officinal. ☉
 Luzerne à faucille.
 Lotier corriculé.
 Phaca astragale.
 — des montagnes.
 — des campagnes.

Astragale hypoglotte.
 — esparcette.
 — réglisse.
 Gesse sauvage.
 Orobe jaune.
 — blanchâtre.
 Vesce de Gérard.
 Coronille bigarrée. ☉
 Sainfoin à bouquets.
 — cultivé.
 — des montagnes.
 — couché.
 — tête-de-coq.
 Syfimbre des Pyrénées.
 Tabouret des Alpes.
 — des montagnes.
 Lychnide des Alpes.
 — diotique.
 Ceraïste commun.
 — des Alpes.
 Lin purgatif.
 Pigamon mineur.
 — à feuilles étroites.
 — à feuilles d'ancholie.
 Anémone printanière.
 — de Haller.
 — pulsatille.
 — des prés.
 — des Alpes.
 — à fleurs de narcisse.
 Renoncule des Pyrénées.
 — aconit.
 — déchirée.
 — des montagnes.
 — laineuse.
 — cerfeuil.

PRAIRIES DE PLAINE.

Mouffes.
 Vulpin des prés.
 — des champs.
 Phléole des prés.
 Avoine des prés.
 — élevée.
 — laineuse.
 Paturin rude.
 — des prés.
 — à feuilles étroites.
 — annuel. ☉
 Brome des champs. ☉
 — des prés.
 — élané.
 Dactyle pelotonné.
 Froment rampant.
 Ivraie vivace.
 Orge faux-seigle. ☉
 Colchique d'automne.
 Narcisse des poètes.
 Orchis deux feuilles.
 — mâle.

Orchis brûlé.
 — militaire.
 — panaché.
 Ophrys antropophora.
 Ortie dioïque.
 Oseille des prés.
 Plantain à grandes feuilles.
 — lancéolé.
 Primevère officinale.
 Rhinanthé glabre. ☉
 Mélampyre des prés. ☉
 Crépide bifannuelle. ♂
 — des toits. ☉
 — de Dioscoride. ☉
 Pissenlit dent-de-lion.
 Salsifis des prés.
 Centaurée jacée.
 Seneçon jacobée.
 Chrysanthème grande marguerite.
 Paquerette vivace.
 Achillée millefeuille.
 Gaillet jaune.
 Carotte commune.
 Potentille rampante.
 Trèfle rampant.
 — rouge.
 — des prés.
 Luzerne cultivée.
 — houblon. ☉
 Renoncule rampante.
 — âcre.
 — bulbeuse.

PRAIRIES BASSES.

Mouffes.
 Fougères.
 Prêles.
 Vulpin genouillé.
 Phléole noueuse.
 Agrostide des chiens.
 — blanche.
 — rouge.
 — traçante.
 — colorée.
 — lancéolée.
 Roseau commun.
 Fétuque fausse-ivraie.
 — élevée.
 — roseau.
 — sans arête.
 Paturin flottant.
 — aquatique.
 — des marais.
 — canche.
 Laiche dioïque.
 — de daval.
 — puce.
 — à deux rangées.
 — jaunâtre.
 — divisée.

Laiche paradoxale.
 — en panicule.
 — ovale.
 — courte.
 — en gazon.
 — grêle.
 — filiforme.
 — glauque.
 — hérissée.
 — jaune.
 — distante.
 — bourbeuse.
 — pâle.
 — en vessie.
 — ampoulée.
 — des marais.
 — des rives.
 Linaigrette à plusieurs épis.
 — à feuilles étroites.
 — grêle.
 — en gaine.
 — en tête.
 — des Alpes.
 Scirpe des marais.
 — en gazon.
 — des tourbières.
 — des lacs.
 — triangulaire.
 — faux-carex.
 — maritime.
 — épingle.
 — jonc.
 Choin noirâtre.
 — blanc.
 — brun.
 — marisque.
 Souchet jonc.
 — brun.
 — jaunâtre.
 — long.
 Jonc aggloméré.
 — épars.
 — des crapauds.
 — articulé.
 Abama des marais.
 Fluteau plantain d'eau.
 Sagittaire en flèche.
 Scheuczère des marais.
 Troscart des marais.
 Tofieldie des marais.
 Iris faux-açore.
 Orchis lâche.
 — à larges feuilles.
 — verdâtre.
 Néottie d'été.
 Epipactis des marais.
 Renouée amphibie.
 — persicaire. ☉
 Patience à feuilles aiguës.
 — aquatique.

Lyfimaque commune.
 — nummulaire.
 Primevère élevée.
 Samole de Valerianus.
 Véronique mouron.
 — beccabunga.
 Pédiculaire des marais.
 — incarnate.
 — verticillée.
 — arquée.
 — rose.
 — tachée.
 — tubéreuse.
 Lycopée européen.
 Menthe à feuilles rondes.
 — verte.
 — hériffée.
 — pouliot.
 Épiaire des marais.
 Scrophulaire aquatique.
 Gratiolle officinale.
 Confoude officinale.
 Myofote vivace.
 Laitron des marais.
 Épervière des marais.
 Liondent fer-de-lance.
 Cyrfe des marais.
 — épineux.
 — comestible.
 Eupatoire à feuilles de chanvre.
 Inule dyffentérique.
 Achillée sternutatoire.
 Scabieufe mors du diable.
 Valériane dioïque.
 Gaillet des marais.
 — mollugine.
 — fangeux.
 Ache des marais.
 Cicutaire aquatique.
 Onanthe phellandre.
 — fistuleufe.
 — peucedane.
 — pimprenelle.
 — à suc jaune.
 Berle rampante.
 — verticillée.
 Berce branc-urfine.
 Selin des marais.
 Peucedane officinale.
 — Silaüs.
 Hydrocotyle commune.
 Salicaire commune.
 Peffe commune.
 Epilobe hériffé.
 — mo'let.
 Spirée ulmaire.
 Lotier filiqueux.
 Geffe des prés.
 — des marais.
 Syfimbre creffon.
Agriculture. Tome VI.

Syfimbre fawage.
 — amphibie.
 Cardamine des prés.
 Parnaffie des marais.
 Pigamon fimple.
 — jaunâtre.
 Renoncule fcélérate.
 — langue.
 — flammule.
 Populage des marais..

J'ai indiqué, à l'article de chacune de ces plantes, le terrain qui lui convient le mieux, & le degré d'appétence que les bestiaux ont pour elle; ainfi je n'ai pas befoin de le répéter ici.

L'ancienne Société d'Agriculture de Rennes a calculé que, 1°. dans les Prairies hautes, sur trente-huit espèces de plantes il ne s'en trouvoit que huit dans le cas de fervir à la nourriture des bestiaux; 2°. que dans les Prairies en plaine, sur quarante-deux espèces il n'y en avoit que dix-sept qui y fussent applicables; 3°. que, dans les Prairies basses, sur vingt-neuf plantes il y en avoit seulement quatre propres à remplir le même objet. Je cite ce calcul, quoique nullement dans le cas d'être appliqué aux autres parties de la France, pour fervir de modèle à ceux que tout propriétaire ou fermier devroit faire sur sa propriété ou sur la ferme en y entrant.

Avant le milieu du siècle dernier, les Prairies naturelles étoient regardées dans toute la France comme le bien-fonds qui donnoit le revenu en même temps le plus élevé & le plus affuré; aussi les recherche-t-on d'autant plus, que, ne pouvant subsister éternellement, comme on le vouloit alors, que dans les meilleurs terrains, ce n'étoit que dans dans des cantons privilégiés, principalement sur le bord des grandes rivières, dans le bas des vallées sujettes aux alluvions, qu'elles étoient constamment productives au même degré: aussi n'y en avoit-il pas généralement assez pour satisfaire aux besoins de la consommation; aussi les cantons d'une vaste étendue en manquoient même complètement, ce qui avoit souvent forcé la législation de les favoriser par des exemptions de dîmes & d'autres impôts. Aujourd'hui que les principes des affolements sont bien connus, que les avantages des Prairies artificielles ne sont plus contestés, leur importance est partout diminuée. Cependant elles sont toujours fort recherchées, & avec raison, parce qu'elles exigent peu de dépense d'entretien, & que le foin que fournissent celles qui sont sur des coteaux & en plaine, est toujours la meilleure nourriture qu'on puisse donner aux bestiaux, à raison de ce que beaucoup d'espèces de plantes le composent, & que celles de la famille des graminées y dominent.

Les Prés hauts sont ceux qui fournissent de meilleur foin, & les Prés bas ceux qui fournissent le plus mauvais. Les Prés en plaine en donnent le plus.

La bonté du foin des Prés hauts tient à la na-

ture des plantes qui y croissent , à leur grande variété , à leur plus de faveur , à leur plus d'abondance de principe nutritif sous un volume donné. Il convient à tous les bestiaux. Le lait des vaches qui s'en nourrissent est excellent ; c'est celui qui conserve le mieux les brebis en bon état de santé ; il se vend le plus cher dans les villes où on est à portée de le comparer à celui des deux autres sortes. On doit donc désirer avoir des Prés hauts dans toutes les exploitations rurales où le permet la disposition du sol.

Je ne parlerai pas ici des Prés hauts situés sur les parties les plus élevées des montagnes, sur celles qui sont couvertes de neige pendant six mois de l'année , quoiqu'on les fauche chaque année , parce qu'ils se rapprochent tant des pâturages, qu'excepté cette récolte, ils peuvent sans inconvénient être considérés comme tels. *Voyez PATURAGE.*

Certains Prés qui se voient sur des montagnes, même en pente fort rapide, doivent être rangés parmi les Prés bas, parce qu'ils sont continuellement abreuvés par des sources superficielles qui en rendent le sol marécageux, & qui y appellent des plantes peu du goût des bestiaux. Il est souvent impossible & toujours fort dispendieux de dessécher ces Prés, ou mieux ces parties de Prés, car il est rare que les espèces de marais dont je parle, soient d'une grande étendue. *Voyez ULIGINEUX.*

Les produits des Prés hauts, comme je l'ai déjà observé, sont bien moindres que celui des Prés en plaine ; mais il est un cas où on peut considérablement les élever, c'est lorsqu'ils sont susceptibles d'IRRIGATION. (*Voyez ce mot.*) On doit donc toujours faire les dépenses nécessaires pour leur procurer cet important avantage. C'est ce que savent bien faire les cultivateurs de certaines des parties montueuses de la France, principalement ceux des Cévennes, des Alpes & des Pyrénées.

Ces Prés hauts, arrosables directement par des eaux de sources, ont de plus l'avantage de donner des récoltes très-anticipées, à raison de la température toujours égale de ces eaux, & il est des circonstances où cet avantage est très-précieux. *Voyez SOURCE.*

Mais si les arrosements sont avantageux aux Prairies, lorsqu'ils ne sont pas prolongés au-delà de la nécessité, ils sont très-nuisibles dans le cas contraire, en ce qu'ils pourrissent les racines des plantes : c'est principalement en été que la surveillance à cet égard doit être active, parce qu'alors l'eau stagnante se corrompt promptement à l'aide de la chaleur & du principe mucilagineux des plantes mortes, & que l'eau corrompue fait de suite périr les plantes vivantes. *Voyez INONDATION.*

On doit donc constamment, lorsqu'on projette une irrigation, calculer d'avance les moyens d'absorption & d'écoulement de l'eau, parce que c'est ordinairement par suite de mécomptes à cet égard que les pertes contre lesquelles je cherche

à mettre les cultivateurs en garde, ont le plus souvent lieu.

Les rigoles pour l'irrigation doivent être entretenues en bon état, & , à cet effet, visitées souvent, car c'est d'elles que dépend le succès. Il en est de même des vannes ou autres moyens de retenir l'eau, pour la lâcher à volonté. Faire ces retenues avec des gazons, comme on le pratique en tant de lieux, est blâmable à raison de leur peu de solidité, du temps qu'elles consomment & du foin qu'elles font perdre.

J'ajouterai encore que l'irrigation, long-temps continuée ou fréquemment répétée, change souvent la nature de l'herbe des Prairies hautes, parce que plusieurs des plantes qui y croissent, veulent un terrain sec. Je fais cette remarque, parce que ces plantes sont généralement celles qui plaisent le plus aux chevaux & aux moutons.

L'exposition qui, dans les Prés en plaine & dans les Prés bas, est fort peu dans le cas d'être considérée, est importante dans les Prés hauts, puisque la sécheresse étant souvent à craindre pour eux, ceux au nord y sont moins exposés que ceux au midi. Des haies élevées, ou des lignes de grands arbres dirigées du levant au couchant, sont les moyens les plus certains d'améliorer ces derniers. *Voyez MONTAGNE & EXPOSITION.*

Lorsque les Prairies hautes ne sont pas susceptibles d'irrigation, elles risquent de devenir improductives dans les printemps très-secs. J'en ai vu qui, dans ce cas, se distinguoient à peine d'un pâturage, tant leur herbe étoit courte & rare. Il falloit cependant en payer la rente au propriétaire & l'impôt à l'État. (On ne pouvoit en tirer quelque parti qu'en y mettant les bestiaux.)

Les eaux pluviales, surtout celles des orages, tendent continuellement à enlever la terre des Prairies hautes, surtout l'humus qui se forme journellement à sa surface par la destruction des parties des plantes qui les composent. Pour les conserver au même état de fertilité, il faut donc empêcher l'action de ces eaux, ou réparer annuellement les dégâts qu'elles causent.

Le moyen le plus fréquemment employé pour arriver au but, c'est la construction, ou de petites terrasses en pierre sèche, ou de fossés déviateurs des eaux. (*Voy. TERRASSE & FOSSÉ.*) Le moyen que je crois le meilleur, c'est la plantation de haies parallèles & perpendiculaires à la pente, haies qui feront d'autant plus rapprochées que cette pente sera plus rapide. J'ai vu de trop avantageux résultats être la suite de cette pratique, pour ne pas désirer la voir s'établir partout. *Voyez HAIES.*

Qu'on n'objeete pas que les haies feront perdre un terrain précieux, qu'elles nuiront par leur ombre à la qualité de foin, parce qu'il est possible de ne les composer que par deux rangs d'arbrisseaux rapprochés de six pouces, & de les tenir aussi basses qu'on le veut. Un seul rang pourroit même suffire dans beaucoup de cas.

Pour arriver au second but, il faut se livrer à des dépenses si considérables, qu'il n'y a que les cultivateurs qui ne calculent pas leur temps, ou ceux qui veulent à tout prix avoir du foin, qui y tendent. Il y a plusieurs moyens à employer.

1°. On creuse au bas du Pré une fosse plus ou moins longue, plus ou moins large, plus ou moins profonde, dans laquelle se rendent les eaux pluviales qui l'ont traversé, & où elles déposent la terre & l'humus dont elles se sont chargées. A la fin de l'hiver, on la reporte au haut à dos d'homme ou de cheval.

2°. On lève dans les bois, dans les terrains vagues, sur les chemins, dans les marais, la terre de la surface, pour l'apporter à la même époque sur le Pré. On peut substituer à cette terre des curures de mares, de rivières, d'étangs.

3°. On creuse au-dessus du Pré ou dans son voisinage, lorsque le terrain a du fond, un trou dont on apporte la terre sur sa surface, & qu'on remplit ensuite de pierres.

Ces trois moyens raniment la végétation de l'herbe du Pré; les deux premiers, en fournissant aux plantes qui la composent, surtout aux graminées, une nouvelle terre & une terre remuée, dans laquelle leurs racines peuvent pénétrer & trouver l'humus nécessaire; le dernier, en produisant les mêmes effets que la MARNE. *Voyez ce mot.*

Outre cela, il devient nécessaire, lorsqu'on veut obtenir des récoltes passables de ces prés, de les fumer de temps en temps, à l'issue de l'hiver, avec du fumier bien consommé & répandu avec le plus d'égalité possible. Il vaut mieux en mettre souvent que beaucoup à la fois, car il porte toujours, lorsqu'il est abondant, sa faveur désagréable sur les plantes, ce qui en éloigne les bestiaux.

La CHAUX & les CENDRES, surtout si on les unit avec le fumier, sont aussi d'excellens amendemens. Je renvoie à leurs articles, ceux qui voudront connoître le mode de leur action.

Une opération qu'exigent souvent les Prés hauts, c'est celle de leur épierrement. C'est pendant l'hiver qu'on s'y livre. Les pierres qu'on en enlève, se mettent en tas sur leurs bords ou dans les trous dont j'ai parlé plus haut. *Voyez ÉPIERREMENT & MERGERS.*

Rarement les Prés hauts se fauchent plus d'une fois, parce que leur seconde herbe ne paieroit pas la façon de sa coupe. Cela tient, & à la nature ordinairement pauvre du sol, & à son état habituel de sécheresse; aussi, lorsqu'on peut les fumer & les arroser, en obtient-on deux récoltes comme des Prés en plaine: on les appelle vulgairement *Prés à une herbe.*

La coupe & la dessiccation du foin des Prés hauts ne diffèrent pas de celle des Prés en plaine; seulement elles sont plus faciles à raison de ce qu'il est moins épais & moins chargé d'eau de végétation.

On reconnoît facilement le foin des Prés hauts

à la finesse des feuilles & au peu de hauteur des chaumes des graminées qui le composent en plus grande partie. J'ai déjà observé que les bestiaux le préfèrent; on le réserve ordinairement pour les chevaux ou pour la vente. Comme ce sont les Prés hauts qui, à raison de la nature même de leur sol, se trouvent le mieux des opérations agricoles dont je dois conseiller l'exécution pour le plus grand avantage des propriétaires, je vais en parler avant d'entretenir le lecteur de ceux en plaine.

Par la loi des assolemens, toutes les plantes épuisent plus ou moins promptement le sol des sucres qui leur sont propres, & finissent par périr positivement de faim. Alors la même espèce ne peut prospérer dans la même place qu'après un laps de temps proportionné à celui où elle y a vécu. Les graminées, qui forment ou doivent former le fond des Prairies, sont plus que les autres plantes dans le cas de subir fréquemment cette loi, à raison du peu de longueur de leurs racines; aussi est-il rare qu'elles vivent plus de trois à quatre ans dans les Prés hauts, & plus de cinq à six dans les bons Prés en plaine. Il faut donc que l'espace de terrain qui les a portées, nourrisse pendant le même temps des plantes moins avantageuses, ou des mousses, ou point de plantes, ce qui est une perte évidente pour le propriétaire & pour la société en général. Empêcher cette perte est donc une chose à désirer; or, cela est très-facile, puisqu'il ne s'agit que de labourer la Prairie, après l'avoir fumée s'il se peut, d'y semer de suite en sa place une avoine mêlée de graine de sainfoin ou de luzerne, selon la nature du sol, sainfoin ou luzerne qui épuisera le sol à son tour, & qui sera remplacé par de nouvelles graminées, dont les graines seront ou portées par les vents des Prés voisins, ou prises sur le grenier & repandues exprès à la fin de l'hiver. Si la pente est peu rapide, on fera bien de cultiver pendant deux ou trois ans d'autres objets dans le terrain pour éloigner d'autant le retour de la Prairie; car plus rarement la même plante reparoit, & plus elle prospère. *Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.*

Les cultivateurs suisses, qui sont dans le bon usage de rompre leurs Prés de loin en loin, ont remarqué que l'épeautre favorisoit mieux que le froment la pousse de l'herbe qu'on semoit avec lui lorsqu'on vouloit rétablir la Prairie. Il est difficile d'expliquer ce fait autrement qu'en observant que l'épeautre talle moins, se sème plus clair que le froment, & par conséquent épuise moins.

D'après ces résultats, qui sont ceux de l'expérience, je ne conçois pas comment nos pères avoient établi en principe qu'un Pré ne devoit jamais être changé de nature. Ce principe prédomine encore dans beaucoup de lieux; aussi à peine peut-on distinguer d'un pâturage ceux qui s'y voient, & souvent leur récolte ne paie pas la façon.

Les Anglais savent que les Prairies destinées à être pâturées au printemps doivent être composées de plantes différentes de celles dont on veut récolter le foin ; en conséquence ils sèment les premières en ivraie vivace , en trèfle blanc & en plantain lancéolé , plantes regardées comme d'une médiocre bonté chez nous.

En Angleterre , au rapport d'Arthur Young & de Marshall , on fait pâturer les Prairies semées de l'année précédente par des moutons pour qu'elles se gazonnent mieux , & en effet le rallement , qui est la suite de cette pratique , doit produire l'effet désiré. *Voyez* TALLER.

On pense différemment en France , car on y croit généralement que la dent des moutons nuit beaucoup aux Prairies.

J'ai plusieurs fois suivi des troupeaux de moutons paissant dans des Prairies naturelles , & je n'ai jamais vu qu'ils arrachassent l'herbe comme on les en accuse.

C'est donc après le pâturage des moutons qu'il est le plus avantageux de charger une Prairie de terre. Une Prairie qui vient d'être chargée de terre doit être de suite roulée , pour écraser les motes & égaliser la surface.

A l'aide de cette transformation des terres labourables en Prairies de légumineuses , & de ces dernières en Prairies de graminées , on peut avoir partout des Prairies artificielles qui ne diffèrent pas des Prairies naturelles , & qui rivaliseront avantageusement avec elles , puisqu'elles seront plus garnies de plus belle herbe.

Par Prés en plaine j'entends non-seulement ceux d'une vaste étendue qui se trouvent sur le bord des grandes rivières , mais encore ceux , souvent si petits , qui se voient dans des vallées pourvues d'un maigre ruisseau , parce qu'ils sont composés des mêmes plantes , que les mêmes circonstances peuvent s'y montrer , & qu'on doit leur appliquer le même mode de culture.

Le nombre des plantes qui croissent dans les Prés en plaine est bien moindre dans les catalogues présentés plus haut que ceux de celles qui composent les Prés hauts & les Prés bas ; mais je dois observer que plusieurs de celles qui sont indiquées comme propres à ces derniers peuvent s'y trouver , le passage entr'eux étant insensible , comme je l'ai déjà fait remarquer.

Au reste , ce nombre suffit , puisque ces Prés sont généralement fort garnis de graminées , & donnent des récoltes fort abondantes.

D'antiques alluvions , en entassant sur le bord des rivières , tantôt l'humus produit par les végétaux crus sur les montagnes dont elles sortent , tantôt les détritons des rochers qui composoient ces mêmes montagnes , ont formé le sol de la plupart des Prairies en plaine. Ce sol est donc tantôt excellent , tantôt médiocre , tantôt mauvais. *Voyez* ALLUVION , MONTAGNE , RIVIÈRE , SABLE.

D'après ce que j'ai dit plus haut , on devrait croire qu'on ne voit de Prairies naturelles que dans les premiers de ces terrains , les seuls où elles puissent prospérer ; mais la crainte des débordemens ne permettant pas de cultiver des céréales dans beaucoup des derniers , on est forcé de les laisser également se couvrir d'herbe.

Il faut donc que je donne des indications sur ce qu'il convient de faire pour tirer le meilleur parti possible des Prairies existantes sur ces trois sortes de terrains.

Les bonnes Prairies ont quelquefois plusieurs toises de profondeur d'excellentes terres : elles devroient donc être fertiles jusqu'à la fin des siècles ; mais comme les racines des graminées n'ont que quelques pouces de longueur , & que celles des autres plantes qui entrent dans leur composition (la luzerne peut être exceptée) , ne s'étendent guère au-delà d'un pied , leur surface s'épuise comme celle des Prairies hautes ; elles sont par conséquent souillées comme elles à la loi de l'assolement , & par suite devroient être , comme elles , labourées de loin en loin pour recevoir une culture de plantes différentes. Jadis on craignoit de les ROMPRE (*voyez* ce mot) , parce qu'elles ne payoient pas la dime tant que la charrue ne les avoit pas retournées , mais y étoient assujetties dès qu'elles avoient produit une récolte de céréales.

Dans beaucoup de lieux , ces excellentes terres sont recouvertes d'une grande épaisseur de sables peu ou point fertiles , & il faudroit , pour les en débarrasser ou les mélanger avec elles , une trop forte dépense pour qu'il soit profitable de l'entreprendre.

J'appelle , dans le cas présent , terres médiocres celles qui sont mélangées avec plus de moitié de ce sable , & terres mauvaises , celles qui sont composées de sable presque pur.

Ces deux dernières sortes de terres ne peuvent s'améliorer que par des engrais , & de la même manière que les Prairies hautes , hors le cas suivant.

Le plus souvent les Prairies des bords des rivières tiennent la place d'une partie du lit ancien de ces rivières , lit qu'elles ont abandonné à mesure que l'abaissement des montagnes , que la multiplicité des défrichemens rendoit moindre le volume de leurs eaux. (*Voyez* EAU & PLUIE.) Mais il arrive fréquemment qu'à la suite des fontes de neige ou des grandes pluies , à la suite des violens orages , ces rivières reprennent momentanément l'ancien volume de leurs eaux , & recouvrent plus ou moins long-temps le terrain qu'elles avoient abandonné. *Voyez* DEBORDEMENT.

Mais un débordement pouvant arriver à toutes les époques de l'année , pouvant durer quelques heures , quelques jours , quelques semaines , même quelques mois , pouvant se faire avec lenteur ou avec violence , pouvant être formé d'eau claire ,

d'eau boueuse, d'eau chariant des sables, agit sur les trois sortes de Prairies dont il est question en ce moment, de beaucoup de manières différentes.

Ainsi, s'il a lieu en hiver, seulement d'eau claire & lentement, il ne fera qu'introduire dans la terre des Prairies une humidité avantageuse, s'il ne dure pas trop long-temps, ou s'il cesse au moment où les plantes entrent en végétation.

Le même, pendant l'été, altérera, même pourrira le foin s'il n'est pas coupé, & le dispersera s'il l'est.

Le même, à quelque époque que ce soit, s'il a lieu avec violence, creusera des ravines, entraînera les terres, deracinera les arbres, &c. *Voyez TORRENT.*

Ainsi, s'il a lieu en hiver avec de l'eau boueuse, & lentement, outre cette humidité, il dépose sur les Prairies une vase fertilisante dont les effets se font sentir avantageusement, souvent pendant plusieurs années.

Le même, pendant l'été, rouillera au moins le foin non coupé, & tortillera, pourrira, dispersera celui qui le fera; s'il se fait avec violence, il causera les mêmes dégâts que celui de l'hiver.

Mais il y a deux sortes de foins rouillés, celui qui l'est par le dépôt vaseux d'une inondation, & celui qui l'est par la présence d'une espèce de champignon parasite interne. *Voyez ROUILLE.*

A quelque époque de l'année que ce soit, les débordemens qui transportent des sables nuisent aux Prairies qu'ils recouvrent. *Voyez ALLUVION.*

Sur les Prairies médiocres & mauvaises, les débordemens d'eau boueuse font, comme on peut bien le croire, fort avantageux, puisqu'ils augmentent la couche de bonne terre à leur superficie, & que c'est là qu'il est le plus important qu'elle se trouve. Au contraire, ceux qui transportent des sables dégradent leur bonne nature.

On doit encore considérer les Prairies en plaine comme pouvant être ou ne pouvant pas être arrosées à volonté par la déviation d'une rivière, d'un ruisseau, d'un étang, ou par des machines hydrauliques qui vont chercher l'eau dans la terre, &c.

Quoique les avantages de l'irrigation pour les Prairies en bon fonds soient moins marqués que pour les Prairies hautes, cependant ils sont indubitables. Il faut donc s'y livrer lorsqu'on le peut, mais avec modération; car les meilleures espèces de plantes qui peuplent ces Prés sont voisines de celles des Prés hauts, & les plus mauvaises voisines de celles des Prés bas. En exagérant les arrosemens, on risque donc de faire périr les unes & de favoriser la production des autres. J'ai quelquefois vu de ces arrosemens inconsidérés, surtout de ceux faits après la première coupe, pour favoriser la pousse du regain, dénaturer complètement une bonne Prairie, ou la rendre dangereuse pour les moutons pendant tout le reste de la saison.

Les époques où on doit mettre l'eau dans les

Prés sont, 1°. à la fin de l'hiver, avant la pousse des herbes; elle y restera long-temps pour que la terre en soit profondément imbibée: on suit assez généralement cette pratique, quoiqu'elle ait l'inconvénient de retarder la pousse; 2°. lorsque l'herbe est à moitié de sa croissance; c'est principalement dans les années sèches & les terrains arides qu'on le fait; 3°. après la coupe des foins pour la recrus des regains.

Une irrigation de six pouces de hauteur d'eau, non-seulement produit l'effet désiré, mais même, en mettant les racines à l'abri des variations de l'atmosphère, accélère la pousse du foin au printemps. Ce fait est connu en Italie, mais je ne l'ai jamais entendu citer en France, quoique je l'y aie remarqué. Je ne parle pas ici des irrigations par eau de sources, dont il a été parlé plus haut, mais uniquement de celles fournies par les rivières & les étangs.

Ce que je viens de dire ne s'applique pas autant aux Prairies des plaines dont le sol est sablonneux, parce que cette sorte ne garde pas l'eau aussi long-temps.

Je ne parlerai point des diverses manières d'arroser les Prairies, en ayant assez longuement traité au mot IRRIGATION.

Répandre, à la fin de l'hiver, des balles de céréales (menue paille) sur les Prés, pour en garantir l'herbe poussante des effets du hâle & de la déperdition de la chaleur, est d'autant meilleur qu'il en résulte de plus un engrais. *Voyez PAILLE MENUE.*

Presque partout on proscriit les arbres des Prés, sous prétexte qu'ils altèrent par leur ombre l'herbe qui les entoure. En effet, l'ombre l'étiolé plus ou moins; mais cet étiolement ne peut être regardé comme nuisant à sa qualité d'une manière remarquable, que lorsque l'ombre est permanente, par exemple, au nord d'une haie fort élevée; en conséquence, je voudrais que les Prairies en plaine, comme les Prairies hautes & les Prairies basses, fussent entourées de haies. Les excellentes Prairies de Normandie, où on engraisse tant de bœufs, ne sont-elles pas dans ce cas, & s'en plaint-on, quoiqu'il y ait dans ces haies des arbres de la plus haute stature?

Par des lois qui remontent aux siècles de la barbarie, beaucoup de Prairies en plaine sont indivises entre leur propriétaire & tous les habitans de la commune, & souvent de beaucoup de communes, c'est-à-dire, qu'il n'a que la coupe de la première herbe, & que, dès qu'elle est fauchée, ces habitans ont le droit d'envoyer leurs bestiaux sur ces Prairies jusqu'au printemps suivant. Dans d'autres lieux, ce droit ne s'exerce par les habitans qu'après la coupe de la seconde herbe. Avec de tels droits, on n'aura jamais une bonne Prairie; aussi est-il bien à désirer que le Code rural en détruise l'effet, soit en autorisant le rachat forcé, lorsqu'ils sont fondés sur un titre, soit en les sup-

primant sans indemnité, lorsque l'usage seul les a établis.

On suit dans quelques exploitations en Angleterre, & j'en ai vu en France des expériences, la méthode de tenir les Prés, tant les naturels que les artificiels, en rangées ou mieux. en bandes de deux pieds de large, alternant avec des bandes de même largeur, cultivées en pommes de terre, en fèves de marais, en haricots & autres plantes qui exigent des binages d'été. Malgré la beauté des récoltes qui doivent résulter & qui résultent réellement de cette méthode, je ne crois pas qu'elle doive être préconisée, à raison de la difficulté d'empêcher l'herbe de se verser sur ces parties labourées, & de s'opposer à la culture des plantes qui y ont été plantées ou semées.

Le malheureux état actuel des Prairies soumise au parcours pourroit être amélioré par une mesure qui seroit dans les intérêts des personnes qui y ont droit; c'est de ne mettre les bestiaux dans ces Prairies qu'après qu'elles auroient été arrosées & que le regain auroit acquis la plus grande partie de sa hauteur. On en agit ainsi dans les herbages de la ci-devant Normandie, & dans tous ceux appartenant à des particuliers éclairés, où on élève des chevaux ou des bêtes à cornes, où on engraisse des bœufs. *Voyez ENGRAIS.*

Dans ce cas la Prairie seroit partagée en autant d'enclos qu'il seroit nécessaire pour que les bestiaux, après être restés une semaine dans l'un d'eux, passassent dans un autre, & ne revinssent au premier que lorsque l'herbe y seroit revenue. *Voyez PATURAGE & FEUILLE.*

Les produits des Prairies de toutes les sortes se consomment en vert ou en sec, & dans le premier cas, ou sur le Pré ou dans l'écurie.

Le dernier de ces modes n'est pas ici dans le cas d'être discuté, parce qu'on ne peut se refuser à donner du foin sec pendant l'hiver lorsqu'il n'y a pas d'herbe, sur les routes, dans les villes, enfin, quand cela convient, & que de plus il est reconnu qu'il nourrit mieux que l'herbe.

Mais on n'est pas même d'accord sur la question de savoir s'il vaut mieux mettre les bestiaux dans les Prairies que de les nourrir au vert à la maison.

Les bestiaux qui paissent dans les Prairies leur nuisent, 1°. en en mangeant l'herbe avant sa maturité, & en en retardant par conséquent la repousse; 2°. en en arrachant quelques pieds & en en écrasant de manière à les faire périr en bien plus grand nombre; 3°. en en rendant la surface inégale par leur piétinement. Ces inconvénients sont compensés par l'économie qu'il y a de laisser les bestiaux dans le Pré, par leur bon état de santé, par leur chair plus savoureuse, leur graisse plus ferme, leur lait plus chargé de beurre, &c. D'ailleurs, on peut les diminuer par les précautions dont il a déjà été, & dont il sera encore question. Aussi le nombre des cultivateurs qui font

faucher l'herbe pour la donner à la maison est-il fort borné, malgré qu'il soit certain qu'on gagne à cette méthode une moindre perte de fourrage, un engrais plus prompt, un lait plus abondant & plus de fumier.

On a proposé de diminuer ces inconvénients en établissant des crèches & des râteliers portatifs pour les placer le long des chemins, dans le voisinage des Prairies, pour y déposer à moins de frais le foin coupé, & pour faire faire de l'exercice & prendre l'air aux bestiaux qu'on y conduiroit; mais cette modification est encore impraticable en grand.

Je suis donc d'avis qu'il ne faut employer la nourriture à la maison que dans des circonstances particulières, à moins qu'on n'ait que peu de bestiaux, & que le besoin de fumier se fasse impérieusement sentir.

Je ne veux pas pour cela qu'on se refuse de donner de l'herbe aux bestiaux à l'écurie, soit le soir, soit pour suppléer à la trop petite quantité de nourriture qu'ils ont trouvée dans les pâturages, soit les jours de pluies, soit lorsqu'ils sont malades, lorsqu'ils viennent de mettre bas, &c. &c.

L'herbe qu'on donne aux bestiaux dans l'écurie, surtout si elle contient beaucoup de trèfle ou de luzerne, surtout si c'est pour des bêtes à laine, doit être sèche & fanée, à raison des dangers des INDIGESTIONS ou des METEORISATIONS. *Voyez ces mots.*

Les jeunes animaux & les bêtes à laine sont ceux qui souffrent le plus par suite de la nourriture à la maison, malgré que les poulains de luxe soient ainsi élevés en Angleterre. *Voyez CHEVAL.*

La manière de brouter l'herbe varie dans chaque espèce d'animal, & cette manière influe sur la conservation des Prairies, ou au moins sur la conduite à suivre à leur égard: par exemple, les bêtes à cornes embrassent une poignée d'herbe avec leur langue & la cassent par un mouvement de torsion; il faut donc que cette herbe soit haute & serrée; le cheval pince l'herbe avec ses dents, & la coupe très-court, par poignées: il en est de même de la brebis, quoique, comme les bêtes à cornes, elle n'ait pas de dents à la mâchoire supérieure, mais c'est brin à brin. Ainsi on peut mettre d'abord les vaches & les bœufs dans un Pré, ensuite les chevaux, enfin les moutons. Les chevaux paissent, avec raison, pour nuire le plus aux Prairies; aussi, dans les herbages de Normandie, destinés à l'engrais des bœufs, les baux ne permettent-ils qu'un certain nombre de chevaux par arpent.

Toujours il est à désirer qu'un Pré en plaine, comme un Pré haut, soit clos de haies ou de fossés entretenus avec soin pour empêcher les délits; que sa surface soit aussi unie que possible pour favoriser le fauchage, & en conséquence débarrassé chaque printemps des taupinières qui auroient pu s'y former pendant l'hiver. Outre les prairies, dont il ne doit pas rester une seule, il faut encore avoir

soin d'enlever les branches d'arbres & autres objets volumineux qui pourroient nuire à l'action de la faux, lors de la coupe des Prairies, & surtout les feuilles sèches d'une certaine largeur, comme celles des peupliers, des érables, des chênes, parce qu'elles s'opposent à la croissance de l'herbe, & que quelques-unes, telles que celles de chêne, y portent de plus un principe d'infertilité. Chaque année, lorsque l'herbe n'aura pas encore acquis plus de quatre à cinq pouces, on y enverra quelques ouvriers intelligens, armés d'une pioche à fer étroit ou d'une houlette à sarcler, pour couper entre deux terres, & par-là détruire les grandes plantes nuisibles à la croissance des autres, & impropres à la nourriture des bestiaux, comme le COLCHIQUE d'automne, le NARCISSE des poètes, les ORCHIS & OPHRYS, l'ORTIE, le PLANTAIN à grandes feuilles, la PRIMEVÈRE officinale, le SENEÇON JACOBÉE, la CHRYSANTHÈME, les RENONCULES. (Voyez ces mots.) Si ces plantes sont trop multipliées, on labourera le Pré pour les faire disparaître en masse. Je ne parle pas de l'enlèvement des buissons, parce que je suppose qu'il ne s'en trouve pas dans une Prairie bien tenue de longue main, mais je dois recommander celui des ACCRUS, qui auroient pu être la suite du voisinage des haies & des arbres fruitiers. Voyez ce mot.

C'est encore à la même époque qu'on fait réparer les fossés, combler les trous formés par les pieds des bestiaux, éparpiller les crottes des chevaux & les boues des bêtes à cornes. Ces opérations faites, on met dans les Prés l'eau trouble, si on en a à sa disposition, sinon on se contente d'eau claire. Voyez IRRIGATION.

Quand on nourrit ses bestiaux à l'écurie & à l'étable, & qu'on est obligé de leur donner de l'herbe verte tous les jours, on commence à faucher les Prairies dès que la faux peut mordre. (Voyez NOURRITURE des animaux.) Quand c'est pour en faire du foin, il faut, pour en couper l'herbe, qu'elle soit arrivée au point de maturité convenable.

Mais quel est ce point de maturité convenable? Cette question a été l'objet de longues discussions, lorsqu'on ne jugeoit de l'agriculture que d'après des procédés de pratique ou des idées vagues d'une théorie mensongère. Aujourd'hui que l'observation s'appuie sur la botanique, la chimie, la physique, la physiologie végétale & animale, il ne sera pas difficile de la décider. Je dirai donc avec assurance: il faut couper les foins où les graminées dominent, environ à l'époque où ces graminées ont fini de fleurir, parce que c'est alors qu'elles ont acquis toute leur hauteur & qu'elles contiennent le plus de matière sucrée, matière qui est leur principe véritablement nutritif. Si on les coupoit plus tôt, on perdrait sur la quantité & sur la qualité; si on les coupoit plus tard, on gagneroit en quantité & on perdrait en qualité, parce que la partie sucrée

auroit été employée à perfectionner la graine, laquelle tomberoit dans les opérations du fauchage, bottelage, transport, &c. C'est à raison de plus grand poids & du moins de retraite par la dessiccation, que tant de cultivateurs (soit par ignorance, soit par avilissement) attendent, pour faucher, l'époque de la maturité complète des graminées. Quant aux Prairies où les graminées ne dominent pas, on procède bien en les fauchant, lorsque les fruits de ces graminées commencent à mûrir; ou, s'il y a de la luzerne, lorsque la moitié des fleurs des principaux épis de cette plante sont tombées.

L'époque de la coupe des foins ne peut donc être fixée d'une manière générale pour toute la France, même pour un canton particulier, puisqu'elle varie chaque année, selon la température du printemps & de l'été, & dans chaque localité, selon les espèces de plantes qui y dominent, la nature du sol, l'exposition, &c.

Il est des cultivateurs qui veulent qu'on laisse mûrir l'herbe des Prairies avant de la couper, sous le prétexte que ces graines la regarniront; mais ils ne savent pas que cette graine ne levera pas, ou si elle lève, le plant qu'elle aura donné ne subsistera pas, puisque le sol est fatigué d'en porter, ainsi que j'ai déjà fait remarquer. Voyez ASSOLEMENT & SUBSTITUTION DE CULTURE.

Deux ou trois jours de plus ou de moins sont de peu d'importance pour l'opération de la coupe des foins, comparativement à la certitude de n'avoir pas de pluies pendant sa durée & celles qui en font la suite, comme le fanage, le bottelage, le transport, &c. Ainsi il faut consulter le baromètre, consulter les PRONOSTICS (voyez ce mot), lorsqu'on juge être dans le cas de l'entreprendre & agir d'après leurs indications.

Le jour fixé, le cultivateur rassemble les faucheurs & les faneurs qu'il a arrêtés d'avance, & les met à l'ouvrage d'après les bases développées aux mots FAUCHER, FAUCHEUR.

Le foin fauché est laissé en ondains ou *andins* un ou deux jours, selon la chaleur de la saison, puis fané, c'est-à-dire, retourné, éparpillé autant que besoin pour présenter toutes ses surfaces au soleil.

Lorsque le temps est incertain pendant la fauchaison, il vaut mieux laisser le foin en *ondains* ou éparpillé que de le mettre en *petites meules*, ou *mulons*, ou *veilloies*, parce que, dans le cas de pluie, il se dessèche plus vite lorsqu'il est épars.

L'action d'un soleil trop brûlant n'est point avantageuse au fanage des foins, surtout à celui de la luzerne & du trèfle, parce qu'il rend les tiges trop cassantes & fait tomber les feuilles. Ce cas existant, on suspend l'opération pendant la grande chaleur du jour. L'art du faneur, c'est de l'avancer sans la précipiter, & on y parvient en laissant le foin en couches plus épaisses.

Aussitôt que le beau temps est revenu, on retourne les ondains, puis on les fait *sauter*, c'est-à-

dire éparpiller, pour que le foin se dessèche plus rapidement & qu'on puisse plus tôt le rentrer.

De la dessiccation du foin dépend sa bonté & sa conservation. On ne peut donc la trop surveiller.

Voyez FANER.

Il n'est jamais bon, comme on le fait en tant de lieux, d'économiser sur le nombre des faneurs, parce qu'il peut arriver un orage, & que le foin risque d'être gâté s'il n'est pas mis au moins en petites meules, même perdu; car il arrive quelquefois que le vent le pousse dans la rivière ou le disperse tellement sur les champs voisins, qu'on ne peut le réunir.

Les débordemens momentanés des rivières, suite de ces orages, font aussi fréquemment perdre beaucoup de foin coupé.

Lorsque le foin est jugé suffisamment sec, on que, ne l'étant pas suffisamment, on a lieu de craindre la pluie, on le met en petites meules, c'est-à-dire en cônes obtus de trois pieds de large & de haut, meules qu'on étend de nouveau dans le second cas, lorsque le temps est redevenu beau; puis, au bout de quelques jours, on réunit un certain nombre de ces petites meules pour en former des grandes, c'est-à-dire, qui aient huit à dix pieds de large & de haut. On le laisse ainsi disposé jusqu'à ce qu'on ait le temps de le conduire à la maison. Sa surface se décolore un peu par l'action des rayons du soleil & par l'effet des pluies, mais cela disparoit à la suite du mélange dans l'action du bottelage.

Il est des lieux ou des années où, faute de place dans les fenils ou les granges, on est obligé de laisser la totalité ou une partie des meules de foin au milieu ou sur le bord des Prés, malgré les inconvéniens qui en résultent pour le Pré, dont l'herbe qui est sous ces meules meurt, & relativement au foin dont la surface s'altère au point de n'être plus bonne qu'à faire de la litière, & même que du fumier. Pour parer à ce dernier inconvénient, on les couvre de paille de la même manière que les MEULES de blé. *Voyez ce mot.*

A-t-on l'intention de transporter de suite le foin à la maison, on fait arriver les chars, qui ont été visités & réparés, quinze jours à l'avance, jusqu'après des meules, & on les charge avec des fourches.

Dans l'opération de la fauche, & encore plus dans celles du fanage, de la réunion en meules, &c. toutes les graines menues des plantes qui composent le foin, tombent & servent à regarnir le Pré, lorsqu'elles ne deviennent pas la proie des oiseaux & des compagnons, mulots, souris, &c. Celles qui tombent sur le fenil sont donc presque toutes mauvaises: de-là vient le peu de réussite des semis faits avec ce qu'on appelle du *poussier de foin*.

Arrivé à la maison, le foin s'amoncèle dans les fenils au moyen d'une fourche & à bras d'homme. (*Voyez FENIL & FOURCHE.*) Là, il reste jusqu'à la consommation ou la vente sans qu'on y touche;

mais il seroit bien à désirer qu'on pût le changer de place trois mois après, uniquement pour le remuer, car cette opération lui est toujours utile.

Il est des cultivateurs qui font trépigner le foin dans les fenils, afin qu'il tienne moins de place; mais ils risquent qu'il s'échauffe & s'altère par suite de cette opération, ainsi que je le dirai plus bas.

Cette manière de procéder est celle qu'on employoit généralement & qu'on emploie encore dans les cantons de petite culture; mais aujourd'hui on trouve plus avantageux, & relativement à la conservation du foin, & relativement à l'économie ou à la surveillance de son emploi, de le bottelet sur le Pré même, malgré que cette opération soit alors plus chère, & que ses suites soient la nécessité d'un plus grand local.

Le foin bottelé se conserve mieux, parce que l'air peut circuler entre les bottes, & que chaque botte est pour ainsi dire isolée de ses voisines. On peut d'ailleurs plus facilement le changer de place.

Il est plus économique, parce qu'on fait mieux la quantité qu'on en donne chaque jour aux bestiaux, & que les valets, lorsqu'il est en tas, sont toujours déterminés à croire qu'ils ne leur en donnent pas assez.

On peut surveiller plus certainement son emploi; car sachant ce qu'on a récolté, ce qu'on a de bestiaux, & ce que chacun d'eux doit consommer par jour, il est toujours facile de savoir s'il y a eu ou non infidélité ou gaspillage.

On doit recommander aux botteleurs d'enlever rigoureusement les chardons & autres grandes plantes qui pourroient blesser le palais des bestiaux ou nuire à la vente du foin.

Quelque simple que soit le bottelage, il exige un ouvrier fort exercé, pour être bien fait. On gagne toujours à payer les bons quelque chose de plus. Dans les pays de grande culture, il est des hommes qui se consacrent uniquement à cette opération. Le taux légal des bottes est cinq livres; & il est étonnant avec quelle précision ces hommes jugent la quantité de foin qu'il est nécessaire de prendre pour former ce poids. C'est avec un double crochet de fer, dont le manche est très-court, qu'ils opèrent. Les liens sont de foin cordelé, & au nombre de deux ou trois. Il y a long-temps qu'on a renoncé à ceux de bois aux environs de Paris; mais on en fait encore usage dans beaucoup de départemens, au préjudice des forêts. *Voyez HART.*

Une méthode très-avantageuse à employer lorsqu'on a des foins peu secs qu'on est forcé de rentrer, c'est de les stratifier avec de la paille, c'est-à-dire, de mettre alternativement une couche de paille & une couche de foin, sans les tasser. Le foin communique une partie de son odeur & de sa saveur à la paille, & la rend plus agréable à manger. C'est surtout pour les regains destinés à la nourriture des brebis pendant l'hiver, que je conseille de l'employer, parce que ces regains séchent

fèchent ordinairement fort mal, & qu'on a alors de la paille d'avoine en grande quantité à sa disposition.

On reconnoît que le foin est bien préparé lorsqu'il est très-vert, très-fec & très-odorant.

Le foin nouveau passe pour être nuisible aux bestiaux, & surtout aux chevaux; en conséquence on ne le leur donne, à moins qu'on ne puisse faire autrement, que quelques mois après sa récolte. Il est même des entrepreneurs de charrois, de diligences, &c. qui n'en consomment jamais que d'un an de coupe. Je ne chercherai ni à appuyer ni à combattre ce résultat de l'expérience, parce que cela me meneroit trop loin, & que j'ai encore bien des choses à prendre en considération avant de finir cet article.

Après trois ans, le foin perd sa saveur, son odeur, & même, à ce qu'il paroît, sa faculté nutritive. Pour le rendre moins désagréable aux bestiaux, on le mêle alors avec un tiers de nouveau, s'il est destiné à des vaches ou à des brebis, ou on le mouille avec de l'eau salée. Rien n'est meilleur que le sel pour rendre sain le foin altéré, quelle que soit la cause de son altération.

Les domestiques qui distribuent le foin aux bestiaux, doivent être prévenus qu'il faut le battre ou le secouer pour faire tomber la poussière qui auroit pu s'y mêler dans le fenil; car cette poussière les fait touffer, ce qui les fatigue, & peut devenir l'origine d'une maladie grave.

La quantité de foin qu'on doit distribuer journellement aux bestiaux, varie suivant sa qualité, suivant leur espèce, leur grosseur, le travail qu'on exige d'eux, les autres sortes de nourritures qu'on leur donne ou qu'ils sont mis à portée de prendre. Je ne puis par conséquent pas indiquer quelque chose de précis à cet égard. Je dirai seulement que, lorsque les chevaux en mangent trop, ils sont exposés à devenir FOURBUS. Voyez ce mot.

Amoncelé sans être bottelé, trop vert ou mouillé, dans un fenil, le foin court risque de moisir, de pourrir & même de s'enflammer, & ce d'autant plus certainement qu'il est plus rapproché par le trépignement, & que le fenil est plus exactement fermé.

Le foin moisi est repoussé par les bestiaux; & lorsqu'ils sont forcés par la faim d'en manger, il leur cause des nausées & des douleurs d'entrailles, dont les suites peuvent devenir très-graves. Son odeur seule leur répugne, & la poussière qui s'en échappe leur cause souvent une toux convulsive. Lorsqu'on le lave & le sale, on diminue un peu de ces inconvéniens; mais on ne les anéantit pas. En général, il vaut mieux, après l'avoir lavé, puis séché pour enlever la poussière, l'employer à faire de la litière, que de tenter de l'employer à leur nourriture. Il fournit un excellent fumier, à raison de la plus grande partie de principe sucré qu'il contient.

Le foin pourri, s'il l'est peu, peut être utilisé

de la même manière; s'il l'est beaucoup, on le portera directement sur le fumier.

Les incendies par l'amoncellement du foin mouillé sont bien plus communs qu'on ne pense, parce qu'on est disposé à les attribuer plutôt à la malveillance ou à l'inattention; ils s'annoncent à l'avance dans le grenier, par une grande chaleur, par le développement d'une odeur particulière & d'une vapeur humide, circonstances auxquelles les agens inférieurs de la culture sont généralement peu d'attention: cet événement est plus rare dans les fenils dont le foin est bottelé; & il ne doit jamais avoir lieu dans ceux où il est stratifié.

La seconde coupe des Prés s'appelle REGAIN. (Voyez ce mot.) Lorsqu'il y a trois ou un plus grand nombre de coupes, on les appelle première, deuxième, & regain la dernière.

Les regains ne sont jamais ni aussi abondans ni aussi nourrissans que la première herbe. Ils sont généralement foibles dans les hauts Prés par l'effet de la sécheresse, & dans les bas Prés par l'effet du peu d'élevation de leur température: aussi est-il rare qu'on ne les livre pas au pâturage. Cependant, lorsqu'on a coupé la première herbe de bonne heure, qu'on a pu arroser, ou qu'il a plu à propos & que la chaleur s'est long-temps soutenue, leur coupe ne laisse pas que d'être avantageuse. C'est dans les départemens méridionaux qu'ils acquièrent le plus de valeur.

Aux environs de Paris & plus au nord, les regains sont principalement destinés à la nourriture des vaches & des moutons. Rarement on les met dans un commerce, autre que celui de voisin à voisin.

La dessiccation des foins de regain est plus difficile que celle de ceux de première herbe, parce que la chaleur du soleil est moindre à l'époque où on les coupe. C'est pour eux que la pratique de la stratification avec la paille est principalement dans le cas d'être recommandée.

Jamais les regains ne doivent être mêlés avec les foins, qu'ils altèrent, sous la considération de leur valeur vénale, comme sur celle de leur valeur réelle. Un fenil particulier doit leur être consacré.

M. Yvert recommande de faire fermenter le regain en tas avant de le faire dessécher, parce que la fermentation accélère beaucoup sa dessiccation. Il assure que ce regain est mangé avec plaisir par les bestiaux, & qu'il leur est très-profitable.

Un article de gazette proposoit de le mettre dans des tonneaux & de le saler.

Dans certains cantons d'Angleterre, on réserve les regains pour les faire pâturer à la fin de l'hiver; leur herbe, quoique devenue jaune, étant encore très-bonne à cette époque. Il est à désirer que cette pratique s'établisse en France, où on est si sujet à manquer, au printemps, de nourriture pour les bestiaux.

Il est reconnu qu'un arpent de Pré de plaine, de qualité moyenne, doit donner, année com-

mune, environ trois mille livres de foin sec à sa première coupe, & moitié de regain.

Les intermédiaires entre les Prés en plaine & les Prés bas, dont il me reste encore à traiter, sont aussi insensibles que celui des premiers avec les Prés hauts. On ne fait non plus comment indiquer le point de séparation entre les Prés bas, les tourbières & les marais, lorsque ces derniers n'offrent pas de buissons, & qu'ils sont en partie desséchés: beaucoup d'entr'eux sont même réellement des marais pendant l'hiver. *Voyez* MARAIS & TOURBIÈRE.

Les Prairies basses se reconnoissent, lors même que les chaleurs de l'été les ont complètement desséchées, à l'abondance des laiches à feuilles coupantes, des scirpes & des joncs à tiges dures qui s'y montrent. Le fourrage qu'elles donnent est appelé *aigre* dans beaucoup de lieux, & ce nom est bien appliqué: il est coriace & peu nourrissant; souvent il conserve, même après sa dessiccation, une odeur marécageuse qui en éloigne les bestiaux, surtout les brebis. Les buffles seuls s'en accommodent fort bien. Il donne fréquemment aux moutons, qui le mangent en vert, la maladie appelée la POURRITURE. *Voyez* ce mot.

Étant froides par leur position enfoncée, froides par les eaux qui les abreuvent, les Prairies basses sont bien plus tardives que les autres. On ne les coupe que quinze jours, un mois même après les Prairies de plaine, & rarement on peut en espérer un regain de quelque importance: aussi les abandonne-t-on très-généralement à la pâture, lorsqu'elles ont été fauchées. Lorsqu'elles se rapprochent des Prairies de plaine, leur foin peut se donner seul aux bœufs & aux vaches; mais quand elles sont presque marécageuses, il faut le mêler avec de l'autre pour le rendre appétissant même à ces animaux. Quelquefois il ne peut servir qu'à faire de la litière, comme celui de marais.

Le sol des Prairies basses est presque toujours argileux; il peut quelquefois, avec peu de dépense, être desséché, au moins pour l'été, par des FOSSÉS, des PIERRÈS, des FASCINAGES (*voyez* ces mots), & même par des inondations d'eau trouble (*voyez* au mot MARAIS). D'autres fois cela ne peut avoir lieu sans des dépenses supérieures à sa valeur. Cet objet a été traité au long au mot DESSÈCHEMENT: j'y renvoie le lecteur.

Lorsqu'une Prairie basse a été desséchée, il faut la labourer & cultiver sur son sol des céréales, des plantes à graines huileuses, des fèves de marais, &c., afin de faire périr les herbes de marais qui s'y trouvoient. On y sème ensuite de la luzerne, &c., au bout de quelques années, des graines de Prés de plaine, afin de la transformer en bon Pré.

Le plus souvent labourer les Prés bas est une opération avantageuse à entreprendre sur ceux qui ne peuvent se dessécher, mais dont l'eau s'éva-

pore en plus grande partie à l'époque des chaleurs de l'été, parce que par-là on change, au moins en partie, la nature des herbes qui s'y perpétuoient.

C'est encore les améliorer que de détruire, par les moyens que j'ai indiqués à l'occasion des Prairies hautes, les grandes plantes qui tiennent la place de celles que les bestiaux préfèrent, ou celles qui sont des poisons pour eux.

Celles des plantes qu'il faut principalement détruire sont le FLUTEAU, la SAGITTAIRE, l'IRIS, la PATIENCE, le LICOPE, la SCROPHULAIRE, la CONSOUDE, les CYRSES, l'EUPATOIRE, la BERCE, la SALICAIRE, la SPIRÉE, l'ÉPILOBE, le PIGAMON, le POPULAGE; & pour le danger dont elles sont pour les bestiaux, la CICUTAIRE, les ŒNANTHES & les RENONCULES.

Au reste, il est dans ces Prés bas de très-bonnes plantes, comme les GRAMINÉES proprement dites, même le ROSEAU, que les bestiaux aiment beaucoup dans sa jeunesse, les VÉRONIQUES, le LAITRON des marais, l'ÉPERVIERE des marais, les BERLES rampante & verticillée, les GESSSES des Prés & des marais. *Voyez* tous ces mots.

Il est une famille de plantes qui se substitue toujours aux bonnes plantes des prairies lorsque le terrain est fatigué de les porter, & qu'on accuse de les faire périr, c'est celle des MOUSSES. (*Voy.* ce mot.) Partout on dit que la mousse *mange l'herbe*, mais on ne dit nulle part que l'herbe mange la mousse, quoique cela soit aussi vrai. Il suffit de garnir de fumier consommé une Prairie haute, d'arroser par irrigation une Prairie de plaine, de saupoudrer une Prairie basse de chaux, pour en faire disparaître la mousse. Dans ces trois sortes de Prairies, les mousses dont on se plaint sont différentes, mais agissent de la même manière: si elles paroissent plus tôt & sont plus abondantes dans les mauvais sols, c'est que ce sol est plus tôt fatigué de porter de la bonne herbe; s'il en est de même dans les lieux ombragés, surtout au nord des murs, des haies, c'est que, comme je l'ai déjà fait remarquer plus haut, les bonnes plantes étant affoiblies dans ces lieux par un commencement d'étiollement, elles sont moins susceptibles de résister aux suites de l'épuisement du sol. Je dois de plus ajouter que là les mousses se plaisent mieux qu'au soleil, & prennent pour elles ce qui auroit appartenu aux bonnes plantes, des sucres qui viennent généralement à toutes; car il est de fait que lorsqu'on enlève les mousses d'une Prairie, l'herbe y acquiert momentanément un peu de vigueur nouvelle.

Quoique je ne blâme point l'opération d'enlever les mousses des Prairies, surtout si l'on veut tirer un parti quelconque de ces mousses, je crois qu'il est beaucoup plus sûr de ranimer la vigueur des bonnes herbes par les moyens que j'ai indiqués plus haut, ou de labourer le terrain. Je rappelle spécialement ici, à l'occasion des Prairies basses,

parce qu'il y a, à raison de la surabondance d'humus non soluble qui s'y trouve, parmi ces moyens la chaux, cet amendement si puissant, si peu coûteux, & cependant si peu employé en France. *Voyez CHAUX & MOUSSE.*

Une autre opération qu'on devoit toujours exécuter dans les parties des Prairies naturelles qui sont dégarnies d'herbe, immédiatement après l'enlèvement des mouffes, enlèvement qui doit avoir lieu vers la fin de l'hiver, c'est le semis de graines de plantes différentes de celles qui s'y trouvent. Ainsi, si les graminées y dominant, on y répandra de la graine de légumineuses, & *vice versa*. N'y plaçât-on que des plantes annuelles, que de l'avoine, que de la vesce, par exemple, on gagneroit déjà beaucoup, puisqu'on retireroit un revenu d'un terrain qui n'en eût point donné.

M. Daelle ayant semé de l'avoine sur une Prairie basse qu'il avoit recouverte d'un demi-pouce de terre, obtint une belle coupe de cette avoine, & de plus, environ deux mois plus tard, une belle coupe de foin. Il semble qu'en les grattant avec une herse à dents de fer, on pourroit étendre cette pratique aux Prairies en plaine avec un grand avantage. Je sollicite les propriétaires éclairés de faire des essais à cet égard.

Ainsi que je l'ai déjà observé plusieurs fois depuis le commencement de cet article, & ainsi qu'on a dû le conclure bien plus souvent, les Prairies naturelles sont peu avantageuses dans les terrains qui ne sont pas fertiles ou susceptibles d'être arrosés. On a donc dû sentir de tout temps l'avantage d'en former d'artificielles; cependant il ne paroît pas, d'après les documens qui nous restent, qu'on en ait beaucoup établi dans l'antiquité: elles n'étoient pas connues en France avant Olivier de Serres qui les a spécialement conseillées, & qui leur a donné le nom qu'elles portent. Ce n'est que depuis le milieu du dernier siècle qu'elles ont acquis la faveur dont elles jouissent en ce moment, faveur qui s'étend chaque année, & qui se perpétuera sans doute.

Quand on considère les immenses avantages que l'agriculture retire aujourd'hui des Prairies artificielles, on ne conçoit pas comment elles ont pu être dédaignées des cultivateurs antérieurs à notre âge, comment il en est encore qui persistent à les repousser. En effet, n'est-il pas évident qu'avec elles on peut avoir partout telle quantité de bestiaux qu'on desire, & qu'avec beaucoup de bestiaux on se procure beaucoup de fumier, & par suite des récoltes abondantes en céréales & en tout autre genre de culture? Je ne parle pas du puissant moyen qu'elles offrent de perfectionner les assolemens, parce que la théorie des assolemens n'est connue que depuis un petit nombre d'années, & qu'elle ne pouvoit pas l'être lorsque les élémens de la physique, de la chimie & de la physiologie végétale étoient ignorés. *Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.*

Je devois peut-être développer ici tout le bien qui résulte des Prairies artificielles, n'en ayant parlé plus haut que d'une manière générale; cependant leur importance se déduit de tant d'articles de ce Dictionnaire, que cela me paroît superflu. D'ailleurs, les développemens dans lesquels il faut que j'entre encore sur ce qui les concerne, suffira pour convaincre les plus incrédules.

Dans une exploitation convenablement réglée, les Prairies artificielles doivent être d'autant plus étendues que le terrain est plus mauvais, parce que ce terrain exige plus d'engrais & par conséquent de bestiaux. Un excès en plus est bien moins à craindre qu'un excès en moins. *Voyez ENGRAIS.*

Il y a trois sortes de Prairies artificielles: 1^o. celles qui sont formées, comme les Prairies naturelles, d'un grand nombre d'espèces de plantes, parmi lesquelles les graminées & les légumineuses doivent toujours prédominer; ce sont les Prés gazons de quelques auteurs; 2^o. celles dans lesquelles on ne fait entrer qu'une seule espèce, ou au plus deux ou trois espèces de plantes; ce sont, lorsqu'une légumineuse les forme, celles auxquelles on applique le plus particulièrement ce nom; 3^o. celles composées de plantes annuelles ou de plantes vivaces, qui sont destinées à ne donner qu'une récolte. On les appelle plus communément PRAIRIES TEMPORAIRES.

Un Pré naturel, labouré & rétabli de suite, en y semant les graines des mêmes espèces de plantes qui y croissoient, semble ne pas devoir être rangé parmi les artificielles; cependant, comme l'art a concouru à son établissement, beaucoup de personnes soutiennent qu'il fait partie de leur catégorie, &, avant la révolution, la loi les distinguoit en effet, puisqu'ils étoient assujettis, en cette qualité, à la dîme & autres impôts, au moins dans certains cantons, dans le Lyonnais, par exemple.

Un Pré labouré, lorsque les traces de l'action de la charrue sont effacées, ne diffère plus d'un Pré véritablement naturel que par la supériorité de ses récoltes; ainsi il ne demande pas d'autres soins annuels.

J'ai déjà parlé de l'utilité qu'on retire de l'opération de labourer de loin en loin les Prés, même les meilleurs, pour renouveler la surface de leur sol, le rendre plus perméable aux racines des plantes. Je ne crois pas devoir insister sur cette utilité, qui est prouvée par l'expérience & appuyée sur la théorie la plus rigoureuse.

Il ne doit donc être ici question que des Prés formés sur des terres qui n'en offroient pas de temps immémorial.

Pour établir un Pré dans un champ, il faut le labourer le plus profondément possible avant l'hiver, puis légèrement à l'issue de cette saison, pour, après l'avoir débarrassé de ses mottes, nivelé & hersé, le semer en graines de foin & ensuite le rouler.

Je dis de le herfer avant de le semer, parce que la graine de foin ne doit pas être enterrée si on veut qu'elle lève toute.

Généralement la graine de foin qu'on amasse sur le sol des fenils, n'est pas bonne; en conséquence il faut en forcer la quantité.

Cultiver à part les bonnes plantes des Prairies naturelles pour en récolter la graine, & l'employer à un semis, seroit fort desirable; mais l'embaras & la dépense en éloignent. Je n'en recommanderai pas moins cette utile pratique, ne fût-ce que pour pouvoir facilement regarnir chaque année les vieux Prés.

La graine de foin ne tarde pas à lever si le terrain est humide, ou qu'il pleuve. Voyez GAZON.

Un Pré ainsi semé & levé demande à être garanti des bestiaux pendant sa première année. Vers la fin de l'été, un homme armé d'une pioche à fer étroit, ou d'un sacloir, en parcourra toute l'étendue pour couper entre deux terres les plantes qui, par leur grandeur & leur inutilité, doivent en être exclues. Un autre homme en enlèvera, aussi rigoureusement que dans les Prairies naturelles, les pierres grosses & petites, car elles nuisent beaucoup, & à la croissance, & à la coupe de l'herbe. (Voyez ÉPIERREMENT.) On n'en coup. ra pas l'herbe cette première année, d'après le principe que les feuilles nourrissent les racines, & que les racines font pousser les tiges. L'année suivante on la traitera, sous ce rapport, comme une vieille Prairie.

Les bestiaux seront sévèrement écartés du pâturage de ces Prés, au moins pendant les deux premières années, pour donner le temps au sol de se consolider; car quelque bien roulé qu'il ait été, il sera toujours dans le cas d'être altéré par le piétinement des bestiaux gros & petits.

Cette Prairie fera d'autant plus belle que ce terrain sera meilleur, ou aura été plus fumé, qu'elle sera susceptible d'irrigation, de terreautement, &c. Si la graine, par suite de sa mauvaise nature ou de la sécheresse de la saison, n'avoit pas bien levé, il faudroit regarnir les places vides en automne, après les avoir grattées avec un râteau.

Un tel Pré peut subsister un nombre d'années indéterminé; mais il est certainement profitable de le détruire dès qu'il commence à se dégarnir.

Il est des cantons où ces fortes de Prés sont en faveur; mais ces cantons ne sont pas aussi nombreux que les amis de la prospérité agricole de la France peuvent le désirer.

Plusieurs personnes pensent, & je ne m'éloigne pas de leur idée, que ces fortes de Prés doivent toujours commencer par une Prairie artificielle composée de légumineuses.

Des deux fortes de Prairies comprises dans la seconde catégorie, l'une, celle composée uniquement de graminées, encore plus d'une seule es-

pèce de graminée, ne peut subsister long-temps; parce que les racines des plantes de cette famille s'approfondissant peu & s'étendant beaucoup à la surface du sol, elles l'épuisent promptement: elles ne tardent donc pas à rentrer dans celles dont je viens de parler. On dit qu'il s'en établit souvent en Angleterre; mais je ne sache pas qu'on en ait formé en France dans d'autre but que celui de faire des expériences, & d'avoir de la graine pure de bonnes espèces pour regarnir celles qui sont détériorées.

Quelquefois on forme aussi des Prairies artificielles avec d'autres espèces de plantes vivaces, parmi lesquelles les plus fréquentes sont la PIMPRENELLE & la CHICORÉE. Voyez ces deux mots; voyez aussi PASTEL, TOPINAMEOUR.

Les Anglais ont remarqué que ces sortes de Prés duroient moins que les autres; mais ils n'en ont pas indiqué la cause, qui est l'épuisement plus prompt du sol, épuisement dont j'ai déjà parlé plusieurs fois.

Par opposition, ce sont les Prairies artificielles composées d'une seule espèce de légumineuse qu'on multiplie le plus, & avec raison, puisque, toutes choses égales d'ailleurs, ce sont elles qui fournissent davantage de fourrage.

Les plantes qui sont le plus employées à la formation des Prairies artificielles proprement dites, sont la luzerne dans les terres fertiles, fraîches & profondes; le sainfoin dans les terres maigres, sèches & calcaires; le trèfle dans les terres légères comme dans les terres fortes; mais il ne subsiste que deux à trois ans au plus, & il est préférable de détruire, dès la seconde année, les Prairies qu'il compose.

L'étendue des détails dans lesquels je suis entré, à l'égard de ces trois plantes, me dispense d'en parler ici longuement; ainsi je renvoie le lecteur aux mots LUZERNE, SAINFOIN & TRÈFLE.

Toujours un grattage avec une herse à dents de fer plus ou moins lourde, selon la nature de la terre, est une bonne opération pour les Prairies, quelle que soit leur nature, parce qu'elle rend la terre plus perméable aux influences atmosphériques & aux eaux des pluies. Cette opération est si simple, si promptement exécutée, si évidemment profitable, qu'on a lieu de s'étonner qu'elle ne soit pas généralement exécutée.

Toutes les autres indications données à l'occasion des Prairies naturelles, pour rétablir leur bon état, s'appliquent à celles-ci; ainsi je n'en entretiendrai plus le lecteur.

Dans aucun temps on ne doit permettre aux animaux domestiques d'entrer dans les Prairies artificielles, à raison non-seulement des dommages qu'ils peuvent y occasionner, mais encore parce qu'en mangeant avec excès, ils s'exposent à la MÉTÉORISATION, & par suite à la mort. (Voyez ce mot.) C'est pendant que la rosée existe que

cet accident est le plus à craindre , parce que l'herbe est plus froide.

Les premières coupes des Prairies artificielles sont constamment les plus abondantes , mais aussi les plus fournies de plantes étrangères à leur composition primitive , surtout de brome des champs & d'orge des murs. Cette dernière circonstance fait qu'on doit réserver la seconde pousse , presque toujours très-nette , pour renouveler sa provision de semence , quoique cela soit contre les principes ; ceux qui consacrent seulement la troisième herbe à cet objet sont blâmables , puisqu'elle est la plus foible , & que , dans chaque espèce , les petites graines donnent généralement de médiocres produits.

Tout semis de plante annuelle , fait dans l'intention d'en donner les feuilles & les tiges aux bestiaux , soit vertes , soit sèches , peut être appelé *Prairie temporaire* ; ainsi la VESCE , la GESSE , la LUPULINE , la FAROUCHE , les POIS GRIS , les FÈVES , le FROMENT , l'ORGE , l'AVOINE , le MAÏS , &c. , en forment.

Cependant on donne plus spécialement ce nom à celles qui sont composées de plusieurs de ces plantes réunies , surtout lorsqu'il y entre des légumineuses & des graminées , ces dernières servant de support aux premières.

Considérées relativement à ce dernier mode , les Prairies artificielles temporaires sont connues depuis peu d'années , & leur emploi n'est pas encore fort étendu : elles sont nécessairement partie d'un judicieux assolement ; car elles fournissent le moyen de remplir plusieurs objets à la fois , tels que , 1°. celui de tirer deux récoltes par an du même terrain , & cependant de l'améliorer par l'humidité qu'elles y entretiennent & les débris qu'elles y laissent ; 2°. celui de fournir aux bestiaux , & surtout aux moutons , une nourriture précoce , saine & abondante , soit qu'on les fasse pâturer sur place , soit qu'on les coupe pour les leur apporter à la maison , soit qu'on les fasse sécher pour la provision de l'hiver.

Un des motifs qui doit le plus fortement déterminer l'établissement des Prairies artificielles , de quelques espèces qu'elles soient , c'est de favoriser les assolements à longs retours ; ainsi il ne faut pas , en opposition à la loi sur laquelle ils sont fondés , en semer deux fois de suite dans le même terrain. *Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.*

Un grand nombre d'animaux nuisent aux Prairies.

Les bestiaux , lorsqu'elles ne sont pas closes par des haies ou des fossés , y entrent souvent , & d'un côté en mangent l'herbe , & d'un autre côté la trépigent. Des lois de police rurale assez sévères sont destinées à réprimer les délits de ce genre ; mais elles sont rarement bien exécutées.

Les animaux sauvages , comme les cerfs , les chevreuils , les daims , les sangliers , les lièvres ,

les lapins , n'y causent pas moins de dommages dans certains lieux. Les tuer est le meilleur moyen de répression quand il est permis de le mettre en pratique.

Les campagnols & les taupes font souvent beaucoup de mal aux Prairies ; les premiers en les perforant de trous & en coupant l'herbe voisine de ces trous , & celle qui gêne leur communication avec les autres trous ; les seconds en soulevant la terre de distance en distance , & en rendant par-là leur fauchage plus difficile. *Voyez CAMPAGNOLS & TAUPES.*

Comme l'opération d'enlever les taupinières & les fourmilères avec une houe à main ne laisse pas que d'être longue & par conséquent coûteuse , quelques cultivateurs emploient une ratissoire à cheval , à fer long de deux pieds & même plus , ratissoire qui tranche plusieurs taupinières ou fourmilères à la fois , & qui unit même le sol. *Voyez RATISSOIRE.*

Au reste , les Prairies arrosables ne sont pas infestées par les campagnols , les taupes & les fourmis , parce que l'eau les chasse ou les tue. C'est un avantage de plus que je n'avois pas encore cité , mais qui doit être très-fort pris en considération par les cultivateurs.

Parmi les oiseaux , il n'y a guère que l'oie qui nuise aux Prés , en en mangeant l'herbe & en y laissant sa fiente & ses plumes. *Voyez OIE.*

C'est parmi les insectes que se trouvent les ennemis les plus nombreux , les plus acharnés & les plus indestructibles des Prairies. Les courtillères , les vers blancs , les larves de plusieurs tipules , & sans doute de beaucoup d'autres espèces , coupent ou rongent les racines. D'autres d'un grand nombre de sortes , comme les CHENILLES , les SAUTERELLES , les GRILLONS (*voyez ces mots*) , mangent les feuilles. Il en est d'autres , enfin , qui rongent l'intérieur des tiges , les fleurs , les graines ; aucune partie des plantes n'est à l'abri de leur voracité.

Les fourmis élèvent des monticules qui , comme les taupinières , nuisent au fauchage.

Je ne signalerai , parmi les vers , que le lombric ou ver de terre , qui mange l'humus de la terre & diminue par conséquent sa fertilité. Il est vrai que lorsqu'il meurt dans cette même terre , il lui rend avec usure ce qu'il lui a pris.

Les grandes plantes nuisent aux Prairies , comme je l'ai déjà observé , par leur nombre , & en prenant la place de bonnes espèces. Elles ont de plus à redouter l'OROBANCHE , & surtout la CUSCUTE. *Voyez ces mots ; voyez aussi le mot CHIEN-DENT.*

La question de savoir quelle doit être la Proportion des Prairies artificielles dans une exploitation rurale , a été plusieurs fois agitée. Gilbert , à qui on doit un bon Traité sur ces sortes de Prairies , établit qu'elle doit être inversé de la richesse du fonds & des ressources locales , relatives

à la subsistance des animaux. Ce principe est généralement vrai; mais son application, à ce qu'il me paroît, est sujette à des exceptions nombreuses.

Une fois qu'on a admis, avec Gilbert, que c'est principalement sur l'engrais des terres qu'est fondée la plus grande utilité des Prairies artificielles, voici comme il croit qu'on peut arriver à la fixation de l'étendue pour une exploitation donnée.

1°. Calculer le nombre d'arpens de terres labourables, & les sortes de récoltes qu'on leur demande;

2°. La quantité de fumier nécessaire pour fumer ces terres;

3°. Le nombre des bestiaux nécessaire pour fournir ce fumier;

4°. La durée de l'effet de l'engrais;

5°. Le produit moyen de chaque arpent;

6°. La consommation de chaque tête de bétail.

S'il y a des Prairies naturelles, on doit en outre les comparer avec les Prairies artificielles, sous les rapports de la quantité & de la qualité. (Bosc.)

PRASION. *PRASUM*.

Genre de plantes de la didynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, dans lequel se trouvent rangées six espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Voyez les *Illustrations des genres* de Lamarck, pl. 516.

Espèces.

1. Le PRASION élevé.

Prasum majus. Linn. ☿ Du midi de l'Italie.

2. Le PRASION à doubles crénelures.

Prasum minus. Linn. ☿ Du midi de l'Italie.

3. Le PRASION velu.

Prasum hirsutum. Lam. ♀ De.....

4. Le PRASION à fleurs purpurines.

Prasum purpureum. Walt. De l'Amérique septentrionale.

5. Le PRASION incarnat.

Prasum incarnatum. Walt. ☉ De l'Amérique septentrionale.

6. Le PRASION à fleurs écarlates.

Prasum coccineum. Walt. De l'Amérique septentrionale.

Culture.

Les deux premières espèces sont les seules qui appartiennent certainement au genre, & les seules qui se voient dans nos jardins, quoique j'aie abondamment rapporté des graines des trois dernières; elles exigent l'orangerie pendant l'hiver, mais du reste sont fort peu délicates: la terre franche, renouvelée tous les deux ans, est celle où elles prospèrent le mieux; on leur donne des arrosemens abondans pendant l'été; leur multiplication a lieu

seulement par décliement des vieux pieds ou par boutures au printemps, car leurs graines avortent presque toujours dans le climat de Paris. Ce sont des arbuttes de peu d'effet. (Bosc.)

PRATIQUE: action répétée d'une opération. L'agriculture-pratique est celle qui est exercée par les laboureurs, les jardiniers & autres.

On dit partout que la Pratique suffit pour faire un bon cultivateur, qu'il n'appartient qu'à un praticien d'écrire avec fruit sur l'agriculture, que la théorie en agriculture ne sert qu'à la ruine de ceux qui s'y livrent.

Mais en parlant ainsi, s'entend-on bien? N'y auroit-il pas deux sortes de théorie, l'une enfant d'une imagination déréglée, l'autre fondée sur l'expérience des siècles? De ces deux théories, la seconde peut-elle avoir les mêmes résultats que la première? Non, sans doute, car elle suppose de la Pratique & des connoissances acquises dans toutes les sciences qui se rattachent à l'agriculture; elle suppose encore un esprit accoutumé à réfléchir sur ce qu'il voit, sur ce qu'il fait. Sans doute, dans le siècle dernier, on a fait beaucoup de théories de la première sorte, ce qui a nuï aux progrès de l'agriculture; mais actuellement il n'est plus à craindre qu'on en fasse, parce qu'elles ne seroient plus accueillies par personne.

La division du travail entre plusieurs hommes assure toujours sa perfection, & elle s'applique à l'agriculture comme aux autres arts.

En effet, est-ce un laboureur conduisant toute la journée le manche de sa charrue, dont l'esprit est continuellement fixé sur la marche de ses chevaux, sur la direction de son soc, & dont, à la fin de la journée, le corps a un extrême besoin de nourriture & de repos, qui puisse méditer sur le perfectionnement de son art? Il ne s'occupe donc pas des moyens de rendre sa charrue moins fatigante pour lui & ses chevaux, d'améliorer la race de ces derniers, de soumettre ses champs à des assolements réguliers, de les rendre plus fertiles par des engrais ou des amendemens inutiles.

Sans doute, ce que le praticien fait bien par suite d'un long exercice, le théoricien le fera mal d'abord; mais ce dernier, en voyant opérer le premier quelques minutes seulement, reconnoîtra pourquoy sa charrue ne retourne pas convenablement la terre, & il lui conseillera de changer la forme de son verfoir; pourquoy ses chevaux fatiguent beaucoup relativement à l'ouvrage qu'ils font, & il lui conseillera de rapprocher la ligne de tirage du point de la résistance, &c. Que de faits de ce genre je pourrois ici citer si je voulois parcourir la série de tous les procédés de l'agriculture!

Considérée comme la connoissance de l'ensemble des procédés de la Pratique des cultivateurs de tous les temps & de tous les lieux, la théorie élève l'esprit, généralise les faits, distingue les circonstances. La simple Pratique individuelle ré-

trécit au contraire l'intelligence, ne permet pas de faire des applications justes, de saisir les moyens d'amélioration qui se présentent. Qui a pu s'instruire auprès d'un simple laboureur en le questionnant ? C'est la coutume dans ce pays, *mon père m'a appris à faire ainsi*, sont les seules réponses qui m'ont été bien souvent faites. J'ai toujours trouvé plus d'avantage, relativement à mon instruction, à les voir opérer qu'à les engager à en détailler les motifs.

On appelle *routine* la Pratique non éclairée, & cette routine s'applique aux bons comme aux mauvais procédés. Le fermier des environs de Lille ne fait pas mieux pourquoi il agit que celui de la basse Bretagne; cependant l'un cultive aussi bien que possible, & l'autre ne tire pas de sa terre le quart de ce qu'elle pourroit lui fournir. Il est heureux que les extrêmes soient rares dans l'objet dont je m'occupe, comme en tant d'autres, c'est-à-dire, qu'il y ait peu de praticiens sans quelques élémens de théorie, surtout dans les pays de montagnes, où la variété des cultures & la multiplicité des causes qui peuvent nuire à leurs résultats obligent les plus pauvres cultivateurs à réfléchir sur ce qu'ils font. Que peut-on attendre, en effet, d'un valet de charrue qui ne fait ni lire ni écrire, à qui on ne demande que de tracer des sillons, conduire une voiture & panser ses chevaux, lorsqu'il est si difficile à un seul homme, quel qu'instruit qu'on le suppose, d'embrasser l'ensemble des élémens sur lesquels repose la science agricole ! Ce n'est que des propriétaires aisés, qui ont passé une partie de leur jeunesse dans les grandes villes, qu'on doit attendre le perfectionnement de l'agriculture, parce que ce sont eux qui sont les plus habitués à observer & à faire des expériences. (*Bosc.*)

PRÉ. Voyez PRAIRIE.

PRÉBOUIN : altération de PROVIN. Voyez ce mot.

PRÉCEPTÉ : règle établie dans une phrase courte ou des vers peu nombreux.

Toujours les Préceptes sont supposés reposer sur l'expérience, & par conséquent n'avoir pas besoin de preuves; mais combien d'entr'eux sont fondés sur d'absurdes préjugés, sur des jeux de mots, &c. ! D'ailleurs, tel Précepte peut être bon pour une année, pour une localité, pour un genre de culture, & ne rien valoir pour une autre. La coupe d'une forêt, la dessiccation d'un marais, peuvent modifier la marche de la végétation dans ce canton, & rendre faux le Précepte jusqu'alors le plus certain. Voyez ABRI & HUMIDITÉ.

Un cultivateur éclairé ne doit donc pas se diriger d'après des Préceptes, mais doit les étudier pour s'assurer de leur convenance ou de leur inconvenance.

Les Préceptes ne doivent pas être confondus avec les principes; car leurs résultats sont totalement opposés, les premiers rétrécissant, & les seconds développant l'intelligence.

Baucoup d'ouvrages anciens d'agriculture sont fondés sur des Préceptes; aujourd'hui, la plupart reposent sur des PRINCIPES. Voy. ce mot. (*Bosc.*)

PRÉCOCE, PRÉCOCITÉ. Une fleur est précoce lorsqu'elle s'épanouit plus tôt que les autres; un fruit est précoce lorsqu'il mûrit avant l'époque naturelle de la maturité de la plupart; une année est précoce quand on récolte plus tôt le produit des cultures.

Il est des Précocités d'espèces, tantôt naturelles, tantôt artificielles. Ainsi la violette fleurit avant le muguet; ainsi la fleur des lilas s'épanouit avant celle du rosier, sans que l'art s'en mêle; mais on peut de beaucoup devancer l'époque de leur floraison, en plaçant ces plantes dans une serre, sous un châssis, & même simplement à l'abri d'un mur exposé au midi.

Il est des Précocités de variétés qui suivent les deux mêmes lois: ainsi le pois Michaux, semé en plein champ, se mange plus tôt que le pois Clamart; ainsi la poire de Madeleine mûrit plus tôt en plein vent que la poire de bon chrétien; mais on peut aussi, à leur égard, avancer le moment d'en jouir, en semant les pois, en palissadant les poiriers contre la partie méridionale d'un mur élevé.

Il y a des Précocités de climat: ainsi les plantes ci-dessus mûrissent plus tôt à Marseille qu'à Paris, à Naples qu'à Marseille.

Il est enfin des Précocités de sol. Par exemple, toutes les cultures avancent plus rapidement dans une terre légère & sèche, que dans une terre tenace & humide; dans une terre noire, que dans une terre blanche, &c.

Les herbes qui sont baignées par une eau de source, poussent pendant les gelées.

Les grands abris naturels sont aussi des moyens de Précocité; c'est pourquoi les récoltes se font plus tôt à Gênes qu'à Montpellier, quoique cette dernière ville soit au midi de la première.

L'intérêt des cultivateurs les porte presque toujours à désirer que leurs récoltes soient précoces, 1°. parce qu'ils ont moins à craindre les accidens qui peuvent les leur enlever; 2°. parce qu'ils jouissent plus tôt de leurs produits; 3°. parce qu'ils retirent plus tôt leurs avances & l'intérêt de ces avances; 4°. parce qu'ils sont plus tôt en possibilité de placer d'autres cultures sur la même portion de sol; mais c'est surtout autour des grandes villes pour les légumes, les fleurs & les fruits, que cela devient important: aussi les MARAÎCHERS, les FLEURISTES & les PÉPINIÉRISTES des faubourgs de Paris ne s'occupent-ils que des moyens d'arriver à ce but. Voyez ces trois mots.

Dans les grandes cultures, où l'économie est une des premières bases du succès, on ne peut rechercher la Précocité que par le moyen des variétés précoces; c'est pourquoi on doit préférer le froment lammas au froment blanc, le trèfle de Hollande au trèfle commun, &c. Cependant il est, d'après ce que j'ai dit plus haut,

toujours des différences entre la maturité de leurs céréales & celle des céréales des cantons limitrophes. La plupart des vallées qui ne sont pas au nord des grandes chaînes, présentent ce phénomène.

Les moyens les plus assurés d'obtenir dans nos jardins des récoltes précoces, c'est de faire usage des PAILLASSONS, des CLOCHES, des CHASSIS, des COUCHES, des BACHES, des SERRES chaudes. Voyez ces mots.

Tout ce qui est le produit de l'art est moins parfait que ce qui suit les lois de la nature : aussi les légumes & les fruits qu'on vend si chers dans les marchés de Paris, passent-ils, & ce d'autant plus, qu'ils ont été produits par des moyens plus forcés, pour être inférieurs en faveur & pour être moins sains que les légumes & les fruits qui sont venus en leur temps. Voyez PRIMEUR.

Des moralistes atrabilaires se sont élevés contre la production des primeurs, prétendant qu'il étoit blâmable de manger des petits pois à 300 francs le litre, des cerises à 6 sous pièce; mais je ne pense point comme eux. En effet, elles sont un des moyens de faire rentrer l'argent des riches dans la circulation, de faire vivre beaucoup d'individus qui exercent leur industrie sur les moyens de les faire naître, & de favoriser les progrès de la science agricole. (Bosc.)

PRÉJUGÉ. C'est un jugement avant examen. Voyez le Dictionnaire des Sciences morales.

Les cultivateurs sont d'autant plus soumis aux Préjugés, qu'ils sont plus ignorans & isolés : aussi sont-ils le plus grand obstacle au perfectionnement de l'agriculture. Une éducation plus étendue & des voyages, sont les deux moyens les plus certains de les faire disparaître. (Bosc.)

PREMNA. PREMNA. Voyez ANDARÈSE.

PRENANTHE. PRENANTHES.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Chicoracées*, fort voisin des *Condrilles*, & même réuni à eux par quelques botanistes. Comme M. de Lamarck est du nombre de ces derniers, les espèces qui lui appartenoient à l'époque où l'article des *CONDRILLES* a été rédigé, se trouvent mentionnées à leur article. (Bosc.)

PRÉOU. C'est la PRÉSURE dans le midi de la France.

PRÉPARATION. Ce mot est fréquemment employé en agriculture pour indiquer des opérations qui doivent être exécutées avant d'autres. Par exemple, répandre du fumier, labourer, chauler, &c. sont des Préparations au semis des blés.

Un cultivateur qui ne prépare pas d'avance tous les objets nécessaires à l'exécution de ses travaux, se trouve souvent dans le cas de les exécuter mal, de les exécuter trop tard, & même de ne pouvoir les exécuter. Il n'est pas nécessaire d'établir la preuve de cette vérité; car il n'est

personne qui n'en ait acquis la conviction par sa propre expérience.

C'est surtout au moment des récoltes que le manque de soin à cet égard a des résultats désastreux. Combien de blé perdu chaque année, parce qu'on n'a pas réparé les voitures, les granges, les greniers, &c.! Combien de vin gâté ou écoulé, pour s'être refusé à nettoyer les pressoirs, les cuves, pour ne s'être pas pourvu d'un assez grand nombre de tonneaux neufs, n'avoir pas fait assez soigneusement réparer les tonneaux vieux, &c.! (Bosc.)

PRESLE. *EQUISETUM.*

Genre de plantes de la cryptogamie & de la famille des *Fougères*, lequel réunit onze espèces, la plupart fort communes dans les campagnes, & intéressant les cultivateurs, au moins comme mauvaises herbes. On en cultive plusieurs dans les écoles de botanique. Voyez les *Illustrations des genres*, pl. 862.

Espèces.

1. La PRESLE des bois, vulgairement *queue de cheval*.

Equisetum sylvaticum. Linn. 2 Indigène.

2. La PRESLE à rameaux nombreux.

Equisetum ramosissimum. Desf. 2 De la Barbarie.

3. La PRESLE géante.

Equisetum giganteum. Linn. 2 De l'Amérique.

4. La PRESLE des champs.

Equisetum arvense. Linn. 2 Indigène.

5. La PRESLE campanulée.

Equisetum campanulatum. Linn. 2 Du midi de la France.

6. La PRESLE des fleuves.

Equisetum fluviatile. Linn. 2 Indigène.

7. La PRESLE à gros épis.

Equisetum macrostachion. Lam. 2 De la Barbarie.

8. La PRESLE des marais.

Equisetum palustre. Linn. 2 Indigène.

9. La PRESLE des limons.

Equisetum limosum. Linn. 2 Indigène.

10. La PRESLE d'hiver.

Equisetum hiemale. Linn. 2 Indigène.

11. La PRESLE sétacée.

Equisetum setaceum. Mich. 2 De l'Amérique septentrionale.

Culture.

Toutes les espèces indigènes peuvent se cultiver dans les écoles de botanique, en les y apportant en mottes de la campagne, & en les mettant dans les circonstances les plus rapprochées possibles de celles où elles étoient. Ainsi celles des bois, des champs & d'hiver, seront mises dans une terre argileuse; & celles des fleuves, des marais & des limons, seront disposées de manière à pouvoir conserver

conserver plusieurs pouces d'eau sur leurs racines : là, elles subsisteront plus ou moins de temps sans aucune culture; toutes craignant beaucoup d'être tourmentées.

La Presse des bois est assez élégante pour mériter d'être placée dans les massifs des jardins paysages, & ses tiges assez abondantes dans certains bois humides pour mériter la peine d'être coupées & apportées sur le fumier, dont elles augmentent la masse.

La Presse des champs devient, par sa grande abondance dans certains champs argileux & humides, un fléau pour l'agriculture. Elle fleurit immédiatement après la fonte des neiges, & ses feuilles ne se développent qu'au commencement de l'été; de sorte qu'on ne s'aperçoit de ses inconvénients, quand on ne la connoit pas en fleur, que lorsqu'il n'est plus temps de chercher à la détruire. Au reste, cette opération n'est pas facile; car la charrue ne peut pénétrer assez bas pour atteindre ses racines, & un défoncement à la pioche ou à la bêche est trop coûteux. Le moyen le plus assuré, mais qui ne peut avoir son effet complet qu'au bout de quelques années, c'est de soumettre les champs à une rotation de culture, telle qu'à des céréales succèdent des récoltes qui exigent des binages d'été, & à ces dernières des prairies artificielles, principalement de luzerne, qui, poussant de bonne heure & très-ferrée, étouffe les pieds que les sarclages multipliés n'ont pas fait périr. *Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.*

Les bestiaux ne mangent point cette espèce; mais on peut en tirer parti en la coupant à la fin de l'été pour en faire de la litière, ou augmenter la masse des fumiers.

La Presse des fleuves est souvent fort abondante sur le bord des rivières & des étangs. Les Romains en estimèrent beaucoup les jeunes pousses en guise d'asperges, & encore aujourd'hui on les mange ainsi dans quelques cantons de l'Italie. Les bestiaux, & principalement les vaches, les aiment beaucoup, & dans un grand nombre de lieux on les récolte pour les leur donner; mais le lait qu'elles fournissent est sans goût, & le beurre qui en provient est couleur de plomb; les cochons recherchent aussi ses racines.

Les Presses des marais & des limons, que quelques botanistes regardent comme des variétés, paroissent puissamment concourir à l'élevation & à la consolidation des marais; elles nuisent quelquefois beaucoup aux prés bas, & on ne peut les détruire qu'en desséchant & cultivant ces marais pendant quelques années en céréales. On doit les couper pour faire de la litière; car elles surabondent quelquefois au point qu'elles ne souffrent aucunes autres plantes avec elles.

La Presse d'hiver a des tiges cannelées & rudes, qui, desséchées, servent aux menuisiers & aux orfèvres, sous le nom d'*asprèle*, pour polir le bois

& les métaux; elles sont par conséquent l'objet d'un petit commerce pour les habitans des campagnes. (*Bosc.*)

PRESSE. Dans un grand nombre d'occasions les cultivateurs ont besoin d'exprimer le jus des fruits, de tenir comprimé le linge, &c. Il seroit donc bon qu'ils eussent toujours une petite Presse portative au nombre de leurs meubles.

Une Presse a généralement pour principe une ou deux vis; mais on peut en faire dont l'action soit fondée sur un ou plusieurs leviers, sur un ou plusieurs coins.

Les Presses à vis varient sans fin dans leur forme, leur grandeur, le mode de leur emploi, l'objet de leur service. Je n'entreprendrai pas de les décrire, puisqu'elles le sont dans le *Dictionnaire des Arts mécaniques*.

Les Presses à levier & à coins sont les plus simples & les plus économiques; elles peuvent être construites par l'ouvrier le moins habile.

Une planche de six pieds de long, d'un pied de large & d'un pouce d'épaisseur, constitue la base d'une des premières, de moyenne grandeur, & à chaque extrémité de cette planche est un anneau de fer solidement fixé; une autre planche de même épaisseur, & d'un pied carré, au-dessus de laquelle est fixé un trapézoïde de quatre pouces de hauteur, d'un côté, & de trois de l'autre, constitue la seconde pièce; enfin, la troisième est un bâton inflexible, de six pieds de long, à chaque extrémité duquel est un anneau de fer très-solidement fixé.

Lorsqu'on veut employer cette Presse, on attache ensemble un des anneaux du bâton, ou un des anneaux de la grande planche; on place la petite planche à un pied de ces anneaux, la partie la plus basse du trapézoïde tournée de leur côté; on met ce qu'on veut presser entre les deux planches; & en faisant passer deux fois dans les anneaux opposés de la planche & du bâton, une corde qu'on serre avec le plus de force possible, on opère une compression considérable.

Les Presses à coins sont encore plus simples, & leur effet est plus grand, mais ne peut être aussi facilement gradué. Une moyenne est formée, 1^o. d'un cadre fait avec des planches de deux pouces d'épaisseur, quatre pouces de largeur & un pied de longueur, dont les angles inférieurs sont à mortoises, & fortifiés par des équerres de fer, & dont le côté supérieur glisse dans une rainure, & peut se soutenir à différentes hauteurs, à l'aide de deux tringles de fer de quatre lignes de diamètre, qui, au moyen de trous convenables, traversent les montans. Sur la base de ce cadre est fixée une planche d'un pouce d'épaisseur & d'un pied carré. C'est sur cette planche qu'on pose les objets qu'on veut presser, objets qu'on recouvre d'une autre planche parfaitement semblable; puis on approche la traverse mobile, & on pose les tringles de fer dans les trous des mou-

tans qui en font les plus voisins. Cela fait, on introduit en sens contraire, & à égale distance, entre la planche supérieure & la traverse mobile, deux coins parfaitement égaux, d'un pied de long & de trois pouces de haut à la tête, & on les chasse au refus de maillet, en frappant alternativement de petits coups sur leur tête; l'effort est immense: aussi faut-il, je le ré, éte, que le cadre soit bien solide. Lorsqu'on veut cesser de presser, on frappe dans le sens contraire sur les coins.

Il faut faire en sorte que les coins ne se mouillent pas, car alors ils se gonfleroient, augmenteroient la pression au point de faire rompre le cadre, ou de rendre impossible leur desserrement.

Dans le cas où on ne pourroit empêcher cette circonstance, il faudroit se servir de coins de fer.

Plus les coins sont larges, & plus également ils compriment.

Voyez, pour le surplus, le mot PRESSEUR. (Bosc.)

PRESSE. On nomme ainsi, dans les hautes Alpes, l'état que prennent les céréales lorsqu'après leur floraison elles sont frappées de mort par suite d'un coup de soleil ou d'une sécheresse prolongée. Le premier effet produit est le changement de leur couleur en blanc.

Le plus souvent la Presse se fait remarquer dans les champs où la couche de terre est peu profonde, & qui sont exposés au midi. Voyez FROMENT.

PRESSEUR: machine destinée à faire sortir la partie fluide, soit aqueuse, soit huileuse, qui se trouve dans les fruits, & lieu où cette machine est placée.

Le bâtiment dans lequel un Presseur est placé, doit être assez grand, non-seulement pour le contenir, mais encore pour recevoir tous les ustensiles accessoires, & pour pouvoir faire le service sans gêne. Il sera toujours avantageux que les voitures puissent entrer, au moins en partie, dans son intérieur, afin d'éviter & les frais & les pertes, suites nécessaires des transports en petites masses. La propreté y sera constamment entretenue, même hors des temps de service, car elle est essentiellement conservatrice.

Les Presseurs qui sont le plus communément dans le cas d'être construits pour le compte des cultivateurs proprement dits, sont ceux à vin, ceux à cidre & poiré, & ceux à huile. Les Presseurs à vin & à cidre peuvent se succéder; ceux à huile sont généralement plus petits, & ne peuvent être employés à d'autres usages, à cause de l'huile qui s'imprègne dans les bois dont ils sont composés, & qui, rancissant, porte sa mauvaise odeur dans les matières pressées ensuite.

Je n'entrerai point dans la description détaillée des Presseurs à vin, cela regardant le *Dictionnaire des machines*; mais je dois dire un mot des avantages & des inconvénients de ceux qui sont le plus généralement employés.

Tous les Presseurs ont une base ordinairement

carrée, qu'on appelle la *mai*, autour de laquelle, pour l'écoulement du liquide, est creusée une rainure plus ou moins profonde, plus ou moins large, qui se dégorge au milieu ou sur les côtés, dans le sens de l'inclinaison. Tantôt cette base est en pierres de taille jointes à chaux & à ciment; tantôt des madriers de quatre pouces d'épaisseur, à intervalles rigoureusement calfatés, portés sur des poutres d'un pied d'équarrissage.

Le Presseur à cage ou à tesson a pour moyen de pression un levier composé d'une ou de deux très-grosses poutres jointes ensemble, qui glissent dans deux forts cadres établis sur les bords de la mai, parallèlement à sa ligne d'inclinaison. Un des bouts passe librement dans les cadres, à l'un desquels il s'attache cependant à volonté; l'autre est taraudé & reçoit une forte vis tournante sur un pivot inférieur, & armée d'une roue ou de quatre bras pour la faire tourner, soit par l'effort des hommes, soit par celui des chevaux: cette vis ne sert qu'à faire descendre (& remonter) la poutre & à la maintenir. Plus la poutre est longue, & par conséquent la vis éloignée de la mai, & plus la pressée est puissante; mais il faut que les cadres soient d'une construction extrêmement solide, car la réaction de la poutre sur eux, surtout sur le point le plus éloigné de la vis, est extrêmement considérable. Pour la diminuer, on pourroit attacher une chaîne à une barre de fer fixée aux pieds du cadre le plus éloigné & à un fort anneau fixé à la poutre, mais je ne l'ai jamais vu faire. Voyez PRESSE.

La vendange étant sur la mai, dans l'épaisseur la plus exactement égale qu'il est possible, on la charge de larges madriers qui se touchent; & sur ces madriers on met, en sens contraire, des solives espacées d'un demi-pied; puis sur ces dernières, dans le sens des madriers, d'autres solives semblables, écartées d'un pied: c'est sur ces derniers que presse la poutre qui fait levier. Le tout s'appelle un *chantier*.

On a prétendu que ces Presseurs fournissent plus de vin que les suivants; mais si cet avantage est réel, chose encore douteuse, il est compensé par la plus grande dépense de sa construction, de ses opérations & de son emploi, qui est d'ailleurs plus lent.

Le Presseur à étiquet a pour moyen direct de pression une vis qui est placée entre deux montans, tantôt simples, tantôt doubles, fixés comme à l'autre, aux deux côtés de la mai, parallèlement à sa ligne d'inclinaison. Ces montans sont armés de deux traverses, une supérieure, très-forte, fortifiée par des liens & taraudée dans son milieu pour le passage de la vis; l'autre inférieure, glissant dans une rainure pratiquée dans l'épaisseur de chaque montant, & ayant dans son milieu une crapaudine de cuivre dans laquelle tourne l'axe de fer de la vis.

La vis porte à sa partie inférieure une roue à

larges jantes, au moyen de laquelle, à l'aide d'une corde qui y est fixée d'un côté, tandis qu'elle l'est de l'autre à l'arbre d'un treuil ou d'un cabestan, établi à quelque distance de la mai, on fait descendre ou monter la vis à volonté.

On établit un chantier comme dans le Pressoir précédent, & c'est sur lui que presse la traverse inférieure.

Cette sorte de Pressoir est aujourd'hui, que les grosses poutres sont devenues rares & chères, bien plus commune que la première; elle exige d'ailleurs moins de place, de plus rares réparations, & moins de bras pour être mise en action. Plus le diamètre de la roue est grand, & moins il faut de force pour produire le même effet.

Le *Pressoir à double coffre*. Ce Pressoir consiste principalement en deux coffres de trois pieds de large & de haut, sur six pieds de long, formés de madriers de trois pouces d'épaisseur, percés au fond & sur les longs côtés d'un grand nombre de trous de deux à trois lignes de diamètre. Ces coffres sont établis sur deux mais rapprochées & dans la même ligne, moins solides que celles dont il a été ci-devant question, parce qu'elles n'ont point d'efforts à soutenir, mais d'ailleurs construites de même. Dans l'intervalle s'élèvent deux cadres solides & solidement assemblés, entre lesquels jouent, 1°. une grande roue verticale à dents, mais sans lanterne, qui fait presser les vis, & est inférieure à toutes les autres; 2°. une roue moins grande, mais semblable, ayant une lanterne qui fait tourner la première; 3°. une roue encore moins grande, pourvue d'une lanterne qui fait tourner la seconde roue; 4°. une lanterne qui fait tourner la troisième roue au moyen d'une manivelle. Un seul homme, en tournant cette manivelle, fait mouvoir les vis & opère une pression aussi forte, & même plus forte que celle des autres Pressoirs.

C'est dans ces deux coffres, extérieurement fortifiés par des clés, des équerres, &c., munis chacun, à cet égard, d'un diaphragme mobile, contre lequel agit la vis, & de petites planches qui se reculent les unes sur les autres à mesure que le diaphragme recule, que se place la vendange.

Je n'ai point vu ce Pressoir exécuté en grand & travaillant; mais j'ai fait des essais avec un modèle qui a parfaitement rempli l'objet.

On dit qu'il en existe à Château-Thierry, & autres vignobles de Champagne.

Les trois sortes de Pressoirs que je viens d'indiquer, sont figurés pl. 21 & 22 de l'*Art aratoire*, qui fait partie de l'*Encyclopédie*.

Quant à la pressée du vin & aux autres opérations qui se font sur le Pressoir, j'en parlerai en détail à l'article VIN.

Quoiqu'en principe les Pressoirs à vin, réduits à de plus petites proportions, puissent servir à extraire l'huile des olives & des graines qui en donnent, cependant partout on en emploie de différens.

Dans la ci-devant Provence, on fait usage de plusieurs sortes de moulins à huile, dont les plus dans le cas d'être cités, sont :

1°. Le *Pressoir à Martin*. Il est formé par quatre montans, fixés deux par deux sur une espèce de mai: ces montans sont évidés dans une partie de leur hauteur, par leur côté, pour recevoir des bûches lorsqu'on n'a pas assez d'olives pour faire une pressée complète. Vers le sommet de ceux de ces montans qui sont les plus rapprochés, se placent deux traverses qui supportent un levier horizontal, fait avec une solive de six à huit pieds de long, dont un des bouts saille; une autre solive semblable est libre entre les montans; mais son extrémité saillante est traversée par une vis qui tourne en haut dans la solive supérieure, & en bas dans une crapau fine de fer fixée dans le sol.

Les cabas renfermant les olives mouluës se placent sur la mai sous cette solive, qu'on abaisse au moyen de la vis & des efforts des quatre hommes qui la font mouvoir par le moyen de deux leviers placés convenablement. Cette presse rentre par conséquent dans le principe du Pressoir que j'ai décrit le premier.

On se sert aussi, dans ce pays, de simples presses agissant par le moyen d'un bâton qu'on fait successivement entrer dans des trous pratiqués dans la partie inférieure de cette vis.

Ce qu'on appelle généralement moulin hollandais à huile, ou du moins la principale pièce de ce moulin, est un véritable Pressoir dans lequel la puissance est celle du coin, combinée de la manière la plus ingénieuse. Il est beaucoup à désirer que l'usage de ces Pressoirs se multiplie en France pour le grand avantage de l'agriculture.

Le plus grand inconvénient de cette machine, c'est sa complication & son haut prix de construction, parce qu'outre les deux Pressoirs, il y entre ordinairement des roues verticales tournantes, destinées à faire agir des pilons pour écraser les graines, ces parties étant indispensables aux opérations préliminaires à l'extraction de l'huile.

La partie qui constitue essentiellement le Pressoir dans le moulin hollandais, s'appelle le *tordoir*; elle se place dans une excavation carrée, pratiquée dans un assemblage de poutres; elle est composée de six pièces de bois: 1°. les *coussins*, qui sont deux morceaux trapézoïdes, dont le côté oblique est en dedans & en sens inverse; 2°. le *coin à défermer*; c'est un triangle isocèle terminé par une tête cubique; il sert à détruire la pression produite par le coin; 3°. *deux glissoirs*; ce sont deux planches qui s'appliquent sur la pâte dont on veut extraire l'huile, & entre lesquelles on chasse le coin; 4°. le *coin*: il n'est coin qu'à son extrémité; sa partie supérieure est terminée par une queue.

C'est par le moyen d'un mouton élevé par une roue à eau, ou par un moulin à vent, ou par un manège à cheval, qu'on frappe sur le coin, jusqu'à ce qu'il soit arrivé jusqu'au bas des glissoirs,

& que l'huile contenue dans la pâte qui est derrière eux se soit écoulée. Cette opération faite, un autre mouton frappe sur le coin à défermer, qui est en sens contraire du précédent, & qui par son ressort fait détraquer l'autre, & par suite l'ensemble des quatre pièces annoncées plus haut, de manière qu'on peut enlever sans effort la pâte épui-sée d'huile & en remettre de la nouvelle. Pour qui connoît la puissance réunie du coin & du mouton, les deux plus fortes dont il soit donné à l'homme de disposer, le Pressoir hollandais sera celui qui produira le mieux l'effet qu'on en attend, c'est-à-dire, la plus complète extraction de l'huile que contenoit la graine. (*Bosc.*)

PRÉSURE. C'est le lait caillé qui se trouve dans l'estomac des jeunes veaux, & qui s'emploie, soit tel qu'il est, soit desséché & préparé, pour déterminer la formation du fromage dans le lait frais, c'est-à-dire, contenant toute la crème. *Voyez FROMAGE.*

Le choix de la Présure & la quantité qu'on emploie, influent extrêmement sur la qualité & la durée des fromages.

Chaque fois qu'on en a une nouvelle, elle diffère dans ses effets des précédentes, sur chaque lait, à toutes les époques de l'année & selon la quantité de lait. Il est absolument impossible de donner des règles propres à fixer ce choix : c'est à celui qui opère à tâtonner pour arriver au but avec le plus de certitude possible. Je dirai seulement qu'il est plus nuisible d'en mettre trop que de n'en mettre pas assez, & que la plus nouvelle est toujours la meilleure.

On conserve fort bien la Présure dans l'estomac même du veau, en la salant & en la suspendant au plancher dans un lieu sec & exempt d'émanations. Pour en faire usage, ou on coupe l'estomac desséché en petits morceaux, qu'on met dans le lait en entier, ou on en détache la Présure au moyen de la pointe d'un couteau, ou on en fait dissoudre dans un peu d'eau chaude qu'on verse ensuite dans le lait. Cette dernière pratique est préférable ; car les autres ont le grave inconvénient d'agir lentement, à raison du temps qu'il faut à la Présure pour se dissoudre & se répandre dans toute la masse du lait. Dans les grandes fabriques de fromage, on met la Présure encore fraîche dans du vinaigre salé, qui se renferme dans des bouteilles & se conserve à la cave. Il est des lieux où on en imprègne du pain, qu'on fait sécher & qu'on réduit ensuite en poudre, pour l'introduire en cet état dans le lait ; & il m'a paru qu'il y avoit de l'avantage à suivre cette dernière méthode.

La recommandation que j'ai faite plus haut de ne pas exposer la Présure sèche aux émanations, est fondée sur ce qu'elle prend très-facilement, & communique ensuite au fromage le goût du fumier, de graillon, de fumée, de renfermé, &c.

Lorsque la Présure se trouve déposée dans un

lieu humide, elle moisit & se pourrit ; ce qui la rend impropre à son objet. (*Bosc.*)

PRIMAIRE : synonyme de **PRIMEUR**.

PRIME : synonyme de **PRIMEUR**.

PRIMEROLE : synonyme de **PRIMEVÈRE**.

PRIMEUR. Tout légume, toute graine, tout fruit qui se mange avant l'époque fixée par la nature, porte ce nom, lorsque c'est par art qu'on est parvenu à se le procurer. *Voyez PRÉCOCE.*

Généralement les objets de Primeurs sont moins bons que les objets venus en leur temps : aussi n'est-ce pas la gourmandise qui les fait rechercher du plus grand nombre, mais la vanité, c'est-à-dire, le désir de montrer son opulence ; aussi n'est-ce qu'autour des villes où le luxe règne dans toute sa plénitude, que leur culture est en faveur. On en voit davantage sur les marchés de Londres que sur ceux de Paris, & plus sur ceux de Paris que sur ceux de Vienne, Berlin, &c.

Sans doute la culture des Primeurs ne doit pas être encouragée par les gouvernemens ; mais elle ne doit pas non plus être proscrite par eux, comme quelques personnes le prétendent. Personne, en principe, n'a droit d'empêcher ce qui ne nuit pas aux autres ; & si la dépense de l'acquisition des Primeurs concourt à la ruine de quelques individus, elle en fait vivre un grand nombre d'autres qui se consacrent à leur production.

Faire naître des Primeurs est la partie la plus favante de l'agriculture, au moins celle qui se perfectionne le plus rapidement. Il n'est point de production agricole qui donne habituellement une plus grande valeur à la terre. Il ne faut qu'un châssis de quatre pieds carrés pour obtenir quatre à cinq melons, dont le premier se vendra 50 & 60 francs, & le dernier 20 à 30. Le même châssis donne le même revenu en fraises, en petits pois, &c.

Quoique je reconnoisse, comme je l'ai annoncé plus haut, que les Primeurs ne sont pas pourvus de toute la faveur dont jouissent les mêmes productions crues naturellement, je me crois en état de prouver, par le fait, qu'il est possible de les en faire approcher de si près, qu'il seroit difficile de leur reconnoître une infériorité notable, attendu que c'est pour avoir employé trop de fumier, pour n'avoir pas donné assez d'air, pour avoir arrosé avec excès, que tel ou tel légume a un mauvais goût ou est sans goût. *Voyez COUCHE, CHASSIS, SERRE, FUMIER, &c.*

Dans les climats chauds, la culture des Primeurs est beaucoup plus facile & beaucoup moins coûteuse que dans les climats contraires. Paris se trouve positivement dans l'intermédiaire : aussi ce qui s'y pratique peut-il, avec quelques légères modifications, être appliqué partout. *Voyez CLIMAT.* (*Bosc.*)

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Lyfimachies*, dans lequel on compte vingt-quatre espèces, dont trois sont l'objet d'une culture assez étendue dans nos jardins, & dont une est trop commune dans nos campagnes pour ne pas attirer l'attention des cultivateurs. Il est figuré pl. 98 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Une des espèces de ce genre, vulgairement appelée l'*oreille d'ours*, étant une des fleurs cultivées avec le plus de soin, j'ai dû en traiter dans un article particulier auquel je renvoie le lecteur.

Espèces.

1. La PRIMEVÈRE officinale, vulgairement fleur de coucou, primerole, braïete.
Primula officinalis. Linn. 4 Indigène.
2. La PRIMEVÈRE plane.
Primula elatior. Willd. 4 Indigène.
3. La PRIMEVÈRE à grandes fleurs.
Primula acaulis. Lam. 4 Indigène.
4. La PRIMEVÈRE farineuse.
Primula farinosa. Linn. 4 Des Alpes.
5. La PRIMEVÈRE à oreillettes.
Primula auriculata. Lam. 4 Du Levant.
6. La PRIMEVÈRE à longues fleurs.
Primula longiflora. Allioni. 4 Des Alpes.
7. La PRIMEVÈRE des neiges.
Primula nivalis. Pall. 4 De la Sibérie.
8. La PRIMEVÈRE glutineuse.
Primula glutinosa. Linn. 4 Des Alpes.
9. La PRIMEVÈRE verticillée.
Primula verticillata. Forsk. 4 De l'Arabie.
10. La PRIMEVÈRE oreille d'ours.
Primula auricula. Linn. 4 Du midi de l'Europe.
11. La PRIMEVÈRE de Sibérie.
Primula sibirica. Jacq. 4 De la Sibérie.
12. La PRIMEVÈRE à feuilles entières.
Primula integrifolia. Linn. 4 Des Alpes.
13. La PRIMEVÈRE velue.
Primula villosa. Jacq. 4 Des Alpes.
14. La PRIMEVÈRE crénelée.
Primula crenata. Lam. 4 Des Alpes.
15. La PRIMEVÈRE de la Carniole.
Primula carniolica. Jacq. 4 Des Alpes.
16. La PRIMEVÈRE géante.
Primula gigantea. Jacq. 4 De la Sibérie.
17. La PRIMEVÈRE de Norvège.
Primula norvegica. Retz. 4 Du nord de l'Europe.
18. La PRIMEVÈRE à feuilles de cortufe.
Primula cortusifolia. Linn. 4 De la Sibérie.

19. La PRIMEVÈRE de Mistassin.
Primula mistassinica. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

20. La PRIMEVÈRE pygmée.
Primula minima. Linn. 4 Des Alpes.

21. La PRIMEVÈRE aizoïde.
Primula vitaliana. Linn. 4 Des Alpes.

22. La PRIMEVÈRE de Palinure.
Primula Palinuri. Patag. 4 Du midi de l'Italie.

23. La PRIMEVÈRE de Finmarche.
Primula finmarchia. Ait. 4 Du nord de l'Europe.

24. La PRIMEVÈRE de Suisse.
Primula helvetica. Ait. 4 Des Alpes.

Culture.

Les espèces qui se cultivent dans nos écoles de botanique, sont celles inscrites sous les nos 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 18, 23 & 24. Excepté la cinquième, qui est d'orangerie, toutes se contentent de la pleine terre: aussi, lorsqu'elles sont en place, elles n'ont plus besoin que des binages de propreté en usage dans les jardins bien tenus. Les terres légères & sèches sont celles qu'elles préfèrent. Les années pluvieuses leur sont défavorables. On les multiplie rarement de graines, quoique leurs semis réussissent fort bien, surtout dans la terre de bruyère & à l'exposition du levant, parce que ce moyen est lent, & que le déchirement des vieux pieds est facile, donne des jouissances dès la même année & suffit aux besoins. C'est en automne qu'il convient le mieux de faire cette opération, attendu la précocité de la floraison de la plupart des espèces.

Celles des espèces qui croissent naturellement sur les hautes Alpes, craignent les grands froids du climat de Paris, & demandent à être couvertes pendant leur durée, soit par des feuilles sèches, soit au moyen d'un pot à fleur renversé & à moitié recouvert de terre. Elles craignent également les grandes chaleurs, & ont besoin d'être abritées du soleil pendant leur durée. (*Voyez PARASOL.*) En général, il est difficile de les conserver plusieurs années, à moins qu'on ne les multiplie outre mesure, pour étendre les chances favorables.

La Primevère à grandes fleurs, ou *Primevère sans tige*, est, avec l'*OREILLE D'OURS* ou *auricule*, celle qu'on voit le plus abondamment dans nos jardins. Ses variétés simples & doubles sont si nombreuses dans les nuances du rouge, du jaune & du blanc, que je ne puis les énumérer; & lorsqu'on fait les opposer les unes aux autres, on leur fait produire, soit dans les parterres, soit dans les jardins payagers, des effets presque magiques. Le terrain des massifs de ces derniers jardins devoit toujours en être parfumé. On les dispose aussi en bordures avec beaucoup d'avantages. Quoique, comme les autres espèces, elle préfère

les terrains légers & les expositions à demi-ombragées, elle s'accommode fort bien du lieu où on la met, quel qu'il soit. Épuisant beaucoup le sol, il devient nécessaire de la relever tous les quatre à cinq ans, pour diminuer la grosseur de ses touffes, la changer de place ou lui donner de la nouvelle terre. C'est en automne qu'il est le plus convenable de faire cette opération.

Cette espèce, ainsi que les autres, ne se multiplie guère que par déchirement des vieux pieds, déchirement qui en produit immensément de jeunes; mais si on vouloit se pourvoir de nouvelles variétés, il faudroit faire des semis avec des graines prises sur les plus perfectionnées de celles qu'on possède, à l'exposition du levant, dans une terre légère, abondamment mêlée avec du terreau de couche, ou même dans du terreau de couche pur, pourvu qu'il ait trois ans de fabrication. Le plant produit par ces semis seroit relevé & repiqué à six pouces à sa seconde année, & à sa troisième on pourroit juger de la beauté de ses fleurs, & à la quatrième il seroit dans le cas d'être mis en place. Pendant tout ce temps, il ne demanderoit que des sarclages & des binages. Des arrosemens pendant les grandes sécheresses seroient avantageux.

La Primevère officinale est si multipliée dans certains prés, que, les bestiaux n'y touchant pas, elle est nuisible à leurs produits en foin; elle indique les prairies épuisées, c'est-à-dire, qui doivent être labourées & semées en céréales ou en plantes qui exigent des binages d'été. (*Voyez SUBSTITUTION DE CULTURE & PRAIRIE.*) On peut aussi la détruire, en enlevant au printemps ses touffes avec une pioche à fer étroit.

Cette espèce se cultive aussi dans quelques parterres, & devroit être plus multipliée dans les jardins payfagers; elle offre quelques variétés de grandeur & de couleur, variétés qui se confondent quelquefois avec celles de la primevère sans tige, & qui ont fait croire qu'elles appartiennent au même type, opinion que je ne partage pas. (*Bosc.*)

PRIMITIF (Terrain): sol formé de granit, de gneifs, de schiste, de marbre, d'argile sèche, &c., qui a été évidemment formé avant le sol calcaire ou argileux, dans lequel on trouve des coquilles analogues à celles des mers actuelles.

Entre ces deux sols s'en montre un troisième appelé de *transition*, principalement formé de pierres calcaires, argileuses, d'argile & de grès, tous contenant des coquilles qui, comme les cornes d'ammon, les belemnites, les nummulaires, les gryphites, &c., n'existent plus dans nos mers.

Le terrain primitif a pour l'agriculteur des caractères propres, & par conséquent demande une culture particulière. Il manque généralement de profondeur, de consistance, & est presque toujours en pente: aussi est-il sec le lendemain d'une pluie; aussi les eaux pluviales entraînent-elles dans les vallées l'humus qui s'y forme annuellement par

la destruction des végétaux qui y croissent, de sorte qu'il est toujours ce qu'on appelle *maigre*. Le seigle, le sarrasin, les raves, la navette, la spergule, les pommes de terre, sont les productions qu'on leur demande ordinairement, & leurs récoltes sont des plus chétives toutes les fois qu'il n'a pas plu fréquemment, & qu'il n'a pas été abondamment fumé. Il demande à être rechargé de loin en loin, c'est-à-dire, qu'on rapporte à dos de cheval, sur les pentes, les terres qui en ont été entraînées, & qu'on fasse des travaux pour retarder l'enlèvement postérieur des mêmes terres, c'est-à-dire, des terrasses, des fossés, des bordures en pierres, en arbres, &c. Y faire des semis dans l'intention d'enterrer leurs produits lorsqu'ils sont arrivés à la moitié de leur croissance, est le moyen le plus économique pour les améliorer, & on doit l'exécuter au moins une fois en trois ans. Le sarrasin & les raves sont à préférer dans ce cas.

On trouvera aux mots GRANIT, GNEISS, SCHISTE, MARBRE, ROCHE & MONTAGNE, les supplémens nécessaires à cet article, que j'aurois pu beaucoup étendre. (*Bosc.*)

PRINTANIERES. On appelle ainsi les plantes qui croissent naturellement, fleurissent ou fructifient à la fin de l'hiver.

Les ellébores, les violettes, les primevères, sont des plantes printanières.

Il ya la différence entre printanier & PRÉCOCE, que ce dernier mot suppose le secours de l'art. *Voyez son article, ainsi que ceux HATIF & PRIMEUR.*

C'est toujours une grande jouissance pour le cultivateur que l'apparition des plantes printanières; aussi doit-on les multiplier autant que possible dans toutes les sortes de jardins, surtout dans les JARDINS payfagers. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

PRINTEMPS: la première des quatre saisons de l'année, celle pendant laquelle la végétation se ranime, & les cultivateurs commencent la série de leur pénibles travaux. L'époque où on y entre, varie selon les latitudes, selon les expositions, les années, &c. Ainsi il arrive plus tôt à Marseille qu'à Paris, contre un mur exposé au midi que contre un mur exposé au nord, dans une année où la bise ne souffle pas long-temps que dans celle où elle dure. Dans le calendrier elle renferme les mois d'AVRIL, de MAI & de JUIN; mais dans la nature, pour la plus grande partie de la France, & surtout pour les départemens méridionaux, elle se montre bien plus tôt. *Voyez les articles des mois précités, & ceux de JANVIER, FEVRIER & MARS.*

Le Printemps ranime la nature, & donne des jouissances aux âmes sensibles qui savent sentir ses beautés. Il a été chanté par les poètes, qu'il est plus dans le cas d'inspirer qu'aucune des autres saisons.

Les cultivateurs s'accordent à dire que, pour qu'un Printemps soit favorable aux récoltes fu-

tures, il faut qu'il ne soit ni trop froid, ni trop chaud, ni trop sec, ni trop pluvieux. Voyez FROID, CHALEUR, SECHERESSE, HUMIDITE & PLUIE.

C'est vers sa fin que mûrissent les CERISES & les FRAISES, que se récoltent les foins des prairies hautes.

L'observation semble faire croire que les Printemps actuels sont plus tardifs & moins chauds que ceux d'autrefois, ce qui est dû à l'affoiblissement des abris résultant du déboisement des hautes montagnes. L'art diminue cet inconvénient dans les jardins, mais il ne le peut dans la grande culture qu'en choisissant les variétés PRECOCES. Voyez ce mot. (Bosc.)

PRISE D'EAU: lieu où il se trouve naturellement une masse d'eau stagnante ou coulante, & d'où on la dirige artificiellement pour arroser un pré, pour faire tourner un moulin, pour alimenter un jet d'eau, une cascade, un bassin, &c.

Une Prise d'eau est toujours plus élevée que l'endroit où elle doit être conduite; tantôt c'est par une rigole simple ou maçonnée, couverte ou non couverte, tantôt par des conduits en bois, en terre, en plomb, que l'eau se rend à sa destination. Voyez NIVELLEMENT.

Les eaux des fontaines & des petites rivières appartiennent aux propriétaires du terrain sur lequel elles se trouvent, & les rivières navigables faisant partie du domaine public, on ne peut prendre de l'eau hors sa propriété sans un arrangement avec son voisin, ou sans une autorisation du Gouvernement, surtout si les effets de cette Prise doivent être permanens. Voyez EAU, ETANG, FONTAINE, RUISSEAU & RIVIERE. (Bosc.)

PRISMATOCARPE. *PRISMATOCARPUS.*

Nom donné par Lhéritier à un genre qu'il avoit formé aux dépens des campanules, voisines de la campanule miroir de Vénus. C'est le même que le genre *Legouzia* de Durande. Voyez CAMPANULE.

PRIVA. *PRIVA.*

Genre de plantes établi aux dépens de celui des verveines, & qui réunit cinq espèces, dont plusieurs ont formé seules ou sont entrées dans les genres BOSSERIE, BLAIRE, TORTULE & CARTILLIE. Voyez ces mots.

Espèces.

1. Le PRIVA lappulé.
- Priva lappulacea.* Jacq. 2 De la Jamaïque.
2. Le PRIVA denté.
- Priva dentata.* Vahl. 2 De l'Arabie.
3. Le PRIVA du Mexique.
- Priva mexicana.* Willd. 2 Du Mexique.

4. Le PRIVA à épi filiforme.
- Priva leptostachya.* Willd. 2 Des Indes.
5. Le PRIVA uni.
- Priva levis.* Juss. 2 Du Bresil.

Culture.

La troisième espèce est la seule qui se voie dans nos jardins. C'est une assez belle plante, qui, dans le climat de Paris, peut rester en pleine terre dans les hivers doux, mais qu'il est prudent de tenir en terre pour la rentrer dans l'orangerie aux approches des froids. Elle demande une terre de moyenne consistance & des arrosements fréquents en été. Sa multiplication a lieu par graines, dont elle donne abondamment dans nos jardins, graines qu'on sème dans des pots sur couche nue, dès que les gelées ne sont plus à craindre, par boutures plantées de même, & par déchirement des vieux pieds.

On ne voit cette plante que dans les écoles de botanique & dans les grandes collections. (Bosc.)

PROCKIA. *PROCKIA.*

Genre de plantes de la polyandrie monogynie & de la famille des *Rosacées*, dans lequel se rangent huit espèces. Il se rapproche beaucoup des *LIGHTFOOTES* & des *LITSEES*, & est figuré pl. 465 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le PROCKIA de Sainte-Croix.
- Prockia Crucis.* Willd. 5 De l'île Sainte-Croix.
2. Le PROCKIA deltoïde.
- Prockia deltoïdes.* Lam. 5 De l'île Bourbon.
3. Le PROCKIA ihéiforme.
- Prockia theiformis.* Willd. 5 Des Indes.
4. Le PROCKIA à feuilles entières.
- Prockia integrifolia.* Willd. 5 Des Indes.
5. Le PROCKIA denté.
- Prockia serrata.* Willd. 5 De l'île-de-France.
6. Le PROCKIA lacinié.
- Prockia laciniata.* Lam. 5 De l'île Bourbon.
7. Le PROCKIA lobé.
- Prockia lobata.* Lam. 5 De.....
8. Le PROCKIA ovale.
- Prockia ovata.* Lam. 5 De l'île-de-France.

Culture.

Cette dernière espèce est la seule qui se voie dans nos jardins; on la tient toute l'année dans la serre chaude: elle demande une terre de moyenne consistance & peu d'arrosements. Il ne paroît pas qu'elle puisse se multiplier de boutures, & elle ne donne pas de graines en France. (Bosc.)

PROCRIS. *PROCRIS.*

Genre de plantes de la monœcie tétrandrie &

de la famille des *Urticées*, qui diffère extrêmement peu des *ORTIES* & des *BŒHEMÈRES*. (*Voyez* le premier de ces mots.) Il est figuré pl. 763 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Aucune des huit espèces qu'il renferme n'est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. Le *PROCRIS* à feuilles d'ortie.
Procris urticaefolia. Lam. Ɔ De Saint-Domingue.
2. Le *PROCRIS* céphalide.
Procris cephalida. Lam. 2 De l'Île-Bourbon.
3. Le *PROCRIS* ridé.
Procris rugosa. Lam. Du Pérou.
4. Le *PROCRIS* des rivages.
Procris littoralis. Swartz. De Saint-Domingue.
5. Le *PROCRIS* à trois nervures.
Procris trinervata. Lam. De Saint-Domingue.
6. Le *PROCRIS* tacheté.
Procris maculata. Lam. De Java.
7. Le *PROCRIS* acuminé.
Procris acuminata. Lam. De Java.
8. Le *PROCRIS* à feuilles de hêtre.
Procris fagifolia. Lam. De l'Île-Bourbon.

(*Bosc.*)

PROLIFÈRE (Fleur) : fleur du centre de laquelle il sort une ou plusieurs autres fleurs.

On trouve des fleurs prolifères dans la campagne ; mais c'est seulement dans nos jardins qu'elles sont communes. Cette monstruosité est fort estimée de quelques cultivateurs ; cependant elle n'est que remarquable, car excepté la rose à cent feuilles & l'œillet à carte, je n'en connois pas qui soit pourvue d'une véritable beauté. On la multiplie par greffe, par bouture, par marcotte, & même quelquefois par graine. *Voyez* ROSE & ŒILLET.

Les fleurs prolifères sont plus communes dans les terrains gras & humides, & lors des printemps pluvieux, ce qui fait qu'on les attribue, & ce avec raison, à la surabondance de la sève.

Retrancher toutes les feuilles & tous les boutons d'une plante, peu avant sa floraison, les produit presque toujours, parce que la nouvelle pousse se développe, à raison de l'augmentation de la chaleur solaire, avec beaucoup plus d'exubérance. Au reste, cette singulière modification de l'activité organique a encore besoin d'être étudiée.

On voit aussi des fruits prolifères qui, à mon avis, méritent encore moins l'attention des simples amateurs que les fleurs. *Voyez* MONSTRUOSITÉ & FLEURS DOUBLES. (*Bosc.*)

PRONOSTICS. On donne ce nom aux signes tirés de l'aspect de l'atmosphère, de celui des corps terrestres, de celui des animaux & des végétaux, pour prévoir les changemens de temps. *Voyez* MÉTÉOROLOGIE.

L'art des Pronostics n'a aucun rapport avec celui de l'astrologie. Le premier repose sur l'obser-

vation des faits, & le dernier sur des suppositions gratuites. C'est donc bien mal-à-propos qu'on les a alliés. Il n'est point d'habitant des campagnes qui ne connoisse un certain nombre de Pronostics, & qui ne se règle sur les indications qu'ils leur donnent avec une confiance justifiée par les résultats. Je crois donc qu'il est bon que j'en inscrive ici la liste, en ne les donnant cependant que pour leur valeur réelle, reconnoissant que, quoique fondés en général, ils offrent des anomalies nombreuses & inexplicables.

On doit à Aratus, médecin grec qui vivoit il y a 2084 ans, un poème sur les Pronostics qui renferme peu d'erreurs. Toaldo, physicien italien du siècle dernier, a réuni tout ce qui avoit été écrit avant lui sur cet objet : c'est de son ouvrage que j'ai extrait ce qui suit.

Pronostics tirés de l'atmosphère.

Les étoiles qui perdent leur clarté, sans qu'il paroisse de nuages dans le ciel, indiquent l'orage.

Les étoiles paroissant plus grandes qu'à l'ordinaire, ou plus près les unes des autres, sont le signe d'un changement de temps.

Le beau temps & la chaleur sont indiqués par des éclairs à l'horizon sans nuages.

Les tonnerres du matin amènent le vent ; ceux de midi, la pluie, & ceux du soir l'orage.

Une bourrasque ou un très-foit orage sont indiqués par un tonnerre continu.

C'est une continuité de pluie qu'annonce un arc-en-ciel bien coloré ou double.

La couleur bleuâtre qui entoure le soleil, la lune & les étoiles, sont un signe de pluie.

Si la pluie fume en rombant, c'est signe qu'il pleuvra long-temps & abondamment ; ou autrement, lorsqu'après une petite pluie on aperçoit un petit brouillard sur la terre, c'est signe qu'il tombera beaucoup de pluie.

Les nuages qui, après la pluie, descendent près de terre & semblent rouler sur les champs, annoncent le beau temps.

Un brouillard qui survient après le mauvais temps doit faire espérer sa prompte cessation.

Mais si le brouillard survient pendant le beau temps, & qu'il s'élève en laissant des nuages, le mauvais temps est immanquable.

Deux soleils (une parélie) annoncent la neige & le froid.

Les éclairs, en hiver, font préjuger qu'il y aura bientôt de la neige ou du vent.

Les nuages moutonnés (qui ressemblent à la laine sur le corps des moutons) sont, en été, l'indice du vent, & en hiver, l'indice de la neige.

Un horizon dépourvu de nuages & sans vent, ou avec le vent du nord, assure la permanence du beau temps.

Lorsqu'après du vent il survient une gelée blanche qui se dissipe en brouillard, on est assuré d'un temps mauvais & mal-sain.

Le vent du sud-ouest est celui qui amène le plus souvent la pluie, & le vent de l'est, celui qui l'amène le plus rarement dans le climat de Paris.

Pronostics tirés des corps terrestres.

Si la flamme d'une chandelle étincelle ou si elle forme un champignon, il y a grande probabilité de pluie.

La suie qui se détache naturellement des cheminées annonce également la pluie.

Une braise plus ardente qu'à l'ordinaire & une flamme plus agitée sont les avant-coureurs du vent.

Le son des cloches entendu de plus loin qu'à l'ordinaire, est un signe de vent ou de changement de temps.

Une odeur bonne ou mauvaise, qui semble plus forte que la veille, est un signe de pluie. Les lieux d'aisances offrent régulièrement ce phénomène.

Lorsque le vent change fréquemment de direction, on doit s'attendre à une bourrasque.

Si le sel, le marbre, le fer, les vitres, deviennent humides, si les bois des portes & des fenêtres se gonflent, si les cors aux pieds deviennent douloureux, c'est signe de pluie ou de dégel.

Un vent qui commence à souffler après le lever du soleil, est plus fort & plus durable qu'un vent qui commence pendant la nuit.

La gelée qui commence par un vent d'est dure long-temps.

Lorsque le vent ne change pas, on doit espérer ou craindre que le temps reste long-temps beau ou mauvais.

Pronostics tirés des animaux.

L'abondance des chauves-souris annonce un temps chaud & serein pour le lendemain; c'est le contraire quand elles volent en petit nombre.

Si la chouette crie pendant le mauvais temps, on peut s'attendre qu'il va changer.

Les corbeaux qui crient le matin, annoncent la même chose.

C'est un indice de pluie & d'orage lorsque les oies & les canards volent, crient, se plongent dans l'eau pendant le beau temps.

La pluie est assurée dans la journée si les abeilles ne s'écartent pas beaucoup de leur ruche le matin, & dans la nuit si elles y rentrent le soir de très-bonne heure.

De même, lorsque les pigeons rentrent tard au colombier, c'est signe de pluie pour le lendemain.

Les moineaux qui gazouillent plus qu'à l'ordinaire & se rassemblent en plus grand nombre, doivent faire prévoir le mauvais temps.

Il en est de même lorsque les poules se roulent dans la poussière avec plus d'ardeur, lorsque les coqs chantent le soir, lorsque les hirondelles rasent la surface de la terre & de l'eau.

Agriculture. Tome VI.

La fréquence & la vivacité de la piqûre des mouches annonce un orage.

Quand les petites tipules se réunissent en grande quantité avant le coucher du soleil & tourbillonnent en colonnes, c'est l'indication du beau temps pour le lendemain.

Si les grenouilles coassent plus qu'à l'ordinaire, si les crapauds sortent le soir & en grand nombre de leurs trous, si les vers de terre se montrent à la surface du sol, si les taupes labourent plus que de coutume, si les dindons se rassemblent, il y a presque certitude de pluie.

La pluie est également probable si les chevaux, les bœufs, les vaches, & surtout les brebis, mangent plus vite & plus qu'à l'ordinaire.

Pronostics tirés des plantes.

Lorsque les fleurs du souci, & en général de la plupart des composées, ne s'ouvrent pas, c'est qu'il doit bientôt pleuvoir.

L'exaltation de l'odeur des plantes a toujours lieu lorsqu'il se prépare un orage.

Observations générales.

On dit généralement que lorsqu'il pleut le 3 de mai, il n'y aura pas de noix; que lorsqu'il pleut le 15 juin, il n'y aura pas de raisin. On peut également fixer pour tous les fruits ou graines qui sont l'objet de nos cultures, un jour de pluie dont l'influence sur le produit est remarquable, parce que ce jour est celui où les fleurs doivent être en majorité épanouies, & qu'il n'y a pas de fécondation pendant la pluie.

En hiver, une grande quantité de neige promet une année abondante, & beaucoup de pluie le contraire, parce que la neige empêche la déperdition des gaz qui se forment dans la terre, & que les pluies font pourrir beaucoup de plantes.

Si le printemps & l'été sont tous deux trop secs ou tous deux trop pluvieux, on sera menacé de disette, parce que la végétation n'aura pas pu se développer convenablement.

Un automne pluvieux fait que le vin est mauvais. Un bel automne doit faire croire que l'hiver sera venteux.

Les printemps & les étés pluvieux sont ordinairement suivis d'un bel automne, & au contraire. (Bosc.)

PROPOLIS. C'est ainsi qu'on appelle la matière résineuse avec laquelle les abeilles bouchent les ouvertures de la partie supérieure de leurs ruches, ouvertures qui, en donnant passage aux eaux des pluies & aux insectes, nuiraient nécessairement à leurs travaux. Ils l'emploient aussi à consolider les appendices par lesquels leurs rayons sont attachés aux parois de la ruche, & à quelques autres usages moins remarquables.

On a long-temps ignoré de quelle plante les

abeilles retiennent la Propolis. Comme elle a quelques rapports de couleur, d'odeur, de consistance avec la résine qui flue entre les écailles des boutons du peuplier, on a cru que les abeilles alloient l'y chercher; mais il n'y a pas des peupliers partout, & partout les abeilles trouvent de la Propolis.

C'est à un membre de l'Académie de Turin, qu'on doit de savoir que la Propolis est fournie aux abeilles par les fleurs des plantes de la famille des *Chicoracées*, principalement des pissenlits, des épervières, des crépides, des scotfonères, tous genres dont les espèces sont communes partout. Elle transsude de leurs pétales, pendant les premiers momens de leur épanouissement, en petits grains que les abeilles attachent à leurs poils en se roulant sur les fleurs, & qu'elles portent ainsi dans leurs ruches, où d'autres abeilles les prennent pour les employer.

M. Huber, dans la nouvelle édition de ses Observations sur les abeilles, nous apprend que la Propolis ne sert pas seulement à fermer les trous des ruches & à consolider les attaches des rayons, mais qu'elle s'emploie encore à fortifier le bord des alvéoles, lorsque ces dernières sont complètement terminées. Cette découverte peut avoir des conséquences dans la pratique.

Comme une connoissance plus approfondie de la Propolis n'est pas nécessaire aux cultivateurs, je renvoie aux Mémoires de l'Académie de Turin, ceux qui voudroient de plus grands développemens à son égard. (*Bosc.*)

PROPRETÉ : vertu peu connue des cultivateurs de quelques parties de la France, & sur laquelle reposent cependant la santé & l'agrément des rapports sociaux.

C'est généralement à la misère & à la surcharge de leurs occupations, qu'on attribue cette mal-propreté; mais la misère empêche-t-elle de se baigner de temps en temps, de laver sa chemise, sa veste, sa culotte, ses bas, sa jupe, son bonnet, &c. toutes les semaines? de nettoyer sa maison, ses ustensiles de cuisine, &c. aussi souvent que besoin y est? Combien de temps les femmes & les filles perdent chaque jour, & qu'elles pourroient employer à ces objets!

La véritable cause de la mal-propreté provient de l'éducation. Tant que les pauvres cultivateurs ne seront pas convaincus, dès leur première enfance, des avantages, je dirai même de la nécessité de la Propreté, ils resteront toute leur vie aussi sales qu'on les voit aujourd'hui. Or, c'est de l'établissement des écoles primaires qu'on doit attendre petit à petit ces améliorations, en tant cependant qu'elles seroient tenues par des hommes & par des femmes capables. (*Bosc.*)

PROPRIÉTAIRE DE TERRE. C'est sur la propriété que repose l'organisation sociale. Le titre de Propriétaire est donc le premier de tous,

puisque'il n'en est pas d'autre qui n'en émane & ne s'y rattache en dernière analyse.

Relativement à l'agriculture, on peut diviser les Propriétaires en trois classes: 1°. ceux qui ne s'occupent de leurs propriétés que pour les louer & en toucher la rente; ce sont généralement les plus riches; 2°. ceux qui font cultiver sous leurs yeux, soit par des maîtres valets à gage, soit par des métayers avec lesquels ils partagent les fruits; 3°. enfin, ceux qui cultivent par leurs propres mains, & ce sont les plus pauvres & les plus nombreux.

Il est à désirer, pour la prospérité de l'agriculture, que les Propriétaires des deux premières classes vivent plus habituellement sur leurs propriétés; car c'est à eux qu'il appartient seulement d'y faire de grandes améliorations, d'y introduire de nouvelles cultures, &c. (*Bosc.*)

PROPRIÉTÉS DES PLANTES. On appelle ainsi la faculté qu'ont certaines plantes d'agir en bien ou en mal sur l'économie animale, principalement lorsqu'on les applique à la guérison des maladies des hommes & des animaux. Voyez **PLANTE** dans les *Dictionnaires de Botanique, de Physiologie végétale & de Médecine*.

Il est des plantes dont les Propriétés sont incontestables; il en est d'autres qui en ont de douteuses; il en est d'autres qui n'en ont point de connues. La culture s'exerce sur toutes.

Si j'ai plus parlé des Propriétés économiques des plantes que de leurs Propriétés médicinales, c'est que le *Dictionnaire de Médecine* est destiné à les prendre en considération spéciale. (*Bosc.*)

PROSOPIS. *PROSOPIS.*

Arbre épineux des Indes, qui seul forme un genre dans la décandrie monogynie & dans la famille des *Légumineuses*, genre qui est figuré dans les *Illustrations des genres* de Lamarck, pl. 340.

Cet arbre n'est pas cultivé en Europe; ainsi je n'ai rien à en dire de plus. (*Bosc.*)

PROTÉE. *PROTEA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille de son nom, dans lequel se rassemblent quatre-vingt-onze espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos jardins, & s'y font remarquer par la beauté & la singularité de leurs fleurs. Il est figuré pl. 53 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Smith a séparé une espèce de ce genre pour établir celui qu'il a appelé **LAMBERTIE** Voyez ce mot.

Protées à feuilles entières & larges de plusieurs lignes au moins.

1. Le PROTÉE à feuilles en cœur.
Protea cordata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
2. Le PROTÉE à tige très-courte.
Protea acaulis. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
3. Le PROTÉE en tête d'artichaut.
Protea cynaroides. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
4. Le PROTÉE à grandes fleurs.
Protea grandiflora. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
5. Le PROTÉE à longues fleurs.
Protea longiflora. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
6. Le PROTÉE veiné.
Protea venosa. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
7. Le PROTÉE à feuilles de myrte.
Protea myrtifolia. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
8. Le PROTÉE à fleurs axillaires.
Protea hirta. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
9. Le PROTÉE conifère.
Protea strobilina. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
10. Le PROTÉE oblique.
Protea obliqua. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
11. Le PROTÉE pubescent.
Protea pubera. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
12. Le PROTÉE concave.
Protea concava. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
13. Le PROTÉE spatulé.
Protea spatulata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
14. Le PROTÉE dichotome.
Protea dichotoma. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
15. Le PROTÉE à petites fleurs.
Protea parviflora. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
16. Le PROTÉE divergent.
Protea divaricata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
17. Le PROTÉE imbriqué.
Protea imbricata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
18. Le PROTÉE lévisan.
Protea levisanus. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

19. Le PROTÉE à calice court.
Protea totta. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
20. Le PROTÉE à crête.
Protea speciosa. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
21. Le PROTÉE étoilé.
Protea stellaris. Dum.-Courf. h De.....
22. Le PROTÉE globuleux.
Protea globosa. Dum.-Courf. h De.....
23. Le PROTÉE visqueux.
Protea viscosa. Dum.-Courf. h De.....
24. Le PROTÉE couronné.
Protea coronata. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
25. Le PROTÉE mellifère.
Protea mellifera. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
26. Le PROTÉE rampant.
Protea repens. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
27. Le PROTÉE scolyme.
Protea scolymus. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
28. Le PROTÉE globulaire.
Protea globularis. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
29. Le PROTÉE blanc.
Protea alba. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
30. Le PROTÉE soyeux.
Protea sericea. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
31. Le PROTÉE argenté.
Protea argentea. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
32. Le PROTÉE à feuilles de saule.
Protea saligna. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
33. Le PROTÉE conifère.
Protea conifera. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
34. Le PROTÉE pâle.
Protea pallens. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
35. Le PROTÉE camelé.
Protea chamelea. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
36. Le PROTÉE linéaire.
Protea linearis. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
37. Le PROTÉE à ombelle.
Protea umbellata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
38. Le PROTÉE aulacé.
Protea aulacea. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
39. Le PROTÉE cendré.
Protea cinerea. Ait. h Du Cap de Bonne-Espérance.

40. Le PROTÉE d'Abyssinie.
Protea abyssinica. Willd. h Du Cap de l'Abyssinie.
41. Le PROTÉE plumeux.
Protea plumosa. Ait. h Du Cap de Bonne-Espérance.
42. Le PROTÉE cilié.
Protea ciliata. Dum.-Courf. h De.....
43. Le PROTÉE à feuilles glauques.
Protea glaucophylla. Dum.-Courf. h De.....
- Protées à feuilles entières, filiformes ou subulées.*
44. Le PROTÉE à feuilles de pin.
Protea pinifolia. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
45. Le PROTÉE bractéolé.
Protea bracteata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
46. Le PROTÉE à feuilles courbées.
Protea incurva. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
47. Le PROTÉE en queue.
Protea caudata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
48. Le PROTÉE à grappes.
Protea racemosa. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
49. Le PROTÉE laineux.
Protea lanata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
50. Le PROTÉE à corymbes.
Protea corymbosa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
51. Le PROTÉE rosacé.
Protea rosacea. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
52. Le PROTÉE à fleurs purpurines.
Protea purpurea. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
53. Le PROTÉE prolifère.
Protea proliferata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
54. Le PROTÉE chevelu.
Protea comosa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
55. Le PROTÉE en alène.
Protea acerosa. Dum.-Courf. h De.....
56. Le PROTÉE acuminé.
Protea acuminata. Dum.-Courf. h De.....
57. Le PROTÉE mucroné.
Protea mucronifolia. Dum.-Courf. h De.....
58. Le PROTÉE tortillé.
Protea torta. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
- Protées à feuilles dentées à leur sommet.*
59. Le PROTÉE hypophylle.
Protea hypophylla. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

60. Le PROTÉE hétérophylle.
Protea heterophylla. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
61. Le PROTÉE tomenteux.
Protea tomentosa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
62. Le PROTÉE cucullé.
Protea cucullata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
63. Le PROTÉE conocarpe.
Protea conocarpa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
64. Le PROTÉE chevelu.
Protea crinita. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
- Protées à feuilles pinnées ou profondément découpées.*
65. Le PROTÉE à feuilles de cédrach.
Protea asplenifolia. Dum.-Courf. h De.....
66. Le PROTÉE à feuilles de radula.
Protea radulifolia. Dum.-Courf. h De.....
67. Le PROTÉE couché.
Protea decumbens. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
68. Le PROTÉE montant.
Protea ascendens. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
69. Le PROTÉE cyanoïde.
Protea cyanoïdes. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
70. Le PROTÉE à tête ronde.
Protea sphaerocephala. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
71. Le PROTÉE phylloïde.
Protea phylloïdes. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
72. Le PROTÉE étalé.
Protea patula. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
73. Le PROTÉE glomérulé.
Protea glomerata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
74. Le PROTÉE en thyrsé.
Protea thyrsoides. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
75. Le PROTÉE triterné.
Protea triternata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
76. Le PROTÉE à feuilles d'aurone.
Protea ferraria. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
77. Le PROTÉE à épi.
Protea spicata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
78. Le PROTÉE lagopède.
Protea lagopus. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
79. Le PROTÉE élégant.
Protea pulchella. Schr. h De la Nouvelle-Hollande.

80. Le PROTÉE dichotome.

Protea dichotoma. Cavan. h De la Nouvelle-Hollande.

81. Le PROTÉE tridactyle.

Protea tridactylides. Cavan. h De la Nouvelle-Hollande.

82. Le PROTÉE en aiguilles.

Protea acufera. Cavan. h De la Nouvelle-Hollande.

83. Le PROTÉE à bouquets.

Protea florida. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

84. Le PROTÉE en sceptre.

Protea sceptrum. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

85. Le PROTÉE de Gustave.

Protea gustaviana. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

86. Le PROTÉE blanchâtre.

Protea candidans. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

87. Le PROTÉE velu.

Protea villosa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

88. Le PROTÉE odorant.

Protea odorata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

89. Le PROTÉE à feuilles d'anémone.

Protea aremonifolia. Dum.-Courf. h De.....

90. Le PROTÉE à feuilles de ciste marine.

Protea crithmifolia. Dum.-Courf. h De.....

91. Le PROTÉE à feuilles coupées.

Protea ferraria. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Les espèces que nous possédons dans nos jardins, sont celles inscrites sous les nos. 1, 2, 4, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 32, 34, 36, 37, 38, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 55, 56, 57, 58, 59, 61, 63, 65, 66, 67, 70, 72, 73, 75, 78, 79, 84, 89, 90 & 91. Plusieurs d'entr'elles sont de très-belles plantes, soit par la grandeur & la couleur de leurs fleurs, soit par la forme, la disposition ou la couleur de leurs feuilles. Malheureusement leur culture est difficile, & rarement elles sont pourvues en Europe des avantages qui les distinguent dans leur pays natal.

Tous ces Protées demandent la même sorte de terre, qui est celle de bruyère, mêlée avec un tiers de terre franche. Ils craignent le terreau de fumier, les arrosemens trop abondans ou trop fréquens, & les gelées. Une orangerie sèche & bien éclairée, ou mieux une serre tempérée, est indispensable pour assurer leur conservation pendant l'hiver. Les pots dans lesquels on les place doivent être, d'après l'observation de Dumont-Courf,

plutôt trop petits que trop grands, afin que leurs racines puissent seulement atteindre les parois dans l'année; car s'ils pouffent trop en été, ils périssent inmanquablement dans le courant de l'hiver suivant. Quoiqu'en général peu délicats, ils sont très-sensibles à l'opération du rempotement, & la plupart de ceux qu'on perd meurent de ses suites. Le Protée argenté, si remarquable par sa grandeur & le brillant de son feuillage, est principalement dans ce cas: le seul cahotement d'une voiture suffit même pour causer sa mort, comme j'en ai eu des preuves. Le principe général de leur culture est donc de chercher seulement à les maintenir en bon état de végétation, & non à les faire croître rapidement. Dès qu'on les a repotés, il faut les placer à l'ombre & leur donner un fort arrosement. Un soleil trop ardent, un vent trop violent, leur sont également nuisibles: ainsi on fait bien, pendant tout l'été, de les abriter de l'un & de l'autre.

La multiplication de la plupart des Protées ne peut avoir lieu que par le semis de leurs graines tirées de leur pays natal, & mises, seules à seules, aussitôt leur arrivée, dans de petits pots, qu'on enterre jusqu'à leur bord dans une couche à châlis. Quelques-unes de ces graines sont trois ou quatre, & même cinq ans à lever: ainsi, aux approches de chaque hiver, il faut rentrer les pots où elles n'auront pas levé, dans une orangerie, pour les remettre sur couche au printemps suivant.

Quelques espèces de Protées, principalement de celles appartenant à la seconde division, donnent de bonnes graines dans nos climats, & celles-là lèvent le plus communément l'année de leur semis; ce qui indique que celles récoltées au Cap de Bonne-Espérance devroient être envoyées stratifiées dans de la terre.

Il vaut mieux laisser pendant deux ou trois ans les Protées provenus de semis dans leur pot que de les repiquer, comme le font trop souvent les cultivateurs qui ignorent les dangers de leur dépôt dans leur premier âge; & c'est pour n'être pas forcé à en courir les risques, que j'ai dit qu'il falloit mettre les graines seules à seules dans de petits pots, malgré la dépense qui en résulte, au lieu de les répandre en grand nombre dans de larges terrines.

Il est un certain nombre de Protées qui se multiplient de marcottes, & encore plus de boutures. Les marcottes ne s'enracinent quelquefois qu'au bout de plusieurs années, & les pieds qu'elles fournissent, périssent souvent à la transplantation. On peut les faire en tout temps, mais cependant plutôt en automne qu'à aucune autre époque.

Les boutures se font seules à seules dans des pots, au printemps, sur couches & sous châlis, ou sous cloches; elles sont plus sûres & plus promptes à la reprise que les marcottes, mais il ne faut pas les forcer, comme disent les jardiniers, c'est-à-dire, vouloir accélérer leur reprise, car cela les feroit manquer. La patience, & un degré de cha-

leur & d'humidité modéré, sont les garans du succès. Placer ces boutures en grand nombre dans le même pot, est sujet aux mêmes inconvéniens que les semis, & même plus, à raison de la longueur des premières racines qui se développent.

Il eût été sans doute utile de détailler la culture de chacune des espèces de Protées que nous possédons; mais n'en ayant eu qu'un petit nombre, & des plus robustes, sous ma direction, je ne puis décrire les procédés qu'elles exigent, & qui ne diffèrent que par des nuances imperceptibles. Je crois que les généralités précédentes suffiront pour guider ceux qui à l'avenir posséderont des Protées. En ce moment les belles espèces sont encore fort rares en France. (*Bosc.*)

PROVENÇALE : variété de GIROFLÉE.

PROVENDE : mélange de pois gris, de vesce, d'avoine & d'autres grains, qui se donne aux moutons pour les engraisser, & aux brebis pour augmenter leur lait. *Voyez BÊTES A LAINE.*

PROVIGNER : l'action de faire des PROVINS.

PROVINS : sorte de marcotte qui est principalement appliquée à la vigne dans certains pays; elle diffère des autres en ce qu'on ne se contente pas de courber quelques rameaux, mais qu'on couche toute la tige ou toutes les tiges, de sorte qu'on ne voit plus que l'extrémité ou les extrémités des rameaux qui sont relevés hors de terre.

Tantôt les Provins n'ont pour but que de regarnir de ceps un espace qui en manque, & alors, lorsque les Provins ont pris racine, c'est-à-dire, deux ans après leur établissement, on les sépare de leur mère en coupant une partie de leur tige, celle qui est la plus voisine du pied dont ils sortent.

Tantôt, comme en Bourgogne, on les couche pour multiplier les racines & conserver les vignes aussi long-temps que possible avec l'apparence de la jeunesse, & alors on les exécute toujours du même côté, & on ne les sépare jamais de leur mère. *Voyez VIGNE. (Bosc.)*

PRUNÉ : fruit du PRUNIER. *Voyez ce mot.*

PRUNEAU : prune desséchée de manière à être conservée bonne à manger. *Voyez PRUNIER dans le Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

PRUNE COTON. On donne ce nom au fruit de l'ICAQUIER.

PRUNE DES ANSES. C'est encore le fruit de l'ICAQUIER.

PRUNE D'ESPAGNE : nom vulgaire du fruit du MOMBIN.

PRUNE MOMBIN : fruit du MOMBIN.

BRUNELLE. Le fruit du PRUNIER ÉPINEUX porte ce nom.

BRUNELLIER : synonyme de PRUNIER ÉPINEUX.

PRUNES DES INDES. *Voyez MYROBOLAN.*

PRUNIER. *PRUNUS.*

Genre de plantes de l'icofandrie monogynie & de la famille des *Rosacées*, qui réunit une quarantaine d'espèces d'arbres, presque tous dans le cas d'être cultivés en pleine terre dans le climat de Paris, & dont l'un est un objet de culture de première importance dans toute l'Europe. Il en sera fait mention dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes. (Bosc.)*

PRUNIER ÉPINEUX D'AMÉRIQUE. C'est le XI-MÈNE épineux.

PRUNIER JAUNE D'ŒUF : espèce du genre LUCUMA.

PSELION. *PSELIMUM.*

Arbrisseau grimpant de la Cochinchine, qui constitue seul un genre dans la diœcie hexandrie, & qui offre la singularité d'avoir les feuilles en cœur dans les pieds mâles, ovales & peltées dans les pieds femelles.

Cet arbrisseau ne se cultive pas dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

PSIADIE. *PSIADIA.*

Arbrisseau visqueux de l'Île-de-France, qu'on cultive dans nos orangeries, & qui a fait partie des vergerolles, des verges-d'or & des conyfes. Aujourd'hui il forme un genre particulier dans la syngénésie superflue. Il en a été question au mot CONYSE, sous le nom de CONYSE VISQUEUSE. (*Bosc.*)

PSORALIER. *PSORALEA.*

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, dans lequel sont réunies quarante-deux espèces, dont une croît naturellement en France, & dix-neuf autres se cultivent dans nos orangeries ou nos serres. Il est figuré pl. 614 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Les genres DALIER & PÉTALOSTOMES ont été établis aux dépens de celui-ci; & comme il n'a pas été question du premier, je l'ai rappelé à l'article du dernier, auquel je renvoie le lecteur.

Espèces.

Psoraliens à feuilles simples.

1. Le PSORALIER non feuillé.

Psoralea aphylla. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

2. Le PSORALIER à feuilles de coudrier.

Psoralea corylifolia. Linn. h Des Indes.

3. Le PSORALIER à feuilles arrondies.
Pforalea rotundifolia. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Pforaliers à feuilles ternées.

4. Le PSORALIER à feuilles étroites.
Pforalea tenuifolia. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

5. Le PSORALIER à feuilles filiformes.
Pforalea filiformis. Lam. h De.....

6. Le PSORALIER verruqueux.
Pforalea verrucosa. Willd. h Du Cap de Bonne-Espérance.

7. Le PSORALIER capité.
Pforalea capitata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

8. Le PSORALIER triflore.
Pforalea triflora. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

9. Le PSORALIER axillaire.
Pforalea axillaris. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

10. Le PSORALIER bitumineux, vulgairement
trèfle bitumineux.
Pforalea bituminosa. Linn. h Du midi de la France.

11. Le PSORALIER frutescent.
Pforalea frutescens. Lam. h De.....

12. Le PSORALIER glanduleux.
Pforalea glandulosa. Linn. h Du Pérou.

13. Le PSORALIER cullen.
Pforalea cullen. Mol. h Du Pérou.

14. Le PSORALIER d'Amérique.
Pforalea americana. Linn. h De l'Amérique méridionale.

15. Le PSORALIER de la Palestine.
Pforalea palestina. Linn. h De l'Orient.

16. Le PSORALIER pubescent.
Pforalea pubescens. Lam. h Du Pérou.

17. Le PSORALIER à épi.
Pforalea spicata. h Du Cap de Bonne-Espérance.

18. Le PSORALIER blanchâtre.
Pforalea canescens. Mich. h De l'Amérique septentrionale.

19. Le PSORALIER soyeux.
Pforalea sericea. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

20. Le PSORALIER à larges feuilles.
Pforalea bracteata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

21. Le PSORALIER aiguillonné.
Pforalea aculeata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

22. Le PSORALIER velu.
Pforalea hirta. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

23. Le PSORALIER ononoïde.
Pforalea ononoides. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

24. Le PSORALIER rampant.
Pforalea repens. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

25. Le PSORALIER à gouffes triangulaires.
Pforalea tetragonoloba. Linn. z De l'Arabie.

26. Le PSORALIER à feuilles de mélilot.
Pforalea melilotoides. Mich. z De l'Amérique septentrionale.

27. Le PSORALIER stachide.
Pforalea stachydis. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

28. Le PSORALIER argenté.
Pforalea argentata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

29. Le PSORALIER strié.
Pforalea striata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

30. Le PSORALIER couché.
Pforalea decumbens. Ait. h Du Cap de Bonne-Espérance.

31. Le PSORALIER en buisson.

Pforalea multicaulis. Jacq. z De.....

32. Le PSORALIER à involucre,
Pforalea involucreta. Willd. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Pforaliers à feuilles digitées.

33. Le PSORALIER à cinq feuilles.
Pforalea pentaphylla. Linn. h Du Mexique.

34. Le PSORALIER à feuilles de lupin.
Pforalea lupinellus. Mich. z De l'Amérique septentrionale.

Pforaliers à feuilles ailées.

35. Le PSORALIER pinné.
Pforalea pinnata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

36. Le PSORALIER de Carthagène.
Pforalea carthaginensis. Jacq. h De l'Amérique méridionale.

37. Le PSORALIER à neuf folioles.
Pforalea enneaphylla. Linn. h De l'Amérique méridionale.

38. Le PSORALIER à feuilles lisses.
Pforalea lavigata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

39. Le PSORALIER très-odorant.
Pforalea odoratissima. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.

40. Le PSORALIER rougeâtre.
Pforalea rubescens. Lour. h De la Cochinchine.

41. Le PSORALIER scutellé.
Pforalea scutellata. Lour. h De la Cochinchine.

42. Le PSORALIER traînant.
Pforalea prostrata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

De ces espèces nous en avons possédé peut-être plus de la moitié, à différentes époques, mais nous n'en possédons plus qu'environ vingt-cinq; savoir: celles inscrites sous les n^{os}. 1, 2, 6, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 24, 26, 30, 31, 35, 37, 39.

Comme plusieurs de ces plantes demandent une culture différente des autres, je vais les passer en revue, en groupant celles qui se rapprochent sous ce rapport.

Le Pforalier non feuillé se tient en pot rempli de terre franche, pour pouvoir le rentrer dans l'orangerie aux approches des froids. On renouvelle cette terre par moitié tous les deux ans; il craint une trop permanente humidité; on le multiplie de graines, dont il donne presque tous les ans, & par séparation des vieux pieds. Les graines se sèment dans des pots, sur couche nue, & le plant qui en provient se repique en automne dans d'autres pots. Pendant l'été il se place contre un mur exposé au levant ou au midi sous un léger ombrage.

Cette espèce est de nul agrément.

Le Pforalier à feuilles de coudrier exige la serre chaude & une terre semblable à celle du précédent. Les arrosemens trop fréquens ou trop abondans lui sont également nuisibles; sa multiplication a lieu par les mêmes moyens. Pendant l'été il peut, sans inconvénient, rester en plein air à une bonne exposition.

La culture du Pforalier verruqueux ne diffère pas de celle du premier.

Le Pforalier bitumineux passe souvent l'hiver en pleine terre dans le climat de Paris, soit avec, soit sans couverture; mais il est rare que ce soit sans être mutilé. Son aspect n'est pas sans agrément lorsqu'il est en fleur; mais l'odeur forte qu'il répand dans la chaleur, ou quand on le froisse, en éloigne; aussi n'est-il pas fréquent de le voir dans les jardins. On le multiplie de graines dont il donne abondamment, graines qu'on sème dans des pots, sur couche nue, & dont on repique le plant à sa seconde année. Ce n'est qu'à la quatrième qu'il est prudent de le mettre en pleine terre, encore en doit-on réserver plusieurs pieds en pots, pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie, & parer, par ce moyen, aux événemens d'un hiver trop rigoureux.

Lorsque ce Pforalier a été trop mutilé par les gelées pour être digne de continuer de figurer dans la place où il se trouve, on le coupe rez de terre, & il repousse en buisson, souvent d'un aspect plus agréable que la tige qu'il remplace.

Les soins à donner aux pieds en pleine terre consistent en des binages de propreté pendant l'été, & en un bon labour en hiver.

Cette espèce, & généralement toutes celles

de ce genre, ne vit pas long-temps; ainsi il faut se mettre à portée, par des semis annuels, de remplacer les pieds qui périssent. Peut-être pourroit-on prolonger sa durée en la transplantant, ou en lui donnant de la nouvelle terre d'après le principe des ASSOLEMENS. Voyez ce mot.

Le Pforalier frutescent se cultive de même & lui est préférable; mais il est peut-être un peu plus délicat.

C'est un arbrisseau fort estimé au Pérou que le Pforalier cullen, vulgairement connu sous le nom de *thé du Paraguay*, & le Pforalier glanduleux en diffère si peu qu'on peut croire qu'il a les mêmes propriétés. Ce dernier se voit fréquemment dans nos orangeries, qu'il orne par sa verdure permanente & par ses nombreux épis de fleurs: sa culture diffère peu de celle de la première espèce; seulement, à raison du grand nombre de ses feuilles & de sa continuelle végétation, il faut le placer dans les endroits les plus secs, les plus éclairés & les plus aérés, si on ne veut pas voir moisir, & par suite périr tous ses rameaux. On le multiplie aussi de graines semées sur couche & sous châssis.

Il n'y a point de différence entre la culture du Pforalier d'Amérique & celle de l'espèce dont je viens de parler.

Le Pforalier de la Palestine ne demande pas une autre culture que le Pforalier bitumineux, quoiqu'il ne soit pas frutescent; car ses racines passent fort bien les hivers ordinaires en pleine terre, dans le climat de Paris, pour peu qu'on les couvre de feuilles sèches ou de fougère. Il produit chaque année à peu près les mêmes effets qui résultent de la repousse du Pforalier glanduleux lorsqu'on l'a recépé.

Je rappelle la culture du Pforalier glanduleux à l'occasion de celle du Pforalier pubescent, à raison de ce qu'elles sont semblables.

Les Pforaliers à épi, à larges feuilles, à aiguillons velus & rampans, originaires du Cap de Bonne-Espérance, doivent être traités comme le Pforalier non feuillé.

J'ai observé que le Pforalier à feuilles de mélilot venoit, dans son pays natal, exclusivement dans les sables analogues à la terre de bruyère: c'est donc dans cette dernière qu'il faut le planter. Du reste, je crois qu'on doit le traiter positivement comme le Pforalier de la Palestine, c'est-à-dire, en tenir la moitié des pieds en pleine terre, en leur donnant une couverture pendant l'hiver, & l'autre en pots pour parer à la perte des premiers.

Les Pforaliers couché, en buisson & pinné, demandent encore la même culture que la première espèce.

Le Pforalier à neuf folioles exige la serre chaude, & se conduit comme le Pforalier à feuilles de coudrier, dont j'ai parlé plus haut.

Le Pforalier très-odorant mérite, par la qualité qui lui a fait donner le nom qu'il porte, d'être

d'être plus généralement cultivé. Les soins qu'il demande ne diffèrent pas de ceux indiqués à l'occasion de la première espèce. (Bosc.)

PSORICE : nom de la SCABIEUSE.

PSYCHINE. *PSYCHINE.*

Plante annuelle, originaire de la Barbarie, qui se rapproche infiniment des thlaspis, mais que Desfontaines croit devoir former seule un genre dans la tétradynamie filiqueuse & dans la famille des *Crucifères*.

Cette plante a été cultivée dans nos jardins; elle se semoit dans des pots remplis de terre légère, pots qu'on plaçoit d'abord sur couche nue, & ensuite contre un mur exposé au midi. (Bosc.)

PSYCHOTRE. *PSYCHOTRIA.*

Genre de plantes de la pentrandrie monogynie & de la famille des *Rubiacées*, dans lequel se réunissent soixante-onze espèces, dont une, d'un usage fréquent en médecine, est l'objet d'un commerce important, & dont une autre se cultive dans nos jardins. Il est figuré pl. 161 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Les genres PAVETTE, RONABE, SMIRA, MAPURI, NONATELIE, PALICOUR (voyez ces mots), ont été réunis à celui-ci.

Espèces.

1. Le PSYCHOTRE d'Asie.
Psychotria asiatica. Linn. h Des Indes.
 2. Le PSYCHOTRE à feuilles de laurier.
Psychotria laurifolia. Swartz. h De la Jamaïque.
 3. Le PSYCHOTRE à feuilles obtuses.
Psychotria obtusifolia. Lam. h De Madagascar.
 4. Le PSYCHOTRE velu.
Psychotria hirsuta. Swartz. h De la Jamaïque.
 5. Le PSYCHOTRE fétide.
Psychotria foetens. Swartz. h De la Jamaïque.
 6. Le PSYCHOTRE à feuilles de citronnier.
Psychotria citrifolia. Swartz. h De l'Amérique méridionale.
 7. Le PSYCHOTRE à bordure.
Psychotria marginata. Swartz. h De la Jamaïque.
 8. Le PSYCHOTRE à petites feuilles.
Psychotria tenuifolia. Swartz. h Du Mexique.
 9. Le PSYCHOTRE nerveux.
Psychotria nervosa. Swartz. h De la Jamaïque.
 10. Le PSYCHOTRE à feuilles de myrte.
Psychotria myrtifolia. Swartz. h De la Jamaïque.
- Agriculture. Tome VI.

11. Le PSYCHOTRE de Carthagène.
Psychotria carthaginensis. Jacq. h De l'Amérique septentrionale.
12. Le PSYCHOTRE à panicule lâche.
Psychotria laxa. Swartz. h De la Jamaïque.
13. Le PSYCHOTRE parasite.
Psychotria parasitica. Swartz. h De Saint-Domingue.
14. Le PSYCHOTRE horizontal.
Psychotria horizontalis. Swartz. h Du Mexique.
15. Le PSYCHOTRE penché.
Psychotria nutans. Swartz. h Du Mexique.
16. Le PSYCHOTRE branchu.
Psychotria brachiata. Swartz. h De la Jamaïque.
17. Le PSYCHOTRE élevé.
Psychotria grandis. Swartz. h De la Jamaïque.
18. Le PSYCHOTRE étalé.
Psychotria patens. Swartz. h De la Jamaïque.
19. Le PSYCHOTRE à corymbes.
Psychotria corymbosa. Sw. h De la Jamaïque.
20. Le PSYCHOTRE pubescent.
Psychotria pubescens. Swartz. h De la Jamaïque.
21. Le PSYCHOTRE à feuilles molles.
Psychotria mollis. Lamarck. h De l'Amérique méridionale.
22. Le PSYCHOTRE pédonculé.
Psychotria pedunculata. Swartz. h De la Jamaïque.
23. Le PSYCHOTRE safrané.
Psychotria crocea. Swartz. h De l'Amérique méridionale.
24. Le PSYCHOTRE des hautes montagnes.
Psychotria alpina. Swartz. h De la Jamaïque.
25. Le PSYCHOTRE pavette.
Psychotria pavetta. Swartz. h De l'Amérique méridionale.
26. Le PSYCHOTRE à feuilles étroites.
Psychotria angustifolia. Lam. h De Saint-Domingue.
27. Le PSYCHOTRE coriace.
Psychotria coriacea. Lam. h De l'Amérique méridionale.
28. Le PSYCHOTRE barbu.
Psychotria barbata. Lam. h De la Martinique.
29. Le PSYCHOTRE à feuilles de phytolacca.
Psychotria phytolacca. Lam. h De l'Amérique méridionale.
30. Le PSYCHOTRE à longues fleurs.
Psychotria longifolia. Lam. h De Cayenne.
31. Le PSYCHOTRE à feuilles de taberné.
Psychotria tabernifolia. Lam. h De Saint-Domingue.
32. Le PSYCHOTRE herbacé.
Psychotria herbacea. Jacq. h De l'Amérique méridionale.
33. Le PSYCHOTRE émétique, vulgairement *ipécacuanha*.
Psychotria emetica. Swartz. h De l'Amérique méridionale.

34. Le PSYCHOTRE fangeux.
Pfychotria uliginosa. Swartz. De la Jamaïque.
35. Le PSYCHOTRE rampant.
Pfychotria repens. Linn. Des Indes.
36. Le PSYCHOTRE élégant.
Pfychotria speciosa. Forst. Des îles de la mer du Sud.
37. Le PSYCHOTRE glabre.
Pfychotria glabrata. Swartz. De la Jamaïque.
38. Le PSYCHOTRE ronabe.
Pfychotria axillaris. Swartz. De Cayenne.
39. Le PSYCHOTRE fmiire.
Pfychotria parvulosa. Willd. De Cayenne.
40. Le PSYCHOTRE mapuri.
Pfychotria nitida. Willd. De Cayenne.
41. Le PSYCHOTRE nonateli.
Pfychotria flexuosa. Willd. De Cayenne.
42. Le PSYCHOTRE violet.
Pfychotria violacea. Willd. De Cayenne.
43. Le PSYCHOTRE en tête.
Pfychotria capitata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
44. Le PSYCHOTRE poiloux.
Pfychotria pilosa. Ruiz & Pav. Du Pérou.
45. Le PSYCHOTRE cotonneux.
Pfychotria subtomentosa. Ruiz & Pav. Du Pérou.
46. Le PSYCHOTRE serpentant.
Pfychotria serpens. Linn. Des Indes.
47. Le PSYCHOTRE à gros pied.
Pfychotria macropoda. Ruiz & Pav. Du Pérou.
48. Le PSYCHOTRE fluet.
Pfychotria gracilis. Ruiz & Pav. Du Pérou.
49. Le PSYCHOTRE à grandes feuilles.
Pfychotria macrophylla. Ruiz & Pav. Du Pérou.
50. Le PSYCHOTRE réticulé.
Pfychotria reticulata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
51. Le PSYCHOTRE amethyste.
Pfychotria amethystina. Ruiz & Pav. Du Pérou.
52. Le PSYCHOTRE à grosses graines.
Pfychotria macrobotrys. Ruiz & Pav. Du Pérou.
53. Le PSYCHOTRE à fleurs en thyrses.
Pfychotria thyrsiflora. Ruiz & Pav. Du Pérou.
54. Le PSYCHOTRE à feuilles spatulées.
Pfychotria obovata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
55. Le PSYCHOTRE sulfuré.
Pfychotria sulfurea. Ruiz & Pav. Du Pérou.
56. Le PSYCHOTRE blanc.
Pfychotria alba. Ruiz & Pav. Du Pérou.
57. Le PSYCHOTRE en cime.
Pfychotria cymosa. Ruiz & Pav. Du Pérou.
58. Le PSYCHOTRE velu.
Pfychotria villosa. Ruiz & Pav. Du Pérou.
59. Le PSYCHOTRE à fleurs alvéolaires.
Pfychotria faveolata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
60. Le PSYCHOTRE à feuilles minces.
Pfychotria mitis. Ruiz & Pav. Du Pérou.
61. Le PSYCHOTRE verze.
Pfychotria virgata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
62. Le PSYCHOTRE trifide.
Pfychotria trifida. Ruiz & Pav. Du Pérou.

63. Le PSYCHOTRE à feuilles sinuées.
Pfychotria repanda. Ruiz & Pav. Du Pérou.
64. Le PSYCHOTRE palicoure.
Pfychotria palicourea. Swartz. De Cayenne.
65. Le PSYCHOTRE jaune.
Pfychotria lutea. Willd. De Cayenne.
66. Le PSYCHOTRE à longues fleurs.
Pfychotria longiflora. Willd. De Cayenne.
67. Le PSYCHOTRE bleu.
Pfychotria carulea. Ruiz & Pav. Du Pérou.
68. Le PSYCHOTRE à teinture.
Pfychotria tinctoria. Ruiz & Pav. Du Pérou.
69. Le PSYCHOTRE jaune-verdâtre.
Pfychotria luteo-virens. Ruiz & Pav. Du Pérou.
70. Le PSYCHOTRE vert.
Pfychotria viridis. Ruiz & Pav. Du Pérou.
71. Le PSYCHOTRE à feuilles onduées.
Pfychotria undata. Jacq. De l'Amérique méridionale.

Culture.

La dernière de ces espèces est celle que nous possédons dans nos jardins, & même y est-elle rare ; elle exige la terre chaude pendant toute l'année. La terre qu'on lui donne doit être de moyenne consistance, & renouvelée par moitié tous les deux ans. Sa multiplication a lieu, 1°. de boutures faites au printemps sur couche & sous châllis, boutures qui s'enracinent assez facilement ; 2°. de rejets qu'elle pousse assez fréquemment du collet de ses racines, & auxquels il ne faut qu'une fibrille pour reprendre.

La cause qui rend les Psychotres, malgré leur beauté, si rares en Europe, est que leurs graines, comme celles de toutes les rubiacées, se racornissent par la dessiccation, & par conséquent ne lèvent pas, si on ne les sème peu après leur récolte. Ainsi, si on veut en envoyer au loin, il faut les stratifier dans de la terre légèrement humide, dans du bois pourri, dans de la mousse, &c. pour qu'elles arrivent encore fraîches. Voyez GRAINES & STATIFICATION.

Le Psychotre émétique, dont les racines donnent le meilleur des émétiques employés en Europe, ne se cultive pas dans son pays natal ; on le cherche dans les bois. La grande chaleur qu'il exige ne permet pas d'espérer qu'il puisse être introduit en Europe d'une manière utile à la médecine.

Il en est de même des autres espèces dont les arts tirent parti. (Bosc.)

PSYLE. CHERMES.

Genre d'insectes de l'ordre des hémiptères, qui rassemble un grand nombre d'espèces vivant aux dépens de la sève des plantes, & qui, à raison de leur abondance & de leur rapide multiplication,

nuisent souvent beaucoup aux produits de nos cultures. *Voyez le Dictionnaire des Insectes.*

On confond facilement les Psyles avec les pucerons; aussi quelques écrivains les ont-ils appelées *faux pucerons*: cependant elles se rapprochent davantage des cochenilles & même des punaises; elles sautent comme les puces.

La PSYLE DU BUIS fait recoquiller, par sa piqure, les jeunes feuilles de buis, ce qui nuit à la croissance des bourgeons, & défigure les palissades qui en sont faites. Le seul moyen de s'en délivrer pour les années suivantes, ou du moins d'en diminuer assez le nombre pour qu'on ne puisse pas s'en plaindre, c'est de tondre les buis au commencement de l'été, époque où les larves sont dans les boules formées par les réunions des feuilles à l'extrémité des bourgeons, & de brûler le résultat de la tonte. *Voyez BUIS.*

La PSYLE DE L'ORME pique les feuilles de l'orme & les fait crispes. Il est de années où la beauté des ormes des allées des jardins est beaucoup détériorée par leur fait; mais il est rare que leur croissance en souffre, attendu que ce ne sont pas exclusivement les feuilles de l'extrémité des rameaux qu'elles attaquent. Le moyen précédemment indiqué est encore le seul à employer pour diminuer leur nombre; mais il est moins efficace que sur le buis. *Voyez ORME.*

La PSYLE DU POIRIER produit à peu près les mêmes effets sur le poirier.

La PSYLE DU PÊCHER sembleroit devoir être la cause de la cloque; cependant les efforts que j'ai faits pour le constater n'ont pas eu de résultats satisfaisants. *Voyez PÊCHER & CLOQUE.*

La PSYLE DU SAPIN produit sur les jeunes pousses de l'épicéa une altération qui les change, d'un côté seulement, en des tubérosités alongées, écailleuses, garnies de cellules renfermant chacune une larve. Ces tubérosités, très-remarquables par la régularité de leur forme, sont quelquefois si abondantes qu'elles nuisent beaucoup à la croissance des jeunes épicéas dans les pépinières, comme j'ai eu plusieurs fois l'occasion de le voir dans celles de Versailles. Couper les pousses qui en sont chargées, avant l'ouverture des cellules, c'est-à-dire, en juillet, pour les brûler de suite, est le seul moyen d'en faire diminuer le nombre les années suivantes. J'engage les propriétaires à ne pas le négliger.

La PSYLE DU FRÊNE produit probablement ces excroissances ligneuses, irrégulières, qui se voient souvent à l'extrémité des branches du frêne; mais quelque peine que je me sois donné pour m'en assurer, je n'ai pu arriver à mon but.

On voit sur les saules des tubérosités à peu près semblables, qui en déforment l'aspect, & qui sont probablement dues à une Psyle.

Voyez aux mots COCHENILLE, PUCERON, DIPLOLÈPE & PUNAISE, des suppléments à cet article. (Bosc.)

PSYLION. *PSYLIUM.*

Genre établi aux dépens des PLANTAINS. *Voyez ce mot.*

Il comprenoit les plantains annuels & rameux, tels que le PLANTAIN PUCIER.

PTARMIQUE: espèce d'ACHILLÉE.

PTÉRANTHE. *PTERANTHUS.*

Plante annuelle, originaire de Barbarie, qui seule forme un genre dans la tétrandrie monogynie & dans la famille des *Orties*, genre qui a été appelé LOUICHE par Lhéritier, & qui est figuré pl. 764 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante, que d'autres botanistes ont rangée parmi les CAMPHRÈES (*voyez ce mot*), se cultive dans nos écoles de botanique, où on la sème lorsque les gelées ne sont plus à craindre, dans un pot rempli de terre de bruyère, pot qu'on enfonce dans une couche nue. Lorsque le plant a acquis quelques feuilles, on l'éclaircit s'il en est besoin, ou bien on le repique en place, où il ne demande plus que les soins généraux dus à tout jardin bien tenu.

Cette plante, au moyen de ces précautions, donne constamment de la bonne graine dans le climat de Paris. (*Bosc.*)

PTÉLÉE. *PTELEA.*

Genre de plante de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Térébinthacées*, qui réunit trois espèces d'arbres, dont une est fréquemment cultivée dans nos jardins. Il en sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. *Voyez pl. 84 des Illustrations des genres* de Lamarck. (*Bosc.*)

PTÉRIDE. *PTERIS.*

Genre de plantes de la famille des *Fougères*, qui réunit cent huit espèces, dont une est extrêmement commune dans les bois & les pays montagneux, & dont plusieurs autres sont cultivées dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 869 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Quelques espèces ont été nouvellement enlevées à ce genre, pour former celui appelé VITARIE. (*Voyez ce mot.*) On lui a réuni des espèces des genres POLYPODE, HÉMIONITE, ONOCLÉE, ADIANTE, ACROSTIQUE & LONCHITE.

*Espèces.**Ptérides à feuilles simples.*

1. La PTÉRIDE à feuilles simples.

Pteris graminea, Lamarck. & de l'île de France.

2. La PTÉRIDE à feuilles de piloselle.
Pteris piloselloides. Linn. 4 Des Indes.
 3. La PTÉRIDE lancéolée.
Pteris lanceolata. Linn. 4 De Saint-Domingue.
 4. La PTÉRIDE rubanée.
Pteris lineata. Linn. 4 De Saint-Domingue.
 5. La PTÉRIDE à trois pointes.
Pteris tricuspидata. Linn. 4 de Saint-Domingue.
 6. La PTÉRIDE fourchue.
Pteris furcata. Linn. 4 De Saint-Domingue.
 7. La PTÉRIDE elliptique.
Pteris elliptica. Willd. 4 de Ceylan.
 8. La PTÉRIDE scolopendre.
Pteris scolopendrina. Bory-Saint-Vincent. 4 De l'Île-Bourbon.
 9. La PTÉRIDE à feuilles aiguës.
Pteris angustifolia. Swartz. 4 De Saint-Domingue.
- Ptérides à feuilles palmées ou lobées.*
10. La PTÉRIDE palmée.
Pteris palmata. Willd. 4 De l'Amérique méridionale.
 11. La PTÉRIDE pédiiaire.
Pteris pedata. Linn. 4 De la Jamaïque.
 12. La PTÉRIDE unicolore.
Pteris concolor. Langds. 4 De Nukatriwa.
 13. La PTÉRIDE à cinq lobes.
Pteris pentaphylla. Willd. 4 De l'Île-Bourbon.
 14. La PTÉRIDE poilue.
Pteris pilosa. Swartz. 4 De l'Île-de-France.
 15. La PTÉRIDE à quatre feuilles.
Pteris quadrifoliata. Linn. 4 des Indes.
 16. La PTÉRIDE à feuilles rondes.
Pteris rotundifolia. Forst. 4 de la Nouvelle-Zélande.
 17. La PTÉRIDE à feuilles de trichomanes.
Pteris trichomanoides. Linn. 4 De Saint-Domingue.
 18. La PTÉRIDE dorée.
Pteris aurea. Lam. 4 Du Pérou.
 19. La PTÉRIDE orbiculaire.
Pteris orbiculata. Lam. 4 Du Pérou.
 20. La PTÉRIDE en croissant.
Pteris lunata. Retz. 4 Des Indes.
 21. La PTÉRIDE variable.
Pteris varia. Swartz. 4 Des Indes.
 22. La PTÉRIDE auriculée.
Pteris auriculata. Swartz. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
 23. La PTÉRIDE des Indes.
Pteris indica. Lam. 4 Des Indes.
 24. La PTÉRIDE à grandes feuilles.
Pteris grandifolia. Linn. 4 De Saint-Domingue.
 25. La PTÉRIDE à longues feuilles.
Pteris longifolia. Linn. 4 De Saint-Domingue.
 26. La PTÉRIDE ensiforme.
Pteris ensifolia. Desf. 4 De l'Espagne.

27. La PTÉRIDE bandelette.
Pteris vittata. Linn. 4 De la Chine.
28. La PTÉRIDE à stipule.
Pteris stipularis. Linn. 4 De Saint-Domingue.
29. La PTÉRIDE à feuilles droites.
Pteris striata. Lam. 4 De l'Île-de-France.
30. La PTÉRIDE à nervures.
Pteris nervosa. Thunb. 4 Du Japon.
31. La PTÉRIDE pectinée.
Pteris pectinata. Swartz. 4 Des îles Mariannes.
32. La PTÉRIDE à trois pointes.
Pteris cuspidata. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
33. La PTÉRIDE de la montagne de la Table.
Pteris tabularis. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
34. La PTÉRIDE à côtes.
Pteris costata. Bory. 4 De l'Île-Bourbon.
35. La PTÉRIDE à forme variée.
Pteris difformis. Lam. 4 Des Indes.
36. La PTÉRIDE rude.
Pteris aspera. Lam. 4 De Cayenne.
37. La PTÉRIDE de Crète.
Pteris cretica. Linn. 4 Des îles de la Grèce.
38. La PTÉRIDE à sept pinnules.
Pteris heptaphyllos. Lam. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
39. La PTÉRIDE à feuilles en scie.
Pteris serrulata. Linn. 4 De Saint-Domingue.
40. La PTÉRIDE crénelée.
Pteris crenata. Swartz. 4 De Ceylan.
41. La PTÉRIDE en aile.
Pteris alata. Lam. 4 Des Indes.
42. La PTÉRIDE demi-ailée.
Pteris semipinnata. Linn. 4 De la Chine.
43. La PTÉRIDE mutilée.
Pteris mutilata. Linn. 4 De Saint-Domingue.
44. La PTÉRIDE polypode.
Pteris polypodioides. Lam. 4 De l'Amérique méridionale.
45. La PTÉRIDE à feuilles de laitue.
Pteris laëuca. Lam. 4 De la Guadeloupe.
46. La PTÉRIDE à grandes feuilles.
Pteris grandifolia. Linn. 4 De Saint-Domingue.
47. La PTÉRIDE à larges feuilles.
Pteris latifolia. Willd. 4 De l'Amérique méridionale.
48. La PTÉRIDE nerveuse.
Pteris nervosa. Thunb. 4 Du Japon.
49. La PTÉRIDE argentée.
Pteris cræsus. Bory. 4 de l'Île-Bourbon.
50. La PTÉRIDE denticulée.
Pteris denticulata. Swartz. 4 De Saint-Domingue.
51. La PTÉRIDE ferrée.
Pteris ferraria. Swartz. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
52. La PTÉRIDE du Pérou.
Pteris subverticillata. Swartz. 4 Du Pérou.

53. La PTÉRIDE noire-rouge.
Pteris atro-purpurea. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.
54. La PTÉRIDE dure.
Pteris dura. Willd. 4 De l'Île-Bourbon.
55. La PTÉRIDE agréable.
Pteris gracilis. Michx. 4 De l'Amérique septentrionale.
56. La PTÉRIDE anguleuse.
Pteris angulosa. Bory. 4 De l'Île-Bourbon.
- Ptérides à feuilles deux ou un plus grand nombre de fois ailées.*
57. La PTÉRIDE noire.
Pteris nigra. Ruiz. 4 De la Chine.
58. La PTÉRIDE farineuse.
Pteris farinosa. Forsk. 4 De l'Arabie.
59. La PTÉRIDE d'un blanc de neige.
Pteris nivea. Lam. 4 Du Pérou.
60. La PTÉRIDE élégante.
Pteris elegans. Lam. 4 Des Indes.
61. La PTÉRIDE velue.
Pteris hirsuta. Lam. 4 Des Indes.
62. La PTÉRIDE polymorphe.
Pteris polymorpha. Lam. 4 De l'Île-de-France.
63. La PTÉRIDE décourbée.
Pteris decursiva. Forst. 4 De l'Égypte.
64. La PTÉRIDE aquiline.
Pteris aquilina. Linn. 4 Indigène.
65. La PTÉRIDE à queue.
Pteris caudata. Linn. 4 De Saint-Domingue.
66. La PTÉRIDE à larges pinnules.
Pteris biaurita. Linn. 4 De Saint-Domingue.
67. La PTÉRIDE délicate.
Pteris arguta. Vahl. 4 Des Canaries.
68. La PTÉRIDE en doleur.
Pteris dolabreiformis. Willd. 4 De Saint-Domingue.
69. La PTÉRIDE élevée.
Pteris altissima. Lam. 4 De l'Amérique méridionale.
70. La PTÉRIDE sinuée.
Pteris sinuata. Thunb. 4 Du Japon.
71. La PTÉRIDE des marais.
Pteris palustris. Lam. 4 Du Portugal.
72. La PTÉRIDE demi-ovale.
Pteris semiovata. Lam. 4 Des Indes.
73. La PTÉRIDE à quatre oreillettes.
Pteris quadriaurita. Retz. 4 De Ceylan.
74. La PTÉRIDE à pinnules linéaires.
Pteris linearis. Lam. 4 De l'Île-Bourbon.
75. La PTÉRIDE hastée.
Pteris hastata. Swartz. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
76. La PTÉRIDE atténuée.
Pteris attenuata. Swartz. 4 De l'Île de Java.
77. La PTÉRIDE à longue queue.
Pteris macroura. Willd. 4 De Saint-Domingue.

78. La PTÉRIDE dimidiée.
Pteris dimidiata. Willd. 4 Des Indes.
79. La PTÉRIDE chevelue.
Pteris comans. Forst. 4 De la Nouvelle-Zélande.
80. La PTÉRIDE gigantesque.
Pteris gigantea. Willd. 4 De l'Amérique méridionale.
81. La PTÉRIDE confluyente.
Pteris confluens. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
82. La PTÉRIDE orangée.
Pteris aurantiaca. Willd. 4 Du Mexique.
83. La PTÉRIDE jaune.
Pteris lutea. Cav. 4 Du Mexique.
84. La PTÉRIDE roide.
Pteris rigida. Cav. 4 Du Mexique.
85. La PTÉRIDE hérissée.
Pteris scabra. Bory. 4 De l'Île-Bourbon.
86. La PTÉRIDE piquante.
Pteris pungens. Willd. 4 De Saint-Domingue.
87. La PTÉRIDE à folioles étroites.
Pteris angusta. Bory. 4 De l'Île-de-France.
88. La PTÉRIDE à demi pinnée.
Pteris semipinnata. Linn. 4 De la Chine.
89. La PTÉRIDE faux-lonchite.
Pteris pseudolonchitis. Bory. 4 De l'Île-Bourbon.
90. La PTÉRIDE glauque.
Pteris glauca. Swartz. 4 Du Mexique.
91. La PTÉRIDE habillée.
Pteris involuta. Swartz. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
92. La PTÉRIDE adiantoïde.
Pteris adiantoides. Bory. 4 De l'Île-Bourbon.
93. La PTÉRIDE du Cap.
Pteris capensis. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
94. La PTÉRIDE en cœur.
Pteris cordata. Cav. 4 Du Mexique.
95. La PTÉRIDE sagittée.
Pteris sagittata. Cav. 4 Du Mexique.
96. La PTÉRIDE mertensioïde.
Pteris mertensoides. Willd. 4 D'Amboine.
97. La PTÉRIDE hétérophylle.
Pteris heterophylla. Linn. 4 De Saint-Domingue.
98. La PTÉRIDE noirâtre.
Pteris nigricans. Willd. 4 De Saint-Domingue.
99. La PTÉRIDE en éventail.
Pteris flabellata. Thunb. 4 Du Cap Bonne-Espérance.
100. La PTÉRIDE incisée.
Pteris incisa. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
101. La PTÉRIDE aiguillonnée, vulgairement fougère en arbre.
Pteris aculeata. Willd. 4 De Saint-Domingue.
102. La PTÉRIDE marginaire.
Pteris marginata. Bory. 4 De l'Île-Bourbon.

103. La PTÉRIDE chauve-souris.
Pteris vesperilionis. Billard. 4 De la Nouvelle-Hollande.

104. La PTÉRIDE de l'Ascension.
Pteris Ascensionis. Swartz. 4 de l'île de l'Ascension.

105. La PTÉRIDE tripartite.
Pteris tripartita. Swartz. 4 De l'île de Java.

106. La PTÉRIDE esculente.
Pteris esculenta. Forst. 4 Des îles de la Société.

107. La PTÉRIDE lanugineuse.
Pteris lanuginosa. Bory. 4 De l'île-Bourbon.

108. La PTÉRIDE cornue.
Pteris cornuta. Beauvois. 4 D'Afrique.

Culture.

La soixante-cinquième espèce, c'est-à-dire, la Ptéride aquiline, est celle qui intéresse le plus les cultivateurs, à raison de son abondance dans les bois & les pâturages des montagnes granitiques & sablonneuses; elle est plus rare sur celles qui sont calcaires: en général elle indique un mauvais sol. Elle trace excessivement, & un seul pied couvre souvent un grand espace: c'est proprement, pour beaucoup de personnes, la fougère femelle des anciens botanistes. Les bestiaux pâturans y touchent rarement; mais les cochons en aiment beaucoup les racines, & la détruiraient promptement dans les pays où on les laisse une partie de l'année dans les bois, si elles n'étoient pas à une telle profondeur, qu'il ne leur est pas toujours facile d'y atteindre.

On peut en tirer & on en tire, dans beaucoup de pays, un parti avantageux en la coupant au milieu de l'été pour en faire de la litière, pour chauffer le four, cuire la chaux, le plâtre, les briques. Les jardiniers & les pépiniéristes en font un fréquent usage pour couvrir les artichauts, les semis, le plant & les jeunes arbres qui craignent les gelées de l'hiver. (Voyez COUVERTURE.) L'emploi auquel on l'a de tout temps le plus appliqué, est la fabrication de la potasse, si nécessaire aux verreries, aux blanchisseries & à d'autres arts d'une grande importance pour la société. Pour cela on la coupe au commencement de l'été, c'est-à-dire, au moment où elle est parvenue à route sa hauteur, & on la brûle, dès qu'elle est assez sèche, dans des fosses à ce destinées. (Voyez POTASSE.) Je dois dire cependant que, d'après les expériences de M. Darcet, elle est moins avantageuse qu'on l'a cru jusqu'à présent, le sel qu'elle donne n'étant pas de la potasse pure, mais un mélange de potasse avec des sels sulfuriques, muriatiques, &c.

La raison qui détermine la différence de l'époque de la coupe de la Ptéride aquiline dans les deux cas précités, c'est que, lorsqu'on veut l'employer pour faire de la litière, des couvertures, ou pour donner du feu, il faut qu'elle soit la plus

consistante possible, & qu'elle ne parvienne à cet état qu'après que sa fructification est effectuée, & que, pour en tirer la potasse, on en obtient d'autant plus, d'après les belles expériences de Théodore de Sauffure, qu'on la coupe plus jeune.

Il est rare qu'on voie de la Ptéride aquiline dans les champs en plaine; mais elle nuit souvent dans ceux des montagnes, qui sont mal cultivés. La profondeur à laquelle parviennent ses racines ne permet pas de l'arracher par les labours à la charrue, & les défoncements à la houe sont trop chers pour être employés dans les mauvais terrains avec profit, à moins qu'on ne veuille former un jardin ou une culture de luxe. Le meilleur moyen qu'on puisse employer pour s'en débarrasser, est de faire succéder aux céréales des récoltes qui exigent des binages d'été, comme les pommes de terre, les haricots, le maïs, &c., ou des cultures de fourrages étouffans, comme les pois gris, la vesce, & à celle-ci des prairies artificielles. Voyez ASSOLEMENT.

L'élégance de la Ptéride aquiline, surtout quand elle se développe, autorise à la placer dans les massifs, ou mieux, autour des massifs des jardins paysagers, & à cet effet d'y transporter des pieds levés dans les bois; ils ne demandent ensuite aucune culture. On procède de même pour les introduire dans les écoles de botanique; car le semis des graines de fougère réussit rarement.

Les espèces de Ptérides exotiques qui se voient dans nos jardins, sont la 25^e., la 39^e., la 53^e., la 63^e. & la 67^e. La 39^e. & la 65^e. demandent la serre chaude; la 25^e. exige l'orangerie; la 53^e. & la 67^e. se contentent de la pleine terre. Toutes demandent une bonne terre de bruyère & des arrosements légers, mais fréquents. On les multiplie par le déchirement des vieux pieds.

Au reste, ces plantes sont rares, & n'ont de mérite qu'aux yeux des botanistes. (Bosc.)

PTÉROCARPE. *PTEROCARPUS*.

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des Légumineuses, qui rassemble vingt espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos serres. Il est figuré pl. 602 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

On a fait aux dépens de ce genre ceux appelés *Amerinum* & *Ecastaphyllum*; mais ils n'ont pas été adoptés par la plupart des botanistes.

Espèces.

1. Le PTÉROCARPE dragon.

Pterocarpus draco. Linn. 7 Des Indes.

2. Le PTÉROCARPE à feuilles veloutées.

Pterocarpus ecastaphyllum. Linn. 7 De l'Amérique méridionale.

3. Le PTEROCARPE fantal.
Pterocarpus santalina. Linn. h Des Indes.
4. Le PTEROCARPE moutouchi.
Pterocarpus moutouchi. Lam. h De Ceylan.
5. Le PTEROCARPE hérifson.
Pterocarpus erinacea. Lam. h Du Sénégal.
6. Le PTEROCARPE apalatoa.
Pterocarpus Rhorii. Vahl. h De Cayenne.
7. Le PTEROCARPE amerimnon.
Pterocarpus amerimnum. Lamarck. h De la Jamaïque.
8. Le PTÉROCARPE en croissant.
Pterocarpus lunatus. Linn. h De l'Amérique méridionale.
9. Le PTÉROCARPE hémiptère.
Pterocarpus hemiptera. Gært. h De.....
10. Le PTEROCARPE aptère.
Pterocarpus aptera. Gært. h De.....
11. Le PTÉROCARPE du Coromandel.
Pterocarpus marsupium. Roxb. h Des Indes.
12. Le PTÉROCARPE pubescent.
Pterocarpus pubescens. Lam. h De l'Amérique méridionale.
13. Le PTÉROCARPE grim pant.
Pterocarpus scandens. Lam. h de l'Amérique méridionale.
14. Le PTÉROCARPE de l'Inde.
Pterocarpus indica. Linn. h Des Indes.
15. Le PTEROCARPE échiné.
Pterocarpus echinata. Perf. h des Indes.
16. Le PTEROCARPE à petits fruits.
Pterocarpus microcarpus. Perf. h Des Indes.
17. Le PTÉROCARPE de Plumier.
Pterocarpus Plumerii. Perf. h De l'Amérique méridionale.
18. Le PTÉROCARPE de Richard.
Pterocarpus Richardii. Perf. h De Cayenne.
19. Le PTEROCARPE à larges feuil-les.
Pterocarpus latifolia. Jacq. h De l'Amérique méridionale.
20. Le PTÉROCARPE à feuilles de buis.
Pterocarpus ebenus. Willd. h de l'Amérique méridionale.

Culture.

Les espèces inscrites sous les nos. 2, 8 & 20, sont celles qui se voient dans nos jardins, & encore fort rarement; elles exigent toutes la terre chaude. On ne les multiplie que de graines tirées de leur pays natal, & semées, dès leur arrivée, dans des pots remplis de terre à demi consistante, & enfoncés jusqu'à leur bord dans une couche à châlis. La dernière a déjà été mentionnée sous le nom d'*aspatal à bois noir* dans le premier volume de ce Dictionnaire; mais alors elle ne se voyoit pas encore en Europe. Ce sont des arbres ou des arbrisseaux à végétation lente, & qui craignent d'être tourmentés; en conséquence il ne faut leur donner de la nouvelle terre que tous les deux ans,

& leur ménager le plus possible les coups de ser-pette. Trop d'humidité & trop de sécheresse leur sont également nuisibles.

La première espèce fournit une des gommes rouges qui portent dans le commerce le nom de *sang de dragon*.

On croit être certain que c'est de la troisième que provient le véritable *bois de santal*. (Bosc.)

PTÉRONE. PTERONIA.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Cynarocéphales*, qui rassemble vingt-huit espèces, dont trois sont cultivées dans nos jardins. Il est figuré pl. 667 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La PTÉRONE camphrée.
Pteronia camphorata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La PTÉRONE à feuilles grasses.
Pteronia crassifolia. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La PTÉRONE à feuilles de chrysolome.
Pteronia chrysolomifolia. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
4. La PTÉRONE épineuse.
Pteronia spinosa. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
5. La PTÉRONE à petites fleurs.
Pteronia minuta. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La PTÉRONE scarieuse.
Pteronia scariosa. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
7. La PTÉRONE pâle.
Pteronia pallens. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
8. La PTÉRONE uniflore.
Pteronia uniflora. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
9. La PTÉRONE à feuilles opposées.
Pteronia oppositifolia. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
10. La PTÉRONE fasciculée.
Pteronia fasciculata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
11. La PTÉRONE à grosse tête.
Pteronia cephalotes. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
12. La PTÉRONE à fleurs ramassées.
Pteronia striata. Ait. h Du Cap de Bonne-Espérance.
13. La PTÉRONE échinée.
Pteronia echinata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
14. La PTÉRONE à tiges coudées.
Pteronia flexicaulis. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

15. La PTÉRONÉ fastigiée.
Pteronia fastigiata. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

16. La PTÉRONÉ à feuilles glabres.
Pteronia glabrata. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

17. La PTÉRONÉ âpre.
Pteronia aspera. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

18. La PTÉRONÉ hérissée.
Pteronia hirsuta. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

19. La PTÉRONÉ cendrée.
Pteronia cinerea. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

20. La PTÉRONÉ visqueuse.
Pteronia viscosa. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

21. La PTÉRONÉ glauque.
Pteronia glauca. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

22. La PTÉRONÉ ciliée.
Pteronia ciliata. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

23. La PTÉRONÉ agglomérée.
Pteronia glomerata. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

24. La PTÉRONÉ à feuilles contournées.
Pteronia retorta. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

25. La PTÉRONÉ à fleurs recourbées.
Pteronia inflexa. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

26. La PTÉRONÉ membraneuse.
Pteronia membranacea. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

27. La PTÉRONÉ cotonneuse.
Pteronia tomentosa. Lour. ♀ De la Chine.

28. La PTÉRONÉ porophylle.
Pteronia porophyllum. Cav. ☉ Du Mexique.

Culture.

Les espèces indiquées sous les nos. 1, 9 & 12, sont celles qui se voient dans nos écoles de botanique. Ce sont des arbrustes de fort peu d'effet, qui demandent l'orangerie, la terre de bruyère, & qui se multiplient de graines envoyées de leur pays natal, ou de boutures faites sur couche & sous châlis. (Bosc.)

PTÉROSPERME. *PTEROSPERMUM*.

Genre de plantes de la monadelphie dodécandrie & de la famille des *Malvacées*, établi aux dépens des PENTAPÈTES, & qui renferme deux espèces.

Espèces.

1. Le PTÉROSPERME à feuilles de liège.
Pterospermum suberifolium. Willd. ♀ Des Indes.
2. Le PTÉROSPERME à feuilles d'érable.
Pterospermum acerifolium. Willd. ♀ Des Indes.

Culture.

Ces deux espèces se voient dans quelques jardins. La serre chaude leur est indispensable pendant huit mois de l'année : leur culture est la même que celle des PENTAPÈTES & des KETMES. Voyez ces mots. (Bosc.)

PTÉROTÉ. *PTEROTUM*.

Arbrisseau rampant de la Cochinchine, qui seul forme un genre dans la dodécandrie monogynie. Cet arbrisseau n'est pas encore introduit dans nos jardins. (Bosc.)

PTÉRYGODION. *PTERYGODIUM*.

Genre établi par Swartz pour placer quelques espèces d'OPHRYDES du Cap de Bonne-Espérance, qui ne possèdent pas complètement les caractères des autres. Voyez OPHRYDES.

PTILION. *PTILIUM*.

Un des noms donnés au genre de l'IMPÉRIALE, Voyez ce mot.

PUCCINIE. *PUCCINIA*.

Genre de plantes de la cryptogamie & de la famille des *Champignons*, qui fait partie de la division que Decandolle a appelée *Champignons parasites internes*, parce que les bourgeons téminiformes des espèces qui la composent, sont portés sous l'épiderme des feuilles par la sève, s'y développent, & que les plantes nouvelles qui en proviennent se développent & s'accroissent aux dépens de cette sève. Voyez au mot ROUILLE.

En absorbant, pour leur accroissement, une partie de la sève destinée à celui des plantes sur lesquelles elles se trouvent, les Puccinies les affoiblissent extrêmement : aussi celles de ces plantes qui en offrent beaucoup, & il en est qui en sont couvertes, ne se développent-elles pas complètement, n'amènent-elles pas leurs fleurs à fécondation, leurs fruits à maturité, & périssent-elles même quelquefois.

Les genres ACIDIE & URÉDO ont beaucoup de rapport à celui-ci. Bulliard l'avoit confondu avec les moisissures, dont il se distingue facilement.

L'existence des Puccinies est indiquée par des plaques gélatineuses de diverses couleurs qui se forment sur les feuilles ; & dès qu'elles sortent, dans

dans la maturité, des tubercules pédicellés, divisés en deux ou un plus grand nombre de loges.

Quelque étendues que soient les recherches d'Hedwig, de Bulliard, de Perfoon & de Decandolle, les espèces de ce genre sont loin d'être connues. On ignore encore les moyens de les empêcher de naître, malgré le jour que Bénédicté Prévot & Decandolle ont dernièrement jeté sur le mode de leur organisation & de leur multiplication. Les plus fréquemment sous les yeux des cultivateurs, parmi les Puccinies, sont celles :

- 1°. Du rosier : elle est noire & a quatre loges.
- 2°. De l'oïme : elle est brune, velue & a trois loges.
- 3°. Du jasmin : souvent elle couvre toute la surface inférieure des feuilles du jasmin ; elle est à trois loges ; sa couleur est brune.
- 4°. De l'œillet : sa couleur est jaune, & elle a trois loges.
- 5°. Du groseiller rouge : ses tubercules sont bruns, & offrent deux loges.
- 6°. Des pruniers : elle se développe en petits points bruns, à deux loges.
- 7°. Des graminées : elle se développe en lignes d'abord jaunâtres, ensuite noires ; elle se distingue de la rouille.
- 8°. Des haricots : sa couleur est d'abord rousse, ensuite noire ; ses tubercules n'ont qu'une loge ; elle couvre quelquefois les feuilles des haricots en dessus & en dessous, & nuit beaucoup à leurs produits en grains.

9°. Des pois : elle offre des pustules brunes, uniloculaires, quelquefois si multipliées, qu'elles s'opposent à la fructification.

10°. Du trèfle : elle offre des tubercules roux également uniloculaires, répandus sur toutes les parties des feuilles, & nuisant beaucoup à leur développement.

Les années & les localités humides & froides sont bien plus favorables au développement des Puccinies que les autres. J'ai inutilement tenté de les faire disparaître, en enlevant toutes les feuilles des arbres qui en étoient affectées. La chaux que j'ai mise au pied des mêmes arbres n'a pas produit des effets plus satisfaisans.

Peut-être un jour ces plantes étant mieux connues, pourront-elles être atteintes par l'industrie humaine, comme l'ont été la CARIE & le CHARBON, qui sont de la même famille & bien plus dangereux. Voyez ces mots. (Bosc.)

PUCE. PULEX.

Insecte de l'ordre des aptères, que personne n'ignore faire le tourment de toutes les classes de la société, & surtout des cultivateurs, à qui leur pauvreté ne permet pas de tenir leur demeure au degré de propreté convenable, & de changer souvent d'habit, ainsi que de linge de corps & de lit. Il m'est arrivé plusieurs fois

Agriculture. Tome VI.

de ne pouvoir dormir pendant mes voyages en Italie, en Espagne & dans le midi de la France, par l'excès du nombre de celles qui m'affaillioient dans les chaumières où j'étois reçu pour passer la nuit. Le moyen d'en diminuer la quantité, car dans les palais même on ne peut s'en débarrasser entièrement, c'est, comme on peut le présumer par ce que je viens de dire, une grande propreté dans les appartemens & sur soi.

Mais c'est moins par rapport directement aux cultivateurs que j'ai jugé nécessaire de parler ici de la Puce, que relativement aux animaux domestiques de toutes sortes, qui sont quelquefois si tourmentés de leurs piqûres, qu'ils en maigrissent, & ne rendent pas les services qu'on en attend. On voit journellement, pendant l'été, les chiens, les chats, les chasser avec leurs ongles, & les premiers se jeter à l'eau, & tous deux se vautrer, ainsi que les poules, dans la poussière pour produire le même effet. Mais les chevaux qui ne sont pas journellement étrillés, les ânes, les bœufs, les vaches, les chèvres qui ne peuvent aller à l'eau, n'ont que leurs dents & leurs pieds dont l'effet est très-circonscrit ; de sorte qu'ils en souffrent prodigieusement.

Je conseille donc à ceux qui sont jaloux d'avoir leurs bestiaux toujours en bon état, de faire fréquemment nettoyer leurs écuries & leurs étables pendant l'été, de faire alors, une fois au moins par an, dégager de l'acide muriatique, ou brûler du soufre, & d'envoyer tous leurs bestiaux à l'eau le plus souvent possible.

Les brebis, à raison de l'épaisseur de leur laine, & les cochons, à cause de la dureté de leur peau, souffrent moins des Pucés ; mais les pigeons, & surtout leurs petits, en sont tourmentés plus qu'aucune autre volaille, lorsque le colombier n'est pas tenu très-propre, & ils doivent être l'objet de soins très-actifs, si on veut en obtenir tous les produits possibles. Voyez COLOMBIER. (Bosc.)

PUCERON. APHIS.

Genre d'insectes de l'ordre des hémiptères, qui comprend beaucoup d'espèces, sur plusieurs desquelles les cultivateurs sont forcés de fixer leur attention à raison des dommages qu'elles leur causent en suçant la sève des plantes qu'ils cultivent, & en les empêchant par conséquent de se développer avec toute l'amplitude qui leur est naturelle.

Ce n'est pas par leur grosseur, rarement au-dessus de deux lignes, que les Pucerons se rendent redoutables, mais par leur nombre, suite de l'incroyable rapidité avec laquelle ils se reproduisent. Qui n'a pas vu, en été, des branches d'arbres, des plantes herbacées presque entières, en être tellement couvertes qu'on n'auroit pas pu en mettre un de plus ? Tous sont constamment occupés à soutirer la sève, non-seulement pour leur nourri-

ture, mais encore pour celle des fourmis, & la déperdition qui s'ensuit est immense, ainsi que le prouve l'humidité des tiges & des feuilles.

Les plantes très-garnies de Pucerons ne poussent plus que foiblement, prennent des formes contournées ou monstrueuses; leurs fleurs s'épanouissent foiblement ou même pas du tout; leurs fruits sont sans saveur, n'arrivent pas à toute leur grosseur, & même tombent avant l'époque de leur maturité.

Les Pucerons offrent des faits très-remarquables: ils sont des petits vivants pendant tout l'été, & des œufs en automne. Une seule fécondation suffit pour toutes les générations vivipares, c'est-à-dire, que la fécondation de la mère continue d'agir sur les enfans, les petits-enfans, &c., jusqu'à la ponte des œufs. Bonnet a vu neuf générations vivipares, ainsi reproduites sans accouplement pendant l'espace de trois mois, & chaque individu pondoit vingt petits par jour. Quelle fécondité! Voyez leur histoire dans le *Dictionnaire des Insectes*.

C'est principalement sur les jeunes pousses des plantes, comme plus tendres & plus chargées de sève, que se portent les Pucerons. Leur succion est si active, principalement pendant le mois de mai, que les deux cornes ou mamelons placés à l'extrémité de leur corps semblent deux fontaines jaillissantes. Le résultat de cet écoulement est une espèce de miélat, qu'il faut bien distinguer de celui qui est directement le produit de la sécrétion des feuilles. Voyez MIÉLAT & SÈVE.

Cet écoulement diminue & même cesse pendant la nuit, durant les jours froids & les grandes sécheresses. Les fourmis savent le provoquer momentanément pendant ces circonstances pour leur avantage personnel (voyez FOURMI), & ce n'est que de cette manière que la plupart de ces derniers insectes nuisent aux plantes.

Il est des espèces de Pucerons dont la piqure fait naître de grosses galles creuses, dans lesquelles leurs générations vivipares succèdent. L'orme & le peuplier sont quelquefois chargés de ces galles, qui leur donnent un aspect désagréable & retardent beaucoup leur croissance.

Il en est d'autres qui toujours causent une altération monstrueuse dans l'organisation de certaines parties. Je citerai pour exemple la forme contournée des pousses de quelques cerisiers, & la transformation des pétales en feuilles. Il en est enfin d'autres qui s'attachent aux racines, & qui font périr souvent des plantes sans qu'on en devine la cause. Les fourmis ont l'industrie de faire multiplier ces Pucerons pour qu'ils leur fournissent abondamment de la nourriture à leur portée.

L'influence nuisible des Pucerons sur la végétation se fait principalement remarquer dans les années sèches, c'est-à-dire, dans celles où la sève est peu abondante, & où la perte d'une petite

quantité est sensible à la plante sur laquelle ils se trouvent.

Parmi les nombreux moyens qui ont été indiqués pour se débarrasser des Pucerons, je me contenterai de citer les suivans comme les plus avantageux.

Dans les serres, les orangeries, & pour les plantes précieuses, on les tue directement, soit avec les doigts, soit avec une brosse.

Les huiles essentielles, principalement celle de térébenthine, les font inmanquablement mourir; mais leur emploi est difficile & coûteux.

La vapeur du soufre: elle remplit complètement son objet lorsqu'on peut entourer la plante d'un linge qui la concentre, mais elle nuit aux jeunes pousses & aux fleurs.

La fumée de tabac, de feuilles de sureau, de feuilles de noyer & autres plantes âcres. Ses inconvéniens sont presque nuls, mais aussi ses effets sont rarement complets, parce que les Pucerons savent s'y soustraire, & que le vent s'y oppose. C'est sur les espaliers qu'on peut le plus avantageusement faire usage de ce moyen, parce qu'il est possible de les recouvrir d'une toile, & pousser la fumée dessous à l'aide d'un soufflet inventé pour cela. Voyez SOUFFLET.

Les dissolutions de sel marin, l'eau des lessives, des fumiers, le vinaigre, les décoctions de tabac, de feuilles de sureau, de feuilles de noyer & autres plantes âcres, répandues en forme de pluie, soit avec un arrosoir, soit avec une pompe à main, ont des résultats toujours avantageux, mais jamais complets. Il faut qu'on les renouvelle très-fréquemment si on veut faire périr entièrement les Pucerons.

La chaux récente, réduite en poudre impalpable, malgré quelques inconvéniens, est certainement le moyen le plus certain & le plus commode pour se débarrasser des Pucerons. Il suffit d'en saupoudrer les plantes à deux ou trois reprises. Tous ceux qui en sont atteints périssent dans l'instant. L'eau des pluies lave ensuite ce qui reste de chaux sur les feuilles & les tiges, & il en résulte un engrais pour le sol. Un lait de chaux auroit des résultats semblables, mais son application seroit plus difficile & ses suites plus long-temps visibles.

Mais de tous ces moyens, aucun n'est susceptible d'être usité en grand, & de fait il n'y en a pas de praticable pour détruire tous les Pucerons d'un vignoble, d'un verger, d'une pièce de luzerne. C'est aux variations de l'atmosphère, principalement aux pluies froides, aux grandes sécheresses, que les cultivateurs doivent s'en rapporter pour diminuer leurs ravages. Ce sont principalement ces causes qui font que la pousse d'automne des arbres fruitiers est moins fatiguée par eux que celle du printemps. Ils ont aussi un très-grand nombre d'ennemis parmi les insectes: deux d'entre eux ont même été appelés *lions des Pucerons*, à raison de la grande destruction qu'ils en font; ce

sont les larves de l'HÉMEROBE & de deux ou trois SYRPHES. *Voyez* ces mots.

Les caractères qui distinguent les Pucerons sont si peu faillans, que la plupart ne peuvent être distingués que par le nom de la plante sur laquelle ils vivent. En général, chaque espèce en affecte une particulière, mais il en est qui vivent sur plusieurs, même de genre & de famille différente. Les plus gros sont ceux des pins. (*Bosc.*)

PUGIONION. *PUGIONIUM.*

Plante de la Sibérie, qui se rapproche beaucoup des buniades, mais que Gærtner & quelques autres botanistes croient devoir constituer un genre dans la tetradynamie filiculeuse & dans la famille des *Crucifères*.

PUISARD. Il est beaucoup de lieux où les eaux ont si peu d'écoulement, que les habitations seroient noyées ou infestées si celles des pluies, des laviers, des fumiers, n'étoient pas reçues dans un réservoir souterrain appelé *Puisard*, d'où on les enlève à des époques fixes, ou dans lequel elles s'infiltrerent à travers les couches de la terre.

La forme des Puisards est le plus souvent circulaire; on en voit aussi de carrés: leur largeur & leur profondeur dépendent de la quantité présumée d'eau qu'ils doivent recevoir. Leurs dimensions ne peuvent donc être fixées.

Il est des Puisards qui sont creusés dans la roche, & dont les parois se soutiennent par eux-mêmes; il en est de creusés dans la terre, que l'économie détermine à ne pas revêtir de maçonnerie; mais ils se dégradent rapidement. Ordinairement, cependant, on construit contre les parois de ceux-ci un mur, soit en pierres sèches, lorsqu'on est dans l'intention qu'ils absorbent les eaux, ou de pierres liées avec un mortier, lorsqu'on veut qu'ils conservent ces eaux. Leur sommet, dans ce cas, est voûté, tandis que dans les deux autres il ne l'est pas toujours. C'est dans ce sommet qu'est réservée l'ouverture par laquelle entrent les eaux.

Quelque bien fait que soit un Puisard, qu'il laisse infiltrer ou non ses eaux, il s'exhale de son ouverture, surtout pendant la chaleur, une vapeur infecte fort dangereuse à respirer, & qui a une influence fort nuisible sur les viandes & le laitage qui y sont exposés. Un moyen d'empêcher ces effets relativement surtout aux Puisards situés dans l'intérieur des cuisines, des laiteries, des caves, &c., étoit donc fort desirable à trouver, & il l'a été par M. de Parcieux, il y a plus de quarante ans; mais je ne l'ai nulle part vu à exécution. Le voici:

Avoir une cuvette de pierre, de dix-huit pouces de long, d'un pied de large & de six pouces de profondeur, toutes mesurés prises dans l'intérieur.

L'un des petits côtés de cette cuvette (c'est

celui qui doit être placé du côté du Puisard) est de deux pouces plus bas que les trois autres.

Cette cuvette se place sur le bord de l'ouverture du Puisard, & on fixe perpendiculairement, vers son milieu, une dalle de pierre qui y entre de trois pouces; ensuite on ferme l'ouverture du Puisard avec de la maçonnerie qui se lie intimement avec la dalle de pierre, de manière que l'intérieur du Puisard ne communique avec l'extérieur que par l'ouverture que laisse cette dalle au fond de la cuvette.

Lorsqu'on remplit d'eau la cuvette, la dalle de pierre se trouve y plonger de trois pouces, & par conséquent il n'y a plus de passage pour les gaz qui s'élèvent du Puisard. Or, par sa disposition, cette cuvette doit toujours être pleine d'eau, sauf ce que l'évaporation en enlève, ce qui est peu de chose, puisqu'il n'y a moins de six pouces de long & un pied de large exposés à l'air. Le seul inconvénient est que cette eau, qui est en communication avec celle de l'intérieur, se corrompt dans les chaleurs; mais un seau d'eau fraîche qu'on jetteroit dans le Puisard, la feroit disparaître.

La dépense de cette construction ajoute trop peu à celle du Puisard, pour qu'on doive se refuser à la faire.

On peut aussi regarder comme des espèces de Puisards, les PIERRÉES ou les FASCINAGES qu'on fait dans la même intention qu'eux, & qui en effet remplissent le même but avec plus d'économie. *Voyez* ces mots.

Voyez aussi les mots CITERNE & PUIITS.

Les curures des Puisards, surtout de ceux qui reçoivent les eaux des laviers, sont un excellent engrais. On ne doit donc pas craindre de se livrer à la dépense de leur enlèvement, puisqu'à la diminution des inconvénients dont ils sont pourvus, se joint un avantage positif. Ainsi plus ou moins souvent, selon la grandeur du Puisard, la nature des eaux qu'il reçoit, on y fera descendre un ouvrier par l'ouverture laissée à la voûte, & au moyen de seaux élevés par une poulie fixée temporairement au-dessus de cette ouverture, on en extraira toute la partie boueuse. Il faudra seulement faire attention aux gaz délétères qui peuvent exister dans le Puisard, gaz qui compromettroient la vie de cet ouvrier. (*Bosc.*)

PUITS: excavation très-profonde & peu large, destinée à réunir, de manière à pouvoir en tirer au besoin, l'eau qui coule au-dessous de la surface de la terre, soit en nappe, soit en filet. *Voy.* EAU.

Partout où il y a une source ou une grande rivière, on est dispensé de creuser un Puits; mais c'est, comparativement à la surface de la France, le plus petit nombre de lieux. Dans les cantons les plus arrosés, on doit même construire des Puits pour éviter les transports d'eau toujours si fatigans ou si coûteux: aussi sont-ils excessivement communs en France; presque toutes les maisons de certaines villes, de certains villages,

en ont un. Il est une grande quantité de jardins où il s'en trouve plusieurs.

Les CITERNES & les MARES suppléent, dans beaucoup d'endroits, aux Puits, mais rarement avec avantage. *Voyez* ces mots.

L'eau des Puits passe pour inférieure en bonté à celle des fontaines; mais cela n'est fondé que sur ce que, dans beaucoup de lieux, elle contient de la sélénite ou de la terre calcaire en dissolution; car généralement elle n'offre d'autre différence que d'être moins aérée & moins rapprochée de la température de l'atmosphère. Je ne parle pas des eaux des Puits voisins des fumiers, des latrines, de ceux creusés dans des marais, ni de ceux qu'on ne nettoie jamais, ou dans lesquels on a jeté des matières végétales ou animales.

Il est des pays où la construction d'un Puits est l'affaire d'une journée & d'une dépense de quelques francs. Il en est où cette opération exige, soit à raison de la nature du sol, de la profondeur où se trouve l'eau, des accessoires, &c., des années de travail & des dépenses très-considérables.

J'ai dit plus haut que les eaux se trouvoient dans la terre en nappe; en effet, dans le voisinage des rivières qui coulent en plaine, & où il y a des couches de sable reposant sur des couches d'argile, les eaux provenant de ces rivières s'arrêtent sur les couches d'argile. Il en est de même dans les plaines qui se trouvent à la base de la plupart des montagnes, où les eaux souterraines, descendant de ces montagnes, peuvent s'étendre de niveau sur une couche d'argile. Ainsi, il est un extrêmement grand nombre de lieux où il suffit de creuser un Puits plus ou moins profondément pour avoir de l'eau en abondance; & comme ordinairement, dans ces deux cas, surtout dans le premier, la profondeur où se trouve l'eau est peu considérable, & que les couches supérieures de la terre sont de sable, de marne ou de pierre calcaire tendre, la dépense de leur établissement n'est pas hors des moyens des plus pauvres cultivateurs, comme le prouve le Mémoire que j'ai publié dans la *Bibliothèque des propriétaires ruraux*, relativement à ceux des plaines de Houilles & de Montesson, sur les bords de la Seine, où un homme & une femme en creusent un dans une journée.

Quelquefois ces nappes s'établissent sur un lit de roche, même entre deux lits de roches; & dans ce dernier cas, il peut arriver que, descendant d'un lieu beaucoup plus élevé, & se trouvant remplir complètement l'intervalle des roches, il ne faille que percer la roche supérieure pour la faire sortir en jaillissant, & arriver jusqu'à la surface du sol. C'est parce que la plaine d'Arras a une telle disposition de roches, qu'on peut y creuser ces Puits si célèbres, appelés *Puits artésiens*; mais ils se sont bien trompés ceux qui ont cru qu'on pouvoit en creuser partout de tels, car les deux circonstances auxquelles ils

sont dus, sont fort rares à rencontrer: on ne cite, après Arras, que Bologne en Italie, où elles soient connues.

Mais dans les pays de montagnes, où les eaux coulent dans la terre en filets semblables à des ruisseaux, même à de petites rivières, à travers les fentes des rochers ou dans les flexions de leurs couches, pour creuser un Puits il faut reconnoître le lieu où doit se trouver un de ces filets, & on n'est jamais certain de ne pas se tromper. La considération des Puits déjà existans, celle de la dépression ou de la pente de la surface du sol, d'une humidité plus sensible pendant les grandes sécheresses, d'une végétation plus forte, &c., sont les indices d'après lesquels on peut travailler avec quelque apparence de succès. S'il y avoit dans le voisinage une sonde de minéralogiste, & c'est ici le lieu de faire le vœu pour qu'il y en ait une dans chaque chef-lieu de préfecture & de sous-préfecture, on devroit l'employer pour acquérir toute la certitude nécessaire. *Voyez* SONDE.

Heureusement pour les cultivateurs que les pays où les Puits sont les plus incertains & les plus coûteux à creuser, les pays de montagnes, sont ceux où ils sont les moins souvent nécessaires, ces pays étant ordinairement bien pourvus de sources.

Souvent, dans les montagnes, lorsque la pente est rapide, il est possible de transformer un Puits en fontaine, soit en creusant une galerie qui aille chercher la source à son niveau, soit en bouchant l'ouverture par où l'eau s'écouloit, ce qui la force à monter jusqu'à la surface du sol. J'ai vu plusieurs exemples de ces deux moyens dans la citadelle de haute Bourgogne.

Ceci me conduit à observer que la maçonnerie même la mieux faite, avec la chaux & le ciment, n'est pas toujours suffisante pour empêcher les eaux d'un Puits creusé dans la roche de perdre son eau. Il faut auparavant boucher, à refus de maillet, les trous par où elle s'échappe avec du bois tendre & extrêmement sec, du bois de faule, par exemple, les premiers morceaux ayant environ un pied de long, & les derniers, qui peuvent être plus courts, ayant la forme de coin, parce que ce bois se gonflant par l'humidité, ferme les plus petites issues. On appelle la manière de boucher les trous des rochers pour empêcher l'entrée ou la sortie de l'eau, *piquage*, en terme de mineur.

Lorsqu'on est dans le cas de creuser un Puits dans le voisinage d'une maison, il faut calculer la possibilité que les eaux des latrines & celles des fumiers s'y infiltrent, car la dépense de sa fabrication seroit perdue si cela arrivoit. Je dis calculer, car il est très-fréquent de voir des Puits dans l'intérieur des maisons & des basses-cours; mais alors ils sont placés au-dessus de l'écou-

lement naturel de eaux pluviales, & leur ravale-
ment est à chaux & à ciment.

La forme qu'on donne aux Puits est le plus ordinairement la circulaire; je dis le plus ordinairement, parce que, lorsque l'un d'eux est destiné à servir à deux locaux séparés par un simple mur, on le fait ovale, & que ceux d'une très-grande dimension sont quelquefois carrés ou parallélogramiques.

La largeur des Puits doit être d'environ trois à quatre pieds, sans y comprendre le revêtement lorsqu'il y en a, lequel se compte le plus souvent pour deux pieds, largeur suffisante pour le jeu de deux seaux, l'un montant & l'autre descendant; cependant, dans les lieux où on est obligé de percer une roche très-dure pour arriver à l'eau, on ne leur en donne, par économie, qu'une de deux pieds à deux pieds & demi, ce qui force à n'employer qu'un seau, & l'expose à des frottemens contre les parois qui l'usent très-rapidement.

Le creusement d'un Puits se fait par deux ou trois hommes, au moyen de la pioche ou du pic, quelquefois du ciseau & de la poudre. On ne peut jamais établir sa dépense que sur celle qu'ont occasionnée ceux du voisinage. Quelquefois leurs déblais sont de bons amendemens sur les terres fortes, & par-là diminuent un peu ce qu'ils coûtent. Je n'entrerai pas dans le détail de l'opération, qui est fort simple, & ne se rattache qu'indirectement à l'agriculture.

Arrivé à la nappe ou au filet d'eau, on creuse encore, si on le juge nécessaire, deux ou trois pieds plus bas pour avoir une cuvette toujours pleine d'eau, & propre à la retenir si elle n'est pas abondante, ou si elle est sujette à diminuer dans les temps de sécheresse; après quoi, si le sol n'est pas une roche, on descend des bouts de madriers de chêne, qu'on dispose circulairement, & sur lesquels on établit les premières assises du revêtement du Puits.

On appelle revêtement un mur en pierres de taille, plus ou moins grosses, qu'on élève contre les parois du Puits, lorsque ces parois ne sont pas creusées dans la roche, pour empêcher leur éboulement, & par suite le prompt comblement de son fond. C'est un objet de grande dépense, qu'on évite quelquefois dans les pays où l'eau est à peu de profondeur, en y substituant des tonneaux défoncés par les deux bouts, même seulement un tonneau défoncé par le haut, & percé de trous latéraux pour recevoir l'eau d'un côté, & arrêter les débris de la paroi de l'autre, auquel cas le Puits doit avoir deux ou trois pieds de plus de largeur que le tonneau. C'est ce qu'on pratique dans la plaine des environs de Paris, déjà citée.

Le plus ordinairement, & on devrait toujours le faire, à raison de ces accidens qui peuvent résulter du manque de ce soin pour les hommes & les animaux, on élève le revêtement à trois pieds au moins au dessus de la surface de la terre, &

on recouvre sa dernière assise d'une seule pierre percée, ou de plusieurs pierres liées les unes aux autres pour éviter les dégradations; c'est ce qu'on appelle une *margelle*.

Il est toujours préférable de laisser les Puits découverts, parce que la circulation de l'air s'y exécute plus complètement, & que l'eau s'en améliore d'aurant. Ainsi, lorsqu'il y a des motifs de les couvrir, soit pour éviter les accidens, soit pour empêcher d'y jeter des immondices, on doit le faire avec un grillage plutôt qu'avec des planches.

Les mêmes considérations existent pour les Puits placés dans les caves, dans les cuisines, &c. On ne doit en creuser dans de tels endroits que lorsqu'on a des raisons majeures, & on ne doit en employer l'eau à la boisson des hommes & des animaux, ainsi qu'aux arrosemens, que dans l'impossibilité de faire autrement.

Il existe un grand nombre de moyens de tirer l'eau d'un Puits. Le plus simple est un seau qu'on descend dans le Puits, attaché à un crochet ou à une corde, & qu'on retire par le seul effort du bras; il est fatigant, dangereux, & use très-rapidement la corde. Un autre également simple, qui, comme les deux précédens, ne peut s'appliquer qu'aux Puits peu profonds, c'est un levier dont le côté le plus long est terminé par une perche à crochet qui est suspendue au centre du Puits, & dont le côté le plus court est garni de poids tellement combinés, que le seul effort de la main suffit pour faire sortir le seau plein d'eau. Le plus usité & le plus susceptible d'être appliqué à tous les Puits, c'est une grosse poulie fixée à environ six pieds au-dessus des bords du Puits & à son centre, poulie autour de laquelle passe une corde portant un seul seau, ou deux, un à chacune de ses extrémités, seaux dont l'un descend vide lorsque l'autre monte plein, par l'action de deux bras qui tirent du côté vide. Dans beaucoup de lieux on substitue un treuil à la poulie, ce qui rend l'opération moins fatigante, mais plus lente. Souvent, dans les lieux où on a besoin de beaucoup d'eau, c'est un cabestan mu par un cheval qui fait monter & descendre les seaux. Ces moyens peuvent être combinés & variés de beaucoup de manières, que je ne crois pas devoir développer ici.

Tantôt on emploie des cordes de chanvre, ce sont les plus durables & les plus lourdes, tantôt des cordes d'écorce de tilleul, ce sont les plus économiques & les plus légères: on substitue quelquefois des chaînes aux cordes.

Au lieu de seaux on attache quelquefois des godets, ou petits seaux, de distance en distance, tout le long de la corde, & un manège fait tourner le tout: on appelle cette disposition un *noria* en Espagne & en Italie, où elle est fort usitée.

Une simple corde, ou une chaîne tournant rapidement, fait également monter l'eau; c'est la machine de Vera.

Il est un très-grand nombre de sortes de pompes foulantes ou aspirantes, ou l'une & l'autre à la fois, qui sont également usitées pour élever au-dessus de la surface de la terre l'eau des Puits : la plupart n'ont contre elles que leur dépense d'établissement & d'entretien ; plusieurs ont de plus celle de leur moteur. J'en dirai un mot au mot POMPE.

Ce n'est pas tout d'avoir un Puits, il faut veiller à ce qu'il ne se dégrade pas, à ce que son eau soit toujours au même degré de pureté, & malheureusement c'est à quoi les cultivateurs pensent le moins : aussi voit-on souvent leur revêtement s'effondrer, & encore plus leur eau prendre un goût désagréable, devenir même mal-saine, faute de les nettoyer, c'est-à-dire, d'enlever de temps en temps la boue que les infiltrations ont nécessairement dû y amener, & les immondices que les enfans & même les grandes personnes y ont jetées. Que de morts, parmi les hommes & les bestiaux, n'ont pas eu d'autre cause ! Comment peut-on croire que l'eau d'un Puits, & il en est beaucoup de tels, où un homme ne peut descendre sans être asphixié, ne participe pas des qualités délétères des gaz qui s'y trouvent, à moins que ce ne soit du gaz acide carbonique ? J'invite donc les cultivateurs à faire visiter & nettoyer leurs Puits de loin en loin.

Il est des Puits qu'il faut d'ailleurs approfondir de temps en temps, soit parce que leur fond est une argile que l'eau divise, soit parce que l'eau cesse d'y venir en même quantité.

Dans beaucoup de lieux, les Puits tarissent pendant les sécheresses de l'été. Là, il faut augmenter le réservoir du fond, afin qu'il s'y conserve assez d'eau pour les usages journaliers, lorsque cette circonstance arrive.

De plus, le peu d'air atmosphérique que contiennent les eaux de Puits les empêche de désaltérer autant que celles des rivières, & s'oppose à ce qu'elles laissent précipiter les carbonates terreux qui s'y trouvent. La basse température qu'elles ont pendant l'été, donne lieu à des suppressions de transpiration, à des fluxions de poitrine & autres maladies, chez ceux qui en boivent lorsqu'ils ont chaud : il en de même dans les jardins, car une eau froide, employée aux arrosements, retarde nécessairement la végétation : de-là le conseil de ne les boire ou donner à boire aux animaux que vingt-quatre heures après les avoir tirées, & mieux encore après les avoir long-temps battues. Ainsi, dans une ferme bien montée, il y a autour des Puits deux, trois & même quatre auges destinées à conserver l'eau tirée. Il seroit même désirable que ces auges fussent à une grande distance du Puits, afin d'y faire couler l'eau, en lui ménageant, s'il est possible, de petites cascades dans sa route. Voyez BOISSON.

Quelques jardiniers croient améliorer l'eau de leurs Puits, tirée pour arroser, en y mêlant du fumier, mais ils n'en obtiennent pas les résultats

qu'ils attendent ; au contraire, ces eaux deviennent quelquefois mortelles pour les plantes. Voyez ARROSEMENT.

PULE. *FUNIS PULASSARIUS.*

Arbre de l'Inde, de la famille des *Apocinées*, figuré par Rumphius, mais encore imparfaitement connu des botanistes.

Il ne se trouve pas dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

PULICAIRE : espèce de plantain dont quelques botanistes ont fait un genre. Voyez PLANTAIN.

PULMONAIRE. *PULMONARIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Borraginées*, qui réunit huit espèces cultivées dans nos écoles de botanique. Voyez les *Illustrations des genres* de Lamarck, pl. 93.

Observations.

Un genre appelé MERTENSIE a été établi aux dépens de celui-ci, mais la plupart des botanistes le repoussent.

Espèces.

1. La PULMONAIRE officinale.
Pulmonaria officinalis. Linn. 2 Indigène.
2. La PULMONAIRE à feuilles étroites.
Pulmonaria angustifolia. Linn. 2 Indigène.
3. La PULMONAIRE frutescente.
Pulmonaria suffruticosa. Linn. 5 De Sicile.
4. La PULMONAIRE de Virginie.
Pulmonaria virginica. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
5. La PULMONAIRE paniculée.
Pulmonaria paniculata. Ait. 2 De l'Amérique septentrionale.
6. La PULMONAIRE à petites fleurs.
Pulmonaria parviflora. Mich. 2 De l'Amérique septentrionale.
7. La PULMONAIRE de Sibérie.
Pulmonaria sibirica. Linn. 2 De la Sibérie.
8. La PULMONAIRE maritime.
Pulmonaria maritima. Linn. 2 Des bords de la mer.

Culture.

La troisième & la sixième sont les seules que nous ne possédions pas dans nos jardins.

La première espèce, vulgairement connue sous les noms de *grande Pulmonaire*, d'*herbe aux poumons*, d'*herbe du cœur*, d'*herbe au lait de Notre-Dame*, de *sauge de Jérusalem*, croît abondamment dans les bois en terrain sec, & fleurit dès les premiers jours du printemps. Les fleurs du même pied sont d'abord rouges, & deviennent ensuite

bleues ; de forte qu'il y en a toujours de ces deux couleurs sur chaque pied : quelquefois elles sont toutes blanches. Ses feuilles sont tantôt de couleur uniforme, tantôt tachées de blanc, selon qu'elle est à l'ombre ou au soleil.

Cette plante a joui autrefois d'une grande célébrité en médecine ; mais aujourd'hui on en fait fort peu d'usage. On en mange les feuilles en guise d'épinards dans quelques cantons. Les moutons & les chèvres sont les seuls des bestiaux qui s'en nourrissent. Les abeilles recherchent beaucoup ses fleurs, parce qu'elles sont très-abondantes en miel. Elle est d'un aspect assez agréable pour qu'on soit déterminé, surtout en considérant l'époque de sa floraison, à l'introduire dans les parterres, & encore plus dans les pelouses & sur le bord des massifs des jardins paysagers. On la multiplie de graines & par déchirement des vieux pieds, déchirement qui s'effectue en automne. Une fois en place dans les jardins paysagers, elle ne demande plus d'autre soin que des sarclages ou des binages de propreté.

Ce que je viens de dire s'applique également à la Pulmonaire à feuilles étroites : celle-ci est même plus élégante que la précédente.

La Pulmonaire de Virginie est la plus belle du genre, & celle qu'en effet on voit le plus fréquemment employer à l'ornement des jardins : son seul défaut est de perdre ses feuilles dès le commencement de l'été. Elle est très-rustique, c'est-à-dire, qu'elle ne craint pas les gelées, & qu'elle s'accommode de tous les terrains & de toutes les expositions ; cependant elle profite mieux dans les bas fonds ombragés. On la multiplie avec la plus grande facilité par le déchirement des vieux pieds en automne.

La Pulmonaire de Sibérie est encore une très-belle plante, propre à orner les parterres & les jardins paysagers pendant les premiers mois du printemps ; elle se fait remarquer par ses feuilles qui sont glabres & glauques, circonstances rares dans cette famille de plantes : elle n'est pas aussi multipliée qu'il seroit à désirer qu'elle le fût. On la reproduit par semences & par déchirement des vieux pieds, déchirement qui, à raison de sa disposition à tracer, fournit plus que les besoins. Il m'a paru qu'elle aimoit les sols argileux & frais.

Les Pulmonaires paniculée & maritime ne se voient pas hors des écoles de botanique & des grandes collections d'amateurs. Leur culture & leur multiplication se font de même. (Bosc.)

PULMONAIRE DE CHÊNE : espèce du genre LICHEN.

PULMONAIRE DES FRANÇAIS : nom vulgaire d'une espèce d'ÉPERVIÈRE.

PULPE : partie charnue des fruits à noyau & à pépin, & même de certaines feuilles. Ainsi la chair des pêches, des prunes, des poires, des melons, &c., le milieu des feuilles de la joubarbe, des ficoïdes, &c. est pulpeuse.

C'est toujours un tissu cellulaire qui constitue la matière pulpeuse ; mais ce tissu varie dans chaque fruit, dans chaque feuille. Voyez le Dictionnaire de Physiologie végétale.

L'art de la culture peut, jusqu'à un certain point, changer la nature de la Pulpe dans sa couleur, sa saveur ; il peut augmenter son épaisseur, diminuer sa fermeté, &c. &c., ainsi que le prouvent les fruits de nos jardins, comparés à ceux qui croissent naturellement dans nos bois. Voyez FRUIT & GRAINE. (Bosc.)

PULSATILLE : espèce d'ANÉMONE.

PULTENÉE. *PULTENEA*.

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des Légumineuses, qui réunit douze espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique & dans les collections des amateurs.

Observations.

Ce genre se rapproche si fort de celui des DAVIÉSIES, que plusieurs de leurs espèces ont passé de l'un à l'autre ; & comme il n'a pas été question de ce dernier à la lettre D, je mentionnerai ici les espèces qui y entrent. Voyez au mot MIRBELIE l'indication d'une autre espèce qui en a aussi fait partie.

Espèces.

1. La PULTENÉE stipulaire.

Pultenea stipularis. Smith. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

2. La PULTENÉE à feuilles de lin.

Pultenea linophylla. Willd. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

3. La PULTENÉE à feuilles de bruyère.

Pultenea ericoides. Vent. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

4. La PULTENÉE à feuilles de daphné.

Pultenea daphnoides. Willd. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

5. La PULTENÉE à paillettes.

Pultenea paleacea. Willd. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

6. La PULTENÉE velue.

Pultenea villosa. Willd. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

7. La PULTENÉE tuberculée.

Pultenea tuberculata. Pers. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

8. La PULTENÉE à petites feuilles.

Pultenea microphylla. Hort. Angl. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

9. La PULTENÉE à feuilles de houx.

Pultenea illicifolia. Andr. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

10. La PULTENÉE naine.

Pultenaa nana. Andr. h. De la Nouvelle-Hollande.

11. La PULTENÉE jonc.

Pultenaa juncea. Willd. h. De la Nouvelle-Hollande.

12. La PULTENÉE à feuilles d'ajonc.

Pultenaa ulicifolia. Andr. h. De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Excepté les 5°. & 7°. , nous possédons toutes ces espèces. Ce sont des arbrustes d'un médiocre effet, & fort difficiles à conserver, surtout après qu'ils ont fleuri; ils craignent le chaud, le froid & surtout l'humidité: la terre de bruyère leur est indispensable: les arrosemens doivent leur être extrêmement ménagés en hiver. On les multiplie de graines, dont ils donnent assez souvent dans nos terres tempérées, qui leur conviennent mieux que les orangeries, & quelquefois, mais difficilement, de boutures. Les graines se sèment, & les boutures se placent, au printemps, sur couche à châssis. Le plant des premières & les pieds enracinés des secondes sont si délicats, qu'il ne faut qu'un coup de soleil, ou un petit froid, ou un arrosement exagéré pour les faire périr; c'est pourquoi il faut les disperser sous plusieurs châssis, & les multiplier au-delà du besoin pour être sûr de les conserver. Le repiquage du plant & des boutures s'exécute au printemps de l'année suivante, & le rempotement des vieux pieds tous les deux ans. (*Bosc.*)

PUNAISE. *CIMEX*.

Genre d'insectes de l'ordre des hémiptères, qui renferme un grand nombre d'espèces, dont quelques-unes sont si communes, qu'il n'est pas permis aux cultivateurs de se refuser à les connoître, & dont quelques-autres sont nuisibles aux objets de leurs récoltes, soit en vivant à leurs dépens, soit en portant sur eux l'odeur infecte qui est propre à la plupart. Voyez le *Dictionnaire entomologique*.

Fabricius, & ensuite Latreille, ont transformé ce genre en une famille qui contient une douzaine de nouveaux genres; mais les cultivateurs n'étant pas au courant des progrès de la science, je le considérerai ici comme n'ayant pas été divisé.

Le sang des animaux est la nourriture d'un grand nombre de Punaises; mais, sous ce rapport, une seule est dans le cas d'attirer l'attention des cultivateurs. La plupart vivent au dépens du suc des fruits ou de la sève des plantes, & par ce motif beaucoup sont dans le cas d'être ici prises en considération.

La Punaise des lits fait le tourment des cultivateurs dans une grande partie de l'Europe, principalement dans le Midi, & par ses piqûres aiguës

& par son odeur infecte. C'est dans les fentes des murs & des meubles, sous les étoffes & dans leurs replis, qu'elle se tient cachée pendant le jour. La nuit elle va chercher une victime souvent fort loin de son refuge, car elle est indubitablement attirée par les émanations des corps vivans. Son activité est d'autant plus à redouter qu'il fait plus chaud, & qu'il y a plus long-temps qu'elle s'est gorgée de sang; on ne peut échapper alors à sa rapacité qu'en se privant de sommeil ou en allumant une chandelle. Des milliers de recettes ont été indiquées pour en débarrasser les appartemens, mais il n'y en a pas d'autres qu'une rigoureuse attention à fermer tous leurs repaires dans les murs & les boiseries, soit en les garnissant de papier collé, soit en les couvrant de deux couches de peinture à l'huile, soit par tout autre moyen, & à laver à l'eau bouillante tout ce qui est susceptible de l'être, comme bois & ciel-delit, paillasses, matelas, &c.

Les pauvres, qui n'ont pas le moyen de faire ces opérations, ne peuvent donc pas se débarrasser entièrement de ces désagréables insectes; mais il leur est facile d'en diminuer assez le nombre pour pouvoir supporter leurs piqûres, en tenant, pendant tout l'été, une petite claie d'osier derrière le chevet de leur lit, claie qu'ils batront tous les matins pour faire tomber les Punaises qui s'y seront réfugiées, & les écraser.

Cette Punaise s'est aussi introduite dans les colombiers, où elle fatigue les pigeons, & surtout leurs petits, au point de forcer les premiers à coucher dehors, & de faire maigrir & peut-être même faire périr les seconds qui ne peuvent échapper à leurs piqûres. C'est en tenant le colombier dans un état constant de propreté, & en y faisant développer, au moins une fois chaque été, du gaz acide muriatique, ou du gaz acide sulfureux, qu'on peut espérer de les faire disparaître. Voy. PIGEON.

La Punaise du chou (*Cimex ornatus* Fab.) vit aux dépens de la sève des choux, des raves & autres plantes de la famille des *Crucifères* qui se cultivent; elle doit leur nuire, mais je ne l'ai jamais vue assez nombreuse pour qu'il fût possible de s'en plaindre. C'est sa mauvaise odeur, odeur qui se transmet quelquefois aux feuilles sur lesquelles elle se trouve, qui la fait le plus redouter.

La Punaise des potagers, bien plus petite que la précédente, est aussi plus abondante sur les plantes de la famille des *Crucifères*. Je crois que les cultivateurs de navette & de colza ont quelquefois lieu de se plaindre du tort qu'elle leur fait.

La Punaise des baies vit du suc des fraises, des groseilles, des cerises & autres fruits en baies, & leur communique sa détestable odeur. Un jardinier jaloux de faire son devoir, en fera la recherche pendant tout l'été pour l'écraser, & par-là en diminuer le nombre.

Les Punaife rufpède, grife, verte & à antennes noires, font au contraire les auxiliaires des cultivateurs, en ce qu'elles font une chaffe très-actife & très-deftroctive aux chenilles qui mangent les feuilles des arbres. Quelle que foit la mauvaife odeur qu'elles répandent, il faut donc craindre de les écafer.

Certaines Punaifes, comme la bordée (*Cimex marginatus* Linn.) & la nugace (*Cimex nugax* Linn.), vivent, la première aux dépens de la tanaïïe, la feconde fur la menthe, &, au contraire des autres, exhale, dans la chaleur, une odeur agréable, approchante de celle de la pomme reinette.

Il eft un grand nombre de petites espèces de Punaifes qui fe trouvent fur les plantes des prés, & que les beftiaux font fréquemment expofés à avaler en pâturant; mais aucune n'eft dans le cas de les faire mourir, comme on l'a cru: fort peu font mauvais.

Je finis par la Punaife du poirier (*Acanthia pyri* Fab.), vulgairement connue fous les noms de tigre, de puceron du poirier. C'eft de la fève de cet arbre qu'elle vit, & elle eft fréquemment fi abondante fur ceux en efpalier, qu'elle empêche les poires de l'année de groffir & de prendre de la faveur, ainfi que celles de l'année fuivante de nouer, même qu'elle peut occafionner la mort de l'arbre: c'eft deffous les feuilles qu'elle fe tient. On reconnoît un arbre qui en eft infesté à la couleur grife, inégale de fes feuilles, & aux excréments dont elles font couvertes. Toutes les recettes indiquées dans les ouvrages du jardinage pour la détruire, ou ne rempliffent pas fuffifamment leur objet, ou nuifent aux arbres fur lesquels on en fait l'effai, & je crois qu'il faut fe borner à l'écafer, en paffant le pouce fous toutes les feuilles, ou, fi on ne craint pas de facriïer deux récoltes de fruits, couper avec précaution, au moyen d'une paire de cifeaux, toutes les feuilles avant la chute de la rofée, & les brûler. Voyez FEUILLE.

Cette opinion, je la forme fur l'obfervation que la fumée & la vapeur du foufre ne font tomber qu'une partie des tigres; que l'infufion de feuilles de noyer, de feuilles de tabac & autres plantes acres, feringuée fur les feuilles, ne peut les atteindre tous; que l'eau chaude, l'eau de chaux, l'huile, produifent plus de mal que de bien, &c.

Ces infectes, comme tous les autres, difparoiffent quelquefois infantanément à la fuite d'une pluie froide; d'autres fois le defféchement des feuilles avant leur ponte, defféchement caufé par eux, les fait mourir de faim. Dans ces deux cas, on s'en trouve ordinairement débarrassé pour plusieurs années, leur nombre feul étant à craindre. Il paroît que ce font les bons-chrétiens en efpalier & au midi qui en font les plus chargés. Voyez POIRIER dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

Agriculture. Tome VI.

PUNAISE D'ORANGER. On appelle vulgairement ainfi la COCHENILLE de l'oranger. Voyez ce mot.

PUNGAMIE. *PUNGAMIA*.

Genre de plantes figuré pl. 603 des *Illustrations des genres* de Lamarck, mais qui ne paroît pas différer des PTÉROCARPES. Voyez ce mot.

PUNNA. *MALA PENNA*.

Arbre de l'Inde imparfaitement connu des botaniffes, quoiqu'il foit figuré dans Rumphius. Il ne fe cultive pas en Europe. (Bosc.)

PURGATIF: remède propre à faire évacuer plus promptement les matières fécales, & à accélérer la fécration des divers fluides qui concourent à la digeftion des alimens.

Chaque forte de Purgatif agit d'une manière qui lui eft propre: ainfi leur choix n'eft pas indifférent; mais les notions fur lesquelles il doit être établi, font encore fort incertaines.

A la difficulté de reconnoître la manière d'agir des Purgatifs, fe joint celle de juger avec certitude des cas où ils doivent être prefcrits.

Tantôt il faut que les Purgatifs rempliffent rapidement, tantôt il faut qu'ils rempliffent lentement leur objet. Dans certains cas il eft même bon que leur action foit tumultueufe pour donner une fecouffe à tout le corps, & pouvoir enfuite rétablir l'équilibre des humeurs.

On rejette l'emploi des Purgatifs dans les maladies inflammatoires & dans les maladies nerveufes, quoiqu'il y ait des faits qui prouvent qu'ils peuvent quelquefois être avantageux.

C'eft ordinairement fur la fin d'une maladie qu'on les ordonne, & en cela on fuit les indications de l'expérience plus que celles du raifonnement.

Le tempérament, l'âge, la force du fujet, ainfi que la faifon, doivent être pris en confidération lorsqu'on veut purger.

Généralement on fait précéder les Purgatifs d'une diète plus ou moins rigoureuïe, d'un jour au moins.

Les Purgatifs fe donnent en breuvage, en pilules, en opiates & en lavement.

Il y a deux manières de faire prendre les Purgatifs en breuvage aux animaux domeftiques. Lorsqu'ils ont peu de faveur, on les mêle avec leur boiffon, & ils les avalent de plein gré. Lorsqu'ils feront repouffés par eux, à raifon de leur mauvaïs goût & de leur mauvaife odeur, & c'eft le cas le plus commun, on les leur fait prendre par force, en leur levant la tête, en leur ouvrant la bouche & en les verfant dans leur gorge avec les précautions convenables. La plupart des vétérinaires ont pour cet objet une groffe corne de bœuf, percée au petit bout, & ils font dans le

cas d'être imités par les cultivateurs, car elle remplit toutes les indications désirables.

Les pilules sont d'autant plus grosses que l'animal a le gosier plus large. Le volume d'une noix pour les bœufs & les chevaux, & d'une noisette pour les autres bestiaux, est celui qui doit être fixé. On lève la tête de l'animal, on ouvre sa bouche, on jette la pilule à l'entrée de sa gorge, & le plus ordinairement elle descend sans difficulté.

Quant aux opiates, on les porte à l'entrée de la gorge avec une spatule, & l'animal les avale le plus souvent sans répugnance, à raison du miel qui y entre.

La manière de donner les Purgatifs en lavement ne diffère pas de celle de donner des LAVEMENS simples. *Voyez ce mot.*

Les ruminans ne peuvent être purgés par la bouche qu'avec des pilules ou des opiates, à raison de l'organisation de leur système digestif. On les leur donne le matin à jeun, & on les fait boire quatre à cinq heures après. Il faut avoir attention qu'ils n'aient ni trop chaud ni trop froid.

L'action des Purgatifs est lente dans les grands animaux. Ordinairement ils ne produisent leur effet, dans le cheval, que vingt-quatre heures après qu'ils ont été pris.

L'économie oblige de n'employer, pour purger les animaux domestiques, que des drogues peu coûteuses & d'une action puissante. Voici la liste des principales, & les doses auxquelles on les prescrit.

Le plus employé de tous les Purgatifs dans la médecine vétérinaire, au moins pour les grands animaux, est l'aloès, à la dose depuis un gros jusqu'à deux onces, selon la taille, l'âge, la constitution, l'objet qu'on a en vue, & encore selon la plus ou moins grande pureté de l'aloès.

Le sel d'Epsom (sulfate de magnésie) pour le cheval & le bœuf, depuis trois jusqu'à douze onces.

Le sel végétal (tartrite de potasse) pour les gros animaux, depuis trois jusqu'à neuf onces; pour les brebis, les cochons, les chiens, les chats, depuis un gros jusqu'à une once.

Le sel de Glauber (sulfate de soude), mêmes doses. Il est préféré au précédent pour les petits animaux.

Le sel de duobus (sulfate de potasse); ce sont encore à peu près les mêmes doses.

La manne. On la donne au chien & au chat, à la dose de trois à quinze gros.

La rhubarbe; elle n'est purgative que pour le chien, & à la dose de trois gros.

Le féné; il ne purge aussi que les animaux carnivores, y compris le cochon.

Le jalap. Le mouton, le cochon, le chien, le chat, sont purgés par lui à la dose de vingt grains à trois gros.

La scammonée est principalement en usage pour le chien, depuis six grains jusqu'à un gros.

La gomme-gutte. On ne l'emploie non plus que

pour les petits animaux, & seulement de deux à six grains. Daubenton la préféroit aux autres Purgatifs pour les moutons. (*Bosc.*)

PURIN. Ce nom se donne également aux urines qui s'écoulent des écuries ou des étables dans un trou extérieur destiné à les recevoir, ou aux eaux de fumier réunies dans un trou creusé exprès.

Ces deux sortes de Purins sont d'excellens engrais; mais il est nécessaire de ne les répandre qu'au moment des semailles & de ne pas les employer en surabondance, car dans ce dernier cas ils pourroient devenir une cause d'infertilité. Il faut encore moins, comme on le pratique si souvent, en faire usage pour arroser les plantes avant de les avoir étendus d'une grande quantité d'eau, & pour la même raison. *Voyez ENGRAIS, URINE & EAU DE FUMIER.* (*Bosc.*)

PURROT: nom des trous destinés à recevoir le purin. Ils varient en grandeur & en forme; quelquefois, & ce sont les meilleurs, c'est une petite citerne voûtée. On doit désirer que tous les manoirs ruraux aient un Purrot; car la perte des urines & des eaux de fumier cause à la France un dommage incalculable. *Voyez FUMIER.* (*Bosc.*)

PUTIER: nom vulgaire du CERISIER MAHALEB ou bois de Sainte-Lucie. *Voy. le Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

PUTOIS: quadrupède fort voisin de la fouine par sa forme & ses mœurs, qui se fait reconnaître par l'odeur fétide qu'il exhale, odeur qui se communique à tout ce qu'il touche. *Voyez le Dictionnaire des Quadrupèdes.*

Je me trouve dans le cas de dire un mot de cet animal, parce qu'il est tantôt l'ennemi des cultivateurs, dont il mange la volaille, tantôt leur auxiliaire, puisqu'il fait une guerre à outrance aux RATS, aux SOURIS, aux LÉROTS, aux CAMPAGNOLS, aux MULOIS, aux TAUPES, aux HANNETONS, &c. *Voyez tous ces mots.*

D'après cela, il est évident que le Putois est plus utile que nuisible aux cultivateurs, puisqu'il ne s'agit, pour l'empêcher de nuire, que de fermer exactement les poulaillers & les colombiers, surtout pendant l'hiver, époque où il se fixe souvent autour des fermes, & même dans l'intérieur des fermes; cependant on cherche partout à le détruire.

Les diverses sortes de chasse qu'on fait au Putois étant décrites dans le *Dictionnaire des Chasses*, je n'ai pas à m'en occuper ici. (*Bosc.*)

PUTORIE. PUTORIA.

Nom donné par Perfoon au genre qu'Aublet avoit appelé ORELIE, & par Linnæus ALLAMANDE. *Voyez le premier de ces mots.* (*Bosc.*)

Plante vivace du Chili, qui seule forme un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Broméloïdes*. Elle se cultive dans son pays natal pour le miel que distillent ses fleurs, & pour la partie intérieure de sa tige, qui remplace le liège.

Cette plante n'étant pas cultivée dans nos jardins, ne peut donner lieu à un article plus étendu, malgré l'importance dont elle pourroit être. (Bosc.)

PYCNANTHÈME. *PYCNANTHEMUM*.

Genre de plantes de la didynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, établi par Michaux aux dépens des *Chataires* & des *Clinopodes*, & qui, y compris les *Brachysèmes*, autre genre du même auteur qui s'en rapproche infiniment, renferme six espèces, dont deux, la première & la seconde, se cultivent dans nos jardins, & ont été citées aux articles CHATAIRE & CLINOPODE.

Espèces.

1. Le PYCNANTHÈME de Virginie.

Pycnanthemum virginicum. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

2. Le PYCNANTHÈME blanchâtre.

Pycnanthemum incanum. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

3. Le PYCNANTHÈME monardelle.

Pycnanthemum monardella. Mich. 4 De l'Amérique méridionale.

4. Le PYCNANTHÈME verticillé.

Pycnanthemum verticillatum. Mich. 4 De l'Amérique méridionale.

5. Le PYCNANTHÈME imberbe.

Pycnanthemum muicum. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

6. Le PYCNANTHÈME thym.

Pycnanthemum thymoides. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

Culture.

J'ai observé dans leur pays natal presque toutes ces espèces, qui croissent dans les bonnes terres légères & se font remarquer par leur bonne odeur; elles craignent les fortes gelées de nos climats; mais au moyen d'une couverture pendant l'hiver, elles peuvent être cultivées en pleine terre. On les multiplie par le semis de leurs graines, par le déchirement de leurs vieux pieds, &, au besoin, par boutures faites en été sur couche & sous châssis. (Bosc.)

PYRALE. *PYRALIS*.

Genre d'insectes de l'ordre des lépidoptères,

qui renferme plus de deux cents espèces, appelées *phalènes routeuses* par Linnæus, parce que beaucoup proviennent des chenilles qui roulent les feuilles des plantes, & *phalènes chapes* par Geoffroy, parce que leur forme se rapproche de celle de la chape des prêtres. Voyez le *Dictionnaire des Insectes*.

Il est dans les forêts des arbres qui nourrissent de si grandes quantités de chenilles de Pyrales, que lorsqu'on frappe sur une de leurs branches, on les voit tomber par milliers, suspendues à un fil au moyen duquel elles remontent dès que le danger est passé. Je citerai le chêne: mais je ne veux parler ici que des espèces qui nuisent le plus aux plantes cultivées.

Certainement la plus à redouter de toutes est celle de la vigne, que j'ai le premier fait connoître dans les Mémoires de l'ancienne Société d'agriculture de Paris, trimestre d'été de 1786; elle dépose en été ses œufs probablement sur la souche de la vigne, & il en naît au printemps suivant, lorsque les feuilles sont à moitié développées, des chenilles qui roulent ces feuilles après les avoir fait faner en coupant à moitié leur pétiole pour vivre à leurs dépens à l'abri de leurs ennemis: ce sont les *vers de la vigne* des vigneron. Si chaque chenille n'attaquoit qu'une feuille & n'en mangeoit que ce qui est nécessaire à son accroissement, il n'y auroit que demi-mal; mais la feuille attaquée se desséchant, souvent la même chenille en va attaquer une seconde, puis une troisième, & quelquefois plus, de sorte que les ceps, privés ainsi de leurs moyens d'accroissement, languissent & n'amènent pas leurs fruits à grosseur & à faveur. (Voyez FEUILLE.) Ce n'est pas tout: souvent la chenille prend le pédoncule de la grappe pour le pétiole de la feuille, c'est-à-dire, le coupe à moitié, ce qui opère le desséchement, & par suite la perte de la grappe. Dans mes premières observations, j'ai vu des ceps qui ne conservoient que les deux ou trois feuilles supérieures, dont toutes les grappes étoient coupées, & qui, par conséquent, ne devoient rien produire de l'année, & fort peu l'année suivante, à raison de l'épuisement des racines. Or, il est des années où la plus grande partie des ceps d'un vignoble sont ainsi traités. Quel triste avenir pour les vigneron & les propriétaires!

C'est surtout dans les grands vignobles du centre & du midi que la chenille de cette Pyrale fait de grands ravages. Il paroît que l'irrégularité des saisons, dans le climat de Paris, nuit beaucoup à sa multiplication; car plusieurs fois j'ai appris qu'elle dévastoit les environs de Beaune, de Mâcon, de Valence, de Montpellier, lorsqu'elle étoit fort rare à Argenteuil & à Montmorency.

J'ai remarqué que les chenilles de la Pyrale de la vigne, d'abord rares, augmentoient en nombre chaque année pendant environ trois ans, & qu'ensuite elles redevenoient rares. En effet, leur sura-

bondance doit être une des plus puissantes causes de leur destruction, puisque, comme la TEIGNE du pommier (voyez ce mot), cette surabondance les met dans le cas de mourir de faim, & par conséquent de ne pas donner de nouvelles générations. Souvent aussi une pluie froide de quelques jours de durée en fait périr la plus grande partie par suite de la dysenterie qu'elle leur cause.

Les moyens de destruction de la chenille de la Pyrale de la vigne ne sont pas bien puissans. On ne peut l'écraser dans la feuille contournée où elle est cachée, attendu que cette feuille est fort large, que la chenille se laisse tomber dès qu'on y touche, & qu'il y a beaucoup de feuilles vides. Les faire tomber après leur chute, en frappant dessus, & les tuer, seroit extrêmement long & d'un résultat fort incomplet. Couper les feuilles au-dessus d'un panier, seroit, pour l'année actuelle & la suivante, un remède pire que le mal.

C'est à la destruction des insectes parfaits, que les propriétaires de vignobles doivent tendre. Les prendre avec des filets à insectes seroit trop incertain, trop long, & par conséquent trop coûteux. Il faut donc, pour arriver au but, profiter de la singulière tendance que les Pyrales ont, encore plus que les autres lépidoptères nocturnes, à se porter vers le feu & à s'y brûler. Dans le Mémoire où j'ai signalé la Pyrale, je n'ai pas manqué d'indiquer ce moyen, auquel tout autre doit céder, & depuis il a été mis en pratique dans le Maonnais par Roberjot; ensuite, d'après les succès de ce dernier, par des propriétaires de vignes en Champagne, en Bourgogne, dans le Lyonnais, le Dauphiné, &c. &c.

Ainsi donc, dans les vignobles infestés de la Pyrale de la vigne, lorsque les insectes parfaits sortent de leur chrysalide, c'est-à-dire, depuis le 1^{er} juillet jusqu'au 15 août, plus tôt ou plus tard selon la chaleur de l'année & celle du climat, on établira, lorsque l'air sera serein & chaud, autour des vignes, dans les lieux les plus apparens, avec des ramassis de broussailles, d'herbe sèche, de paille, &c. de petits feux de flamme tourbillonnante à l'entrée de la nuit. On verra les Pyrales y accourir de loin, s'y précipiter & s'y brûler. L'important, c'est de choisir le moment convenable, & c'est ce que ne peuvent pas faire les simples vigneron. Deux ou trois feux par arpent doivent suffire s'ils sont bien placés, & leur dépense est presque réduite au salaire de leur établissement, puisque leurs matériaux existent presque partout sur place ou dans les environs. D'ailleurs, ne pourroit-on pas réserver dans les vignobles, où il n'y a pas de haies ou de buissons, le bois provenant de l'aiguillage des échelas, ou sacrifier quelques fagots, achetés, à cet important objet?

Sans doute toutes les Pyrales ne viendront pas se brûler à ces feux, & les générations des années suivantes, en s'accumulant, renouvelleront le mal;

mais il est hors de la puissance de l'homme d'anéantir les petites espèces d'animaux : & n'est-ce rien que de gagner une ou deux années? D'ailleurs, en opérant de même tous les ans, on maintiendra le nombre des Pyrales dans une telle circonscription, qu'elles ne causeront que des dommages inappréciables. Voyez VIGNE dans le Dictionnaire des Arbres & Arbustes.

La Pyrale fasciane nuit aussi aux vignobles, mais ses ravages sont rarement remarqués; ce sont les grains de raisin qu'elle mange, & c'est en août qu'on peut la détruire. Les procédés indiqués plus haut lui seroient applicables, si elle devenoit très-commune.

Les autres Pyrales qui peuvent plus ou moins nuire aux objets de nos cultures, sont :

1^o. La *Pyrale clorane* : sa chenille vit sur l'osier vert (*salix viminalis*), & en liant ses feuilles terminales, en mangeant les bourgeons qu'elles entourent, elle empêche cet osier d'acquiescer toute la hauteur à laquelle il devoit parvenir. J'ai vu des osierais dont peu de pousses étoient exemptes d'une de ces chenilles. On la tue facilement, en comprimant l'extrémité des pousses de cet osier, & c'est à ce moyen facile & expéditif qu'on doit se bouter.

2^o. La *Pyrale uncane* : sa chenille fait, sur la luzerne, la même opération que la précédente sur l'osier. J'ignore s'il est des lieux où elle est assez commune pour causer du dommage aux récoltes de cette plante; mais je ne l'ai jamais vue être dans ce cas aux environs de Paris. D'ailleurs, la fréquence des coupes de la luzerne doit s'opposer à sa trop grande multiplication.

3^o. La *Pyrale zoégane* : sa chenille vit aussi aux dépens de la luzerne; mais comme je ne l'ai jamais observée, je ne puis dire si elle peut lui nuire.

4^o. La *Pyrale cynosbane* : sa chenille courbe les feuilles terminales des bourgeons du rosier, & mange le sommet de ces bourgeons; ce qui l'empêche de donner des fleurs. Elle nuit ainsi beaucoup à l'objet pour lequel on cultive cet arbrisseau. L'écraser, après avoir détaché les feuilles qu'elle avoit liées, ou en pressant l'extrémité de ces bourgeons, sont des moyens assurés de la détruire.

5^o. La *Pyrale du rosier* : sa chenille se contente de plier les feuilles du rosier, & par conséquent elle nuit moins que la précédente à cet arbrisseau; mais elle est beaucoup plus commune. On doit donc lui faire une chasse à outrance.

6^o. Les *Pyrales holmiane, gnomane & oporane* : leurs chenilles vivent aux dépens des feuilles des pommiers, surtout des pommiers en espaliers ou en contr'espaliers, & causent souvent, par leur abondance, une importante diminution dans la récolte de leurs fruits, & même la perte entière de cette récolte : c'est au mois de mai qu'elles sont dans toute leur force. Alors, lorsqu'on frappe su-

bitement sur une branche avec un gros bâton, elles se laissent toutes tomber, suspendues à un fil ; & lorsqu'on coupe ce fil (on le peut facilement au moyen du bâton), elles remontent rarement de suite, & périssent de faim ou deviennent la proie des oiseaux & des insectes. Un coup de fusil tiré dans l'arbre produit sur tout l'arbre le même effet que le bâton sur la branche. Ces Pyrales viennent aussi au feu, & on peut l'employer pour en débarrasser un jardin ou un verger.

7°. La *Pyrale des pommes* : sa chenille vit dans l'intérieur des pommes, & les rend VERREUSES. (*Voy. ce mot.*) Il est des années où peu de pommes échappent à sa voracité, & où par conséquent elle nuit beaucoup aux récoltes. Je ne connois aucun moyen de la détruire : des feux de flamme amèneraient sans doute la destruction des insectes parfaits ; mais je ne sache pas qu'on les ait employés. Je ne puis expliquer pourquoi cet insecte parfait est si rare, tandis que sa chenille est si commune ; car je n'en trouve que quelques individus chaque année. (*Bosc.*)

PYRAMIDE : arbre fruitier garni de branches dès sa base, & taillé de manière à représenter une Pyramide, ou mieux un cône, c'est-à-dire, dont les branches sont d'autant plus courtes qu'elles se rapprochent du sommet, qui est terminé en pointe par la pousse de l'année.

Cette disposition est connue depuis le milieu du dernier siècle ; mais il n'y a guère qu'une trentaine d'années qu'elle est en faveur.

Quelques personnes confondent les Pyramides avec les quenouilles ; mais elles offrent des différences très-faciles à saisir, puisqu'on ne permet pas à ces dernières de s'élever au-dessus de cinq à six pieds, & que leurs branches latérales sont toutes laissées de la même longueur. *Voyez QUENOUILLE.*

Il n'en est pas moins vrai cependant que toute Pyramide a été quenouille pendant ses deux ou trois premières années, & que toute quenouille peut être transformée en Pyramide, en changeant le mode de sa taille.

Sans doute les Pyramides vivent moins & ne rapportent pas autant que les pleins-vents ; mais, greffées sur cognassier, elles commencent le plus souvent à porter du fruit à leur troisième année, en donnent plus régulièrement toutes les années, & il est généralement plus gros & plus précoce. De plus, elles n'occasionnent, soit par leurs racines, soit par leur ombre, qu'une fort petite perte de terrain, comparée à celle occasionnée par les PLEINS-VENTS. *Voyez ce mot.*

Les avantages des Pyramides sur les quenouilles sont de durer plus long-temps, de fournir une plus grande quantité de fruits, & d'offrir un coup d'œil plus agréable. La facilité qu'on trouve à les rapprocher sans inconvéniens & à en cueillir les fruits à la main, les rendent très-propres à être

placées dans les écoles : aussi celles du Jardin du Muséum d'histoire naturelle & de la pépinière du Luxembourg sont-elles composées de Pyramides.

De tous les arbres fruitiers, le poirier est celui qui se prête avec le plus de complaisance à la forme pyramidale : par sa disposition à se faire une tête arrondie, le pommier s'y soumet plus difficilement. Les pruniers, les cerisiers & les abricotiers, par suite de leur taille, alors trop rigoureuse, poussent des branches vigoureuses qui soustraient leurs fruits aux bénignes influences du soleil. A raison de ce que les amandiers & les pêchers portent leurs fruits sur des branches particulières, ils s'y refusent obstinément. D'après cela, on peut préjuger qu'il n'y a que les poiriers & quelques variétés de pommiers qui doivent être mis en Pyramide.

Je ne connois pas de Pyramide qui ait plus de trente ans d'âge ; mais celles de cette époque sont restées assez vigoureuses pour faire croire qu'elles vivront encore au moins autant : & un arbre qui a rapporté du fruit pendant cet espace de temps, n'a-t-il donc pas assez bien rempli sa destination pour qu'on doive regretter la dépense de son remplacement ? Les reproches qu'on leur a fait de ne pas durer assez long-temps, doivent donc retomber sur les jardiniers qui les taillent, car tout arbre mal conduit s'affoiblit nécessairement.

On place ordinairement les Pyramides autour des carrés des jardins potagers : alors on doit les planter à douze pieds au moins les unes des autres, pour que leur ombre ne nuise pas aux légumes qui se cultivent dans les carrés. L'intervalle pourra recevoir un nain, ou un rosier, ou une touffe de plante vivace. Quelquefois on les dispose en quinconce dans les carrés mêmes, & à la même distance. Si on n'en formoit qu'une ligne, que le terrain fût très-bon, & qu'on ne craignît pas leur ombre pour les cultures voisines, on pourroit se contenter de la moitié de cette distance. L'important pour elles, comme pour toutes les autres sortes de dispositions d'arbres, est qu'elles aient suffisamment d'espace pour leurs racines, & qu'elles ne s'ombragent pas trop les unes les autres.

Comme je l'ai dit plus haut, les Pyramides de poiriers greffés sur cognassier donnent très-fréquemment du fruit l'année qui suit celle de leur plantation. Celles greffées sur franc, & encore plus celles greffées sur sauvageon, restent quelquefois cinq à six ans & même le double sans en porter : cela dépend & du terrain & de la variété. On emploie, pour rapprocher leur mise à fruit, tous les moyens employés pour les autres dispositions d'arbres. *Voyez METTRE A FRUIT.*

Pour établir une Pyramide, on choisit dans la pépinière une quenouille de trois ou quatre ans de greffe au plus, qui soit bien régulièrement garnie de branches ; on la met en place & on la taille à six pouces dans le bas, & en diminuant

progressivement de bas en haut, où les branches seront raccourcies jusqu'à deux pouces. La branche terminale sera rabattue à deux ou trois yeux, suivant la variété & le terrain. En général, dans cette première taille, il faut viser à multiplier les fourchures pour égaliser la disposition des branches autour du tronc : ainsi il est telle branche qui devra être taillée plus courte, telle autre taillée plus longue, uniquement dans ce but, sauf à corriger, aux tailles suivantes, l'irrégularité de celle-ci. La taille de l'année suivante se fait dans le même principe, excepté qu'on allonge davantage, si le pied a pris de la vigueur. Plus tard, cette taille ne diffère de celle des autres formes d'arbres, que par la nécessité toujours subsistante, de mettre le plus d'égalité possible dans la disposition des branches, & de retarder le plus possible leur accroissement en largeur & en hauteur. Elle varie donc selon le sol, selon la variété, selon les circonstances de l'année précédente, &c. Voyez TAILLE.

A toutes les époques de l'année, une Pyramide bien conduite est agréable à voir, mais elle est surtout superbe lorsqu'elle est bien garnie de fruits : ces fruits se cueillent en grande partie à la main, ce qui évite les accidens trop communs lorsqu'on cueille ceux des pleins-vents ; ils sont plus gros & plus tôt mûrs dans chaque variété ; mais il est vrai de dire qu'ils sont moins favorables & moins susceptibles de garde, surtout lorsqu'ils se trouvent au nord ou près du tronc, & qu'ils ont par conséquent moins profité des rayons du soleil. (Bosc.)

PYRAMIDE : construction en pierres de taille, qu'on élevoit autrefois au point de réunion des allées, des jardins & des parcs, & qui n'avoit d'autre objet que de reposer la vue & d'indiquer la richesse du propriétaire.

Ordinairement les Pyramides, qu'on appelle aussi OBELISQUES, étoient très-hautes (de douze à vingt pieds), & peu larges (d'environ deux pieds). Leur forme étoit le plus souvent quadrangulaire, quelquefois tronquée sur les angles. Un piédestal plus ou moins élevé, plus ou moins orné, les supportoit généralement. On les enrichissoit quelquefois de médaillons, de guirlandes & autres sculptures ; leur pointe offroit une prolongation en fer ou en cuivre doré.

Aujourd'hui on a renoncé à ce genre de luxe, les jardins donnant lieu à assez de dépense depuis qu'on y a introduit les cultures de primeurs & celle des plantes étrangères ; de sorte qu'on n'y voit plus que des Pyramides très-basses & très-larges, triangulaires & carrées, servant à couvrir un regard, une glacière, un tombeau.

Dans ces derniers cas, les pyramides équilatérales sont à préférer : rarement on les charge d'ornemens, ou les surmonte d'une pointe. Leur bon état d'entretien fait tout leur luxe.

Lorsque ces Pyramides étoient en pierres dures, elles subsistoient long-temps sans avoir besoin de

réparation ; mais si j'en juge par celles que j'ai vues dans ma jeunesse, elles étoient rarement pourvues de cet avantage, & demandoient des réparations fréquentes & coûteuses, à raison de l'altération qui étoit la suite de leur isolement.

La construction des Pyramides ne diffère pas de celle des murs de pierres de taille ; tantôt elle est en pierres sèches, tantôt en pierres liées avec du mortier : les premières sont plus susceptibles de dégradations, à raison de ce que leurs joints reçoivent l'eau des pluies. (Bosc.)

PYRÈTHRE. *PYRETHRUM.*

Genre de plantes de la syngénézie superflue & de la famille des *Corymbifères*, qui a été établi aux dépens des MARGUERITES & des MATRICAIRES, & qui, quoiqu'il n'ait pas été adopté par tous les botanistes, me paroît devoir être mentionné ici pour faciliter aux cultivateurs la recherche des espèces, qui sont fort nombreuses & difficiles à bien caractériser.

Observations.

Comme il faut avoir les espèces sous les yeux pour pouvoir les rapporter à un des trois genres ci-dessus, je suis obligé de me contenter de citer celles indiquées par Willdenow, en en souffrant la véritable matricaire, dont j'ai parlé à son article.

Espèces.

Pyrethres à rayons blancs.

1. Le PYRÈTHRE frutescent.
Pyrethrum frutescens. Willd. ☿ Des Canaries.
2. Le PYRÈTHRE à feuilles simples.
Pyrethrum simplicifolium. Willd. ☉ De l'Amérique méridionale.
3. Le PYRÈTHRE à feuilles de ptarmique.
Pyrethrum ptarmicifolium. Willd. ☿ Du Caucase.
4. Le PYRÈTHRE tardif.
Pyrethrum serotinum. Willd. ☿ De l'Amérique septentrionale.
5. Le PYRÈTHRE de Haller.
Pyrethrum Halleri. Willd. ☿ Des Alpes.
6. Le PYRÈTHRE des Alpes.
Pyrethrum alpinum. Willd. ☿ Des Alpes.
7. Le PYRÈTHRE baïsamite.
Pyrethrum balsamita. Willd. ☿ De l'Orient.
8. Le PYRÈTHRE des marais.
Pyrethrum palustre. Willd. ☿ De l'Orient.
9. Le PYRÈTHRE pinnatifide.
Pyrethrum pinnatifidum. Willd. ☿ De.....
10. Le PYRÈTHRE à larges feuilles.
Pyrethrum macrophyllum. Willd. ☿ De la Valaïque.

11. Le PYRÈTHRE à fleurs en corymbes.
Pyrethrum corymbosum. Willd. 2 Des Alpes.
 12. Le PYRÈTHRE à feuilles de matricaire.
Pyrethrum parthenifolium. Willd. 2 De....
 13. Le PYRÈTHRE du Caucafe.
Pyrethrum caucasicum. Willd. 2 Du Caucafe.
 14. Le PYRÈTHRE fauve.
Pyrethrum fuscatum. Willd. 2 De la Barbarie.
 15. Le PYRÈTHRE inodore.
Pyrethrum inodorum. Willd. ☉ Indigène.
 16. Le PYRÈTHRE maritime.
Pyrethrum maritimum. Willd. 2 Indigène.
 17. Le PYRÈTHRE à petites feuilles.
Pyrethrum parvifolium. Willd. ☉ De....

Pyrèthres à rayons jaunes.

18. Le PYRÈTHRE très-rameux.
Pyrethrum multicaule. Willd. 2 De la Barbarie.
 19. Le PYRÈTHRE à feuilles fourchues.
Pyrethrum furcatum. Willd. 2 De la Barbarie.
 20. Le PYRÈTHRE de Boccone.
Pyrethrum Bocconi. Willd. 2 De l'Espagne.
 21. Le PYRÈTHRE d'Orient.
Pyrethrum orientale. Willd. De l'Orient.
 22. Le PYRÈTHRE millefeuille.
Pyrethrum millefoliatum. Willd. 2 De la Sibérie.
 23. Le PYRÈTHRE bipinné.
Pyrethrum bipinnatum. Willd. 2 De la Sibérie.

Culture.

Les espèces que nous possédons dans nos jardins se réduisent à celles des nos. 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 15 & 16.

Le Pyrèthre frutescent exige l'orangerie, qu'il orne d'autant plus que ses feuilles & ses fleurs sont d'un aspect agréable, & qu'on jouit toute l'année des unes & des autres; il lui faut beaucoup de jour, & des soins continuels pour empêcher ses pousses de moisir. On lui donne une terre à demi consistante, qu'on renouvelle par moitié tous les ans, & des arrosements légers, mais fréquens, même en hiver. Sa multiplication s'exécute par le semis de ses graines, par rejetons, par marcottes, par déchirement des vieux pieds & par racines. C'est au printemps que se font toutes ces opérations, qui sont très-faciles, & manquent rarement lorsqu'on fait usage surtout d'une couche à châssis. Rarement on emploie les semis, comme donnant des résultats trop longs à attendre. Les boutures sont le moyen qu'on préfère au défaut des rejetons; car elles donnent souvent des fleurs dès la même année.

Chaque pied, pour produire tout son effet, doit avoir une tige d'environ un pied de haut, tige qu'on forme en élagant les branches inférieures dès la seconde année.

Donner artificiellement une belle forme au Pyrèthre frutescent est désirable, car il tend natu-

rellement à avoir une tête irrégulière. On y parvient, dans sa jeunesse, en pinçant convenablement l'extrémité des bourgeons, & en empêchant ensuite, par ce même moyen, ceux qui poussent le plus vigoureusement de s'étendre à volonté. Il est souvent avantageux, quand ses rameaux deviennent trop longs ou trop diffus, de les couper à un ou deux pouces du tronc, pour qu'il en pousse de nouveaux, dont on fixera le nombre & réglera la longueur par le procédé dont je viens de parler.

Une manière de jouir de toute la beauté du Pyrèthre frutescent, dont on ne fait pas assez d'usage à Paris, c'est de le mettre en pleine terre au printemps, & de le relever pour le rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver. Alors il donne, pendant toute la belle saison, une immensité de fleurs qui se succèdent sans interruption; mais il en offre ensuite moins pendant l'hiver.

Je l'ai vu souvent passer cette saison en pleine terre, avec la seule précaution de l'entourer de fougère ou de paille.

Les autres espèces de Pyrèthre que nous cultivons dans nos écoles de botanique se contentent de la pleine terre, quoique quelques-unes soient un peu sensibles aux fortes gelées; mais il est facile de les en garantir au moyen des couvertures. On les multiplie par le déchirement de leurs vieux pieds, au printemps: l'inodore, qui est annuelle, se sème en place. (*Bosc.*)

PYRGUE. *PYRGUS*.

Arbrisseau de la Cochinchine, qui forme seul un genre dans la pentandrie monogynie, fort voisin du BLADHIE. *Voyez* ce mot.

Comme cet arbrisseau ne se cultive pas dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

PYROLE. *PYROLA*.

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Bicornes*, qui réunit huit espèces, dont trois sont assez communes dans nos bois, & se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 367 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La PYROLE à feuilles rondes.
Pyrola rotundifolia. Linn. 2 Indigène.
2. La PYROLE à fleurs unilatérales.
Pyrola secunda. Linn. 2 Indigène.
3. La PYROLE à style droit.
Pyrola minor. Linn. 2 Indigène.
4. La PYROLE à une seule fleur.
Pyrola uniflora. Linn. 2 Indigène.
5. La PYROLE à feuilles de cabaret.
Pyrola asarifolia. Michx. 2 De l'Amérique septentrionale.

6. La PYROLE urcéolée.

Pyrola urceolata. Lam. 4 De l'Amérique septentrionale.

7. La PYROLE maculée.

Pyrola maculata. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

8. La PYROLE ombellée.

Pyrola umbellata. Linn. 4 Des Alpes.

Culture.

De ces espèces, il n'y a que la cinquième & la sixième que nous ne possédions pas dans nos écoles de botanique. Semer la graine des autres donne des résultats si incertains & si longs, qu'on ne cherche pas à les avoir par ce moyen. C'est en enlevant des pieds dans les bois avec leur motte, en les mettant en place, qu'on se les procure. Le difficile, c'est de les conserver, & on y parvient en les ombrageant constamment & en les arrosant fréquemment en été; car c'est toujours dans les bois humides que les Pyroles croissent naturellement. Malgré ces soins, on ne peut pas espérer qu'elles existent la seconde, encore moins la troisième année.

Quoique petites, les Pyroles sont agréables par leurs feuilles toujours vertes & par leurs fleurs en grappes. Il est desirable que la nature du local puisse permettre de les introduire sous les massifs des jardins paysagers. Dès que quelques pieds y ont été placés, & qu'ils s'y plaisent, on

doit être certain qu'ils s'y multiplieront rapidement, soit par leurs graines, soit par leurs racines, qui tracent d'autant plus que le sol est plus léger & meilleur. (*Bosc.*)

PYROSTRE. *PYROSTRIA*.

Arbrisseau de l'Île-Bourbon, qui seul forme un genre dans la tétrandrie monogynie, & de la famille des *Rubiacées*. Il est figuré pl. 68 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cet arbrisseau n'est pas cultivé dans nos jardins. (*Bosc.*)

PYRULAIRE. *PYRULARIA*: synonyme d'HAMILTONE. Voyez ce mot.

PYTAGORÉE. *PYTAGOREA*.

Arbrisseau de la Cochinchine, qui, selon Loureiro, doit seul former un genre dans l'octandrie monogynie.

Cet arbre n'étant pas cultivé en Europe, ne peut être l'objet d'un plus long article. (*Bosc.*)

PYXIDANTHÈRE. *PYXIDANTHERA*.

Arbuste de la Caroline, qui, selon Michaux, forme seul un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Bicornes*.

Cet arbuste n'est pas encore cultivé dans nos jardins. (*Bosc.*)



Q U A

QUADRETTE. *RHEXIA*.

GENRE de plantes de l'octandrie monogynie & de la famille des *Mélastomes*, dans lequel se rangent vingt-huit espèces, dont quelques-unes se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 283 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment des *MÉLASTOMES*; aussi plusieurs de ses espèces lui ont-elles été réunies, & réciproquement. Les genres *ACISANTHÈRE* de Brown & *TIBOUCHINA* d'Aublet n'en diffèrent pas.

Espèces.

Quadrettes à feuilles sessiles.

1. La QUADRETTE de Virginie.
Rhexia virginica. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
2. La QUADRETTE de Maryland.
Rhexia mariana. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
3. La QUADRETTE lancéolée.
Rhexia lanceolata. Lam. 2 De l'Amérique méridionale.
4. La QUADRETTE à feuilles linéaires.
Rhexia linearifolia. Lam. 2 De l'Amérique septentrionale.
5. La QUADRETTE de Jussieu.
Rhexia jussieuoides. Linn. 2 De Cayenne.
6. La QUADRETTE alifane.
Rhexia alifana. Lam. 2 De l'Amérique septentrionale.
7. La QUADRETTE glutineuse.
Rhexia glutinosa. Linn. 2 Du Mexique.
8. La QUADRETTE à fleurs jaunes.
Rhexia lutea. Walt. 2 De l'Amérique septentrionale.
9. La QUADRETTE ciliée.
Rhexia ciliosa. Mich. 2 De l'Amérique septentrionale.
10. La QUADRETTE trichotome.
Rhexia trichotoma. Vahl. 2 De Cayenne.
11. La QUADRETTE bivalve.
Rhexia bivalvis. Vahl. 2 De Cayenne.
12. La QUADRETTE trivalve.
Rhexia trivalvis. Vahl. 2 De Cayenne.

Quadrettes à feuilles pétiolées.

13. La QUADRETTE aquatique.
Rhexia aquatica. Swartz. 2 De Cayenne.
- Agriculture. Tome VI.

14. La QUADRETTE à larges feuilles.
Rhexia latifolia. Aubl. 2 De Cayenne.
15. La QUADRETTE à longues feuilles.
Rhexia longifolia. Vahl. De l'Amérique méridionale.
16. La QUADRETTE uniflore.
Rhexia uniflora. Vahl. 2 De Cayenne.
17. La QUADRETTE acisanthère.
Rhexia acisanthera. Linn. 2 De la Jamaïque.
18. La QUADRETTE variable.
Rhexia inconstans. Willd. 2 De la Guadeloupe.
19. La QUADRETTE glomérulée.
Rhexia glomerata. Roerb. 2 De Cayenne.
20. La QUADRETTE courbée.
Rhexia recurva. Lam. 2 De Cayenne.
21. La QUADRETTE à feuilles de millepertuis.
Rhexia hypericoides. Willd. 2 De Cayenne.
22. La QUADRETTE à cinq nervures.
Rhexia quinquenervia. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.
23. La QUADRETTE à feuilles de romarin.
Rhexia rosmarinifolia. Ruiz & Pav. Du Pérou.
24. La QUADRETTE jaunâtre.
Rhexia lutescens. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.
25. La QUADRETTE dicrananthère.
Rhexia dicrananthera. Ruiz & Pav. Du Pérou.
26. La QUADRETTE échinée.
Rhexia echinata. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.
27. La QUADRETTE âpre.
Rhexia aspera. Willd. 2 De Cayenne.
28. La QUADRETTE velue.
Rhexia villosa. Willd. 2 De Cayenne.

Culture.

J'ai rapporté en abondance des graines de toutes les espèces indiquées propres à l'Amérique septentrionale; mais il ne se voit aujourd'hui dans nos jardins que les deux premières, encore y sont-elles rares & mal venantes. Comme les *mélastomes*, ce sont des plantes d'une culture très-difficile & d'une durée peu prolongée; elles demandent la terre de bruyère, & se exposent au soleil & des arrosements fréquents, mais peu abondans en été. C'est le graine, tirées de leur pays natal & semées dans des pots sur couche nue, qu'on les multiplie; car elles n'en n'ont point encore donné, à ma connoissance, dans le climat de Paris. Ces graines sont quelquefois deux ans à lever, surtout quand on les enterr trop & qu'on ne les arrose pas assez souvent. Le plant levé se repique seul à seul dans d'autres pots qu'on place contre un mur exposé au midi, & qu'on rentre dans l'orangerie aux approches des froids.

Lorsqu'on rempote les Quadrettes on ne doit

pas toucher à leurs racines. Leur multiplication par déchirement des vieux pieds réussit difficilement, & amène souvent leur perte. (*Bosc.*)

QUADRIE. *QUADRIA.*

Arbre du Pérou, où il est connu sous le nom de *Nèbre*; c'est le *GUEVINA* de Molina. Il se rapproche des *EMBOTHRIONS*. Voyez ces mots. (*Bosc.*)

QUADRUPÈDES : nom des animaux à quatre pieds.

Dans un ouvrage sur l'Histoire naturelle, l'article des Quadrupèdes seroit fort étendu : ici il suffit de l'indiquer.

Les Quadrupèdes que les cultivateurs font dans la nécessité d'étudier le mieux, sont d'abord ceux qu'ils entretiennent pour s'en aider dans leurs travaux, ou pour se nourrir de leur chair, tels que le *CHEVAL*, l'*ÂNE*, le *MULET*, le *BŒUF*, la *VACHE*, le *MOUTON*, la *CHÈVRE*, le *COCHON*, le *LAPIN*, le *CHIEN* : j'en ai traité fort au long. Ensuite ceux qui peuvent leur nuire, soit en mangeant les premiers, soit en dévastant les récoltes, comme le *LOUP*, le *RENARD*, la *FOUINE*, le *PUTOIS*, le *CERF*, le *CHEVREUIL*, le *SANGLIER*, le *LIÈVRE*, le *SURMULOT*, le *LEROT*, le *LOIR*, le *CAMPAGNOL*, la *SOURIS*, la *TAUPE*, &c. : je leur ai consacré de courts articles, en renvoyant au *Dictionnaire des Quadrupèdes*, ceux qui voudroient les connoître complètement. (*Bosc.*)

QUAKITE. *BLADHIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Apocinées*, dans lequel on trouve trois espèces, dont aucune n'est cultivée en Europe. Il est figuré pl. 133 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La *QUAKITE* du Japon.
Bladhia japonica. Thunb. ♀ Du Japon.
2. La *QUAKITE* crépue.
Bladhia crispa. Thunb. ♀ Du Japon.
3. La *QUAKITE* glabre.
Bladhia glabra. Thunb. ♀ Du Japon. (*Bosc.*)

QUALIER. *QUALIA.*

Genre de plantes de la monandrie monogynie, lequel rassemble deux espèces qui ne se voient pas encore dans nos jardins. Il est figuré pl. 4 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le *QUALIER* à fleurs rouges.
Qualia rosea. Aubl. ♀ De Cayenne.
2. Le *QUALIER* à fleurs bleues.
Qualia carulca. Aubl. ♀ De Cayenne. (*Bosc.*)

QUAMOCLIT. *IPOMEA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Liférons*, dans lequel se placent quarante espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos jardins. Il est figuré pl. 104 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre ne diffère pas réellement de celui des *liférons*; aussi plusieurs de ses espèces ont-elles été placées parmi ces derniers, & réciproquement. Le *liféron jalap* lui appartient certainement; aussi *Michaux*, qui ne l'avoit pas reconnu, l'a-t-il placé sous le nom de *QUAMOCLIT A GROSSES RACINES* (*ipomea machrorrhiza*). Il en est de même du *LISERON PATATE* (*convolvulus batatas* Linn.). Dans l'embarras d'éclaircir leur classification, je m'en tiendrai aux espèces décrites dans le *Dictionnaire de Botanique*. Voyez *LISERON*.

Espèces.

1. Le *QUAMOCLIT* empenné.
Ipomea quamoclit. Linn. ☉ Du Mexique.
2. Le *QUAMOCLIT* écatlate.
Ipomea coccinea. Linn. ☉ De Saint-Domingue.
3. Le *QUAMOCLIT* à trois folioles.
Ipomea ternifolia. Cav. ♀ Du Mexique.
4. Le *QUAMOCLIT* lacinié.
Ipomea dissecta. Willd. ♀ De la Guinée.
5. Le *QUAMOCLIT* à ombelle.
Ipomea umbellata. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
6. Le *QUAMOCLIT* digité.
Ipomea digitata. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
7. Le *QUAMOCLIT* jaune.
Ipomea luteola. Jacq. ☉ De l'Amérique méridionale.
8. Le *QUAMOCLIT* tubéreux, vulgairement *liane à tonnelle*.
Ipomea tuberosa. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
9. Le *QUAMOCLIT* du Sénégal.
Ipomea senegalensis. Lam. ♀ Du Sénégal.
10. Le *QUAMOCLIT* pied-de-tigre.
Ipomea pes tigris. Linn. ☉ Des Indes.
11. Le *QUAMOCLIT* papiru.
Ipomea papiru. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
12. Le *QUAMOCLIT* tuberculeux.
Ipomea stipulacea. Jacq. ♀ De l'Île-de-France.
13. Le *QUAMOCLIT* anguleux.
Ipomea angulata. Lam. ♀ De l'Île-de-France.
14. Le *QUAMOCLIT* lacuneux.
Ipomea lacunosa. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
15. Le *QUAMOCLIT* épineux.
Ipomea bona nox. Linn. ☉ Du Mexique.

16. Le QUAMOCLIT à feuilles glauques.
Ipomea glaucifolia. Linn. De l'Amérique méridionale.
17. Le QUAMOCLIT hasté.
Ipomea hastata. Linn. Des Indes.
18. Le QUAMOCLIT de deux couleurs.
Ipomea bicolor. Lam. Du Cap de Bonne-Espérance.
19. Le QUAMOCLIT pubescent.
Ipomea pubescens. Lam. De l'Amérique méridionale.
20. Le QUAMOCLIT hédéracé.
Ipomea hederacea. Lam. De l'Amérique méridionale.
21. Le QUAMOCLIT à fleurs blanches.
Ipomea leucantha. Jacq. ☉ De l'Amérique méridionale.
22. Le QUAMOCLIT à feuilles d'hépatique.
Ipomea hepaticifolia. Linn. Des Indes.
23. Le QUAMOCLIT à feuilles de morelle.
Ipomea solanifolia. Linn. De l'Amérique méridionale.
24. Le QUAMOCLIT sétifère.
Ipomea setifera. Lam. De Cayenne.
25. Le QUAMOCLIT sagitté.
Ipomea sagittata. Desf. ☿ De la Barbarie.
26. Le QUAMOCLIT couleur de chair.
Ipomea carnea. Jacq. ☿ De l'Amérique méridionale.
27. Le QUAMOCLIT à bractées colorées.
Ipomea bracteata. Cavan. Du Mexique.
28. Le QUAMOCLIT à cinq lobes.
Ipomea quinqueloba. ☿ De l'Amérique méridionale.
29. Le QUAMOCLIT rampant.
Ipomea repens. Lam. ☿ Des Indes.
30. Le QUAMOCLIT aquatique.
Ipomea aquatica. Lam. ☿ De l'Arabie.
31. Le QUAMOCLIT verticillé.
Ipomea verticillata. Forst. De l'Arabie.
32. Le QUAMOCLIT campanulé.
Ipomea campanulata. Linn. Des Indes.
33. Le QUAMOCLIT anguleux.
Ipomea angulata. Ruiz & Pav. ☉ Du Pérou.
34. Le QUAMOCLIT à angles aigus.
Ipomea acutangula. Ruiz & Pav. ☉ Du Pérou.
35. Le QUAMOCLIT cuspidé.
Ipomea cuspidata. Ruiz & Pav. ☉ Du Pérou.
36. Le QUAMOCLIT velu.
Ipomea villosa. Ruiz & Pav. ☉ Du Pérou.
37. Le QUAMOCLIT glanduleux.
Ipomea glandulosa. Ruiz & Pav. ☿ Du Pérou.
38. Le QUAMOCLIT simple.
Ipomea simplex. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
39. Le QUAMOCLIT sanguin.
Ipomea sanguinea. Vahl. De....
40. Le QUAMOCLIT stolonifère.
Ipomea stolonifera. Cyrill. ☿ De Naples.

Culture.

Les espèces indiquées sous les n^{os}. 1, 2, 7, 8, 10, 12, 14, 20, 21, 28, sont celles qui se voient en ce moment dans nos écoles de botanique & chez les amateurs; mais il s'y est vu un plus grand nombre d'autres qui n'ont pas pu s'y conserver.

Les deux premières sont les plus belles, tant par leurs feuilles que par leurs fleurs : elles donnent toujours de bonnes graines dans le climat de Paris. On sème leur graines sur couche nue, dès que les gelées ne sont plus à craindre, dans des pots remplis de terre de bruyère, mêlée avec moitié de terre franche. Le plant, arrivé à six pouces de haut, se repique seul à seul dans d'autres pots qu'on enterre au pied d'un mur exposé au midi, mur contre lequel se paliffadent les tiges à mesure qu'elles s'élèvent. En Italie on les repique en pleine terre, & on les fait recouvrir des berceaux. Une fois en place, elles ne demandent plus aucun soin.

La huitième espèce est généralement employée au même objet dans nos colonies d'Amérique; de-là le nom vulgaire qu'elle porte : on y emploie aussi des liferons, dont quelques-uns ont été placés dans le genre dont je traite en ce moment, principalement le LISERON A FLEURS POURPRES. Voyez ce mot.

La culture des autres espèces annuelles ne diffère pas de celle que je viens d'indiquer. Quant aux deux espèces vivaces, savoir, la douzième & la vingt-huitième, il leur faut la serre chaude pendant une partie de l'année; au reste, leur culture ne diffère pas de celle des liferons de cette température. (Bosc.)

QUAPALIER. *SLOANEA*.

Genre de plantes de la polyandrie monogynie & de la famille des *Liliacées*, qui se rapproche beaucoup des *APETIBA*, mais que la plupart des botanistes ne distinguent cependant pas. Il renferme trois espèces, dont une est figurée pl. 469 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le QUAPALIER denté.
Sloanea dentata. Linn. ☿ De Cayenne.
2. Le QUAPALIER de Sinnmari.
Sloanea sinemariensis. Linn. ☿ de Cayenne.
3. Le QUAPALIER de Masson.
Sloanea Massoni. Swartz. ☿ des îles de l'Amérique.

Culture.

La première espèce se voit dans quelques jardins de l'Europe : on ne l'obtient que de graines tirées de son pays natal, & semées dans des pots

M ij

remplis de terre à demi consistante, placés sur couche & sous châffis, ou dans une bache. Le plant, arrivé à quelques pouces de hauteur, se repique dans d'autres pots qu'on ne sort de la serre que pendant les trois ou quatre mois les plus chauds. Il ne faut point lui faire sentir sans nécessité le tranchant de la serpette, & on ne doit l'arroser que lorsqu'il en a un éminent besoin: on lui donne de la nouvelle terre tous les deux ans. (Bosc.)

QUAPOYER. *XANTHE*.

Genre de plantes de la diœcie monadelphie, fort voisin des *CLUSIES*, qui renferme deux espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il est figuré pl. 831 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le *QUAPOYER* grim pant.
Xanthe scandens. Willd. h de Cayenne.

2. Le *QUAPOYER* à petites fleurs.
Xanthe parviflora. Willd. h de Cayenne.
(Bosc.)

QUARANTAIN: nom commun à plusieurs plantes qui sont supposées parcourir leur évolution complète en quarante jours, telles que la *NAVETTE D'ÉTÉ*, une variété de *GIROFLÉE* & une de *MAIS*. Voyez ces mots.

QUARARIBÉ. *MYRODIA*.

Genre de plantes de la monadelphie polyandrie & de la famille des *Malvacées*, dans lequel se rangent deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivée dans les jardins en Europe. Il est figuré pl. 571 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le *QUARARIBÉ* de la Guiane.
Myrodia longiflora. Willd. h de la Guiane.

2. Le *QUARARIBÉ* turbiné.
Myrodia turbinata. Swartz. h des îles de l'Amérique. (Bosc.)

QUARRÉ ou **CARRÉ**. Une disposition, dont la raison n'a pas encore été développée d'une manière satisfaisante, détermine les hommes à donner une figure régulière ou symétrique aux ouvrages de leurs mains, lorsqu'ils ne sont pas déterminés par une cause prédominante à agir autrement. Ainsi, lorsqu'ils construisent un jardin, ils le divisent, par des allées propres à en faciliter le service, en parties auxquelles ils donnent la forme carrée ou parallélogramique; ce n'est que lorsqu'ils y sont forcés par des obstacles qu'ils en adoptent un autre: de-là le nom de *Quarré* donné par les jardiniers à ces divisions, quelle que soit leur forme.

Le contour des *Quarrés* est ordinairement planté de *CONTR'ESPALIERS*, de *QUENOUILLES*, de *PYRAMIDES*, de *BUISSONS*, & bordé d'*OSEILLE*, de *PERSIL*, de *CERFEUIL*, de *CIBOULETTE*, de *PIMPRENELLE*, de *SAUGE*, de *THYM*, de *LAVANDE*, de *BUIS*, &c. Leur intérieur se subdivise chaque année en planches, dont la largeur ne doit pas être de plus de quatre à cinq pieds, & dont les productions doivent varier le plus souvent possible. Voyez *PLANCHE* & *ASSOLEMENT*.

Les allées qui séparent les *Quarrés* seront assez larges pour le passage au moins d'une brouette, & leur superficie sera consolidée avec des pierres ou du sable, de manière à ce qu'on puisse y marcher en tout temps à pied sec. Voyez *ALLEE* & *JARDIN*. (Bosc.)

QUARTZ. Les Allemands ont les premiers donné ce nom à toutes les pierres qui ont une apparence vitreuse & qui font feu avec le briquet: les plus pures d'entr'elles s'appellent *CRISTAL DE ROCHE*. Voyez les *Dictionnaires de Minéralogie* & de *Géologie*.

Le Quartz entre pour beaucoup dans la composition des *GRANITS*: il forme presque exclusivement les *JASPES*, les *GRÈS*, les *SILEX*, &c. Voyez ces mots.

Des pays d'une vaste étendue étant formés du produit de la décomposition des montagnes granitiques, des roches de grès, des collines contenant des silix, cette sorte de pierre a une grande influence sur leur agriculture; mais c'est moins à raison de sa nature que comme *PIERRES*, *GALET*, *GRAVIER*, *SABLON* & *SABLE*. Voyez ces mots.

Les pierres quartzieuses impures se décomposent à l'air, ainsi qu'on peut le voir principalement sur les silix, presque toujours recouverts d'une croûte blanchâtre qui est une véritable argile. Ainsi elles diminuent chaque année en grosfeur, & par suite en quantité; mais cette décomposition est fort lente, & son action sur l'agriculture n'a pas encore été étudiée. Voyez *MONTAGNE* & *ROCHE*. (Bosc.)

QUASSIER. *QUASSIA*.

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Magnoliers*, dans lequel se rangent trois espèces, toutes fournissant des médicaments importants, mais dont aucune n'est cultivée dans les jardins en Europe. Il est figuré pl. 343 de *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le *QUASSIER* amer.
Quassia amara. Linn. h De Cayenne.

2. Le *QUASSIER* sinarouba.
Quassia sinarouba. Linn. h De Cayenne.

3. Le *QUASSIER* élevé.
Quassia excelsa. Swartz. h De la Jamaïque.
(Bosc.)

QUATELÉ. *LECYTHIS.*

Genre de plantes de la polyandrie monogynie & de la famille des *Myrtes*, qui réunit huit espèces, dont aucune n'est cultivée en Europe. Il est figuré pl. 476 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche beaucoup du *Courou-pire*. (Voyez ce mot.) Les amandes de la plupart de ses espèces sont bonnes à manger, & on fait, presque sans travail, des boîtes, des vases avec leurs capsules.

Espèces.

1. Le QUATELÉ à grandes fleurs.
Lecythis grandiflora. Aubl. h De Cayenne.
2. Le QUATELÉ amer.
Lecythis amara. Aubl. h De Cayenne.
3. Le QUATELÉ à petites fleurs.
Lecythis parviflora. Aubl. h De Cayenne.
4. Le QUATELÉ idatimon.
Lecythis idatimon. Aubl. h De Cayenne.
5. Le QUATELÉ zabucaïe, vulgairement marmite de singe.
Lecythis zabucaïe. Aubl. h De Cayenne.
6. Le QUATELÉ lancéolé.
Lecythis lanceolata. Lam. h Du Brésil.
7. Le QUATELÉ à feuilles dentées.
Lecythis minor. Linn. h De l'Amérique méridionale.
8. Le QUATELÉ à feuilles sessiles.
Lecythis ollaria. Linn. h Du Brésil. (*Bosc.*)

QUEBITE. *QUEBITEA.*

Plante vivace de Cayenne, qui se rapproche des *DRACONTES*, & qui, selon Aubler, forme seule un genre, dont les caractères sont encore inconnus.

Cette plante, dont les racines passent pour guérir de la morsure des serpents, n'est pas cultivée dans nos jardins. (*Bosc.*)

QUENNEÇON : nom de la *CAMOMILLE* PUANTE aux environs de Boulogne.

QUENOUILLE. *CNICUS.*

Genre de plantes fort voisin des chardons, & qui, selon qu'il a été considéré par les botanistes, a changé dans l'expression de ses caractères, & par suite dans le nombre de ses espèces; quelques-uns d'eux, comme Lamarck, l'ont même totalement supprimé pour reporter ses espèces dans ceux *CHARDON* & *CARTHAME*. Je renvoie donc le lecteur à ces deux mots.

QUENOUILLE : arbre fruitier de six à huit pieds de hauteur au plus, dont le tronc est garni,

dans toute sa hauteur, de branches qu'on taille tous les ans à peu près à la même longueur.

Si on laisse annuellement s'élever une Quenouille & qu'on taille ses branches inférieures plus longues que ses branches supérieures, elle prend le nom de *PYRAMIDE*. Voyez ce mot.

Comme toute pyramide a été Quenouille dans ses premières années, beaucoup de personnes les confondent.

Il y a moins d'un siècle que les Quenouilles sont connues. On les a d'abord considérées comme très-avantageuses, & ensuite dénigrées avec passion. Le vrai est que les variétés foibles de poiriers, surtout lorsqu'elles sont greffées sur cognassier, donnent plus promptement, plus abondamment & de plus beaux fruits, relativement à leur taille, dans cette disposition que dans aucune autre, mais qu'elles durent peu, douze à quinze ans au plus.

Aucun autre arbre ne se prête aussi bien à la disposition en Quenouille que le *POIRIER* & le *PRUNIER*. Voyez ces mots dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

Des arbres abandonnés à eux-mêmes dans leurs premières années, ne peuvent être employés à faire des Quenouilles : c'est donc des pépinières qu'elles sortent toutes. Pour les établir, on greffe rez terre, & le jet qui sort la première année est arrêté à deux ou trois pieds, selon sa force; puis, l'année suivante, on coupe à deux yeux toutes les branches latérales qu'il a fournies, & à quatre ou six, le nouveau jet perpendiculaire.

Ordinairement les Quenouilles sortent de la pépinière à leur troisième année; plus tard, leurs branches inférieures s'affoiblissent par manque de lumière & d'air. On doit toujours préférer celles qui sont bien garnies de branches, & de branches également distantes. Les autres sont ébourgeonnées pour faire des *DEMI-TIGES* ou des *TIGES*. Voyez ces mots.

Il ne faut pas croire les pépiniéristes qui veulent vous engager à recevoir des Quenouilles mal garnies de branches, sous le prétexte qu'il sera facile de placer des greffes sur les places vides. Le vrai est, qu'à raison de la disposition de la sève à gagner le haut, ces greffes réussissent fort rarement. Voyez *GREFFE*.

Les Quenouilles se placent, ou dans les plantebandes des jardins potagers, qu'elles ornent, ou en quinconce dans les carrés de ces mêmes jardins, toujours au moins à six pieds de distance. On les place aussi contre des murs, & alors on leur donne une taille un peu différente. Voyez *PALMETTE*.

La plantation des Quenouilles ne diffère pas de celle des autres arbres. Voyez *PLANTATION*.

Une plus grande vigueur différencie seule la taille des Quenouilles de celle des autres arbres fruitiers. Cette nécessité fait qu'elles offrent toujours beaucoup de branches irrégulières, des *CHICOTS*, des *CALUS*, des *EXOSTOSES*. (Voyez ces

mots.) Aussi, lorsqu'elles sont vieilles, sont-elles d'un aspect fort désagréable. *Voyez* TAILLE.

Je préfère beaucoup les pyramides aux Quenouilles; mais je ne proscriis pas, malgré cela, ces dernières, qui peuvent fort bien remplir les vues des cultivateurs dans quelques cas, principalement lorsque le terrain est mauvais. Toujours on doit les renouveler avant qu'elles soient trop détériorées, c'est-à-dire, avant leur sixième, ou au plus leur huitième année. Si on veut les remplacer de suite, il faudra enlever trois pieds cubes de terre du lieu où elles étoient, & en substituer de l'autre, prise au milieu des carrés à légumes.

Quelquefois on est déterminé par des convenances locales à transformer une Quenouille en demi-tige, en vase, en contr'espalier, & cela n'est pas ordinairement difficile; mais les pieds ainsi transformés ne sont jamais aussi beaux ni aussi bons que ceux qu'on a dirigés dans le même sens la première année de leur sortie de la PÉPINIÈRE. *Voyez* ce mot.

Voyez aussi les mots POIRIER, POMMIER, PRUNIER, CERISIER, &c., dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

QUENOUILLETTE. *ATRACTILIS*.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Cynarocéphales*, qui, comme le précédent, a changé plusieurs fois de caractère, & augmenté & diminué en nombre d'espèces. En dernier lieu, Willdenow a fait à ses dépens les genres ACARNE & ONOSÈRE. Comme il n'a pas été question du premier de ces mots à sa lettre, je mentionnerai ici les espèces de Quenouillettes qu'il rappelle. *Voyez* les *Illustrations des genres* de Lamarck, pl. 660.

Espèces.

1. La QUENOUILLETTE gummifère.
Atractilis gummifera. Linn. ♀ De la Barbarie.
2. La QUENOUILLETTE à tige courte.
Atractilis humilis. Linn. ♂ Du midi de l'Europe.
3. La QUENOUILLETTE cancellée, vulgairement chardon prisonnier.
Atractilis cancellata. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
4. La QUENOUILLETTE en gazon.
Atractilis capitosa. Desf. ♀ De la Barbarie.
5. La QUENOUILLETTE amplexicaule.
Atractilis amplexicaulis. Lam. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La QUENOUILLETTE à fleurs jaunes.
Atractilis flava. Desf. ♀ De la Barbarie.
7. La QUENOUILLETTE à grandes fleurs.
Atractilis macrophylla. Desf. ♀ De la Barbarie.
8. La QUENOUILLETTE à feuilles ovales.
Atractilis ovata. Thunb. Du Japon.

9. La QUENOUILLETTE lancéolée.
Atractilis lancea. Thunb. Du Japon.
10. La QUENOUILLETTE du Mexique.
Atractilis mexicana. Linn. Du Mexique.

Culture.

Nous possédons dans nos écoles de botanique les trois premières de ces espèces.

La Quenouillette gummifère se sème dans des pots remplis de terre à demi légère, pots qu'on place sur une couche nue dès que les gelées ne sont plus à craindre. Le plant levé se repique seul à seul dans d'autres pots qu'on place contre un mur exposé au midi, & qu'on n'arrose que lorsque cela devient indispensable. Aux approches des gelées, on les rentre dans l'orangerie ou mieux dans la serre tempérée; car cette plante craint beaucoup l'humidité de l'hiver. Rarement elle donne de bonnes graines dans le climat de Paris. En la mettant en pleine terre, elle pousse beaucoup mieux, mais périt pendant l'hiver, moins par le froid que par la surabondance des pluies. Je ne lui ai jamais vu laisser fluer de gomme; mais j'ai mangé une fois de ses réceptacles, & je les ai trouvés plus agréables que ceux des ARTICHAUTS. *Voyez* ce mot.

La Quenouillette à tige courte se reproduit & se traite comme la précédente, mais elle périt aussitôt qu'elle a fleuri; aussi faut-il faire venir, de temps en temps, de ses graines.

La Quenouillette cannelée étant annuelle ne craint point les froids du climat de Paris, & y donne, chaque année, de bonnes graines. On sème ces graines, ou en place dans une exposition chaude, ou dans des pots sur couche nue. Une terre légère & sèche est celle qui convient le mieux au plant qui en provient, plant qu'on laisse dans ces pots ou qu'on repique en pleine terre, à l'exposition susdite.

Cette plante se fait remarquer par son élégance & la singulière disposition de ses fleurs. (Bosc.)

QUERIE. *QUERIA*.

Genre de plantes de la triandrie trigynie & de la famille des *Caryophyllées*, qui rassemble trois espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La QUERIE d'Espagne.
Queria hispanica. Linn. ☉ De l'Espagne.
2. La QUERIE du Canada.
Queria canadensis. Linn. ☉ Du Canada.
3. La QUERIE trichotome.
Queria trichotoma. Thunb. Du Japon.

La seconde espèce est celle que nous possédons; elle se sème en place & ne demande d'autres soins que des éclaircis, des sarclages, & la récolte de ses graines. (*Bosc.*)

QUEUE: extrémité du corps des animaux. Voyez les *Dictionnaires de Physiologie animale & d'Anatomie.*

Je ne parlerai ici de la Queue que pour m'élever contre cette mode de couper la Queue aux chevaux, aux chiens & aux chats, mode qui les déforme, qui empêche le cheval de chasser les stomoxes, les taons, les cousins & autres insectes qui le tourmentent, qui le fait souffrir longtemps, & qui en enlève souvent pendant & par les suites de l'opération.

En effet, qui n'admire pas l'élégance d'un cheval pourvu de sa queue lorsqu'il bondit dans la prairie?

En effet, qui ne gémit pas de voir les efforts impuissans que font les chevaux privés de Queue, lorsqu'ils sont, pendant l'été, dans les bois, assaillis par des millions d'insectes suceurs de leur sang?

En effet, quelle douleur ne doit pas éprouver un cheval à qui on fait la Queue à l'anglaise, c'est-à-dire, à qui on a coupé la Queue à huit ou dix pouces de sa base, dont on a taillardé dans trois ou quatre endroits le dessous de cette Queue, dont on suspend le tronçon, ainsi mutilé, pendant pendant quinze jours & plus, pour qu'il se tienne relevé?

Je ne combattrai pas l'absurde préjugé qui règne encore dans tant de lieux, & qui fait croire que si on ne coupoit pas l'extrémité de la Queue aux chiens & aux chats, le ver qui s'y trouve pénétreroit dans le corps & feroit mourir l'animal: ce ver, c'est la moelle épinière.

Quant à l'amputation de la Queue des mérinos, son but est utile, puisqu'il est d'empêcher que leurs excréments & la boue s'y attachent, & soient de-là portés sur le reste du corps. Il en a été suffisamment question aux articles BÊTES A LAINE & MÉRINOS. (*Bosc.*)

QUEUE des feuilles & des fruits. Voy. PÉTIOLE & PÉDONCULE.

QUEUE-DE-CHEVAL. Voyez PRESLE.

QUEUE-DE-LION. On donne ce nom à une PHLOMIDE.

QUEUE-DE-RENARD. Ce nom se donne, dans quelques lieux, aux LILAS.

QUIEN-BIENDENT: nom du fruit de l'AMBELANIER.

QUIGNONS: ras de lin qu'on forme dans les champs, & qu'on couvre de paille: leur objet est que la maturité de la tige & de la graine du lin se complète. Voyez LIN.

Arbre de Cayenne, qui, selon Aublet, forme seul un genre, dont on ne connoît pas encore les parties de la fleur; ses fruits sont des baies agréables au goût. Il ne se cultive pas dans nos jardins.

QUILLAI. QUILLAJA.

Genre de plantes qui a été réuni à celui des SMEGMADERINOS. Voyez ce mot.

QUINAIRE. C'est le VAMPY de Sonnerat, le KOOKIE de Retzius.

QUINAQUINA: plante du Pérou, qui guérit la fièvre. Justieu la rapporte aux mirospermes, & Lambert l'a figurée dans les Actes de la Société linnéenne de Londres. Son nom a été transporté par erreur à un genre d'arbres dont l'écorce guérit également la fièvre, à notre quina, qu'on appelle dans le pays *Cascara de Loxa*. Voyez QUINQUINA.

QUINCHAMALI. QUINCHAMALIUM.

Plante bisannuelle, qui seule forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Eléagnoides*. Elle est figurée pl. 142 des *Illustrations des genres* de Lamarck. On ne la cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

QUINCONCE: plantation d'arbres à des distances rigoureusement égales sur tous les sens, & dont l'effet est de présenter des lignes droites, quelle que soit la direction dans laquelle on la regarde.

On plante des Quinconces pour l'agrément dans les jardins, & pour l'utilité dans les jardins & dans la campagne.

L'agrément des Quinconces consiste dans leur régularité & l'ombre qu'ils procurent aux promeneurs: tantôt le terrain où ils sont plantés est sablé, tantôt il est gazonné. Dans ce dernier cas il faut que les arbres soient plus écartés, afin que la lumière du soleil puisse faire prospérer le gazon.

L'utilité des Quinconces résulte principalement de ce que les arbres étant à des distances égales, leurs racines & leurs têtes se nuisent le moins possible; aussi ces arbres sont-ils tous de même grosseur & portent-ils la même quantité de fruits.

Je ne puis fixer la distance à laquelle il convient de placer les arbres d'un Quinconce, parce que cette distance varie sans fin, selon le caprice du propriétaire, la nature du sol, l'espèce d'arbres, &c. En général, on les plante trop serrés, d'où il résulte d'abord la nécessité d'élaguer lorsque les arbres commencent à prendre de la force, & par suite une moins belle végétation & une moins longue durée.

Pour planter un Quinconce, on commence par placer les arbres des quatre coins, car il faut toujours les commencer comme s'ils étoient carrés;

ensuite trois hommes, outre les ouvriers planteurs, alignent en même temps les arbres sur une ligne directe, sur une ligne transversale, sur une ligne diagonale. Que'quefois, c'est-à-dire, quand le Quinconce n'est pas d'une très-grande étendue, on trace les lignes sur le terrain avec un cordeau, ce qui évite l'embarras de l'opération que je viens de mentionner.

Il n'y a, au reste, nulle différence entre la plantation d'un Quinconce & toute autre. Voyez PLANTATION.

Nos pères plantoient beaucoup plus de Quinconces d'agrément que nous, & nous en plantons plus d'utiles. Je trouve qu'on ne plante pas encore assez de ces derniers. Voyez VERGER. (Bosc.)

QUINQUINA. CINCHONA.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des Rubiacées, qui réunit vingt-deux espèces, dont l'écorce est en général amère & plus ou moins propre à guérir la fièvre, à prévenir la gangrène, &c. Il est figuré pl. 164 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre ne diffère pas essentiellement du PINCKNEYE de Michaux; aussi l'écorce de ce dernier est-elle également propre à guérir la fièvre. Voyez ce mot.

Les espèces à grandes fleurs & à divisions de la corolle acuminées forment aujourd'hui le genre COSMIBUÈNE.

Espèces.

1. Le QUINQUINA des Caraïbes.
Cinchona caribea. Linn. h Des îles de l'Amérique.
2. Le QUINQUINA à longues fleurs.
Cinchona longiflora. Lam. h Des îles de l'Amérique.
3. Le QUINQUINA à fleurs nombreuses, vulgairement *Quinquina pison*.
Cinchona floribunda. Vahl. h Des îles de l'Amérique.
4. Le QUINQUINA à grosses côtes.
Cinchona brachycarpa. Vahl. h De la Jamaïque.
5. Le QUINQUINA à feuilles étroites.
Cinchona angustifolia. Swartz. h du Mexique.
6. Le QUINQUINA à feuilles coriaces.
Cinchona coriacea. Lam. h Du Pérou.
7. Le QUINQUINA à grandes feuilles.
Cinchona grandifolia. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
8. Le QUINQUINA à petites fleurs.
Cinchona micrantha. Ruiz & Pav. h Du Pérou.

9. Le QUINQUINA à feuilles lancéolées.
Cinchona lanceolata. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
10. Le QUINQUINA à grandes fleurs.
Cinchona grandiflora. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
11. Le QUINQUINA à fleurs roses.
Cinchona rosea. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
12. Le QUINQUINA dichotome.
Cinchona dichotoma. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
13. Le QUINQUINA officinal.
Cinchona officinalis. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
14. Le QUINQUINA pubescent.
Cinchona pubescens. Vahl. h du Pérou.
15. Le QUINQUINA à gros fruits.
Cinchona macrocarpa. Vahl. h Du Mexique.
16. Le QUINQUINA hérissé.
Cinchona hirsuta. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
17. Le QUINQUINA pourpre.
Cinchona purpurea. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
18. Le QUINQUINA à feuilles aiguës.
Cinchona angustifolia. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
19. Le QUINQUINA glandulifère.
Cinchona glandulifera. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
20. Le QUINQUINA philippique.
Cinchona philippica. Cav. h Du Mexique.
21. Le QUINQUINA linéate.
Cinchona lineata. Vahl. h De Saint-Domingue.
22. Le QUINQUINA acuminé.
Cinchona acuminata. Ruiz & Pav. h Du Pérou.

Culture.

La première espèce est la seule qui se cultive dans nos jardins, encore y est-elle extrêmement rare. La cause de cette pénurie vient de ce que les graines des Quinquinas demandent à être semées aussitôt qu'elles sortent de la capsule, & que les pieds veulent en même temps un degré de chaleur fort élevé, beaucoup d'air & une constante humidité. Il semble qu'ils doivent se multiplier de boutures, de marcottes & de racines; mais ne les ayant pas cultivées, je ne puis que renvoyer à ce que j'ai dit à l'occasion du PINCKNEYE. Voyez ce mot. (Bosc.)

QUINTEFEUILLE: espèce du genre POTENTILLE.

QUINTEL. On donne ce nom, dans le département de Lot & Garonne, aux tas de dix gerbes de blé qu'on fait dans les champs après la moisson, afin de ne pas se tromper dans le compte de ces gerbes.

QUIRIVEL. QUIRIVELIA.

Arbrisseau de Ceylan, qui paroît appartenir au genre CYNANQUE, ou devoir former un genre particulier.

ticulier dans la famille des *Apocinées*. Nous ne le cultivons pas. (*Bosc.*)

QUISQUALE. *QUISQUALIS.*

Arbre des Indes, qui seul forme un genre dans la décandrie monogynie & dans la famille des *Thymelées*. Il est figuré pl. 377 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

QUIVI. *QUIVISA.*

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Azedaracs*, qui renferme qua-

tre espèces, dont aucune n'est cultivée en Europe.

Espèces.

1. La QUIVI à dix étamines.
Quivisa decandra. Cav. h de l'Île-de-France.
2. La QUIVI à feuilles opposées.
Quivisa oppositifolia. Cav. h De l'Île-de-France.
3. La QUIVI ovale.
Quivisa ovata. Cav. h De l'Île-Bourbon.
4. La QUIVI hétérophylle.
Quivisa heterophylla. Cav. h De l'Île-Bourbon. (*Bosc.*)

QUOIMIO : sorte de fraiser qui a donné son nom à une division de ce genre, comprenant tous ceux d'Amérique. *Voyez* FRAISIER.



R A B

RABAISSE : synonyme de **RABATTE**.

RABANA : un des noms de la **MOUTARDE** sauvage. *Voyez* ce mot.

RABATTE. C'est couper une partie de la tige ou une partie de chaque branche, ou feulement d'une des branches d'un arbre.

Cette opération a souvent lieu, 1^o. dans les pépinières, pour faire pousser à un jeune plant une tige plus droite (*voyez* **REBOTTER**, **RECÉPER**), pour faire porter toute la sève du sujet dans une greffe en écusson (*voyez* **GREFFE & RAPPROCHER**); 2^o. dans les jardins, ou pour renouveler la tête d'un arbre en **PLEIN VENT** qui pousse foiblement (*voyez* ce mot & celui **RAJEUNISSEMENT**), ou pour rétablir l'équilibre entre les deux membres d'un **ESPALIER**. *Voyez* ce mot & celui **TAILLE**. (*Bosc.*)

RABATTE LA TERRE. C'est l'unir, soit avec une **HERSE**, soit avec un **RATEAU**. *Voyez* ces mots.

RABES, **RABETTE** : synonymes de **RAVE** & de **NAVETTE**.

RABÉS. C'est la **CARLINE** sans tiges dans quelques lieux.

RABIOLES. On donne ce nom à la **NAVETTE** dans quelques départemens.

RABIOULE. La plus grosse des **RAVES** s'appelle ainsi dans certains lieux.

RABOUGRI. On dit qu'un arbre est rabougré lorsque ses rameaux sont contournés, noueux, poussant foiblement, & que son tronc s'élève & grossit avec lenteur.

Les deux principales causes du rabougrissement des arbres sont, la mauvaise nature du sol, la perte annuelle de leurs pousses par les gelées du printemps ou de l'automne, par le broutement des bestiaux, par le ciseau du jardinier, par la destruction de leurs feuilles par les chenilles, &c.; des blessures graves au tronc ou aux racines, &c.

Quelquefois les arbres naissent & demeurent rabougrés par un vice de conformation, que l'on ne peut le plus souvent reconnoître.

Hors ce dernier cas, les arbres rabougrés peuvent être remis en disposition de croître avec plus de vigueur, en les coupant rez terre & en supprimant toutes leurs pousses, excepté la plus belle, dès la première année qui suit cette opération; car c'est principalement parce que leur sève fait beaucoup de détours avant d'arriver à l'extrémité des rameaux, qu'ils végètent foiblement. *Voyez* **SÈVE**.

Généralement les arbres rabougrés ne sont bons qu'à brûler; cependant il en est dont les courbures & les nodosités peuvent être plus avan-

tageusement utilisées. Il en est aussi qui produisent de bons effets dans les jardins paysagers, & qui doivent y être par conséquent conservés.

Les Chinois ont l'art de rendre les arbres rabougrés au point que, quelque petite que soit leur taille, ils paroissent extrêmement vieux. Nous ne savons pas les moyens qu'ils emploient pour arriver à ce résultat; mais il est probable que c'est en ne leur laissant, pendant un certain nombre d'années, que la quantité de racines & de rameaux indispensable pour les empêcher de mourir. *Voyez* **VÉGÉTATION**, **FEUILLES & RACINES**. (*Bosc.*)

RABUZE : maladie des bêtes à laine, qui paroît n'être connue que dans les environs de Toulouse. Les bêtes qui en sont atteintes perdent l'appétit, ont la fièvre, marchent la tête basse. La vésicule de leur fiel devient longue & grosse comme un épi de maïs; elle se recouvre d'une membrane très-mince, finit par se crever, & l'animal périt. Les bergers pensent qu'elle provient de la nourriture du *genista segetialis* ou du retard de la tonte. On prétend la guérir avec une décoction d'*hypnum palustre* & de *tussilago farfara*.

RACARIER. *RACARIA*.

Arbrisseau de Cayenne, dont la fructification est incomplètement connue. Il paroît devoir former un genre dans la famille des *Savoniers*.

Cet arbrisseau n'est pas encore introduit dans nos cultures. (*Bosc.*)

RACE : variété, soit dans les animaux, soit dans les végétaux, qui se propage par la génération. *Voyez* **ESPÈCE & VARIÉTÉ**.

Les individus d'une même espèce, parmi les animaux & les plantes sauvages, varient dans des limites si étroites, que l'homme ne peut pas le plus souvent les distinguer; mais il n'en est pas de même parmi les animaux soumis depuis long-temps à la domesticité, & parmi les plantes cultivées; aussi offrent-ils des variétés si remarquables qu'on est tenté de les regarder comme des espèces. De plus, les variations de ces derniers & de ces dernières, lorsqu'elles se propagent par la génération, ce qui n'a pas toujours lieu, conservent, lorsque les circonstances dans lesquelles elles se trouvent ne changent pas trop, une certaine somme de caractères communs, qui fait qu'on les reconnoît comme provenant de telle souche.

Cette tendance des variétés à rester permanentes, est très-remarquable & très-difficile à expliquer.

Lorsque deux espèces voisines sont susceptibles

de se propager l'une avec l'autre, le produit de leur copulation est intermédiaire, c'est-à-dire, a des caractères externes & internes entre les leurs, ce produit s'appelle MÉTIS dans l'homme, MULET dans les animaux, & HYBRIDE dans les plantes. (*Voyez ces mots.*) De plus, l'expérience a prouvé que, dans ce cas, l'extérieur tenoit plus de la mère, & l'intérieur du père.

On peut dire, avec vérité, que les Races sont le produit de la civilisation; car elles sont d'autant plus nombreuses, soit dans les animaux, soit dans les végétaux, que la culture est plus perfectionnée. C'est certainement mal-à-propos que quelques écrivains ont indiqué des Races dans les animaux & les plantes sauvages; il n'y a que des variétés.

Comme il est généralement reconnu que certaines Races sont supérieures à certaines autres pour tel ou tel objet particulier, les cultivateurs éclairés ont dû mettre & ont en effet toujours mis beaucoup d'importance à avoir les meilleures Races, soit parce que les individus de ces Races se vendent mieux, soit parce qu'ils en tirent un meilleur parti pour leur usage. Ainsi le cheval arabe, de la Race la meilleure pour la course, se vend mille fois plus cher que le cheval champenois, qui n'est bon qu'à porter des choux au marché: donc on doit faire tout ce qu'il est possible pour s'en rapprocher par des croisemens; c'est par son moyen que les Anglais ont amélioré leur Race. En France, il est deux Races de chevaux beaucoup supérieures aux autres; ce sont celle du Limousin pour la selle, & celle de Normandie pour le trait. Que de bénéfices elles procurent aux cultivateurs de ces contrées qui les ont conservées pures, puisqu'il n'est pas rare qu'ils en vendent les produits de choix cent fois plus (& même davantage) que le cheval champenois dont j'ai parlé plus haut! *Voyez CHEVAL.*

Il en est de même des ANES, des VACHES, des MOUTONS, des COCHONS, des CHÈVRES, des LAPINS, des DINDES, des OIES, des CANARDS, des POULES, des PIGEONS, &c. *Voyez ces mots.*

Les Races des beurrés, des reinettes, des pavies, des reines-claudes, parmi les poires, les pommes, les pêches, les prunes; des pois nains, des laitues flagellées, &c. ne sont-elles pas préférables aux autres?

Une Race ne se propage qu'autant que le mâle & la femelle lui appartiennent. Si l'un ou l'autre provient d'une Race différente, il se fait ce qu'on appelle un CROISEMENT. *Voyez ce mot.*

Croiser une Race supérieure avec une Race inférieure, conduit nécessairement à améliorer cette dernière. Long-temps, en France, on a cru qu'il falloit remonter celles des chevaux par ce moyen; & le résultat de cette opération n'a pas été celui qu'on attendoit, parce qu'on croyoit avoir tout fait par ce croisement, & qu'on ne s'occupoit plus de soutenir les produits qui en étoient ré-

sultés par de nouveaux croisemens du même genre. Aujourd'hui que les principes sont fixés, les hommes éclairés, les Chabert, les Tessier, les Huzard, &c. ne croient pas qu'il faille continuer à croiser les Races, ce qui tend à les abâtardir toutes; mais ils pensent qu'on doit employer tous les moyens pour relever, & ensuite soutenir les deux belles & excellentes Races que j'ai citées plus haut, c'est-à-dire, celle du Limousin & celle de la Normandie & je ne puis être que de leur avis.

Pour relever & soutenir une Race, il est indispensable de toujours choisir, tant pour mâle que pour femelle, les plus beaux individus qui lui appartiennent; car, lorsqu'ils sont au-dessus de l'état primitif de l'espèce, ils tendent toujours, étant abandonnés à eux-mêmes, à se rapprocher de cet état. Le plus petit défaut de naissance, qu'il soit externe ou interne, doit exclure un individu, quelque propre qu'il paroisse à cet objet, sous tous les autres rapports. J'appelle défaut interne, non-seulement ceux qui tiennent évidemment à l'organisation, comme la pulmonie, le cornage, la cécité, considérés comme héréditaires, &c., mais encore ceux qui paroissent appartenir au moral, tels que la disposition à être rétifs, méchants, peureux, &c. considérés de même.

De nouvelles Races peuvent être créées & se créer réellement. Par exemple, il suffit qu'un poulain & une pouliche, pourvus de caractères faillans, soient isolés, & que leurs enfans l'étant également, ne se propagent qu'entr'eux, pour qu'ils deviennent l'origine d'une Race qui se perpétuera tant qu'elle restera dans des circonstances semblables. Il résulte de ce fait que, moins les nations & les habitans des diverses parties d'une même nation se mêlent entr'eux, & plus les Races de leurs animaux domestiques sont caractérisées: aussi, depuis un siècle que les communications entre celles de l'Europe sont devenues plus fréquentes & plus intimes, beaucoup de Races de chevaux ont-elles disparu; aussi les événemens de la révolution en vont-ils encore faire disparaître d'autres. Déjà on ne trouve plus que difficilement de purs limousins, de purs normands; les Races franc-comtoise, picarde, &c. sont fondues les unes dans les autres.

J'insiste sur ce que les circonstances soient semblables pour qu'une Race se conserve, parce qu'un climat chaud & sec, & un climat froid & humide, des alimens substantiels & aqueux, surtout abondans ou rares, influent à la longue sur elles par la puissante action qu'ils exercent d'abord un peu sur les pères & mères, & ensuite beaucoup sur les enfans pendant leur jeune âge.

Ainsi un climat chaud & sec rendant la fibre musculaire plus élastique, les chevaux qui y vivront, deviendront un peu plus petits, beaucoup plus vifs & plus propres à la course.

Ainsi un climat froid & humide rendant la fibre musculaire plus molle, les chevaux qui y passeront

leur vie , deviendront plus gros , plus lourds , plus propres à traîner lentement des voitures très-chargées.

De ces considérations , les cultivateurs doivent conclure que , s'ils veulent introduire le sang arabe en France , ce n'est pas dans les gras pâturages de la Normandie qu'ils doivent placer leur haras , mais dans les plaines du Languedoc ou les montagnes du Limousin. Au contraire , ils ne conduiront pas dans ces derniers cantons , mais dans le premier , les étalons & les jumens de la grosse Race du Holstein , qu'ils seroient jaloux de propager.

Personne ne peut douter de l'influence de la qualité & de la quantité des alimens sur les petits des animaux , principalement relativement à leur grosseur , soit qu'ils soient encore dans le ventre de leur mère , soit qu'ils tetent son lait , soit qu'ils commencent à manger seuls. Par conséquent une forte Race ne peut subsister sur un sol véritablement marécageux , sur un sol extrêmement maigre. C'est pour n'avoir pas fait attention à cette considération , que tant de cultivateurs , propriétaires de mauvais pâturages ou de pâturages peu abondans , se sont fourvoyés lorsqu'ils ont voulu spéculer sur l'élève des chevaux normands , des vaches faibles , des moutons de Beauce , &c.

Donc les pays dont le climat & les pâturages sont différens , ne doivent point échanger leurs Races , mais chercher à les perfectionner par les moyens indiqués plus haut.

Il est des Races qu'on recherche pour un objet secondaire , & sur lesquelles l'influence des climats & des pâturages peut être moins sensible ; telles sont celles des moutons mérinos , des chèvres d'Angora.

Les Races qui sont plus spécialement sous la main de l'homme , se ressentent encore moins de cette influence , comme celles des chiens , des chats , des poules , des pigeons de volière. Il est parmi les chiens des Races tellement éloignées par leur forme extérieure & leur caractère , qu'elles répugnent à se prêter à la copulation , & qu'elles ne reconnoissent pas toujours leurs petits lorsque cette copulation a eu lieu. Je citerai spécialement le barbet & la levrette. *Voyez CHIEN.*

La supériorité de certaines Races sur les autres est tellement reconnue , qu'il n'est pas nécessaire que je la prouve. J'ai déjà cité celle des chevaux arabes , limousins , normands , danois ; celle des vaches de Suisse ; celle des moutons mérinos , des chèvres d'Angora. Je citerai celle des ânes du Poitou , si grosse ; des cochons à oreilles pendantes , si facile à engraisser ; celle des lapins à longs poils , si recherchés pour la filature & la fabrication des chapeaux ; celle des dindons blancs , dont la chair est plus tendre ; des oies à ventre saillant , plus productives en plumes ; des canards barboteux , plus faciles à élever ; des poules de Caux , plus grosses ; des pigeons patus , qui font huit à dix couvées par an ; du chou quintal , dix fois plus

pesant ; de la laitue romaine , plus susceptible de braver la chaleur , &c.

Il y a en Angleterre une Race de bœufs , celle de Crawen , dont la peau est beaucoup plus épaisse qu'à l'ordinaire , ce qui fait qu'elle se vend un tiers de plus.

Le chien prouve que plus les espèces sont rapprochées de l'homme , & plus les Races qui en découlent sont nombreuses & différentes en forme & en qualité. On distingue aussi facilement à la vue qu'au genre de leur utilité , le chien de berger , le chien mâtin , le chien courant , le chien couchant , le chien levrier , le chien barbet , le chien épagneul , &c. *Voyez CHIEN.*

Les cultivateurs ne sont généralement pas assez attention au perfectionnement de leurs Races , & c'est seulement de celles des chevaux dont le Gouvernement s'est occupé (*voyez HARAS*). Leur intérêt cependant semble devoir les engager à empêcher que les accouplemens se fassent sans choix , comme presque partout , puisque , même dans les Races les plus vulgaires , un bel individu se vend plus cher qu'un laid. Je voudrois donc qu'ils n'accouplassent , comme je l'ai déjà dit , que les plus beaux individus mâle & femelle , non-seulement de leurs CHEVAUX , mais de leurs ANES , de leurs VACHES , de leurs BREBIS , de leurs CHÈVRES , de leurs COCHONS , de leurs CHIENS , de leurs CHATS , de leurs LAPINS , de leurs DINDES , de leurs OIES , de leurs CANARDS , de leurs POULES , de leurs PIGEONS (*voyez tous ces mots*) , où je dénombre les Races de ces animaux , & indique les qualités dont elles sont pourvues.

Quelques personnes sont sans doute dans la persuasion que j'ai tort de mettre de l'importance à l'accouplement des chiens ; mais je les prie de considérer , 1^o. que tous ceux de ces chiens qui n'ont pas la totalité des caractères qui sont propres à leur Race , ne remplissent qu'incomplètement l'objet pour lequel on les nourrit ; qu'ainsi le produit d'un chien de berger avec un chien de chasse n'est ni aussi bon pour la garde des bestiaux que son père , ni si propre à la chasse que sa mère ; 2^o. que cette maladie nerveuse , héréditaire , qu'on appelle *maladie des chiens* , qui les rend impropres à presque tous les services , qui les fait périr au milieu de leur carrière , qui est si commune que plus de la moitié d'entr'eux en sont affectés , ne se perpétue que par l'insouciance des maîtres.

Je ne me dissimule pas qu'il est difficile d'empêcher les animaux qui sont en liberté de s'accoupler contre le gré des propriétaires des femelles , & les chiens par-dessus tout ; mais il est cependant des moyens de régler leurs dispositions à cet égard , moyens que je n'indiquerai pas , tant ils sont aisés à imaginer.

Tout repos produit la graisse. Ainsi , lorsqu'on veut créer une Race de bœufs & de moutons pour la boucherie , il faudra toujours choisir , pour

l'accouplement, des individus tranquilles & doux.

Le célèbre anatomiste Hunter ayant remarqué que les personnes grasses avoient généralement les os minces, Blakewell a choisi, pour établir les Races qui lui ont fait une si grande réputation & une fortune si colossale, des taureaux, des vaches, des bœufs, des brebis, des verras & des truies qui avoient cette qualité.

Que de choses j'aurois encore à dire sur cet important sujet ! Il faut pourtant que je m'arrête pour ne pas faire de double emploi. (*Bosc.*)

RACEO : variété de FROMENT cultivé aux environs de Nantes.

RACHE. On appelle ainsi le CLAVEAU dans quelques cantons.

RACHITISME : maladie qui attaque les animaux ainsi que les végétaux, & qui se caractérise par le défaut de développement d'une ou de plusieurs de leurs parties.

Le Rachitisme reconnoît un grand nombre de causes qu'il n'est pas dans la nature de cet ouvrage de rechercher.

On tente rarement la guérison du Rachitisme dans les animaux domestiques, attendu que la dépense d'un traitement long & incertain surpasseroit leur valeur; on préfère envoyer à la boucherie ceux qui en sont susceptibles, & de tuer les autres.

Il est assez fréquent de voir des plantes rachitiques, qu'on confond avec les plantes RABOUGRIS. *Voyez* ce mot.

C'est dans le blé que le Rachitisme a été le plus remarqué, & véritablement c'est là qu'il fait le plus de mal.

Le blé rachitique a les tiges plus grosses & moins longues, les feuilles rudes & contournées, surtout à leur extrémité; les grains sont plus gros, plus ronds, plus ridés : ils ne donnent point de farine.

On a attribué le Rachitisme du blé aux vibrions, anguille qu'on trouve toujours dans les nœuds & les grains des pieds atteints de cette maladie; mais comme cet animalcule microscopique se trouve dans la plupart des altérations organiques des végétaux, on doit regarder sa présence comme effet, plutôt que comme cause.

Il n'y a pas de remèdes avoués par une saine physique contre le Rachitisme du blé, quoique des charlatans en aient indiqué un grand nombre. Détruire le semis qui en est trop infesté, est le meilleur conseil à donner dans ce cas. Il est bon aussi de changer de semences, & de ne pas remettre du blé de long-temps dans le champ. (*Bosc.*)

RACINE. Les cultivateurs doivent considérer les Racines, d'abord sous les rapports de leur importance comme organes de la nutrition & de la fixation des plantes, ensuite comme moyen de les multiplier.

L'action nutritive des Racines n'a lieu que par

leurs extrémités, extrémités qui sont toujours molles & visqueuses, & qui s'allongent toutes les années. Dire comment s'exécute cette action, est chose impossible dans l'état actuel de nos connoissances. Le manque de PORES apparens (*voyez* ce mot) a fait supposer qu'ils étoient si petits, que l'aliment devoit y pénétrer sous forme gazeuse; mais on ne peut adopter cette supposition quand on considère que les plantes contiennent des terres, des oxides, des sels, &c. *Voyez* le *Dictionnaire de Physiologie végétale*.

L'action fixante des Racines est trop évidente pour perdre du temps à la prouver; elle est, le plus souvent, proportionnée aux besoins de la plante, c'est-à-dire, que les grandes plantes ont généralement les plus grosses ou les plus nombreuses Racines, & que, dans les arbres, il y a un rapport nécessaire entr'elles & les BRANCHES. *Voyez* ce mot.

Toujours la Racine a commencé par être une RADICULE. *Voyez* ce mot.

La plupart des Racines offrent une partie principale qui s'enfonce perpendiculairement en terre, c'est le PIVOT, & une grande quantité de parties latérales secondaires, tertiaires, &c., c'est le CHEVELU. *Voyez* ces deux mots.

Il y a des Racines BULBEUSES, des Racines TUBÉREUSES & des Racines FIBREUSES (*voyez* ces mots dans le *Dictionnaire de Botanique*); mais les deux premières, convenablement analysées, se rapportent en définitif à la dernière, qui est donc la Racine proprement dite. *Voyez* aussi les mots PATTE & GRIFFE.

Les cultivateurs doivent considérer les Racines; 1°. sous les rapports de leur durée, en annuelles qui ne vivent qu'un an, en bisannuelles qui ne vivent que dix-huit mois, & en vivaces qui vivent plus de deux ans; 2°. sous les rapports de leur consistance, en herbacées & ligneuses, qui se distinguent cependant moins peut-être par cette consistance que parce que les tiges formées par les herbacées meurent chaque année, & que celles qui sortent des ligneuses persistent aussi long-temps qu'elles.

On appelle *collet de la racine* la partie qui l'unit à la tige: cette partie, qui ne se distingue point à la vue, est très-importante, puisque c'est elle qui est le centre de la vie des plantes, ainsi que le prouve l'observation.

Il y a peu de différence entre l'organisation des Racines & celle des tiges; leur accroissement en longueur & en grosseur, & leurs ramifications, ont lieu positivement de la même manière, ainsi que l'a établi Duhamel par des expériences rigoureuses; elles n'ont point de moelle; mais, chose surprenante, elles en prennent une lorsqu'elles végètent à l'air pendant deux ou trois ans. Par opposition, une tige qu'on met en terre devient complètement Racine; mais tous les arbres

ne se prêtent pas également à cette expérience. *Voyez* BOUTURE & MARCOTTE.

Les Racines étant d'autant plus grosses ou plus nombreuses que la terre où elles se trouvent est plus meublée, & la grosseur & le nombre des Racines décidant de la grosseur ou du nombre des branches, on en doit conclure qu'il est avantageux, à égalité de fertilité, de préférer de cultiver les terres légères; qu'il est avantageux, dans les terres fortes, de multiplier les LABOURS & les BINAGES. *Voyez* ces mots.

Lorsqu'une Racine pénètre dans l'eau, elle se divise & se subdivise en une infinité de chevelus qu'on appelle *queue de renard*; & dont l'extrémité, au moins, est enduite d'une matière gélatineuse qui la garantit de l'action dissolvante de l'eau. Ces queues de renard n'ont pas été aussi étudiées qu'il eût été nécessaire pour les progrès de la physiologie végétale.

Certaines plantes, comme les AÉRIDES, le FIGUIER des pagodes, le MANGLE, ont des Racines qui restent en partie à l'air; d'autres qui nagent dans l'eau, comme celles de la LENTICULE, de la PISTIE. Quelques-unes vivent de la SEVE des arbres, comme le GUI, l'OROBANCHE; d'autres qui, après avoir poussé dans la terre, s'implantent dans les tiges des autres végétaux, comme la CUSCUTE. *Voyez* tous ces mots.

On prend quelquefois pour des Racines, des vrilles qui en ont l'apparence; le LIERRE, la VIGNE-VIERGE en montrent des exemples. *Voyez* VRILLE.

Si une Racine rencontre un corps dur, une pierre, par exemple, elle se détourne de sa direction pour tourner plus ou moins autour. Le plus souvent elle se divise alors & l'embrasse: si c'est un pivot qui rencontre une roche, il s'épate.

Quoique les Racines s'enfoncent jusqu'à huit à dix pieds & peut-être plus en terre, elles ont besoin, pour végéter, de l'influence de la chaleur solaire & de l'air; aussi, lorsque, dans une transplantation, on les enterre beaucoup plus qu'elles l'étoient dans le lieu d'où elles ont été levées, on risque de les voir périr, ainsi que la tige; mais il en pousse le plus souvent de nouvelles au bas de cette tige, qui les remplacent & les conservent. *Voyez* PLANTATION.

Il faut cependant distinguer, car c'est une bonne opération, 1°. que d'élever, pendant l'hiver, la terre autour du pied des plantes dont on veut avoir des fleurs ou des fruits précoces, & encore plus d'en mettre au printemps, le soir, pour l'enlever le matin, à raison de ce que cette terre empêche la déperdition de la chaleur qui doit agir sur les Racines; 2°. que d'élever la terre autour des tiges des plantes qui prennent facilement des Racines, pour augmenter leur fruit: comme dans le MAIS, leurs feuilles comme dans les CHOUX, leurs tubercules comme dans la POMME DE TERRE. *Voyez* ces mots & celui BUTTAGE.

En général, & sans doute d'après le principe ci-dessus, joint à la considération d'une plus grande fertilité, les Racines, le pivot ou ce qui en tient lieu excepté, rampent à la surface de la terre. Les plus près de cette surface sont les plus grosses ou les plus longues.

Les baliveaux qu'on laisse en coupant une futaie se couronnent quelquefois l'année même qui suit celle de la coupe; parce que le terrain desséché par le soleil & les vents ne fournit plus assez d'humidité aux Racines superficielles de ces baliveaux. Ce fait se remarque principalement dans les terrains maigres & légers.

Du fait qu'il y a constamment un rapport nécessaire entre l'étendue des Racines & celle des branches, on doit conclure qu'en coupant des Racines on affoiblit les branches, & en coupant les branches on affoiblit les Racines; & c'est ce que prouve l'expérience. Il est cependant un cas où le contraire arrive: ce cas est celui où, en coupant des Racines ou en coupant des branches, on détermine le développement d'une plus grande quantité de CHEVELU & de FEUILLES. (*Voy.* ces mots.) C'est même sur ce principe & sur la considération que, plus il y a de Racines, & plus la végétation est active, que sont fondées les pratiques de couper le pivot des arbres fruitiers, de changer de place tous les ans les arbres résineux des pépinières, dans le but d'accélérer leur accroissement & de les rendre plus sûrs à la reprise. *Voyez* PÉPINIÈRE & PLANT.

C'est ici le moment d'observer qu'il vaut mieux couper une Racine que de la mettre en terre dans une position forcée; car dans le premier cas elle poussera du chevelu, & dans le second elle périra. *Voyez* PLANTATION, HABILLER LE PLANT.

Ce résultat, qu'on observe si souvent dans la pratique, s'appuie même sur une observation de Dumont-Courlet. C'est que, lorsqu'on met dans un plus grand pot un arbruste dont les racines sont contournées, toutes ces Racines meurent dans le courant de l'année suivante; de sorte que cet arbruste, qui n'avoit pas d'abord paru souffrir, languit & même se dessèche quelquefois.

Au reste, l'art peut profiter de cet effet pour mettre à fruit les arbres trop vigoureux.

Il y a lieu de soupçonner, d'après les expériences de Duhamel, que le chevelu de beaucoup d'arbres, d'arbrisseaux & d'arbrustes, pérît à l'automne & repousse au printemps. Cela est incontestable pour les plantes bulbeuses & tubéreuses. *Voyez* RENONCULE, ANÉMONE, TULIPE, LIS, IMPERIALE, ORCHIS, &c.

Les arbres résineux se trouvent, à cet égard, dans une catégorie différente, c'est-à-dire, que leur chevelu ne se régénère pas plus que leurs branches: de-là les inconvénients de le couper en les plantant; de-là l'avantage de le multiplier par l'effet de plusieurs transplantations effectuées dans leur jeunesse. *Voyez* PLANT, PIN, SAPIN, MÈLÈZE & CÈDRE.

Quelque certain qu'il soit qu'on empêche les Racines de s'allonger & de grossir lorsqu'on coupe le tronc ou les branches tous les ans, il est cependant de principe que c'est une bonne opération pour renouveler la vigueur de la végétation, que de les couper de loin en loin. C'est sur ce principe que sont fondées les pratiques appelées RECEPAGE, RAPPROCHEMENT, RAJEUNISSEMENT (*voyez ces mots*). Il s'explique par la considération que les nouvelles tiges ou branches sont plus nombreuses, ont de plus larges feuilles qui attirent la sève, & de plus larges canaux qui font qu'elles en consomment davantage; de sorte que les Racines profitent mieux qu'auparavant.

Toujours les Racines tendent à se porter dans les parties de terrain les plus nouvellement remuées, les plus abondamment fumées, les plus constamment humides. Il est bon que les cultivateurs aient toujours cette circonstance présente à la mémoire, pour éviter de faire des opérations des suites desquelles ils auroient à se plaindre, telles que de regarnir une haie avec des plants de la même espèce, de labourer trop près d'une haie, de diriger des irrigations vers une haie. *Voyez HAIE.*

Il est encore un cas où, sans y être forcées par un obstacle insurmontable, tel qu'un rocher, un mur, un fossé, les Racines se portent d'un côté plutôt que d'un autre; c'est celui où quelques branches sont plus favorisées de l'influence de la lumière que les autres; car alors ces branches poussant plus vigoureusement, les Racines correspondantes pousseront de même (*voyez ÉTIOLEMENT*). Ce cas est très-fréquent sur le bord des massifs des jardins, contre les murs, sur la lisière des bois, & dans les clairières qui se trouvent dans leur intérieur, &c.

Puisque les Racines s'allongent proportionnellement aux branches, & que c'est seulement l'extrémité de leur chevelu qui soutire les sucres de la terre, on devrait, pour favoriser leur extension, leur multiplication & leur succion, labourer la totalité de la surface de la terre dont elles sont recouvertes, & non pas seulement, comme cela a lieu si généralement, uniquement le pied de l'arbre. La plus belle végétation des arbres qui sont plantés dans les plates-bandes ou les carrés des jardins, & même au milieu des champs, auroit dû mettre sur la voie. Approfondir ce labour, qui doit toujours être fait au commencement de l'hiver, jusqu'aux Racines, vers leur extrémité, & même couper, en le faisant, celles de ces extrémités qui se trouveroient sous la bêche, seroit certainement fort avantageux d'après les principes posés plus haut. On fait subir au moins tous les trois ans cette suppression de l'extrémité du chevelu aux arbres, arbrisseaux & arbuscules en caisse ou en pot, & on s'en trouve bien. *Voyez RENCAISSEMENT & REMPOTAGE.*

On voit souvent des Racines éclater des rochers

dans les fentes desquels elles se sont introduites, renverser des murs à travers desquels elles ont pénétré. Les bornes de leur force ne sont pas encore connues.

L'opinion que les Racines pourries nuisent à celles de la même espèce qu'on veut forcer à croître dans le lieu où elles se trouvent, n'est sans doute établie que sur le principe des affolements, qui ne veut pas que certaines plantes se perpétuent exclusivement dans les mêmes lieux.

Quant à celle qui tend à faire supposer que les excréments de quelques-unes sont nuisibles à quelques autres, je ne la crois nullement fondée.

Puisqu'elles croissent en même temps que les branches, les Racines doivent mourir en même temps qu'elles: aussi remarque-t-on que les arbres couronnés ont l'extrémité de leurs plus longues Racines pourries. Voilà pourquoi ces arbres sont plus exposés à être renversés par les vents.

La privation de l'humidité est la plus fréquente cause de la mort des Racines: c'est un fait assez fréquent de voir des arbres plantés dans un sol maigre, périr du jour au lendemain pendant les chaleurs ou les sécheresses de l'été. Les baliveaux laissés lors de la coupe des futaies se couvrent ordinairement, ainsi que je l'ai déjà observé plus haut, parce que leurs Racines ne trouvent plus dans le sol la même quantité d'humidité qu'elles y trouvoient auparavant. *Voyez EAU, HUMIDITÉ, ARROSEMENT, HALE, SÉCHERESSE, SABLONNEUX.*

L'excès d'humidité produit aussi quelquefois le même effet sur les plantes qui ne sont pas destinées à croître dans les marais, surtout si cette humidité surabondante est due à de l'eau corrompue. Voilà pourquoi si peu d'arbres peuvent prospérer dans les marais; si peu de semis peuvent y réussir. *Voyez TOURBE & MARAIS.*

Les gelées ont des effets fort variables sur les Racines: tantôt ils sont nuls, tantôt très-sensibles. Celles de l'orme sur pied les brave, quelque fortes qu'elles soient; celles de l'orme arraché sont frappées de mort par la plus foible d'entr'elles. En général, celles des plantes des pays chauds sont les plus exposées à leur action; mais cependant il y a de grandes anomalies à cet égard. La connoissance de leur plus ou moins grande susceptibilité est une des plus nécessaires de celles qu'on exige d'un jardinier ou d'un pépiniériste, surtout s'il est destiné à cultiver des plantes étrangères.

On affoiblit l'effet des gelées sur les Racines des plantes des pays chauds par le moyen des COUVERTURES. *Voyez ce mot.*

Les maladies des Racines ne diffèrent pas de celles des tiges & des branches, du moins autant qu'on en peut juger dans l'état actuel de nos connoissances. Outre les parasitiques, visibles à la surface de la terre, qui vivent à leur dépens, il en est deux de la famille des *Champignons*, qui doivent être citées ici: l'une est le SCLÉROTE (*voyez ce*

mot); l'autre, une espèce de BYSSER, que je décrirai au mot POMMIER, dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*, parce que c'est sur les Racines de cet arbre que je l'ai d'abord observée.

Quoiqu'on ne puisse pas le démontrer directement, il n'est pas difficile de reconnoître que la sève d'août, qui est celle qui concourt le plus à l'allongement & au grossissement des Racines, & qu'on a, avec raison, appelée la *sève descendante*, se fixe dans leurs vaisseaux pour renaître au printemps, & opérer le développement des feuilles & des fleurs. *Voyez SEVE.*

L'expérience qui prouve le mieux la réalité de la sève descendante est celle-ci: on coupe au premier printemps, avant le développement de ses boutons, à un arbre, une de ses Racines superficielles de la grosseur du doigt, à deux pieds de son tronc. Les deux portions sont relevées jusqu'à ce que leur extrémité sorte de terre, & chacune reçoit une greffe en fente de la même espèce, ou d'espèce analogue; la greffe de la portion de la Racine qui ne tient plus à l'arbre pousse de suite, ou mieux peu après que l'arbre a commencé à développer ses bourgeons: celle de la portion qui tient au corps de l'arbre ne pousse qu'à la sève d'août.

On voit par cette expérience, due à M. Thouin, qu'on peut greffer sur Racine; & si on ne le fait pas souvent, c'est que l'occasion ne s'en présente pas. Ce n'est que dans les pépinières d'arbres étrangers que cela est quelquefois nécessité par la rareté des sujets. *Voyez GREFFE.*

La multiplication des plantes vivaces par Racines est très-employée dans nos jardins, & ce avec raison, car elle est presque toujours sûre, & donne des jouissances plus promptes que celle par MARCOTTES & par BOUTURES, & surtout que celle par GRAINES. (*Voyez ces mots.*) Il suffit, pour la plupart des plantes vivaces, de les diviser en plus ou moins de morceaux, soit en les déchirant avec la main, soit en les séparant avec la bêche ou un couteau, ayant soin que chaque morceau conserve un ou plusieurs yeux, origine des tiges nouvelles. Pour d'autres, il faut éclater avec soin chacun de ces yeux avec la pointe d'un couteau ou d'une serpette. *Voyez ARTICHAUT.*

Les arbres, les arbrisseaux & les arbustes, en poussant naturellement des rejetons de leurs Racines, fournissent un moyen également sûr, mais ni aussi rapide, ni aussi exempt d'inconvénient que le précédent, ces rejetons étant généralement plus foibles que les pieds venus de graine, & étant très-sujets à tracer. On en détermine la sortie en blessant les Racines, & encore mieux en leur faisant une ligature ou une incision annulaire. *Voyez REJETONS.*

Si on arrache un arbre en hiver en coupant ses Racines près du tronc, les portions laissées en terre poussent une grande quantité de rejetons

qu'on peut enlever un ou deux ans après, en laissant des portions de Racines qui en fourniront encore.

Un arbre qu'on ne doit pas arracher peut, malgré cela, être multiplié par Racines, en coupant une (ou plusieurs) de ses Racines superficielles, & en relevant, jusqu'à la surface, celle des portions qui ne tient plus à la tige, pour lui laisser pousser, en place, une nouvelle tige, ou en levant entièrement cette portion pour la couper en morceaux longs de six à huit pouces, & les placer un peu obliquement en terre dans un lieu frais ou ombragé. Dans ces deux cas on augmente la promptitude, & dans le dernier on fortifie la certitude de la reprise, en greffant en fente le gros bout de la Racine.

Sans ces moyens de multiplication, il est beaucoup de plantes étrangères, soit herbacées, soit ligneuses, que nous ne pourrions pas conserver dans nos jardins. Je dois dire cependant qu'il est des espèces, dans les unes comme dans les autres, qui ne s'y prêtent que difficilement, & même point du tout.

Le bois de quelques Racines, comme celui de celle du buis, est préféré dans les arts de la marqueterie ou du tour, comme plus agréablement marbré.

Beaucoup de Racines sont employées en médecine: c'est avant que leurs tiges soient fleuries pour les plantes annuelles, & pendant l'hiver pour les plantes vivaces, qu'il convient de les arracher pour cet emploi.

L'homme & les animaux domestiques trouvent dans plusieurs sortes de Racines un moyen de nourriture d'autant plus précieux que ces Racines sont moins sujettes aux intempéries, & varient avantageusement les affoiblissements. Les plus importants de celles qui se cultivent en France sont, dans l'ordre de cette importance, la POMME DE TERRE, la RAVE, la CAROTTE, la BETTERAVE, le PANAIS, le TOPINAMBOUR, le CÉLÉRI, l'OIGNON, l'AIL, l'ÉCHALOTTE, le POIREAU, le CHOU-RAVE, le RADIS, le SALSIFIS, la SCORSONÈRE, la RAIPONCE, le CHERVI, la GESSE TUBÉREUSE, le SOUCHET COMESTIBLE, l'ORCHIDE, &c.

On remplace, dans les pays chauds, ces plantes par la PATATE, l'IGNAME, le GOUET ESCULENT, le MANIHOT. *Voyez ces mots. (Bosc.)*

RACINES. Ce nom, dans l'usage ordinaire, s'applique aux Racines employées à la nourriture de l'homme. *Voyez la fin de l'article précédent.*

RACINE D'AMÉRIQUE. C'est celle du MABOUIA, qui sert de massue aux sauvages.

RACINE D'ARMÉNIE. Il y a lieu de croire que c'est la GARANCE.

RACINE DU BRÉSIL. On a donné ce nom à celle du PSYCHOTRE EMÉTIQUE. *Voyez ce mot.*

RACINE

RACINE DE CHARCIS. C'est celle de la DORSTÈNE CONTRAYERBA.

RACINE DE CHINE. Voyez SMILACE CHINA.

RACINE DE COLOMBO. On apporte cette Racine en Europe pour l'usage de la médecine, mais on ignore à quelle plante elle appartient.

RACINE DE DICTAME BLANC. Voyez DICTAME.

RACINE DE DISETTE. On a donné ce nom à une variété de la BETTERAVE. Voyez ce mot.

RACINE DE DRACK. C'est la même chose que Racine de CHARCIS.

RACINE DE FLORENCE. Voyez IRIS DE FLORENCE.

RACINE INDIENNE. Voyez RACINE DE SAINT-CHARLES.

RACINE JAUNE. Voyez RACINE D'OR.

RACINE DE MÉCHOACAN. Voyez MÉCHOACAN.

RACINE D'OR. C'est celle d'un PIGAMON de la Chine, qui est employée en médecine.

RACINE DES PHILIPPINES. C'est la DORSTÈNE contrayerba.

RACINE DE RHODES. Voyez RHODIOLE.

RACINE DE SAFRAN. C'est le CURCUMA.

RACINE DE SAINT-CHARLES. Racine du Brésil, dont on ne connoît pas l'origine.

RACINE DU SAINT-ESPRIT. C'est celle de l'ANGÉLIQUE des boutiques.

RACINE DE SAINTE-HÉLÈNE. Voyez AÇORE ODORANT.

RACINE SALIVAIRE. On appelle ainsi les Racines des CAMOMILLES pyrèthre & des Canaries.

RACINE DE SANAGROEL. Il paroît que c'est celle de l'ARISTOLOCHE serpentinaire.

RACINE DE SERPENT : nom vulgaire de l'OPHYOSE de l'Inde.

RACINE DE SERPENT A SONNETTE. Voyez au mot POLYGALA SENECA.

RACINE DE SOLOR. C'est celle d'un GOUET.

RACINE DE THYMELEA. C'est celle d'un LAURÉOLE.

RACINE VIERGE. On donne ce nom à la Racine de la BRYONE & à celle du TAMINIER. Voyez ces mots.

RACINE DE VIRGINIE : nom de la QUAMOCILITE de Virginie. Voyez ce mot.

RACK ou ARAC. C'est l'eau-de-vie qui provient de la distillation du riz qui a fermenté avec la pulpe de l'arec ou d'autres fruits de palmiers : on en fait une grande consommation dans l'Inde. Voyez EAU-DE-VIE. (Bosc.)

RACLE. *CENCHRUS.*

Genre de plantes de la polygamie digynie & de la famille des *Graminées*, dans lequel se placent dix-sept espèces, dont plusieurs se cultivent dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 838 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

Agriculture. Tome VI.

Observations.

Il a été nouvellement établi un genre aux dépens de celui-ci, & il a été appelé PÉNISËTTE. Voyez ce mot.

Espèces.

1. La RACLE épineuse.
Cenchrus tribuloides. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
2. La RACLE hérifflone.
Cenchrus echinatus. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
3. La RACLE capitée.
Cenchrus capitatus. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
4. La RACLE bardanière.
Cenchrus lappaceus. Linn. ☉ Des Indes.
5. La RACLE mucronée.
Cenchrus muricatus. Linn. ☉ Des Indes.
6. La RACLE recourbée.
Cenchrus inflexus. Lam. ☉ De Cayenne.
7. La RACLE à feuilles rudes.
Cenchrus hordeiformis. Linn. ☉ De l'Afrique.
8. La RACLE ovale.
Cenchrus ovatus. Lam. Du Cap de Bonne-Espérance.
9. La RACLE tomenteuse.
Cenchrus tomentosus. Lam. Du Cap de Bonne-Espérance.
10. La RACLE rouffâtre.
Cenchrus rufescens. Desf. De la Barbarie.
11. La RACLE rameuse.
Cenchrus ramosissimus. Lam. De l'Égypte.
12. La RACLE à petites fleurs.
Cenchrus parviflorus. Lam. De l'Amérique méridionale.
13. La RACLE à grappes.
Cenchrus racemosus. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
14. La RACLE purpurine.
Cenchrus purpurascens. Thunb. ☉ Du Japon.
15. La RACLE géniculée.
Cenchrus geniculatus. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
16. La RACLE caliculée.
Cenchrus caliculatus. Cavan. De l'Amérique méridionale.
17. La RACLE porte-épine.
Cenchrus spinifex. Cavan. De l'Amérique méridionale.

Culture.

Les espèces 2, 3, 4 & 13 sont les seules qui se cultivent en ce moment dans les écoles de botanique de France ; mais j'en ai vu plusieurs autres s'y cultiver également, puis disparaître.

Les graines de ces quatre espèces se sèment au printemps dans des pots remplis de terre franche

mêlée de terre de bruyère, pots qu'on enfonce dans une couche nue. Le plant levé s'éclaircit & s'arrose au besoin. Lorsqu'il a acquis deux pouces de haut, on enlève les pots de dessus la couche pour les placer dans le lieu où ils doivent être, ou mieux contre un mur exposé au midi, où on continue de les arroser de loin en loin. (*Bosc.*)

RACLONS. On appelle ainsi, aux environs de Genève, la terre enlevée le long des chemins, dans les cours, &c., pour améliorer celle des jardins, des vignes, &c.

C'est une excellente pratique. *Voyez ENGRAIS.*

RACOUË. Genre de plantes établi par Aublet, & depuis réuni aux ACOMATS par Swartz. *Voyez* ce mot.

RACQUE : nom du marc de raisin dans quelques lieux.

RACUANCAJA : nom vulgaire du BALISIER du Brésil.

RADICULE : partie qui sort de la graine & qui s'enfonce en terre, c'est-à-dire, origine des racines. Elle est dans le cas de mériter l'attention des cultivateurs, à raison de son importance & de l'influence qu'elle exerce sur l'avenir de la plante.

Il faut veiller, quand on sème, à ce que la graine soit assez enterrée, afin qu'elle trouve, en germant, une humidité suffisante pour que la Radicule ne se dessèche pas; ou, il faut, dans le cas contraire, l'arroser fréquemment. C'est parce qu'on ne fait pas attention à cette circonstance que les semis des graines très-fines, du bouleau, par exemple, qui ne veulent pas être enterrées, ne prospèrent jamais dans nos pépinières. Couvrir ces semis de mousse ou de meule paille, est un des moyens les plus certains de parer à ces inconvénients. *Voyez SEMIS & GRAINE.*

Je dois faire remarquer que la Radicule tire sa subsistance des cotylédons dans les premiers jours de son développement.

La position renversée d'une grosse graine ou d'une petite graine plate, retarde toujours sa germination; mais lorsqu'elle est petite & ronde, la Radicule se recourbe pour gagner la terre & fait tourner la graine.

D'après cette remarque, il est toujours avantageux de mettre les amandes, les noyaux d'abricots, de pêches, de prunes, &c., en terre sur l'arête la plus tranchante, & un peu obliquement. Quant aux noix & aux noisettes, elles doivent être enfoncées par la pointe.

Comme le pivot n'est que la Radicule grossie & allongée, on arrête toujours la croissance en longueur du premier, en cassant l'extrémité de la dernière. C'est ce que font les pépiniéristes lorsqu'ils plantent des amandes, des noix & autres grosses graines, après les avoir, au préalable, fait germer dans du sable humide. *Voyez PIVOT & GERMOIR.* (*Bosc.*)

RADIOLE : plante du genre des lins, que quel-

ques botanistes croient devoir servir de type à un genre. *Voyez LIN.*

RADIS ou RADIX. *Voyez RAIFORT.*

RADULIER : grand arbre de l'Inde, figuré par Rumphius, vol. 3, pl. 129, & dont les fleurs sont odorantes. Il paroît former seul un genre; mais sa fructification est encore imparfaitement connue.

Cet arbre n'a pas été introduit dans nos cultures; ainsi je n'en dirai pas davantage sur ce qui le concerne. (*Bosc.*)

RAFLE. On donne ce nom, dans beaucoup de lieux, au résidu de la vendange, après qu'on en a extrait tout le moût sous le pressoir, & dans d'autres, à la portion des grappes qui surnage la cuve en fermentation, qui en forme le chapeau. *Voyez VIGNE & VIN* dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

Ce nom se donne encore à un filet de dix à douze pieds carrés, à petites mailles, étendu sur deux bâtons perpendiculaires, que deux personnes soutiennent, à l'extrémité d'une haie, pendant les nuits obscures, tandis qu'une autre personne, placée quelques pas derrière, élève un flambeau allumé, & que deux autres, partant de l'autre extrémité de la haie, chassent tout doucement les oiseaux qui s'y sont réfugiés, lesquels viennent s'emmailer dans le filet.

J'indique ce moyen, d'après mon expérience, comme le plus économique pour détruire les moineaux qui causent des dommages aux cultivateurs dans les pays de plaines. (*Bosc.*)

RAFNIE. *RAFNIA.*

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, établi aux dépens des crotalaires, des borbones, des spartions, des liparies & des cytises, qui renferme seize espèces, dont une seule est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. La RAFNIE perfoliée.

Rafnia perfoliata. Willd. 2 De la Caroline.

2. La RAFNIE amplexicaule.

Rafnia amplexicaulis. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.

3. La RAFNIE elliptique.

Rafnia elliptica. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La RAFNIE à feuilles en coin.

Rafnia cuneifolia. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.

5. La RAFNIE triflore.

Rafnia triflora. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.

6. La RAFNIE à fleurs opposées aux feuilles.

Rafnia opposita. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.

7. La RAFNIE axillaire.

Rafnia axillaris. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.

8. La RAFNIE anguleuse.

Rafnia angulata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

9. La RAFNIE en épi.

Rafnia spicata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

10. La RAFNIE à feuilles étroites.

Rafnia angustifolia. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

11. La RAFNIE à feuilles filiformes.

Rafnia filifolia. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

12. La RAFNIE à rameaux recourbés.

Rafnia retroflexa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

13. La RAFNIE droite.

Rafnia erecta. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

14. La RAFNIE diffuse.

Rafnia diffusa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

15. La RAFNIE émoussée.

Rafnia retusa. Vent. h De la Nouvelle-Hollande.

16. La RAFNIE triflore.

Rafnia triflora. Vent. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La première s'est vue au Jardin du Muséum pendant plusieurs années, provenant des graines que j'avois rapportées de la Caroline, mais elle a péri. Elle ne se multiplie que de graines tirées de son pays natal, & semées dans des pots remplis de terre de bruyère, pots qu'on met sur couche & sous châssis. Les pieds levés se repiquent seul à seul dans d'autres pots qu'on place contre un mur exposé au midi, & qu'on rentre dans l'orangerie pendant l'hiver.

Les deux dernières espèces se voient dans les collections des amateurs. On les multiplie de graines semées comme il vient d'être dit, ainsi que par boutures, qui, quoique difficiles à la reprise, réussissent cependant. Elles demandent plutôt la serre tempérée que l'orangerie pendant l'hiver. (Bosc.)

RAFRAICHIR LES RACINES. Les jardiniers donnent ce nom à l'opération de couper l'extrémité des racines, qu'ils pratiquent toujours avant de planter, soit un arbre, soit une plante herbacée, opération contre laquelle on s'est beaucoup élevé, mais qui n'en est pas moins bonne. Il ne s'agit que de ne pas l'outrer. Voyez les mots RACINE, PLANT, PLANTATION, HABILLER LE PLANT. (Bosc.)

RAGE : maladie, à ce qu'il paroît, exclusivement propre aux espèces du genre chien, mais qui se communique, par leur morsure, à tous les autres quadrupèdes & à l'homme. Voyez le Dictionnaire de Médecine.

Les symptômes principaux de la Rage sont, l'envie de mordre & l'horreur de l'eau. La tristesse, le dégoût, l'œil hagard, &c., lui sont communs avec beaucoup d'autres maladies.

Cependant il faut que je dépeigne un chien enragé, pour que les cultivateurs, en faveur de qui je rédige cet article, puissent reconnoître celui qui l'est.

Un chien enragé a le regard louche & morne; sa langue sort de sa gueule, sa bouche écume, ses yeux pleurent; il murmure plutôt qu'il n'aboie; il s'éloigne des autres chiens, ou court après pour les mordre sans y être provoqué; il porte, en marchant, ses oreilles & sa queue plus basses qu'à l'ordinaire; il semble dormir; il ne veut ni boire ni manger.

Il paroît aujourd'hui prouvé que la morsure d'un homme, d'un cheval, d'un bœuf, &c., enragé, ne donne pas la Rage; mais il ne faut pas tellement se fier à ce résultat, qu'on ne prenne pas les précautions convenables dans l'occasion. C'est la bave, ce qui est la même chose que la salive, qui est le véritable virus de la rage: tant qu'il n'en est pas entré dans une plaie, il n'y a pas à craindre que la maladie se déclare.

Quelque considérables que soient les écrits qui ont la Rage pour objet, il s'en faut de beaucoup qu'on soit éclairé sur sa nature.

On ne sait pas encore d'une manière positive si la Rage peut naître spontanément chez les chiens, les loups, les renards, &c.; car les faits pour & contre sont également nombreux.

La seule chose qui soit certaine, c'est que lorsqu'un animal est mordu au sang par un chien ou un loup enragé, il y a tout à craindre qu'il devienne enragé au bout de quelques jours, de quelques semaines, même de quelques mois; car il y a la plus grande irrégularité dans l'époque de l'invasion des premiers symptômes.

La plaie qui résulte de la morsure d'un animal enragé, est le plus ordinairement, en apparence, peu inquiétante; elle se guérit bientôt; mais cette guérison n'empêche pas l'homme qui l'a reçue de perdre sa gaieté, de devenir inquiet, rêveur, de bâiller souvent, de ressentir des douleurs par tout le corps. Cet état se prolonge quinze jours ou trois semaines; la plaie alors se gonfle, devient rouge; on y éprouve des élancemens, elle s'ouvre, & il en découle une humeur noirâtre & fétide. Cette époque est le premier degré de la Rage déclarée, appelée *Ragemuë*; elle est caractérisée par un engourdissement général, par un froid continu, par des soubresauts dans les tendons, un grand resserrement aux hypocondres, & une grande difficulté de respirer: l'horreur pour l'eau & pour tous les liquides, ainsi que pour tout ce qui est brillant, se prononce; la soif devient ardente, les vomissemens commencent, la fièvre survient, la raison s'égare, la vue se trouble, &c. Le second degré de la Rage confirmée,

appelée *Rage blanche*, n'est que l'exaltation de ces symptômes; alors des pleurs brûlantes ou un délire furieux, des douleurs atroces, l'envie de tout détruire, jusqu'à eux-mêmes, la suppression de la plupart des sécrétions, excepté celle de la salive, la perte de la voix, amènent la mort.

C'est pendant les chaleurs de l'été, lorsque la soif est le plus pénible à supporter & le plus difficile à satisfaire, à raison de la rareté de l'eau, que la Rage se déclare le plus généralement dans les chiens & dans les loups. On en a conclu que le défaut de boisson la faisoit naître; mais si cela est, pourquoi n'y a-t-il que quelques chiens, que quelques loups qui deviennent enragés dans le canton? Pourquoi la Rage n'existe-t-elle pas dans l'Orient, où les chiens sont si nombreux, la chaleur si considérable & l'eau si rare? Pourquoi n'existe-t-elle pas non plus en Amérique?

Quoi qu'il en soit, la Rage existe, cela n'est malheureusement que trop vrai, & l'expérience des siècles prouve que lorsqu'elle est déclarée, elle ne se guérit pas. Il faut donc d'abord tuer tous les chiens qui en sont, non-seulement certainement atteints, mais même soupçonnés, & ensuite appliquer, le plus tôt possible, un fer rouge sur les plaies des hommes ou des animaux domestiques qui ont été mordus.

Mais il y a, dira-t-on, mille & mille remèdes d'indiqués contre la Rage: tel roi en a acheté un fort cher, d'après des expériences qui ont constaté son efficacité; mais on dit qu'un tel, qu'un tel ont été mordus, & ils se portent bien cependant; erreur. Je le repète d'après les meilleurs médecins, les observateurs les plus éclairés, la Rage ne se guérit pas dès qu'elle est déclarée. Il faut donc l'empêcher de se déclarer; il faut donc cautériser, avec le fer rouge, les plaies produites par les morsures des chiens ou des loups enragés, le plus tôt possible après qu'elles ont été faites.

Ainsi, aussitôt qu'une personne, ou un animal autre qu'un chien, car celui-là doit toujours être tué, quel qu'attaché qu'on lui soit, sa morsure pouvant donner la Rage, aura été mordue, on lavera, à plusieurs reprises, & en les faisant sortent saigner, les plaies avec de l'eau dans laquelle on aura fait dissoudre du sel marin; puis on y introduira un fer chauffé à blanc, le bout du manche d'un pelle à feu, par exemple, afin de cautériser toute la partie entamée. Il ne faut craindre d'aller trop avant que lorsqu'on peut rencontrer une grosse artère, une grosse veine, un gros tendon, car la guérison en sera plus assurée. Plus le fer sera chaud, & moins la douleur sera vive, c'est un fait reconnu; ainsi, il ne faudra pas craindre non plus de le faire rougir. Les deux circonstances dont il faut le plus s'occuper, c'est de faire l'opération le plus tôt possible, & de la faire complète. On reconnoît qu'elle est complète à la profondeur du trou, comparativement à celle de la plaie & à sa noirceur.

Jama's on n'ouvrira, on ne scarifiera les plaies, parce que leur agrandissement ne serviroit qu'à faire pénétrer plus facilement le virus.

Les plaies se guérissent ensuite comme celles ordinaires.

Le feu doit être préféré à tout autre cautère, parce qu'il agit plus rapidement & plus complètement; cependant, si un homme avoit trop de répugnance à se le voir appliquer, on pourroit lui substituer le beurre d'antimoine (*muriate d'antimoine*), la pierre infernale (*muriate d'argent*), la pierre à cautère (*chaux pure*).

Un homme de l'art fera toujours mieux ces applications qu'un autre; mais quelque désirable qu'il soit qu'on puisse l'employer, on doit y renoncer s'il faut plus d'un quart d'heure pour qu'il arrive.

Quant au traitement à faire à un homme qui auroit été mordu & à qui on n'auroit pas cautérisé les plaies à temps, il est entièrement du ressort de la médecine.

D'après ce que j'ai dit plus haut, un homme peut être mordu à sang par un chien enragé, sans pour cela gagner la Rage, parce que la bave de ce chien se sera arrêtée dans ses habillemens; ce chien peut aussi n'être pas enragé, quoiqu'il le paroisse, quelques maladies, particulièrement la phrénésie & la paraphrénésie, offrant des symptômes fort peu différens de la Rage. (*Voyez PLEURÉSIE.*) Ce sont des morsures faites, sans communication de virus, par des chiens véritablement enragés, & des morsures faites par des chiens qui n'étoient pas véritablement enragés, qui ont fait croire à des guérisons de la Rage sans cautérisation préalable.

M. Desplas, dans un excellent article sur la Rage, cite des chevaux qui avoient tous les symptômes de la Rage, mais qui n'étoient cependant qu'attaqués de phrénésie.

Ces chevaux avoient les yeux hagards, fixes & ardents, la respiration forte & fréquente, les flancs très-agités; ils suivoient beaucoup, trépignoient fortement, mordoient, avoient une grande horreur de l'eau: toutes les personnes qui en approchoient les regardoient comme enragés. Ces chevaux moururent dans la journée, & leur ouverture prouva qu'ils étoient atteints d'une inflammation du foie & du diaphragme. Aucun des chevaux qu'ils avoient mordus ne fut malade.

Des corps étrangers, engagés dans le pilore, occasionnèrent des symptômes semblables dans un cheval & dans deux chiens.

Quelques faits semblent faire croire à la possibilité de prendre le virus de la Rage déposé sur un corps étranger par un animal enragé; mais il faut pour cela que ce virus soit introduit dans une plaie.

Il n'est pas certain que la chair d'un animal mort enragé, donne la Rage à celui qui en mange; mais il n'est jamais nécessaire d'en manger. (*Bosc.*)

RAGOUMINIER : nom vulgaire d'un cerisier originaire du Canada, & qui se cultive en pleine terre dans nos jardins. *Voyez* CERSIER dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.* (*Bosc.*)

RAGRÉER. C'est unir, au moyen de la serpe, la plaie faite à une branche ou à un tronc d'arbre avec une scie, une serpe ou une hache. Le but de cette opération est de favoriser l'écoulement des eaux pluviales, qui, en séjournant dans les irrégularités de la plaie, pourroient donner lieu à la CARIE. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

RAGUS : synonyme de POURRITURE DES BÊTES A LAINE. *Voyez* ces mots.

RAIE ou **ROYE** : petite fosse qui résulte de l'enlèvement de la terre & de son renversement par l'action de la charrue. On l'appelle **SILLON** dans quelques lieux, quoique ce nom s'applique, dans d'autres, à la terre renversée & par conséquent faillante. *Voyez* SILLON & LABOUR.

La largeur des Raies est déterminée par celle du soc, ou mieux de l'oreille qui lui sert de prolongement. Leur profondeur dépend du plus ou moins d'inclinaison que la disposition de la charrue ou son conducteur donne à la pointe de ce même soc. *Voyez* CHARRUE.

L'important, dans la formation des sillons, est qu'ils soient droits & partout de même profondeur.

La profondeur des Raies est communément de quatre à huit pouces, selon le terrain & l'objet de la culture; mais au moyen d'une forte charrue, traînée par un puissant attelage, ou d'une charrue plus foible, mais ayant deux focs qui se suivent à une hauteur différente, on peut les former de douze, & même, dit-on, de quatorze pouces.

Lorsque les Raies sont larges, profondes, irrégulières, & destinées uniquement à l'écoulement des eaux, on les appelle des ÉGOUTS, des MAÎTRES. *Voyez* ces mots.

Dans quelques cantons, ce mot est synonyme de labour; car on y dit *semer sur une Raie*, au lieu de dire sur un seul labour; *Raie au blé*, c'est-à-dire, troisième labour sur lequel on sème. (*Bosc.*)

RAIFORT. RAPHANUS.

Genre de plantes de la tétradynamie siliquieuse & de la famille des *Crucifères*, qui renferme quatorze espèces, dont une est extrêmement commune dans nos champs & nuit souvent au produit des récoltes, & dont une autre, ainsi que ses variétés, se cultive dans nos jardins pour l'usage de la table. Il est figuré pl. 566 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le RAIFORT sauvage, vulgairement *faux raifort*. *Raphanus raphanistrum*. Linn. ☉ Indigène.
2. Le RAIFORT cultivé, vulgairement le *radis*, la *petite rave*. *Raphanus sativus*. Linn. ☉ De la Perse & de la Chine.
3. Le RAIFORT pileux. *Raphanus pilosus*. Willd. De la Guinée.
4. Le RAIFORT de Sibérie. *Raphanus sibiricus*. Linn. ☉ De la Sibérie.
5. Le RAIFORT à longues siliques. *Raphanus caudatus*. Linn. ☉ De Final.
6. Le RAIFORT lancéolé. *Raphanus lanceolatus*. Willd. De l'Amérique méridionale.
7. Le RAIFORT à siliques arquées. *Raphanus arcuatus*. Willd. ☉ De....
8. Le RAIFORT fluet. *Raphanus tenellus*. Pall. ☉ De la Sibérie.
9. Le RAIFORT à feuilles de roquette. *Raphanus ericoides*. Linn. ♂ De l'Italie.
10. Le RAIFORT à feuilles en lyre. *Raphanus tyrratus*. Forskh. De l'Égypte.
11. Le RAIFORT recourbé. *Raphanus recurvatus*. Perf. De l'Égypte.
12. Le RAIFORT à grosses siliques. *Raphanus turgidus*. Perf. De l'Égypte.
13. Le RAIFORT à siliques ailées. *Raphanus pterocarpus*. Perf. De l'Égypte.
14. Le RAIFORT à feuilles de giroflée. *Raphanus charantifolius*. Willd. ♂ De l'Égypte.

Culture.

Les deux premières espèces, ainsi que les huitième & quatorzième, sont les seules qui se cultivent dans nos écoles de botanique. On les sème généralement en place, & lorsque le plant est levé, on l'éclaircit & on l'arrose dans la chaleur. La dernière cependant prospère mieux si on la sème dans un pot sur couche nue, pour en repiquer le plant en motte, lorsqu'il a acquis deux ou trois pouces de haut, contre un mur exposé au midi.

La première espèce, à raison de son abondance dans les champs cultivés en céréales, doit être regardée comme une mauvaise herbe, & en conséquence extirpée par tous les moyens possibles. On la confond généralement avec la moutarde des champs, dont elle se distingue cependant au premier coup d'œil par des fleurs plus grandes, d'un jaune plus pâle & striées de brun, & principalement par son fruit, qui ne se sépare pas en deux valves. Ce que j'ai dit de cette moutarde s'applique complètement au Raifort en question; je n'en entretiendrai donc pas plus longuement le lecteur.

L'ancienneté de la culture dans nos jardins de la seconde espèce, l'a mise dans le cas d'offrir de nombreuses variétés, dont quelques-unes sont si

différentes des autres en grosseur & en couleur, qu'on a beaucoup de peine à croire qu'elles dérivent l'une de l'autre. Elles se divisent en trois groupes; les *longues*, les *rondes* & les *grosses*.

Les premières, qui sont les *petites raves* des maraichers de Paris, & qu'il faudroit appeler *raviolés* pour les distinguer de la rave véritable, comprennent les sous-variétés suivantes :

La **RAVIOLE ROUGE** ou *rave de corail* : sa longueur est de quatre à cinq pouces, & sa grosseur de six lignes.

La **RAVIOLE ROUGE** hâtive : diffère extrêmement peu de la précédente.

La **RAVIOLE SAUMONÉE**. La couleur de sa chair se rapproche de celle de la chair du saumon; elle est fort estimée aujourd'hui à Paris.

La **RAVIOLE BLANCHE** : sa chair passe pour plus dure & plus fibreuse que celle des précédentes.

Les secondes, que les maraichers de Paris appellent *petits radis*, offrent pour principales sous-variétés.

Le **RADIS BLANC**. Il parvient rarement à plus d'un pouce de diamètre. On ne l'estime que lorsqu'il n'a que la moitié de cette grosseur.

Le **RADIS ROUGE**. Il y en a de *rouge-foncé*, de *rouge-pâle*, de *violet-foncé*, de *rouge* en dedans.

Le **RADIS SAUMONÉ** : ainsi que la ravigole du même nom, il est très-recherché sur les bonnes tables de Paris.

Le **RADIS ALONGÉ BLANC** : fait le passage entre les ravigoles & les radis par sa forme, & entre les radis & les Raiforts par sa grosseur, qui est souvent de plus d'un pouce. C'est en automne qu'il se sème de préférence.

Les troisièmes, généralement appelées *Raiforts*, ne présentent que trois sous-variétés bien distinctes.

Le **GROS RAIFORT NOIR** : sa longueur est quelquefois d'un pied, sa grosseur de quatre à cinq pouces, mais ordinairement seulement de la moitié. Il est d'un noir plus ou moins foncé à l'extérieur; sa chair est dure, cassante, très-piquante : c'est en automne & en hiver qu'il se mange.

Le **PETIT RAIFORT GRIS** : moins gros & moins noir que le précédent, passe pour plus délicat.

Le **GROS RAIFORT BLANC** ou *radis d'Augsbourg* : ressemble au premier pour la forme & la grosseur, mais il est blanc à l'extérieur.

En coupant la racine d'une de ces variétés, grosse ou petite, on reconnoît qu'elle est composée d'une enveloppe épaisse, susceptible d'être facilement séparée en une seule pièce, plus solide & plus piquante que la chair. Arrivée à toute sa grosseur, cette chair devient dure, filandreuse, ensuite spongieuse & enfin creuse; alors elle n'est plus mangeable. Une température sèche & chaude, accélérant leur montée en graine, est le plus souvent la cause de cette altération.

On sème les Raiforts, ravigoles & radis l'hiver, sur des couches à châlis ou à cloche; pendant la

première partie du printemps, sur couche nue; pendant la seconde partie du printemps, au midi & au levant, & pendant l'été à l'exposition du nord, & tous les quinze jours. Les Raiforts proprement dits se mangent en automne, ne se sèment qu'au milieu de l'été, en pleine terre & à toutes les expositions.

Des arrosemens abondans en tout temps, & principalement pendant les chaleurs, sont indispensables pour adoucir & attendrir les Raiforts, ravigoles & radis, ainsi que pour les empêcher de devenir creux & de monter en graine. C'est parce qu'on ne les ménage pas dans les jardins des maraichers, qu'ils y offrent constamment ces deux qualités.

Comme toutes les plantes à racines charnues, les Raiforts prospèrent mieux dans une terre profonde, légère & fraîche, que dans toute autre. Elle ne doit pas être fumée avec du fumier frais, parce qu'ils en prennent très-facilement le goût, comme ne le savent que trop ceux qui ont habité Paris. C'est du terreau bien consommé qui doit le remplacer, si des engrais sont nécessaires.

On ne peut garder plus d'un jour, sans qu'ils s'altèrent, les Raiforts, ravigoles & radis; mais les Raiforts peuvent se conserver plusieurs mois dans un endroit frais. Généralement on arrache ces derniers aux approches des gelées, pour les déposer dans du sable, dans une serre à légume, un cellier, une cave, &c.

On met de côté quelques-uns des plus beaux pieds de Raifort pour porter graines. Ils se replantent au printemps dans un lieu abrité, & dans le voisinage de la maison, afin que les oiseaux, qui sont friands de leur graine, soient plus facilement écartés. C'est des premiers semis en pleine terre des autres variétés, semis dont on conserve un certain nombre de pieds, qu'on retire la graine nécessaire à la reproduction. Il ne faut la recueillir que lorsque les siliques sont complètement blanches. Elle se conserve mieux qu'autrement dans ces siliques laissées sur les tiges & suspendues au grenier; mais, malgré cette précaution, il ne faut pas en semer de plus de deux ans.

Toutes les variétés de Raifort passent pour apéritives & antiscorbutiques au premier degré. Les estomacs foibles les digèrent cependant avec beaucoup de difficulté, & même point du tout. Leurs feuilles sont très-bonnes en salade & cuites avec des viandes; mais on ne les emploie en France qu'à la nourriture des vaches & des cochons.

En Chine, on retire de l'huile de la graine d'une variété de Raifort; mais je ne crois pas, malgré l'autorité de la Société patriotique de Milan, qu'il soit avantageux d'en cultiver en France pour cet objet, attendu que toutes donnent fort peu de graines, comparativement au colza, à la navette, à la moutarde, &c., & que cette graine est beau-

coup plus coûteuse à extraire de ses filiques que celle des plantes que je viens de citer.

Le gros Raifort noir pourroit être cultivé en place de la rave, pour servir de pâture aux bestiaux pendant l'hiver, & pour améliorer le sol par ses débris. (*Bosc.*)

RAIFORT SAUVAGE. C'est le CRANSON. *Voyez* ce mot.

RAINQUIN : synonyme d'ANTENOIS. *Voyez* ce mot & ceux BÊTES A LAINE, BREBIS, MOUTON, BELIER, MERINOS.

RAIPONCE : espèce de campanule dont la racine se mange en salade, & qu'on cultive à cet effet. *Voyez* CAMPANULE.

La mâche porte aussi ce nom dans quelques lieux. *Voyez* MACHE. (*Bosc.*)

RAISIN : fruit de la VIGNE. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

Le principal emploi des Raisins est la fabrication du VIN. *Voyez* ce mot.

Ses emplois secondaires sont d'être mangé, de servir à faire du RAISINÉ & du SIROP. *Voyez* ces deux derniers mots.

Ici je ne traiterai donc des Raisins que comme fruit susceptible d'être mangé.

On mange les Raisins frais & secs.

Les Raisins frais se mangent aussitôt qu'on les a cueillis, ou ils se conservent pour être mangés pendant l'hiver.

Tous les Raisins ne sont pas également bons à manger; les uns sont âpres, les autres acides, les autres sans goût. On doit donc faire un choix dans chaque pays. Quoique le chasselas soit généralement regardé, & avec raison, comme la variété la plus propre à être mangée, je crois devoir donner ici la liste de celles cultivées à la pépinière du Luxembourg, & étudiées par moi, qui m'ont paru, dans cette pépinière, propres à entrer en concurrence avec lui sous ce rapport.

J'observerai cependant que la chaleur du soleil développant une saveur sucrée dans les Raisins, beaucoup de variétés, cultivées dans le midi de la France, peuvent ne m'avoir pas paru bonnes dans le climat de Paris, & que d'ailleurs je n'ai pas goûté de toutes celles qui se trouvent dans cette pépinière, beaucoup n'y ayant pas encore donné de fruit.

Raisins muscats.

Muscad d'Alexandrie.

— d'Espagne.

— blanc, du Pô.

— blanc, de Seine & Marne.

— blanc, ou chasselas musqué, Jura.

— rouge, Seine & Marne.

— rouge, Loir & Cher.

— noir, Pô.

— noir, Jura. Précoce.

Cari, Pô.

Caillabas, Hautes-Pyrénées. Précoce.

Muscadelle, Lot.

Malvoisie blanche, Pô.

— rouge, Pô.

Panse musquée, Bouches du Rhône.

Chasselas.

Chasselas doré ou de Fontainebleau.

— commun.

— rouge.

— violet, Pô.

— gros blanc, Moselle.

Raisins rouges.

Berardi grand, Vaucluse.

Bordelais, Mayenne.

Dolceto, Pô.

Connoise, Drôme.

Épicer, petite espèce, Vienne.

Espar, Hérault.

Luisant vert, Doubs.

Mauzac noir, Lot.

Madeleine, précoce.

Morillon, Jura. Précoce.

— Doubs. Précoce.

Perlofette, Drôme.

Pied-de-perdrix, Hautes-Pyrénées.

Pineau, Côte-d'Or.

Plant sauvage, Vaucluse.

Pineau noir, Côte-d'Or.

— noir, Yonne.

— noir, Doubs.

Trouffeu, Jura.

Raisins blancs.

Amadon, Charente-Inférieure.

Bonblanc, Doubs.

Blanc doux, Landes.

Blanquette, Lot & Garonne.

Bomboulouque, Vaucluse.

Boutigue, Tarn.

Concassé, Pyrénées-Orientales.

Brounesque, Aude.

Doucet, Lot & Garonne.

Fié jaune, Vienne.

— vert, *idem.*

Folle blanche, Charente-Inférieure.

Guilandoux, Lot & Garonne.

Guillin, Charente-Inférieure.

Maurelot, Tarn.

Mauzac, Tarn.

Picardan, Hérault.

Pied sain, Mayenne.

Pincadrille, Aude.

Pineau blanc, Côte-d'Or.

Raisin de crapaud, Lot.

— d'Espagne, Maine & Loire.

Rivesalte, Charente.
 Saint-Rabier, *idem*.
 Roux ergot blanc, Gard.
 Sauvignon, Hautes-Pyrénées.
 Sparfe menu, Vaucluse.
 Trifot blanc, Doubs.
 Variété blanche, Bas-Rhin.
 Uliade blanche, Hérault.

Raisins violets ou gris.

Blanquette violette, Pyrénées-Orientales.
 Gentil brun, Bas-Rhin.
 Pineau gris, Côte-d'Or.
 Cruchon, Landes.
 Fié bon à manger, Vienne.

Plus le Raisin est avancé dans sa maturité, & plus il est mangeable. Pour être excellent, il faut qu'il ait dépassé cette maturité, parce que le principe muqueux continue à se changer en sucre, jusqu'à ce que le grain soit desséché ou pourri : ce sont donc toujours les plus mûrs qu'il faut préférer pour manger.

Dans beaucoup de lieux des parties septentrionales de la France, on enlève les feuilles de la vigne qui sont autour des grappes, pour que ces dernières, étant frappées des rayons du soleil, se colorent & mûrissent plus tôt. Cette pratique remplit ce but, lorsqu'on n'ôte que quelques feuilles; mais quand on en enlève beaucoup, encore plus quand on les enlève presque toutes, les grains diminuent de grosseur & de saveur, parce qu'il n'y entre presque plus de sève, & que le sucre cesse de s'y former. Voyez FEUILLE.

Le Raisin cueilli de la veille est meilleur que celui mangé au pied de la vigne, parce qu'il a perdu un peu de la surabondance de son eau de végétation, & que le sucre s'y est développé.

C'est principalement pendant la plus grande chaleur du jour qu'il convient de cueillir le Raisin qu'on doit manger le lendemain, & ce, encore, par la raison que je viens d'indiquer.

Dans le nord de la France, les Raisins ne parviennent pas toujours facilement à une maturité complète; on les laisse sur pied jusqu'aux approches des gelées; & pour empêcher les oiseaux de les manger, on enveloppe chaque grappe dans un sac de papier ou de crin : ceux de crin valent mieux, parce qu'ils ne craignent point la pluie, laissent passer l'air & durent fort long-temps. Leur mise en sac nuit toujours à leur saveur & à leur coloration. Je préfère en conséquence des épouvantails, dont le plus simple & le plus efficace sont des ficelles tendues horizontalement, & portant, de distance en distance, des plumes d'aile de volaille de différentes couleurs, plumes que le vent fait tourner continuellement, & font croire être un piège.

Comme les précautions à prendre pour cueillir & manger les Raisins pendant l'automne sont fort

simples & connues de tout le monde, je passe aux moyens de les conserver frais pendant une partie de l'hiver, & même du printemps.

Après les gelées, le Raisin perd une partie de sa saveur & ne se conserve plus. C'est donc avant leur arrivée qu'il faut le cueillir.

La cueillette des Raisins doit se faire, autant que possible, par un temps sec & chaud. On coupera les grappes le plus près possible du sarment, soit avec une serpette, soit avec des ciseaux, & on les déposera, avec toute la précaution possible, dans un panier plat à anses hautes, assez grand pour qu'il mérite un voyage à la maison, car rien n'altère plus les grains que de les changer plusieurs fois de suite de panier.

Quelques personnes, en cueillant les Raisins, les posent directement sur des claies garnies de paille, claies qu'elles portent au fruitier, après les avoir laissées au grand air, à l'abri du soleil & de la pluie, pendant un ou deux jours, pour qu'ils perdent leur surabondance d'eau de végétation.

La paille est préférable à la moufle, parce qu'elle absorbe moins l'humidité & qu'elle est un mauvais conducteur de la chaleur.

Si on ne veut conserver les Raisins qu'un à deux mois après la récolte, on pourra se contenter de les poser, dans le fruitier, sur des planches garnies de paille longue, ayant soin de les retourner deux fois par semaine dans les premiers temps, & une fois ensuite. En les retournant, on aura soin de les changer de place, d'enlever tous les grains gâtés.

Il est toujours préférable d'avoir un fruitier consacré exclusivement au Raisin, car l'excès d'humidité & l'odeur que donnent les autres fruits ne sont point favorables à sa bonne conservation.

La fenêtre du fruitier sera tenue ouverte chaque jour pendant quelques heures dans les premiers temps, ensuite une fois par semaine, s'il ne gèle pas; car un air renouvelé est fort utile, soit pour empêcher la pourriture des grains, soit pour empêcher l'altération de leur saveur.

On changera la paille dès qu'on s'apercevra qu'elle sera devenue trop humide, qu'elle commencera à prendre une mauvaise odeur, & surtout à se moisir.

Mettre peu de grappes de Raisin dans un grand appartement est favorable à leur conservation; mais l'évaporation y étant trop considérable, les grains se rident d'abord avec excès, & finissent par se dessécher. Le talent est de faire en sorte qu'elles s'altèrent le moins possible, & on y parvient en balançant tellement la chaleur & la sécheresse, le froid & l'humidité dans le fruitier, que ces circonstances s'y trouvent toujours dans l'état moyen.

Quelques personnes ferment avec de la cire d'Espagne ou du goudron le bout coupé de la grappe; mais quoique cette opération doive nécessairement retarder un peu l'évaporation de la sève

féve, l'expérience prouve qu'elle est plus embarrassante qu'utile.

La méthode la plus généralement suivie est celle de suspendre les grappes par le gros bout, soit seules, soit deux à deux, avec des fils, à des baguettes ou à des cordes qui traversent le fruitier, à peu de distance du plafond. Pour plus de raffinement, quelquefois on les suspend par le petit bout, afin que les grains soient écartés les uns des autres par l'effet de leur propre poids. Par cette méthode on évite les effets de la compression des grains sur la paille, mais on accélère l'évaporation de leur suc, de sorte qu'il y a compensation entre les avantages & les inconvéniens.

Les vigneronns sont généralement dans l'usage de couper quelques sarmens biens garnis de grappes, & de les suspendre dans leur demeure pour manger plus tard ces Raisins; mais la forte évaporation qui a lieu par les feuilles & par les tiges occasionne la prompte dessiccation des grappes, dont les grains ne sont plus reconnoissables au bout de huit jours.

Dans le midi de la France, ce sont des variétés de Raisin à gros grains, dont la peau est très-épaisse, telles que la panse, le moutardier, &c. qu'on conserve le plus généralement. Ils restent frais, dit-on, tout l'hiver & une partie du printemps. Aux environs de Paris, c'est presque exclusivement le chasselas. Il est à observer que les Raisins très-acides augmentent d'acidité dans ces cas, & deviennent quelquefois peu mangeables, par la perte d'une partie de leur eau de végétation; de sorte que ce ne sont que ceux qui sont doux qu'on doit tenter de conserver ainsi.

Excepté à Paris & dans quelques autres grandes villes, les Raisins conservés en état frais sont consommés par ceux qui les ont cultivés; ils ne peuvent, à raison de la difficulté de leur transport, devenir un article de commerce de quelque importance. C'est donc à les bien dessécher que doivent tendre ceux qui veulent exporter au loin les produits de leur récolte.

Ce n'est pas seulement pour les desserts d'hiver qu'on doit provoquer la dessiccation des Raisins dans les parties méridionales de la France, mais pour la fabrication du vin & du vinaigre dans le nord, pour l'usage des liquoristes & des confiseurs. Si les brasseurs en mettoient une certaine quantité dans leurs cuves, la bière seroit beaucoup plus spiritueuse. M. Puymaurin a vu fabriquer à Londres, par leur moyen, avec de la drèche, un vin qu'il a trouvé fort agréable, & sa déclaration doit faire autorité.

De l'observation faite plus haut, que les Raisins acides sont peu mangeables étant à demi desséchés, on doit conclure qu'ils sont immangeables quand ils le sont tout-à-fait; aussi ne peut-on pas en dessécher avec profit dans le Nord. Ce sont exclusivement ceux où domine le principe sucré qu'on doit

employer à la dessiccation, & il ne s'en trouve de tels que dans les pays chauds.

Les Anciens ont connu les avantages de faire dessécher les Raisins pour les conserver, & encore aujourd'hui on en dessèche d'immenses quantités dans tout le midi de l'Europe, en Turquie, en Perse, en Egypte & sur la côte de Barbarie.

Dans beaucoup de ménages du midi & même de l'orient de la France, on prépare des Raisins secs pour l'usage de la famille: là, on se contente d'exposer sur des claies, au soleil, les variétés reconnues les plus propres à cet objet, en les retournant plusieurs fois dans le courant de la journée, & en les rentrant le soir; quelquefois même on les met quelques instans dans un four dont on vient de retirer le pain, pour accélérer leur dessiccation. Ces sortes de Raisins, ou mieux les Raisins ainsi desséchés, se reconnoissent à leurs grains ridés, cassans & acides.

Les lieux où l'on s'occupe, en France, de la dessiccation des Raisins pour les mettre dans le commerce, ne sont pas très-multipliés: celui où on les prépare le mieux est Roquevaire, entre Aix & Toulon. Indiquer les procédés qu'on y suit, suffira pour guider en tout pays dans la dessiccation des Raisins secs proprement dits, autrement appelés Raisins de caisse.

On ne fait sécher que des Raisins blancs. La variété la plus propre à la dessiccation est la PANSE, Raisin à grain ovale, de quatre à six lignes de diamètre, dont la pulpe est épaisse. Après elle viennent le verdal, l'arraignan, le gros sicilien blanc, que je ne connois pas. La panse musquée, que son nom caractérise assez, est aussi employée, mais peu.

Une parfaite maturité est la condition préparatoire la plus essentielle pour avoir de bons Raisins secs, & c'est à sa position abritée que le village de Roquevaire doit ses avantages à cet égard, avantages dont on croit accélérer la jouissance en effeuillant les vignes.

Arrivés au degré convenable de maturité, ces Raisins sont cueillis, débarrassés des grains gâtés qui s'y trouvent, & plongés, l'un après l'autre, dans une lessive bouillante, jusqu'à ce que leurs grains commencent à se rider, ce qui a lieu en peu d'instans.

La lessive se prépare avec des cendres communes, & doit être portée & entretenue entre douze & quinze degrés de l'aréomètre de Beaumé.

On n'a pas encore cherché à reconnoître, par des expériences rigoureuses, quelle est l'influence de l'alcali & de la chaleur de l'eau dans cette opération. Il est très-probable que l'alcali neutralisé le peu d'acidité qui se trouve encore dans la peau du grain, exalte la saveur de toutes ses parties, & qu'un commencement de cuisson favorise l'action de cet alcali, ainsi que la dessiccation.

Dès que les grappes sont sorties de la lessive, elles se placent sur un plan incliné pour qu'elles s'y égouttent. Ce plan incliné, qui peut être aussi bien

& plus économique que nulle autre chose, une simple planche polie, déverse le superflu de la lessive absorbée par les grappes, dans un vase d'où elle est reportée dans la chaudière.

Après qu'elles ont été bien égouttées, les grappes se placent sur des claies ou des assemblages de roseaux d'environ cinq pieds de long sur deux de large, & on les expose au soleil depuis le matin jusqu'au soir. A la nuit, on les rentre à la maison ou sous des hangars. Dix jours suffisent pour les amener à point, quand le ciel est constamment beau, mais les pluies prolongent ce temps. Il est même des années où l'automne est pluvieux, au point de s'opposer entièrement à la dessiccation. On ne dit point qu'on supplée, dans ce cas, à l'action du soleil par des étuves, ce qui seroit cependant peu coûteux & certain.

Les Raisins secs sont une branche importante de commerce pour la Calabre. La variété qu'on préfère dans ce pays pour la dessiccation est le *zibillo*: elle est blanche, ovale, de près d'un pouce de diamètre: sa peau est dure.

Les grappes sont cueillies très-mûres, mondées de leurs grains gâtés ou encore verts: on les réunit ensuite en les attachant par le petit bout avec des ficelles par liasses de douze à quinze livres, qu'on suspend à des perches horizontales, élevées d'environ quatre pieds au-dessus du sol.

Ensuite on met une partie de chaux vive avec quatre parties de cendres de bois, & on y ajoute la quantité d'eau que l'expérience indique être convenable; on agite le tout; on décante l'eau lorsqu'elle s'est éclaircie par le repos, & on la fait bouillir dans un chaudron: l'eau étant bouillante, on y plonge les liasses les unes après les autres pendant deux ou trois secondes seulement, & on les remet sur les perches, où, en les retournant souvent, les grappes se dessèchent en moins de quinze jours de beau temps: on les met à l'abri pendant les jours de pluie & pendant les nuits froides.

Trois cents livres de Raisins préparés de cette manière produisent cent livres de Raisins secs.

On dessèche aussi des Raisins muscats, mais ils sont inférieurs aux *zibillo*.

Aux îles de Lipari, on suit, pour dessécher les Raisins, le même procédé qu'en Calabre, & ceux qui en sortent sont de qualité supérieure. Il y en a de blancs & de rouges.

L'Espagne fournit des Raisins secs qui seroient excellents si on apportoit plus de soins dans leur fabrication & dans leur encaissement.

Les meilleurs Raisins secs sont ceux de Damas: ils ont une très belle couleur & un très-bon goût, & presque point de pepins. Les uns sont en grappes, les autres en grains: on peut les conserver deux ans. Il en vient encore de la même ville, dont les grains sont très-petits & sans pepins: ils sont encore plus exquis que les autres.

Je n'ai plus à parler que des Raisins de Corinthe, dont on fait un fréquent usage en médecine & dans la cuisine, surtout en Angleterre. C'est dans les îles de Lipari & de Zante qu'on les prépare: ceux de la dernière de ces îles sont beaucoup mieux soignés; aussi se vendent-ils plus cher. Ils sont égrappés, petits, noirâtres & acides; leur parfum tient du muscat & de la violette; ils ont des pepins: ainsi ils ne sont pas préparés avec les Raisins qui portent ce nom en France. On peut les conserver deux & même trois ans, quand les barriques qui les contiennent sont bien conditionnées. (*Bosc.*)

RAISIN D'AMÉRIQUE: nom vulgaire de *PHYTOLACA DECANDRE*. Voyez ce mot.

RAISIN DES BOIS. C'est le fruit de l'*AIRELLE MYRTILE*. Voyez ce mot.

RAISIN DE MER. Voyez *UVETTE*.

RAISIN DE MER GRIMPANT. Voyez *ANABASE*.

RAISIN D'OURS: nom vulgaire de l'*ARBOUSIER TRAINANT*.

RAISIN DE RENARD. On donne ce nom à la *PARISSETTE*. Voyez ce mot.

RAISINÉ: suc de raisin évaporé jusqu'à consistance d'extrait, soit seul, soit mélangé avec d'autres fruits. Voyez *EXTRAIT & CONFITURE* dans le *Dictionnaire d'Economie domestique*.

Ainsi, il y a des Raisinés simples & des Raisinés composés.

Les Anciens ont connu le Raisiné. Les peuples du Midi en font encore le plus grand cas. On en fabrique en France dans tous les pays de vignobles; mais combien sa consommation est inférieure à ce qu'elle devrait être dans nos campagnes!

On ne peut trouver une confiture plus saine, plus susceptible de se conserver, plus appropriée à la fortune des cultivateurs que le Raisiné. Toutes les mères de famille devraient en avoir en provision pour l'usage de leurs enfans, de leurs malades, surtout pendant les chaleurs de l'été, époque où les fièvres se développent, où les maladies putrides sont à craindre.

Toutes sortes de raisins peuvent être employées à la confection du Raisiné; mais en chaque pays il est bon de choisir.

Dans le midi de la France, les variétés trop sucrées donnent un Raisiné trop doux, auquel beaucoup de personnes répugnent. Il faut donc préférer celles qui le sont le moins, ou cueillir les premières avant leur maturité.

Dans le nord, c'est tout le contraire; les variétés sucrées sont préférables, & il faut les cueillir dans leur plus grande maturité possible.

C'est parce qu'on ne sait pas partout éviter ces deux extrêmes, que le Raisiné de Bourgogne, qui est intermédiaire, & par conséquent au point convenable, est le plus recherché. Le pineau est la variété avec laquelle il se confectionne.

La manière la plus défectueuse de fabriquer le Raisiné est celle qu'on suit le plus généralement:

elle consiste à prendre dans la cuve, ou sous la rigole du pressoir, la quantité de moût qu'on desire, & de le faire évaporer dans des chaudrons. On doit préjuger, en effet, que ce moût, résultat de beaucoup de variétés de raisins, dans lequel se trouve le suc des grains pourris, des grains verts, de la grappe même, qui peut déjà avoir éprouvé un commencement de fermentation, ne doit pas fournir un Raisiné aussi parfait qu'il est possible de l'obtenir par un choix approprié.

Quelques personnes qui sentent les inconvénients de cette pratique, & qui veulent cependant économiser, en préfèrent une qui ne vaudrait pas mieux; elles égrappent le raisin, & mettent les grains entiers dans le chaudron; mais le moût réagit sur la peau, réagit sur les pépins, & le Raisiné qui en provient est acerbé. Ajoutez qu'il est difficile de l'empêcher de prendre le goût de brûlé.

Le véritable moyen de faire un Raisiné aussi parfait que possible, est de choisir la variété reconnue comme préférable, & elle doit être rarement la même dans les vignobles éloignés, un peu avant sa maturité dans le midi, & lorsqu'elle est mûre avec excès dans le nord; de la laisser deux ou trois jours étendue sur des planches ou sur de la paille, d'en enlever tous les grains pourris un à un, d'en exprimer le suc, soit à la main, soit au foulage, soit à la presse, de passer le jus à travers une étoffe claire, & de le mettre de suite évaporer.

Les chaudrons qu'on emploie le plus généralement pour évaporer le moût du raisin sont trop profonds & pas assez larges. Il faut leur substituer des bassines de cuivre rouge bien étamées, comme étant moins susceptibles d'être attaquées par l'acide libre du moût, & comme offrant une plus grande surface à l'évaporation.

Ordinairement on procède en deux temps à l'évaporation. Par exemple, si on a cinquante livres de moût à évaporer, on n'en met d'abord que la moitié dans la bassine, & lorsque le bouillon est en train, on l'abaisse à diverses reprises en y introduisant le reste. On écume selon le besoin, & on passe lorsqu'il ne se forme plus d'écume. Après quoi on remet le moût sur le feu & on continue l'évaporation, en remuant sans discontinuer avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance convenable, ce qu'on reconnoît en en versant une cuillerée sur une assiette.

La conduite du feu dans l'opération de la fabrication du Raisiné est très-importante. Il ne faut pas qu'il soit trop foible; il ne faut pas qu'il soit trop fort.

On doit craindre surtout le brûlé.

L'expérience seule peut guider convenablement dans ce cas.

Si le Raisiné n'est pas assez cuit, il ne se conserve pas; s'il est trop cuit, il est moins agréable.

Les Raisinés doux du midi se conservent moins

bien que les Raisinés acides du nord. On peut retarder leur altération en les faisant cuire de nouveau au printemps.

Jamais on ne doit laisser refroidir le Raisiné dans les vases de cuivre, à raison du danger; ainsi, dès qu'il est jugé suffisamment cuit, on le retire de la bassine pour le mettre dans des vases de terre non vernissés.

Après qu'il est refroidi, on couvre les pots de Raisiné d'une feuille de papier & d'un parchemin, puis on les dépose dans un lieu sec à l'abri de la lumière.

Dans le midi de la France, on prépare le plus généralement le Raisiné uniquement avec le moût de raisin. Celui de Montpellier, dans lequel la variété de raisin appelée *aspirant* entre de préférence, est un des plus réputés. On l'aromatise avec des écorces de citron ou de cédrat, soit râpées, soit simplement divisées en lanières.

Les fruits qu'on veut introduire dans le Raisiné, si ce sont des poires ou des pommes, seront pelés & coupés en quartiers; si ce sont des prunes ou des raisins, ils seront entiers ou privés de leur noyau, de leurs pépins. Ils se mettent dans la bassine après que le moût a été complètement écumé. Il faut remuer encore plus que lorsqu'on fait du Raisiné simple, mais plus doucement, pour que les morceaux ne se déforment pas. Au reste, cette dernière circonstance dépend du goût du fabricant ou du consommateur, car il y en a qui préfèrent qu'il soit en marmelade complète.

Quand on a été forcé de cuire les fruits à part & de les réduire en état de pulpe, on ne les introduit dans le moût que lorsqu'il est aux trois quarts cuit.

L'opinion varie relativement à la question de savoir s'il est plus avantageux de mettre dans le Raisiné les fruits en quartiers, ou après les avoir fait cuire & écraser. Je ne prendrai pas parti dans cette querelle, car j'ai mangé d'excellents Raisinés préparés de l'une & de l'autre manière.

Dans le nord, la fabrication du Raisiné doit être légèrement modifiée, à raison du peu de maturité que les raisins y acquièrent, & de ce qu'ils contiennent peu de sucre & beaucoup de tartre.

Ainsi, quand le moût est réduit aux deux tiers, on l'ôte de la bassine pour le disséminer dans des terrines fort évafées, & le déposer pendant deux fois vingt-quatre heures dans une cave ou un cellier. Il se forme sur ce moût une croûte de tartre qu'on enlève avec une écumoire, & ensuite on achève les opérations comme il a été dit plus haut.

Si l'année a été peu favorable à la maturité du raisin, cette soustraction de tartre ne suffit pas. Il faut employer, à la même époque de l'évaporation, de la craie en poudre, projetée par petites parties dans le moût, en remuant continuellement jusqu'à ce que son acidité ait disparu, ce qu'on juge au goût. On laisse reposer pendant vingt-

quatre heures : le tartrite de chaux qui s'est formé, & qui est insoluble, se dépose, & on en sépare le moût par la décantation. La petite quantité qui reste dans le moût ne doit pas arrêter.

Les Raisinés du nord doivent être plus cuits que ceux du midi, à raison de la moins grande quantité de matière sucrée qu'ils renferment.

Mettre du sucre, de la cassonade, de la marmelade, du miel même dans le Raisiné pour l'adoucir, n'est jamais économique. Les personnes qui veulent absolument en avoir de leur fabrique sont les seules à qui cela soit permis.

Courtenai est le village de la basse Bourgogne (département de l'Yonne) où on fait le plus de Raisiné, & où on le fait le mieux.

Dans le midi on préfère introduire dans le Raisiné des fruits acides pour lui donner une saveur relevée ; dans le nord, au contraire, il faut choisir ceux qui sont les plus sucrés. La poire de messire-jean est celle qui possède le plus cette qualité ; aussi est-ce celle qu'on y consacre généralement ; après elle vient celle de martin-sec. Les rousselets y font fort bien. Rarement les pommes sont employées. J'ai mangé du Raisiné au melon qui étoit excellent.

Quelquefois, après que le Raisiné est convenablement cuit, on le met sur des assiettes, dans un four dont on a ôté le pain, & où il achève de prendre une consistance propre à le disposer en disques ou en parallépipèdes solides. Ces disques ou parallépipèdes se remettent une seconde fois dans le même four sur des planches recouvertes de feuilles de papier, après quoi on peut les conserver dans une armoire ou autre lieu sec, enveloppés d'un simple papier.

Quelque bon marché que soit le Raisiné, on le falsifie à Paris, en y mêlant tous les fruits secs altérés qui ne sont pas de vente, comme raisins, figues, pruneaux, poires tapées, en y ajoutant du mauvais miel, de la mauvaise mélasse, & en faisant recuire le tout.

Les Raisinés de l'année précédente peuvent être rajeunis, en les mêlant avec du nouveau moût & en les faisant cuire de nouveau ; mais s'ils ont fermenté, s'ils sont moisissés, il faut les jeter. Tous les moyens indiqués pour les rétablir ne sont que des palliatifs coûteux.

Dans les pays à cidre & à poiré, on fabrique aussi des Raisinés avec le moût de ces fruits, préalablement clarifié, au moyen du repos & des blancs d'œufs, par le dépôt de la fécule qu'il contient toujours. On les appelle *pommée* ou *poirée*. On y ajoute souvent du sucre ou du miel. Tantôt ils sont simples, tantôt on y ajoute des poires, qu'on fait cuire le plus généralement & réduire en pulpe avant de les introduire dans le moût.

Il est des espèces de marmelades faites avec des prunes, des abricots, des cerises, &c. qui portent aussi, mais à tort, le nom de Raisiné. (*Bosc.*)

RAISINIER. *Coccoloba*.

Genre de plantes de l'ostandrie trigynie & de la famille des *Polygonées*, dans lequel se rangent dix-sept espèces, dont sept se cultivent dans nos écoles de botanique. Il se trouve figuré pl. 316 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le RAISINIER à grappes.
Coccoloba uvifera. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
2. Le RAISINIER à larges feuilles.
Coccoloba latifolia. Lam. ♀ De l'Amérique méridionale.
3. Le RAISINIER pubescent.
Coccoloba pubescens. Linn. ♀ De la Martinique.
4. Le RAISINIER à feuilles variées.
Coccoloba diversifolia. Jacq. ♀ De Saint-Domingue.
5. Le RAISINIER jaunâtre.
Coccoloba flavescens. Jacq. ♀ De Saint-Domingue.
6. Le RAISINIER à écorce fine.
Coccoloba excoriacea. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
7. Le RAISINIER à fruits blancs.
Coccoloba nivea. Swartz. ♀ De Saint-Domingue.
8. Le RAISINIER ponctué.
Coccoloba punctata. Mill. ♀ De l'Amérique méridionale.
9. Le RAISINIER à feuilles membraneuses.
Coccoloba tenuifolia. Linn. ♀ De la Jamaïque.
10. Le RAISINIER des Barbades.
Coccoloba barbadosis. Linn. ♀ Des Barbades.
11. Le RAISINIER échancré.
Coccoloba emarginata. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
12. Le RAISINIER à feuilles obtuses.
Coccoloba obtusifolia. Jacq. ♀ De l'Amérique méridionale.
13. Le RAISINIER à petits épis.
Coccoloba microstachia. Willd. ♀ De l'Amérique méridionale.
14. Le RAISINIER à petites feuilles.
Coccoloba parvifolia. Lam. ♀ De l'Amérique méridionale.
15. Le RAISINIER sagitté.
Coccoloba sagittata. Lam. ♀ Du Pérou.
16. Le RAISINIER austral.
Coccoloba australis. Forst. ♀ Des îles de la mer du Sud.
17. Le RAISINIER à feuilles de laurier.
Coccoloba laurifolia. Jacq. ♀ De l'Amérique méridionale.

Culture.

Nous possédons dans nos écoles de botanique les

espèces n^{os}. 1, 2, 3, 4, 6, 7 & 17. Toutes demeurent la terre chaude pendant presque toute l'année, une terre consistante & peu d'arrosemens en hiver. Elles se multiplient de graines tirées de leur pays natal, de marcottes & de boutures.

Les graines se sèment dans des pots placés sur couche & sous châffis. Lorsque le plant qu'elles ont produit a acquis deux à trois pouces de haut, on le repique seul à seul dans d'autres pots qu'on remet sous châffis. L'automne suivant on les rentre dans la serre.

Les marcottes se font dans des cornets en l'air, & s'enracinent assez rapidement. Lorsqu'elles ont été séparées de leur mère, on les traite comme les vieux pieds.

Les boutures se placent dans des pots sur couche & sous châffis en avril, & le plus souvent réussissent. On les traite en automne comme les marcottes. (*Bosc.*)

RAJANE. *RAJANA.*

Genre de plantes de la diécie hexandrie & de la famille des *Asperges*, dans lequel se rangent dix espèces, dont une seule se cultive dans nos écoles de botanique. Il se voit figuré pl. 818 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RAJANE hastée.
Rajana hastata. Linn. h De Saint-Domingue.
2. La RAJANE lobée.
Rajana lobata. Lam. Du Pérou.
3. La RAJANE en cœur.
Rajana cordata. Linn. z De l'Amérique méridionale.
4. La RAJANE flexueuse.
Rajana flexuosa. Lam. Du Pérou.
5. La RAJANE ovale.
Rajana ovata. Swartz. h De Saint-Domingue.
6. La RAJANE à feuilles étroites.
Rajana angustifolia. Swartz. c Du Mexique.
7. La RAJANE quintefeuille.
Rajana quinquefolia. Linn. h De Saint-Domingue.
8. La RAJANE à cinq folioles.
Rajana quinata. Thunb. Du Japon.
9. La RAJANE à six folioles.
Rajana hexaphylla. Thunb. Du Japon.
10. La RAJANE mucronée.
Rajana mucronata. Willden. z De Saint-Domingue.

Culture.

La troisième se voit dans les serres du Muséum d'histoire naturelle de Paris, où sa culture consiste à lui donner de la nouvelle terre tous les deux ans en automne. Elle n'y produit pas de graines & s'y multiplie difficilement : elle demande beau-

coup de chaleur & des arrosemens abondans en été, époque où elle est en végétation.

Les graines de ces plants, lorsqu'on en envoie, doivent être semées, aussitôt leur arrivée, dans des terrines remplies de terre à demi consistante, terrines qu'on place au printemps suivant sur une couche à châffis. Le plant levé & parvenu à un pouce ou deux de hauteur, se repique seul à seul dans d'autres pots qu'on remet sur couche & qu'on rentre dans la serre aux approches de l'hiver. Il se traite ensuite comme les vieux pieds. (*Bosc.*)

RAJEUNISSEMENT. Les arbres en général, & particulièrement les arbres fruitiers, sont dans le cas, lorsqu'ils sont parvenus à un certain âge, de ne plus pousser avec la même vigueur, de ne plus donner que de petits fruits, parce que la sève ne monte plus avec la même abondance à l'extrémité de leurs rameaux ; or, il est d'expérience que lorsqu'on coupe un arbre, il repousse des jets qui, étant réduits dès l'automne suivant, ou à un petit nombre, ou à un seul, raniment, à raison de la largeur de leurs vaisseaux & de la direction perpendiculaire de leurs rameaux, de la grandeur de leurs feuilles, la force de végétation des racines, qui ensuite réagissent de la même manière sur les branches.

C'est d'après ce principe qu'est fondée l'opération appelée du Rajeunissement, & qui ne consiste qu'à couper les principales branches d'un arbre à un pied ou deux de leur insertion sur le tronc.

Il est des cas où on est forcé de rajeunir des arbres dans la force de l'âge, & même fort jeunes ; c'est lorsqu'ils ont eu leurs branches gelées, ou mutilées par la grêle.

L'hiver est la saison où on exécute cette opération : il faut la faire en prenant les précautions convenables, soit avec une serpe, soit avec une scie, & recouvrir les plaies avec de l'onguent de Saint-Fiacre, ou tout autre engluement. Entre les deux sèves de l'année suivante, on enlèvera les pousses les plus foibles & les plus mal placées, en en laissant au moins deux, & au plus six sur chaque tronçon, selon sa grosseur : après quoi l'arbre ne demandera plus d'autres soins que ceux donnés à ses voisins.

Toujours il sera utile de labourer le pied de l'arbre rajeuni dans un rayon égal à l'étendue des branches qu'on aura coupées, & d'améliorer le sol par des engrais.

Un arbre rajeuni ne porte des fruits qu'au bout de deux ou trois ans, & encore ces fruits sont-ils en petit nombre ; mais ils sont plus gros qu'ils l'étoient auparavant, & ils s'accroissent en nombre chacune des années suivantes.

La mort anticipée de l'arbre est souvent la suite de la tentative de son Rajeunissement ; mais par-là on perd peu, puisque cet accident est la

preuve qu'il n'eût vécu qu'un ou deux ans de plus.

Certains arbres se prêtent mieux au Rajeunissement que certains autres, & ce ne sont pas toujours ceux qui souffrent le plus difficilement la taille; ainsi on rajeunit presque toujours avec succès le NOYER, le CHATAIGNER, le CERISIER, le PRUNIER, & on ne réussit pas toujours sur le POIRIER, le POMMIER, le PÊCHER & l'ABRICOTIER. Voyez ces mots dans le Dictionnaire des Arbres & Arbustes.

L'étêtement des arbres forestiers & la coupe des bois sont de véritables Rajeunissements. Voyez TETARD & FORÊT. (Bosc.)

RAME: branche d'arbre qui sert, après l'avoir fichée en terre, à soutenir les pois, les haricots & autres plantes grimpantes, afin qu'elles puissent se développer en liberté, & jouir de toutes les influences de la lumière & de l'air.

Comme les Rames sont généralement de jeunes branches, elles pourrissent rapidement; aussi peut-on rarement se servir des mêmes plus de deux ans de suite. Il est des lieux garnis de bois où elles coûtent peu, mais il en est d'autres où elles sont fort rares.

Tous les arbres peuvent fournir des Rames, mais plus appropriées les unes que les autres à leur objet. Les meilleures sont sans contredit celles provenant des pousses d'ormes de l'année précédente, à raison de ce que leurs branches secondaires sont alternativement placées sur les deux côtés opposés; aussi ne puis-je trop inviter les propriétaires de réserver quelques pieds de vieux ormes, coupés rez terre, pour leur en fournir annuellement. Après les avoir employées une fois, on les fera servir à chauffer le four, car elles pourrissent plus rapidement que celles formées des rameaux plus âgés.

Les Rames doivent être fichées fortement en terre, & à cet effet aiguillées par leur gros bout, car le vent a beaucoup de prise contre elles lorsqu'elles sont garnies. Il est des jardiniers qui les inclinent du côté de la planche pour rendre plus praticables les sentiers. Je les blâme, parce que cette inclination fait que les rangs intérieurs sont étouffés; d'autres, au contraire, les inclinent en dehors, en laissant le sentier plus large que de coutume. Je les blâme encore, parce qu'ils font perdre du terrain inutilement; je crois donc qu'il faut les placer perpendiculairement, & si ce sont des rameaux d'orme, leur largeur sera dirigée du midi au nord, afin de permettre aux rayons du soleil de pénétrer entr'elles.

J'ai vu presque toujours employer des Rames trop courtes, ce qui nuisoit beaucoup à la production du fruit. Voyez POIS.

Dans beaucoup de lieux on préfère, comme plus durables, les échelas aux Rames pour les haricots: cependant, quoiqu'ils remplissent bien leur

objet, ils ne satisfont pas aussi bien que les Rames à toutes les données désirables. (Bosc.)

RAMEAU. Ce mot n'a pas partout la même expression; tantôt c'est simplement une BRANCHE (voyez ce mot), tantôt c'est une branche moyenne, tantôt une petite-branche garnie de ses feuilles.

RAMEAU D'OR. Voyez GIROFLÉE JAUNE.

RAMÉE: rameaux très-garnis de branches secondaires. Voyez ARBRE.

RAMIER: espèce de pigeon de passage qui ne cause aucun dommage sensible aux cultivateurs, le commencement & la fin de l'hiver étant les époques de ses apparitions en France. On en prend de grandes quantités dans les Pyrénées. Voyez les Dictionnaires d'Ornithologie & des Chasses.

RAMILLE: très-petite branche, c'est-à-dire, diminutif de RAMEAU & de RAMÉE.

RAMISOLE: synonyme de BASAL.

RAMONDIE. *HYDROGLOSSUM.*

Genre de plantes établi par Mirbel dans la famille des Fougères, aux dépens des OPHYOGLOSSES de Linnæus (voyez ce mot). Il a été appelé HYDROGLOSSUM par Willdenow, LYGODE par Swartz, UGÈNE par Cavanilles, & CTEISION par Michaux. Le premier de ces auteurs y réunit quinze espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. J'en ai rapporté une vivante de l'Amérique septentrionale, mais elle n'a pas subsisté long-temps à Paris.

Espèces.

1. La RAMONDIE grimpante.
Hydroglossum scandens. Willd. & Des Indes.
2. La RAMONDIE voluble.
Hydroglossum volubile. Willd. & De la Jamaïque.
3. La RAMONDIE polycarpe.
Hydroglossum polycarpum. Willd. & des îles de la Société.
4. La RAMONDIE hâtée.
Hydroglossum hastatum. Willd. & Du Brésil.
5. La RAMONDIE hérissée.
Hydroglossum hirsutum. Willd. & De l'Amérique méridionale.
6. La RAMONDIE pinnatifide.
Hydroglossum pinnatifidum. Willd. & Des Indes.
7. La RAMONDIE à épi solitaire.
Hydroglossum oligostachyon. Willd. & De Saint-Domingue.
8. La RAMONDIE du Japon.
Hydroglossum japonicum. Willd. & Du Japon.
9. La RAMONDIE dichotome.
Hydroglossum dichotomum. Willd. & Des Philippines.
10. La RAMONDIE à longues feuilles.
Hydroglossum longifolium. Willd. & Des Indes.
11. La RAMONDIE en zigzag.
Hydroglossum flexuosum. Willd. & Des Indes.

12. La RAMONDIE à feuilles rondes.

Hydroglossum circinatum. Willd. 2. D'Amboine.

13. La RAMONDIE à feuilles pédières.

Hydroglossum pedatum. Willd. 2. De Java.

14. La RAMONDIE auriculée.

Hydroglossum auriculatum. Willd. 2. Des Philippines.

15. La RAMONDIE palmée.

Hydroglossum palmatum. Willd. 2. De la Caroline.

Un autre genre, fait aux dépens des MOLÈNES, porte aussi ce nom. Voyez ce mot. (Bosc.)

RAMONTCHI. FLACURTIA.

Arbrisseau de Madagascar, qui seul forme un genre dans la dioecie polyandrie & dans la famille des *Tilliacées*, genre qui est figuré pl. 826 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Le Ramontchi, vulgairement appelé le *Prunier de Madagascar*, à raison de la forme & de la couleur de ses fruits, & des usages qu'on en fait, se cultive dans nos jardins.

RAMPANTE (Plante). C'est celle dont la tige est longue & naturellement couchée sur la terre.

La COURGE, le MELON, le FRAISIER, la VIOLETTE, sont les plantes rampantes les plus cultivées en Europe, & elles demandent, à raison de cette disposition, quelques modifications dans leur culture, qui seront indiquées à leurs articles.

Quoique les pois, les haricots, les gesses, les vesces, &c., rampent lorsque leurs tiges ne sont pas soutenus, on les appelle cependant *plantes grimpanes*, parce que leur nature les porte à s'élever sur les buissons. Voyez GRIMPANTE. (Bosc.)

RANCE. Toutes les graisses & la plupart des huiles sont dans le cas de devenir rances avec le temps, surtout si elles sont exposées à l'air, & que la température soit au-dessus de la glace. Voyez GRAISSE & HUILE.

La rancidité a lieu par l'absorption de l'oxygène de l'air, oxygène qui, se combinant avec les principes de l'huile, forme d'un côté, ou de l'acide sébacé, ou de l'acide acéteux, ou tous les deux ensemble, & de l'autre met à nu un peu d'hydrogène carboné.

On reconnoît la graisse & les huiles rances à leur odeur forte, à leur saveur âcre, odeur & saveur qui déplaisent souverainement à la plupart des hommes, mais auxquelles des peuples entiers s'accoutument fort bien.

Plus elles présentent de surface à l'air, plus la température est élevée, & plus les graisses & les huiles sont disposées à rancir. Ainsi, pour éloigner ce moment, il faut les renfermer dans des vases à ouverture étroite, & les placer dans des lieux où la chaleur ne pénètre pas, dans des caves, par exemple.

Les matières gélatineuses, albumineuses, mucilagineuses ou autres, qui se trouvent dans les graisses & dans les huiles, favorisent le développe-

ment de leur rancidité : de-là vient que le sain-doux se conserve mieux que l'axonge, le beurre fondu que le beurre non fondu, les huiles purifiées que les huiles non purifiées.

Les graisses & les huiles chauffées une fois ou deux sont plus disposées à devenir rances que celles qui ne l'ont pas été ; cependant, quand on les a fait chauffer souvent, elles prennent une propriété contraire, témoins les fritures.

Le sel marin & le nitre suspendent les dispositions à la rancidité des graisses & des huiles ; aussi les sale-t-on, principalement le lard & le beurre, pour les conserver. Voyez SALAISSON.

On a remarqué que les huiles provenant d'olives ou de graines peu mûres se conservoient mieux que celles faites avec les olives ou les graines trop mûres. Ce fait, qu'on a attribué à la surabondance du mucilage dans les huiles, est réellement dû, à mon avis, au commencement de rancidité qu'ont porté quelques olives, quelques graines déjà rances dans la totalité, & de la pressée ; car il est prouvé par l'expérience qu'une goutte d'huile qui l'est, occasionne rapidement l'altération de celle du baril dans lequel on la met. On a même soutenu qu'il suffisoit de placer un vase plein d'huile rance dans une chambre où il y en avoit plusieurs d'huile nouvelle, pour occasionner la rancidité de celle de ces derniers.

Les graisses & les huiles rances ne peuvent pas être rétablies entièrement dans leur premier état ; mais il est plusieurs moyens de diminuer leur mauvaise odeur & leur mauvais goût : ainsi, en versant dans du beurre fort chaud ; dans de l'huile fort chaude ; de l'esprit de vin, & en agitant le tout, on enlève la plus grande partie de leur rancidité. On produit le même effet, mais plus faiblement, au moyen du vinaigre, de l'eau douce, de l'eau salée. Ces graisses & ces huiles réparées doivent être, au reste, employées de suite, parce qu'elles s'altèrent bientôt de nouveau plus énergiquement.

La rancidité nuit peu à l'emploi des graisses & des huiles dans les arts ; en conséquence on réserve le sain-doux rance pour favoriser l'action des roues ; le beurre rance pour empêcher les écumes de s'élever au-dessus de la chaudière dans certaines opérations ; les huiles rances pour peindre ou pour brûler, &c. (Bosc.)

RANDIE. RANDIA.

Genre de plantes qui a été réuni aux GARDÈNES. Voyez ce mot.

RANENTI : synonyme de MARSILE.

RANGÉE : plantes disposées sur une ligne droite.

Lorsqu'il y a plusieurs Rangées, elles doivent être d'autant plus éloignées, que les plantes qui les composent sont susceptibles de devenir plus grandes, & que le terrain est meilleur, parce qu'elles sont, dans ce cas, plus exposées à se nuire

réciroquement par leur ombre & par leurs racines; car c'est principalement à raison de ce que les plantes jouissent mieux de la lumière solaire, & peuvent plus facilement étendre leurs racines au loin, dans cette disposition, qu'elles y prospèrent davantage.

De tout temps on a planté des arbres par Rangées, on a semé, dans les jardins, des légumes par Rangées; mais c'est Tull qui le premier a conseillé, dans ses écrits, & a pratiqué sur ses terres, il y a une soixantaine d'années, les cultures par Rangées, ou, pour parler plus exactement, par *bandes*, de la plupart des objets de la grande culture, principalement des céréales & des prairies.

Comme, dans cette culture, il se trouve nécessairement deux bandes vides pour une bande pleine, ces deux bandes vides peuvent être binées, même labourées, soit à la houe, soit à la charrue; ce qui fait qu'aux avantages énumérés plus haut, on doit réunir ceux qui sont la suite des deux dernières opérations. Voyez les mots BINAGE & LABOUR.

Aujourd'hui on cultive beaucoup par Rangées en Angleterre, & les agronomes de cette île en vantent beaucoup les avantages; mais, à ma connaissance, nulle part elle n'a lieu en France, malgré que les essais faits par des cultivateurs éclairés aient rempli complètement leur attente.

Il n'y a pas de doute pour moi que la culture par Rangées donne, dans ces Rangées, des produits supérieurs à ceux de la culture pleine; mais il n'est pas également certain qu'elle profite toujours, en définitif, à raison du terrain non employé & de l'augmentation des frais. En effet, y ayant une grande variété dans les terrains, dans les plantes, dans l'influence des circonstances atmosphériques, dans les prix de la main-d'œuvre, &c., il doit aussi y en avoir dans les résultats.

Dans les terrains secs & peu profonds, la culture par Rangées doit être moins avantageuse, parce qu'elle augmente l'influence de l'action desséchante des rayons du soleil & des vents avides d'humidité.

Les céréales qui donnent peu d'ombre, qui, dès qu'elles ont passé fleur, ne vivent presque plus par leurs feuilles, ne gagnent presque rien à ce mode de culture.

Les raves, les carottes, les panais, les bettes, qui ne s'élèvent que de quelques pouces, & qu'on peut biner à la main lorsqu'elles sont suffisamment espacées, n'y trouvent que l'économie résultante de la possibilité de les biner à la charrue ou à la houe à cheval.

Les fourrages, tels que la vesce, la gesse, les pois, le saintoin & la luzerne, prospèrent singulièrement par la culture en question; mais leurs tiges deviennent si grosses & si dures, que les bestiaux ne peuvent plus les manger, & qu'on est réduit à les employer à augmenter la masse des fumiers. Il en est de même pour les prairies naturelles.

Les semis par Rangées se font de trois manières différentes.

Ou on répand la graine dans les sillons avec la main;

Ou on la fait tomber d'un semoir conduit par des chevaux;

Ou on la disperse à la volée & on en reporte la moitié (plus ou moins) sur la partie qui doit être garnie, en y versant la terre au moyen d'une charrue à grande oreille.

Toutes ces méthodes ont leurs avantages & leurs inconvénients, comme je le ferai voir aux mots SEMIS & SEMOIR.

La bonne culture par Rangées doit être, je le répète, toujours accompagnée du binage à la charrue ou à la houe à cheval, des intervalles vides, & en conséquence ces intervalles sont assez larges pour qu'un cheval puisse y passer; cependant, quand l'étendue de la culture de cette sorte est médiocre, on peut fort économiquement faire ces binages à la houe, & par conséquent donner moins de largeur aux intervalles.

La largeur entre les Rangées est d'autant plus considérable que les plantes sont plus basses; mais, dans aucun cas, elle ne doit excéder un pied, sans quoi l'objet principal ne seroit pas rempli: celle du front doit être de neuf pouces.

En résumé, je crois que la culture par Rangées doit être tentée par tous les propriétaires éclairés, & comparée à la culture pleine, afin de voir si elle peut être profitable dans leur terrain, & pour les plantes sur lesquelles ils spéculent.

Dans quelques cantons du midi de la France, & principalement dans le Médoc, les vignes sont disposées en Rangées & binées à la charrue. Il est fort à désirer que cette excellente méthode soit usitée partout où le sol n'est pas trop en pente & est assez profond.

La culture par Rangées a constamment lieu pour les arbres dans les PEPINIÈRES (voyez ce mot), & peut s'appliquer avec un grand avantage aux bois, surtout lorsqu'ils sont dans des terrains arides, parce que non seulement les arbres trouvent plus d'air, plus de lumière, plus d'espace pour étendre leurs branches & leurs racines, mais que l'intervalle de leurs Rangées, supposé ni trop petit ni trop grand, éprouvant une moindre évaporation, à raison de l'obstacle que les branches garnies de feuilles opposent à l'action desséchante du soleil & du vent, produit des coupes bien plus avantageuses. J'ai été en position d'observer, dans un grand nombre de lieux, les excellents résultats de cette méthode, à laquelle les propriétaires avoient été conduits par hasard, c'est-à-dire, par des motifs étrangers, au but dont il est ici question, & la théorie est toute en sa faveur. (Voyez ABRI, ENCLOS & HAIE.) M. Hartig, dont les ouvrages sur l'administration forestière sont si estimés, & M. Sageret, dont j'aime toujours citer les expériences agricoles, ont mis en pratique cette sorte de culture,

l'un

l'un pour les arbres résineux, & l'autre pour les taillis. *Voyez* AMENAGEMENT DES BOIS & COUPE ENTRE DEUX TERRES.

RAPANE. *RAPANEA*.

Arbrisseau de Cayenne, qui seul constitue un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Vinétiers*. Il est figuré pl. 122 des *Illustrations des genres* de Lamarck. On ne le cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

RAPAT.: arbrisseau de l'Inde, dont on voit la figure vol. 5, pl. 29 de l'*Herbier d'Amboine*, par Rumphius, mais dont les parties de la fructification sont encore inconnues.

On ne le cultive pas dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

RAPATE. *RAPATEA*.

Plante marécageuse de Cayenne, qui seule constitue un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Juncs*, genre qui est figuré pl. 226 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Comme cette plante n'est pas cultivée en Europe, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

RAPE. On donne ce nom, dans quelques lieux, à l'axe de l'épi du froment & du seigle *Voyez* GRAMINÉE.

RAPATÉE. *MNASIUM*.

Plante aquatique de Cayenne, qui seule forme un genre dans l'hexandrie monogynie.

Nous ne la possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

RAPÉ, ou mieux GRAPÉ: sorte de boisson qui se fabrique en mettant dans un tonneau vide, jusqu'à moitié de sa contenance, de la raffe, c'est à-dire, du résidu des grappes & des grains de raisin aussi privé de vin que possible, & le remplissant d'eau. Une nouvelle fermentation se développe, &, après un mois de séjour dans le tonneau, l'eau prend un goût aigrelet & une qualité rafraîchissante. C'est le PETIT VIN, la BOISSON, la PIQUETTE, selon les lieux. Jusque-là, cela est bien; mais mettre de la nouvelle eau dans le tonneau, à mesure qu'on tire celle qui y est, indique un état de misère qu'il est pénible de savoir exister encore dans les campagnes.

Au reste, je le dis avec satisfaction, on fabrique aujourd'hui beaucoup moins de Rapé qu'autrefois; ce qui indique une amélioration dans la fortune des cultivateurs, ou une plus grande instruction; car une bouteille de cette boisson n'équivaut pas, pour ses effets sur l'économie animale, à un demi-verre de vin.

Le Rapé de copeau est celui qui résulte de l'eau mise sur les copeaux employés à clarifier le vin. Comme le progrès des lumières a fait abandonner cette manière de clarifier les vins, on n'en fabrique plus aujourd'hui. (*Bosc.*)

Agriculture. Tome VI.

RAPETTE. *ASPERUGO*.

Plante annuelle extrêmement commune dans certains champs soumis à la jachère absolue, & nuisant souvent aux récoltes. On la connoît, dans quelques lieux, sous le nom de *porte-feuille*. Tous les bestiaux la mangent. Comme toutes ses parties sont charnues & qu'elle pousse rapidement, elle est très-propre à améliorer le sol dans lequel on l'enfouir: aussi suis-je persuadé qu'il seroit avantageux de la semer uniquement pour cet objet. *Voyez* RÉCOLTES ENTERRÉES POUR ENGRAIS.

Pour faire disparaître la Rapette d'un champ, il faut l'affujettir à l'affolement le plus rigoureux, c'est-à-dire, faire succéder aux récoltes de céréales des cultures de plantes fourrageuses, & à ces dernières des plantes qui exigent des binages d'été, comme fèves de marais, haricots, pommes de terre, &c.

La Rapette forme seule, selon Linnæus, un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Borraginées*; mais Lamarck la range parmi les BUGLOSSES. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

RAPHANISTRE. *RAPHANISTRUM*.

Plante très-commune dans nos champs, que Linnæus a placée parmi les raiforts, mais que quelques botanistes croient devoir servir de type à un genre particulier. J'en parlerai à l'article des RAIFORTS. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

RAPHIS. *RAPHIS*.

Genre de plantes de la polygamie monœcie & de la famille des *Palmiers*, qui contient trois espèces, dont j'ai fait mention à l'article PALMETTE. *Voyez* ce mot.

Loureiro a donné le même nom à une plante annuelle qui seule forme un genre dans la monœcie triandrie & dans la famille des *Graminées*, plante que nous ne possédons pas dans nos jardins, & dont, par conséquent, je n'ai rien à dire de plus. (*Bosc.*)

RAPINIE. *RAPINIA*.

Loureiro a donné ce nom à une plante de la Cochinchine, qui seule forme un genre dans la pentandrie monogynie, plante que nous ne possédons pas dans nos jardins, & sur la culture de laquelle je n'ai rien à apprendre. (*Bosc.*)

RAPISTRE. *RAPISTRUM*.

Genre de plante établi par Tournefort, & que Linnæus a réuni aux MYAGRES. *Voyez* ce mot.

RAPONCE. Tournefort avoit donné ce nom aux plantes que Linnæus a depuis appelées LOBELIES. *Voyez* ce mot.

RAPONCULE. *Voyez* PHYTEUME.

RAPONTIQUE: espèce de RHUBARBE. *Voyez* ce mot.

point. On ne peut se dissimuler qu'ils forcent les bestiaux qui s'en servent à prendre une position fatigante, & qu'ils les couvrent souvent de poussière; mais ces inconvéniens sont de beaucoup compensés par l'économie dans la consommation du fourrage, qui est la suite de leur adoption, surtout lorsque les bestiaux sont en grand nombre dans le même local. Aujourd'hui il ne seroit plus possible de s'en passer dans les grandes exploitations rurales.

La largeur la plus commune d'un Râtelier est de deux pieds & demi, & l'écartement de ses barreaux de six pouces pour les chevaux & les bêtes à cornes, & de quatre pouces pour les brebis. On doit apporter la plus sévère attention à ce que toutes ses parties ne présentent aucun angle aigu, & soient rigoureusement polies. Le mieux est de faire les barreaux ronds, & susceptibles de tourner au moindre effort dans les trous qui les reçoivent.

Le cœur de chêne est le meilleur bois qu'on puisse employer pour faire des Râteliers, parce que c'est celui qui pourrit le plus lentement, & qui est le moins sujet aux vers.

La hauteur à laquelle il convient de placer les Râteliers, est, pour les chevaux, à deux pieds & demi; pour les bêtes à cornes, à un demi; & pour les brebis, à six pouces, terme moyen faible; car c'est toujours avec peine que je vois les bestiaux tenir la tête levée pour manger, ce qui est contre nature. Leur distance du mur n'est ordinairement que de six pouces en bas, & souvent de deux pieds & plus en haut; mais cette inclinaison est trop forte, ainsi que les agronomes éclairés, & en particulier M. de Perthuis, l'ont reconnu, parce que la tête des chevaux se trouvant tout entière sous le foin ou la paille, la poussière & les menues pailles tombent dans leurs yeux. Le mieux est que la partie supérieure ne soit écartée du mur que de quatorze à quinze pouces.

Tantôt on fixe la partie inférieure du Râtelier contre un mur élevé à cet effet; tantôt sur des pilastres de bois ou de pierre, espacés convenablement; tantôt sur des traverses scellées dans le mur. La partie supérieure est retenue par des traverses de fer ou de bois également scellées dans le mur.

Lorsque les Râteliers sont placés au milieu du bâtiment, on les fait presque toujours doubles. Voyez ECURIE, ÉTABLE & BERGERIE.

Une mangeoire est un accessoire indispensable aux Râteliers des écuries, ainsi qu'à ceux des étables où on nourrit les vœufs & les vaches avec des racines crues ou cuites; elle est moins nécessaire dans les bergeries. C'est une espèce d'auge en pierre ou en bois, de la longueur du Râtelier, de six à huit pouces de largeur au fond, de dix à douze à l'ouverture, & de huit à dix pouces de profondeur, dans laquelle on met l'avoine, le foin, les racines, &c. Le plus souvent ce sont des ma-

driets de deux à trois pouces d'épaisseur qui la composent. Voyez AUGES & CRÈCHE.

Les Râteliers & les mangeoires sont plus souvent au milieu de la bergerie que le long des murs. Voyez BÊTES A LAINE, MOUFON & MÉRINOS.

Il est extrêmement utile à la conservation de la santé des bestiaux de tenir constamment propres les Râteliers, & surtout les mangeoires des bestiaux. En conséquence il faut les époussiérer une fois par mois, & les laver à grande eau bouillante deux fois par an. Quand on considère que c'est par le contact des Râteliers, & en ore plus des mangeoires, que les chevaux prennent la morve, le farcin & autres maladies contagieuses, on ne doit pas se refuser au léger embarras de cette opération. (Bosc.)

RATISSAGE. Ce mot a trois acceptions en agriculture.

Dans la première, il signifie ramasser le foin, les herbes, les petites pierres, les ordures, &c., au moyen d'un RATEAU. Voyez ce mot.

Dans la seconde, il veut dire recouvrir avec un râteau les semences confiées à la terre.

Dans la troisième, il indique l'action de gratter les allées sablées avec une ratissoire, pour arracher les herbes qui s'y trouvent, & de les en retirer ensuite au moyen d'un râteau. Voyez RATISSOIRE.

Il semble que ratifier soit une opération qu'on puisse exécuter d'abord aussi bien que par la suite; mais il n'en est pas moins vrai qu'elle demande de l'intelligence & de l'habitude.

Des trois manières de ratifier, la première est sans contredit la plus facile; cependant il suffit d'observer plusieurs personnes agissant sur un pré, pour juger que tel individu fait plus d'ouvrage, du meilleur ouvrage, en moins de temps, & en se fatiguant moins que tel autre. On doit donc préférer, lorsqu'on a le choix, des ouvriers formés à ceux qui ne le sont pas: cette attention paroîtra surtout importante à ceux qui considéreront que la conservation d'une récolte entière de foin, étendue sur le pré, dépend souvent, aux approches de l'orage, de la célérité de son enlèvement; or, le préliminaire de cet enlèvement est toujours le Ratissage.

Dans quelques cantons où les prairies sont bien de niveau, on ratifie les foins avec de grands râteaux à un, deux & même trois rangs de dents, traînés par plusieurs hommes ou un cheval, & on y trouve une grande économie de temps & de main-d'œuvre.

On est dans l'usage, en certains lieux, d'arracher les chaumes, de gratter les prairies naturelles & artificielles pour en enlever la mousse, & on dit qu'on les ratifie.

L'habitude dont j'ai parlé plus haut est encore plus nécessaire dans le Ratissage des terres ensemencées, parce qu'il faut faire attention, non-seulement aux circonstances qui l'accompagnent,

mais encore à celles qui les précèdent & qui les suivent : ainsi il faut choisir le jour où la terre n'est ni trop sèche ni trop humide, parce qu'il ne s'exécute pas bien dans ces deux cas ; on doit aussi prévoir la possibilité qu'une pluie douce vienne favoriser la germination des graines qu'il a recouvertes. *Voyez SEMIS.*

Cette sorte de Ratissage se subdivise en *Ratissage léger* & en *Ratissage appuyé*, subdivisions dont la différence est indiquée par les noms. Il faut donc encore considérer que la première s'applique aux terrains légers, & aux semences fines, & le second par conséquent aux terrains argileux & aux semences qui demandent à être beaucoup enterrées.

Quelquefois on ratisse avec le dos du râteau, soit lorsqu'on appuie très-peu, seulement pour unir davanrage le terrain, soit lorsqu'on appuie fortement, pour remplir le même objet & tasser le terrain : dans ce dernier cas on doit le considérer comme un léger *PLOMBAGE*. *Voyez* ce mot.

Il est encore un cas où on ratisse de même ; c'est lorsqu'on sème en rayon & qu'on craint que les dents du râteau ne dérangent les graines de la ligne où elles ont été placées.

Un bon labour est constamment un préliminaire désirable pour un bon Ratissage.

Souvent on doit ratisser avant & ratisser après les semailles : cela est principalement nécessaire lorsque le terrain est chargé de grosses mottes, de beaucoup de pierres, de beaucoup d'herbes, de racines, &c.

Comme l'enlèvement des objets étrangers est un des objets du Ratissage, il faut laisser le moins possible de ceux que je viens d'énoncer, en conséquence les réunir d'abord en petits tas sur le bord des allées, & ensuite, excepté les mottes qu'on brisera, les transporter dans la *FOSSE AUX DÉBRIS*. *Voyez* ce mot.

Le Ratissage en grand des champs semés en céréales, en plantes fourrageuses, &c., est basé sur les mêmes principes, mais il se fait avec un instrument différent, qu'on appelle *HERSE*. *Voyez* ce mot & celui *HERSAGE*.

Le Ratissage des allées des jardins demande encore plus nécessairement à être fait lorsque la terre n'est ni trop sèche ni trop mouillée, parce que, dans le premier cas, la *RATISSOIRE* ne pourroit pas mordre dessus, & que, dans le second cas, le *RATEAU* ne pourroit pas convenablement enlever les herbes. *Voyez* ces deux mots.

Les ratissoires à pousser expédient mieux la besogne & font un meilleur ouvrage, parce qu'on les voit agir ; ce sont donc celles que je conseille de préférer ; cependant, quand la terre est trop molle, celle à tirer a l'avantage, parce qu'elle s'enfoncé moins.

La profondeur à laquelle doit parvenir un bon Ratissage est six lignes, parce qu'elle suffit pour

que toutes les herbes soient coupées au-dessous du collet de leurs racines, & que si elle étoit plus grande, les allées seroient dans le cas d'être gâcheuses ou dégarnies de sable à la première pluie. Je n'ai ici en vue que celles qui sont solides, car s'il y avoit trois à quatre pouces de sable, il faudroit ratisser au-dessous de la profondeur indiquée.

Lorsqu'une allée a été sillonnée par l'enlèvement d'une partie de son sable, ou en partie recouverte de sable provenant des allées qui l'avoisinent, il est presque toujours bon de lui donner un binage avec une houe à large fer avant de la ratisser. *Voyez ALLEE.*

L'opération finie, on laisse les herbes coupées se dessécher, sans y toucher, pendant vingt-quatre heures, après quoi on les change de place par un Ratissage irrégulier, appelé *BROUILLÉ*. Ce n'est qu'après le même espace de temps que, si la saison est favorable, on les enlève à la suite d'un nouveau Ratissage, fait avec soin & régularité, c'est-à-dire, qui enlève tous les objets étrangers, & qui reste indiqué par des lignes parallèles aux bords de l'allée.

Un jardin dont les allées sont bien ratissées annonce un jardinier actif & ami de l'ordre ; celles qui sont en terrain ni sec ni humide, & suffisamment garni de sable, exigent, pour être convenablement tenues, six Ratissages par an, savoir, deux au printemps, un en été, deux en automne, & un en hiver. Dans la plupart on se contente de quatre, & ils suffisent lorsqu'on fait choisir le moment le plus propice ; ceux qui sont en terrain très-sec en demandent moins, & un par mois ne suffit pas toujours pour ceux dont le sol est humide & l'exposition chaude. Au reste, si la propreté est agréable dans les jardins, l'excès de cette propreté est ridicule, car il est des personnes qui ne veulent pas que leurs domestiques, leurs enfans s'y promènent, crainte d'effacer les marques du Ratissage, & qui ne s'y promènent pas elles-mêmes sans se faire suivre par un ouvrier pour effacer les traces de leurs pas.

On a aussi, pour ratisser les allées des jardins, des ratissoires à tirer ou à pousser, dont le fer est quatre à cinq fois plus long que celui de celles dont je viens de parler, & dont l'assemblage se rapproche de celui des charrues, c'est-à-dire, ont un manche & un timon, ou un brancard, avec une ou deux roues. Le travail qu'elles exécutent, qu'elles soient mises en mouvement, soit par des hommes, soit par un cheval, est fort rapide, mais il n'est pas toujours bon ; c'est principalement pour les terrains sablonneux & humides qu'elles conviennent. (*Bosc.*)

RATISSOIRE : lame de fer aiguillée d'un côté & épaisse de l'autre, dont la longueur est de dix à douze pouces, & la largeur de trois à quatre, laquelle porte sur le milieu, du côté le plus épais, une douille destinée à recevoir un manche de

bois de cinq à six pieds de long sur un pouce de diamètre.

Pour que le fer des Ratissoires dure long-temps, il faut qu'il soit ni trop doux, parce qu'il s'useroit, ni trop dur, parce qu'il se casseroit : les meilleures sont faites avec de vieilles faux.

Le manche des Ratissoires est oblique à la lame, afin que l'ouvrier ne soit pas obligé de se pencher pour s'en servir.

Il y a deux sortes de Ratissoires :

1°. La Ratissoire à pousser, qui est la plus employée, & de fait la plus expéditive & la moins fatigante, dont le fer agit dans la direction du manche, c'est-à-dire, en poussant.

2°. La Ratissoire à tirer, dont la douille est recourbée, & dont le fer agit en le tirant à soi. Voyez RATISSAGE.

Toutes deux sont figurées *pl. XXIII, fig. 7 & 8* de l'*Art aratoire*, qui fait partie de l'*Encyclopédie*.

Il y a des Ratissoires dont le fer est quatre à cinq fois plus long que celui de celles dont je viens de parler, & qu'il ne seroit pas possible de faire agir comme les précédentes : en conséquence, au moyen de deux branches de fer d'un pied de longueur, on les fixe à une traverse qui, d'un côté, porte un manche de charrue, & de l'autre un timon avec une roue ou un brancard avec deux roues. Tantôt on fait usage de ces grandes Ratissoires à la main, & en poussant; tantôt on y attèle deux hommes ou un cheval, & on les emploie en tirant. Elles expédient beaucoup de besogne dans les grands jardins; mais leur effet trop régulier nuit souvent au but, soit parce qu'il y a des places où la terre est plus dure que dans d'autres, soit parce qu'il en est où il n'est pas nécessaire de le faire agir; d'ailleurs, elles remuent en général trop profondément le sable, ce qui est un inconvénient.

En Angleterre, ces sortes de Ratissoires ont été transportées dans la grande culture, & concourent puissamment à sa perfection. En effet, elles servent à biner, même à labourer dans un très-grand nombre de cas, & ce avec une rapidité d'exécution & une économie toujours désirable & malheureusement fort peu connue en France. On voit une de ces grandes Ratissoires figurée *planche XXIII, n°. 1* de l'*Art aratoire*, ci-dessus cité.

Comme l'effet des Ratissoires à cheval est le même que celui des HOUES A CHEVAL, dont elles ne diffèrent que parce qu'il n'y a qu'un fer, & qu'il est long, je renverrai le lecteur à l'article qui concerne ces dernières, ainsi qu'aux articles CHARRUE, LABOUR, BINAGE. (*Bosc.*)

RATONCULE. *Myosurus.*

Petite plante annuelle qui croît en Europe dans les lieux sablonneux & humides, & qui seule forme un genre dans la pentandrie polygynie &

dans la famille des *Renonculacées*. Elle est vulgairement connue sous le nom de *queue de souris*, à raison de la forme de son réceptacle. Sa figure se voit *pl. 221* des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante se cultive dans les écoles de botanique, & n'y demande d'autre soin que d'être semée en place, éclaircie, sarclée & arrosée dans les sécheresses. (*Bosc.*)

RATTE-CONETTE. On appelle ainsi le CAMPAGNOL aux environs de Dijon.

RAULE : synonyme d'ONDAIN. Voyez ce mot.

RAUVOLFE. *RAUVOLFIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Apocinées*, dans lequel se rangent neuf espèces, dont trois se cultivent dans nos jardins. Il est figuré *pl. 172* des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RAUVOLFE luisante.

Rauvolfia nitida. Linn. H De l'Amérique méridionale.

2. La RAUVOLFE blanchâtre.

Rauvolfia canescens. Linn. H De l'Amérique méridionale.

3. La RAUVOLFE épineuse.

Rauvolfia spinosa. Cavan. H Du Pérou.

4. La RAUVOLFE cotonneuse.

Rauvolfia tomentosa. Jacq. H De l'Amérique méridionale.

5. La RAUVOLFE flexueuse.

Rauvolfia flexuosa. Ruiz & Pav. H Du Pérou.

6. La RAUVOLFE à grandes feuilles.

Rauvolfia macrophylla. Ruiz & Pav. H Du Pérou.

7. La RAUVOLFE à feuilles glabres.

Rauvolfia glabra. Linn. H De l'Amérique méridionale.

8. La RAUVOLFE à feuilles luisantes.

Rauvolfia nitida. Linn. H De Saint-Domingue.

9. La RAUVOLFE striée, vulgairement bois jaune.

Rauvolfia striata. Lam. H De l'Île-de-France.

Culture.

Les trois premières espèces sont celles que nous cultivons. On les obtient de graines tirées de leur pays natal, graines qu'on sème sur couche & sous châllis, dans des pots remplis de terre à demi consistante, & qui ne lèvent ordinairement que la seconde année. Les pieds provenant de ces semis se repiquent au printemps de l'année suivante, seuls à seuls, dans d'autres pots qu'on tient dans la serre chaude pendant six mois de l'année, & pendant les six autres mois dans un lieu abrité, en les arrosant au besoin. On leur donne de la nouvelle terre tous les deux ans.

Les Rauvolfs, parvenues à une suffisante grandeur, se multiplient aussi de marcottes & de bou-

tures, ces dernières faites sur couche & sous chassis, & les nouveaux pieds se traitent de suite comme les anciens. (*Bosc.*)

RAVALE : instrument propre à **APPLANIR** rapidement un terrain. *Voyez* ce mot.

C'est une espèce de caisse portée, en planche, de deux ou trois pieds de large sur un de haut, dont un des côtés est courbé de manière à s'oblitérer & à devenir tranchant : toujours on devoit armer ce tranchant d'une lame d'acier. Sur deux de ses côtés est une cheville qui y fixe une limonière, & sur le troisième, c'est-à-dire, celui opposé au tranchant, est un manche de trois pieds de long.

Pour faire agir cet instrument, on y attèle un cheval & on le promène sur la terre nouvellement labourée, en faisant mordre le tranchant plus ou moins profondément, au moyen des manches, selon qu'il s'agit d'enlever plus de terre dans un endroit pour la porter dans un autre voisin.

L'objet qu'on a en vue est bien rempli par cette opération; mais on ne peut se dissimuler qu'elle est longue & fatigante : aussi la Ravale est-elle d'un usage peu commun. On préfère des labours faits avec intelligence. (*Bosc.*)

RAVALER LA TERRE. C'est l'unir, la mettre de niveau.

On ravale la terre, soit avec l'instrument dont il vient d'être parlé, soit avec la **PIOCHE**, la **BÊCHE**, le **RATEAU**, la **HERSE**, le **ROULEAU**. *Voyez* tous ces mots.

Il est des terres, les sablonneuses, qui se ravalent souvent d'elles-mêmes par le seul effet des pluies. (*Bosc.*)

RAVE : espèce du genre des choux, qui offre deux variétés principales, celle à racine ronde, qu'on appelle aussi *turneps*, & celle à racine longue, qui porte généralement le nom de *navet*.

Ces deux variétés & leurs nombreuses sous-variétés sont l'objet d'une culture très-importante, soit dans les jardins, soit dans les champs, culture qui a été décrite à la suite de l'article **CHOU**. *Voyez* ce mot.

RAVENALA. *URANIA*.

Très-bel arbre de Madagascar, qui seul forme un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Bananiers*. Il est figuré pl. 22 des *Illustrations des genres* de Lamarck. On le cultive dans quelques jardins d'Europe.

Cet arbre demande la terre chaude toute l'année dans le climat de Paris, & beaucoup d'eau pendant l'été. C'est ordinairement dans de grands pots ou dans des caisses remplies de terre à demi consistante qu'on le place; mais pour en avoir de beaux pieds, il vaut mieux le mettre en pleine terre dans la serre. Comme il ne fructifie pas en Europe, c'est exclusivement de rejetons, dont il fournit de temps en temps, qu'on le multiplie, rejetons qu'on

lève lorsqu'ils sont bien enracinés, & qu'on met dans des pots qui sont enfoncés de suite dans une tannée nouvelle. Il faut changer la terre des pots tous les ans en automne, lorsque la végétation est suspendue. *Voyez*, pour le surplus, au mot **BANANIER**. (*Bosc.*)

RAVENELLE. C'est, aux environs de Toulouse, le **RAIFORT SAUVAGE**, & pour quelques jardiniers la **GIROFLÉE JAUNE**. *Voyez* ces mots.

RAVENSARA. *AGATHOPHYLLUM*.

Arbre de Madagascar, qui seul forme un genre dans la dodécandrie monogynie. Il est figuré pl. 85 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Ses feuilles sont odorantes & suppléent aux autres aromates dans la préparation des alimens, non-seulement dans son pays natal, mais encore aux îles de France & de Bourbon, où il a été transplanté.

Comme on ne le cultive pas dans nos jardins, je n'ai rien à en dire de plus. (*Bosc.*)

RAVIN : excavation plus ou moins large, plus ou moins profonde, toujours très-longue, souvent fort irrégulière, qui est formée par les eaux pluviales dans les lieux en pente, en enlevant la couche de terre qui les recouvre.

Quatre circonstances concourent aux deux premières dimensions des Ravins : 1°. la hauteur de l'élevation; 2°. le degré de son inclinaison; 3°. la nature de son sol; 4°. l'abondance de la pluie & la violence de sa chute.

Un Ravin dans lequel l'eau coule pendant un certain nombre de jours après que la pluie a cessé, prend le nom de **TORRENT**. *Voyez* ce mot & ceux **MONTAGNE**, **CÔTE**, **COTEAU**, **VALLÉE**, **RIVIÈRE**, **RUISSEAU**.

C'est principalement dans les terres cultivées en céréales ou en vignes, que l'inconvénient des Ravins se fait sentir, parce que la surface de la terre étant remuée annuellement par les labours, se prête davantage à l'effet des eaux. Une petite dépression au sommet de la pente, une raie de labour plus profonde que les autres, déterminent la formation & la direction des Ravins; c'est pourquoi il est si important de laisser la partie la plus élevée des montagnes garnie de bois, ou la semer en prairies naturelles ou artificielles, ou, dans le cas contraire, de labourer dans le sens de la largeur de la montagne, & de planter, de distance en distance, des haies basses dans la même direction. *Voyez* **LABOUR** & **HAIE**.

On peut presque toujours, avec une simple pelletée de terre, une pierre, une fascine, empêcher la formation d'un Ravin lorsqu'on se trouve à son origine au moment de la chute de la pluie. *Voyez* **ORAGE** & **INONDATION**.

Il est souvent très-coûteux & fréquemment inutile, à raison des prochaines récidives, devenues plus faciles par le défaut de liaison de la

masse, de combler un Ravin en y rapportant les terres qui en ont été entraînées ou celles du voisinage. Au rapport de Chaptal, vérifié par moi, les labirans des Cévennes savent les rendre à la culture par un moyen plus économique, c'est-à-dire, en construisant dans leur lit des murs en pierre sèche qui arrêtent l'impétuosité des eaux, & les forcent de déposer les terres dont elles sont chargées. Les terre-pleins qui se forment ainsi derrière ces murs, sont en suite plantés d'arbres ou d'arbuttes, & par cela seul consolidés pour un siècle.

Les natures de terres les plus susceptibles de l'action des eaux pluviales, sont les SABLES PURS, les MARNES CALCAIRES, & surtout certaines déjections des VOLCANS. *Voyez* ces trois mots. (Bosc.)

RAVONAILLES : nom collectif des plantes de la famille des *Crucifères* qui se rapprochent de la RAVE, telles que le COLZA, la NAVETTE, la MOUTARDE, &c. *Voyez* ces mots.

RAYES : rayons de vieilles roues qui servent à Montreuil, en les scellant au-dessus des murs, à attacher les paillatons destinés à préserver les espaliers des effets de la gelée. Ces rayons sont préférables à toute autre chose, parce qu'ils coûtent peu & durent fort long-temps. (Bosc.)

RAYEUX. Les terrains anciennement défrichés portent ce nom dans le département de la Meurthe.

RAY-GRASS. Les Anglais donnent ce nom à toutes les graminées cultivées pour fourrage, & principalement à l'IVRAIE vivace & à l'AVOINE élevée. *Voyez* ces deux mots & celui PRAIRIE.

RAYON. Ce nom est synonyme de sillon dans le labour à la charrue. *Voyez* RAIE & LABOUR.

Il s'applique, dans le jardinage, aux enfoncements peu larges qu'on creuse avec l'extrémité d'un bâton, avec une pioche ou autrement, pour semer des graines en RANGEE. *Voyez* ce mot & celui SEMIS.

On le donne aussi aux gâteaux de cire que construisent les ABEILLES. *Voyez* ce mot & celui RUCHE.

Les Rayons médullaires sont des fibres ligneuses qui partent de la moelle & vont se terminer à l'écorce; ils servent à lier entr'elles les différentes couches de bois. Le chêne en a de très-gros, & le châtaigner de très-petits; aussi ce dernier arbre est-il très-sujet à la ROULURE. *Voyez* ce mot.

Les Rayons médullaires augmentent à mesure que l'arbre grossit; ainsi il n'y en a qu'un petit nombre, ordinairement six ou huit, à qui ce nom convienne réellement. *Voyez* MOELLE. (Bosc.)

RAZE. Dans le département du Puy-de-Dôme on donne ce nom aux PIERRÉS destinées à des sécher, ou les terres marécageuses, ou celles qui retiennent l'eau des pluies. (Bosc.)

RÉAGE. Ce mot paroît synonyme d'assolement ou de sole. On l'emploie dans le département

d'Indre & Loire. Là, la coutume est de diviser les terres labourables d'une exploitation rurale en quatre Réages, dont les deux premiers sont semés en froment, le troisième en orge ou avoine, & le quatrième se repose : on ne met d'engrais qu'au premier. Il est difficile de choisir un plus mauvais système de rotation de culture; aussi, dans ce département, les blés produisent-ils peu & sont-ils abondamment fouillés de mauvaises graines. (Bosc.)

RÉAUMUR. *REAUMURIA.*

Arbuste fort ressemblant à la soude frutescente, qui croît dans le royaume d'Alger, sur les bords de la mer, & qui forme seul un genre dans la polyandrie pentagynie & dans la famille des *Ficoïdes*. Il est figuré pl. 489 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cet arbuste se cultive dans nos orangeries, où il ne se fait nullement remarquer. Il demande une terre légère & fort peu d'arrosemens en tout temps, mais surtout pendant l'hiver. On le multiplie de boutures qui reprennent assez difficilement, & de graines tirées de son pays natal.

Une autre espèce rapportée de Syrie par Labillardière, comme appartenant au genre des millepertuis, a été réunie à celle-ci. Nous ne la possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

RÉBLE ou RIÈBLE : un des noms du CAILLE-LAIT ACCROCHANT. *Voyez* ce mot.

REBOTTER. On rebotte un arbre dont la greffe a manqué, pour lui faire pousser une nouvelle tige sur laquelle on pourra tenter de nouveau la greffe; on rebotte une greffe lorsque sa tête a péri, pour déterminer une plus vigoureuse pousse sur son œil inférieur.

Le mot Rebottes doit donc être regardé comme synonyme de RECEPER, RABATTRE, RABATTSER, RAPPROCHER & TAILLER; cependant il offre une nuance d'expression relative au but qu'on se propose.

Il est possible que ce mot vienne de *rebuter*, car tous les arbres qui ont été rebottés sont dans le cas d'être rebutés par les jardiniers éclairés, parce que leur sève étant forcée de faire une, deux & même quelquefois trois déviations dans une longueur de quelques pouces, n'arrive pas à la tige en même affluence que si elle suivoit des canaux directs; aussi les arbres rebottés sont-ils foibles, de peu de durée, & offrent-ils souvent des exostoses monstrueuses ou des irrégularités choquantes à leur pied. Le seul avantage qu'ils aient, c'est de se mettre plus promptement à fruits, avantage qui, il est vrai, est déterminant pour beaucoup de propriétaires de jardins.

Comme les pépiniéristes livrent aux jardiniers les arbres rebottés à un taux inférieur, ils sont toujours déterminés à les préférer lorsqu'ils sont chargés du repeuplement de leur jardin.

Il est des années où, par défaut d'attention des pépiniéristes,

pépinéristes, ou par suite de l'intempérie de la saison, un tiers, ou même une moitié des greffes en fente manquent, & où il faut, par conséquent, faire de nombreux rebottages. Dans ce cas je préférerai toujours recéper le sujet entre deux terres, pour le greffer en fente ou pour lui faire pousser un jet nouveau qui se redressera bien plus promptement, à raison de ce qu'il est plus près de la racine & plus fraîchement; deux circonstances qui agissent sur la vigueur de la végétation.

Au reste, actuellement qu'on greffe presque tous les arbres fruitiers en écusson, à œil dormant, le rebottage est moins commun, vu que, lorsque la greffe manque, on en est quitte pour recommencer, l'année suivante, un peu plus haut ou un peu plus bas.

J'observe que le pêcher, greffé sur amandier, est l'arbre le plus fréquemment dans le cas d'être rebotti, parce que, craignant la grande sécheresse comme la grande humidité, ses greffes sont très-sujettes à périr.

Les arbres deux fois rebottés ne doivent plus servir, à mon avis, qu'à brûler, ou à planter dans des bois ou dans des haies, comme fauvageons. (Bosc.)

REBOURS. Les menuisiers donnent ce nom au bois dont les fibres ont plusieurs directions, & qui, par conséquent, sont difficiles à soumettre au rabot. Comme ce bois se fend plus difficilement, il est recherché par les charrens & autres ouvriers qui n'ont besoin que de cette qualité. *Voyez* BOIS.

REBUGA. On donne ce nom à l'élagage des arbres dans le département de Lot & Garonne.

REBUT. Dans les pâturages de la ci-devant Normandie on donne ce nom aux herbes que les bœufs refusent de manger sur pied, & qu'on fauche pour les leur donner sèches pendant l'hiver. *Voyez* PRAIRIE.

RECALLEI. C'est ainsi qu'on appelle l'action de nettoyer les fossés dans le département des Deux-Sèvres.

RECÉPER : couper un arbre rez terre.

On recépe le jeune plant dans les bois & les pépinières, dans le but de lui faire pousser des jets plus droits & plus vigoureux que les anciens.

Cette opération est fondée, 1°. sur ce que, moins un arbre a de hauteur, plus il repousse vigoureusement; 2°. sur ce que moins la sève trouve d'obstacles dans son cours, & plus les canaux sont larges.

Un jeune orme est-il gêné dans sa croissance par une cause quelconque, un jeune poirier est-il brouté par les bestiaux, un jeune pommier rongé par les chenilles, un jeune chêne frappé par les gelées du printemps, il ne pousse plus que faiblement, il devient **RABOGRÉ** (*voyez* ce mot); mais si on le coupe entre deux terres, à la fin de l'hiver, il poussera au printemps un certain nom-

bre de rejets qui, réduits aux deux plus forts au mois de juin, & au plus fort des deux au mois d'août, arrivera avant l'hiver à une élévation de beaucoup supérieure à celle de l'arbre coupé.

Non-seulement c'est le jet le plus fort qu'il faut conserver, mais le jet le plus droit, d'après le principe émis au commencement de cet article.

Fréquemment j'ai vu des ormes de trois ans qui n'avoient que deux à trois pieds de haut, s'élever, l'année de leur recepage, à cinq & six pieds, & offrir une tige de la grosseur d'un pouce, aussi droite que possible, qui dispensoit de **TUTEUR**. *Voyez* ce mot.

Certains arbres ont presque toujours besoin d'être recépés, parce qu'ils poussent d'abord faiblement & irrégulièrement; ce sont principalement les ormes, les tilleuls, les acacias, les châtaigniers, les gâgniers, surtout le micocoulier. Il ne faut recéper certains autres, tels que les érables, les frênes, les marronniers, &c., arbres ayant une flèche & poussant toujours naturellement droit, tels que les peupliers, les saules, &c., arbres à bois mou & poussant rapidement, se redressant aisément, que quand on est forcé par quelque cause particulière. Enfin, il en est dont le recepage cause inmanquablement la mort; ce sont les arbres résineux. *Voyez* PIN, SAPIN, MÉLÈZE, &c. Les différences que présentent à cet égard les diverses espèces d'arbres, doivent être connues des pépinéristes; aussi ai-je soin de les indiquer à chacun des articles de ces arbres.

Le recepage n'a lieu dans les pépinières d'arbres greffés que dans un petit nombre de cas, parce que l'usage y a prévalu de greffer, la plupart des pieds, à une petite distance de terre, & que, coupant la tête du sujet immédiatement au-dessus de la greffe, cette dernière jouit de tous les avantages de cette opération; aussi est-il de ces greffes qui s'élèvent la première année à quatre ou cinq pieds. *Voyez* GREFFE.

Les travaux qui suivent le recepage se trouvent également indiqués au mot PÉPINIÈRE.

Plusieurs personnes s'élèvent contre le recepage, disant qu'il retarde la croissance des arbres, mais elles sont dans l'erreur. Il y a toujours à gagner à le faire, sous ce rapport, quand on considère une plantation de quelque étendue, parce que les nouvelles pousses offrent des canaux plus larges & plus droits, & que la sève y abonde.

C'est la seconde ou la troisième année de la plantation qu'on doit effectuer le recepage dans les pépinières; il doit être retardé d'un an dans les mauvais sols, afin de donner le temps aux racines de s'étendre, ainsi que pour les espèces qui, comme le CHÊNE, comme le MICOCOULIER, poussent très-lentement. Si on attend davantage, il ne remplit plus le but, qui est de mettre plus promptement les arbres en état d'être plantés ou vendus.

Comme, dans les bois, la végétation est plus

lente, & que l'objet n'est pas d'avoir une seule tige, mais une trochée, on ne recépe les plantations qu'à cinq, six & même dix ans. *Voyez FORET.*

La fin de l'hiver est l'époque la plus convenable pour recéper les plants des pépinières & même des bois, parce que plus tôt on peut craindre l'effet des gelées sur la plaie, & plus tard la perte de la sève, qui peut avoir lieu par la plaie: cette plaie sera tournée, autant que possible, du côté du nord, & très-oblique.

Après le recepage il faut toujours donner un labour, ou au moins un bon BINAGE. *Voyez ce mot.*

Il fera question du recepage dans un grand nombre d'autres articles qui traitent d'opérations basées sur les mêmes principes. *Voyez REBOTTER, RAJEUNIR, RAPPROCHER, RABATTRE & TAILLER. (Bosc.)*

RÉCHAUD, ou mieux RÉCHAUF: fumier de cheval en état complet de fermentation, dont on enroule, en certaine épaisseur, une couche qui commence à perdre de sa chaleur, afin qu'il lui communique de la sienne. *Voyez COUCHE.*

Il est toujours préférable de calculer l'épaisseur d'une couche, de manière qu'on soit assuré qu'elle conservera jusqu'à la fin le degré de chaleur nécessaire, plutôt que d'être obligé de la garnir d'un Réchaud; car quelque peu considérable qu'il soit, il coûte toujours plus que l'effet qu'il produit le comporte.

Lorsque les couches ont plusieurs toises de largeur & de longueur, il n'est pas nécessaire de leur donner un Réchaud, qui d'ailleurs ne produiroit presque pas d'effet. Au contraire, lorsqu'il y en a plusieurs à côté les unes des autres, & séparées par un intervalle seulement d'un à deux pieds, on les emploie avec avantage, parce qu'il se perd fort peu de leur chaleur.

On dit qu'il est fréquent de voir, en Allemagne, des couches à Réchaud susceptibles d'être renouvelées à volonté, & de produire tout l'effet désirable. A cet effet on établit des claies sur trois murs élevés de deux pieds, & sur ces claies, d'abord une épaisseur de six pouces de long fumier, & ensuite une autre épaisseur semblable de terreau; puis on met sous ces claies, par le côté où il n'y pas de mur, en le tassant autant qu'il est nécessaire, du fumier qu'on enlève lorsqu'il a produit tout son effet, pour en mettre de l'autre. Par ce moyen on peut entretenir la couche au même degré de chaleur pendant tout un été.

J'ai regretté de n'avoir pas pu faire construire des couches d'après ce principe, qui est en concordance complète avec la théorie de la chaleur (*Bosc.*)

RECHAUSSER. Ce mot est, dans quelques cas, synonyme de BUTTER (*voyez ce mot*); dans d'autres il a une acception un peu différente.

Ainsi on rechauffe un arbre nouvellement planté, dont les racines ont été mises à nu en par-

tie, parce que les pluies ont opéré le tassement ou entraîné la terre qui les recouvrait.

Ainsi on rechauffe un pied de tabac qui avoit été chauffé, mais que des accidens ont déchauffé. *Voyez CHAUSSER.*

RÉCISE. On donne ce nom à la BENOITE. *Voyez ce mot.*

RÉCOLTE. C'est le but & le résultat des avances & des travaux des cultivateurs.

Tant que la Récolte n'est pas rentrée, on a craindre les effets des orages, des inondations, des ravages des animaux, &c. &c.

Chaque espèce de culture a une époque & un mode particulier de Récolte, que j'ai eu soin d'indiquer à l'article qui la concerne; ainsi ce seroit faire un double emploi que d'en parler ici. J'observerai seulement que cette époque & ce mode varient partout, & même chaque année, selon le climat & les circonstances atmosphériques.

Il semble que les Récoltes devroient être faites avec tout le soin possible; mais quiconque a vécu à la campagne, fait combien de négligence on y apporte généralement. Ainsi on les commence, ou avant la maturité complète, ce qui donne des produits inférieurs, ou long-temps après cette maturité, ce qui expose à de nombreuses pertes; ainsi on emploie de mauvais instrumens, des agens peu habiles ou fort lents, d'où il résulte de nouvelles pertes de toutes natures. Il est, dans certains lieux, des usages qu'il seroit impossible de changer, & qui, le plus souvent, font au détriment des propriétaires, usages que la puissance de la loi devroit abroger.

Les trois principales Récoltes de la grande culture sont la fenaison, la moisson & les vendanges. On doit choisir, pour les faire, un temps sec & des ouvriers en tel nombre qu'on puisse espérer de les terminer très-prompement, parce que la pluie est à craindre pendant leur durée. Une funeste économie est souvent la cause de grandes pertes.

Les agens de la coupe des foins sont des faucheurs, des faneurs, des botteleurs, des chargeurs & des voituriers. Souvent les premiers font aussi le travail des autres.

Après les foins viennent les moissons, bien plus importantes par leurs résultats. Les céréales se coupent à la faucille ou à la faux. Ce dernier moyen est préférable comme plus expéditif, même pour le froment: c'est faute d'habileté des ouvriers lorsqu'il cause une plus grande perte de grain que le sciage à la faucille. L'époque des moissons est celle des orages; ainsi il ne faut les laisser sur terre que juste le temps nécessaire pour effectuer leur dessiccation. La détestable pratique du JAVELAGE doit être repoussée de tous les cultivateurs instruits. *Voyez ce mot.*

On a calculé que la Récolte d'un arpent en froment, dans les années ordinaires & dans les bas

terrains, donnoit deux cents gerbes ou six sacs de grain, & que la moitié de ce produit devoit être employé à solder les frais de la culture; l'autre moitié représente donc la rente du propriétaire, le profit du fermier & l'imposition.

Dans une partie de la France on est dans l'usage de mettre les foins & les grains en gros tas coniques ou pyramidaux, soit dans le champ même d'où ils ont été enlevés, soit dans les environs de l'habitation, au lieu de les rentrer dans les fenils & les granges. J'ai indiqué, au mot MEULE, les moyens à employer pour opérer convenablement.

Des vendangeurs pour couper le raisin, des porteurs pour le transporter sur les animaux ou les charettes qui doivent le conduire au pressoir ou à la cuve, des tonneaux en nombre suffisant, &c., doivent être arrêtés avant de commencer les vendanges. Plus encore que pour la fenaison & la moisson, il faut craindre d'épargner les bras; car jamais cuve chargée à différentes reprises n'a fourni de bon vin.

Il est à remarquer que la coupe des foins se faisant au printemps, est accompagnée d'une joie douce dont l'amour est souvent la suite; que celle du raisin, ayant lieu en automne, offre une bruyante joie qui se développe principalement à table; enfin, que celle des céréales s'exécutant pendant la plus grande chaleur de l'année, est triste. Dormir, est ce que desirer le plus les moissonneurs.

Les autres Récoltes se font dans les intervalles de celles dont il vient d'être question; elles ne demandent pas, pour la plupart, un appel extraordinaire d'agens. Les plus importantes sont celles des chanvres, des graines huileuses & des pommes de terre.

On fait encore, dans le midi de la France, deux Récoltes de première importance: ce sont celles du MAÏS & des OLIVES. Voyez ces mots.

Les produits des JARDINS se succèdent toute l'année & se recueillent chaque jour, à mesure du besoin, quelques LÉGUMES & quelques FRUITS d'automne seuls exceptés. Voyez ces trois mots. (Bosc.)

RÉCOLTE DÉROBÉE. On appelle ainsi, dans quelques cantons, les secondes Récoltes qui se font sur les terres qui en ont déjà porté une.

Les Récoltes dérobées sont ordinairement des raves, de la spargule, des choux, de la navette d'hiver, de la cameline, du sarrasin, des carottes, des panais, &c.

Partout on doit faire des Récoltes dérobées, principalement pour augmenter la masse des fourrages verts, des racines propres à nourrir les bestiaux, des plantes les plus avantageuses pour être enterrées pour engrais. Loin de nuire, comme on le croit communément, à la fertilité de la terre, elles la favorisent en y fixant les gaz qui circulent dans l'atmosphère, & en empêchant l'é-

vaporation de ceux qui s'y forment par la décomposition des débris des végétaux.

Il est certaines cultures, comme celles des haricots, de la vesce, de la gesse, de la navette d'hiver, des prairies temporaires, &c. qui rendent plus facile l'introduction des Récoltes dérobées dans les assolemens. Toutes les variétés hâtives des grains & des légumes sont dans le même cas, & ce doit être, dans beaucoup de circonstances, un motif de plus pour les préférer aux variétés tardives. Voyez VARIÉTÉ. (Bosc.)

RÉCOLTES AMÉLIORANTES. On donne ce nom à toutes les Récoltes qu'on ne laisse pas grainer sur la terre, & qui, soit en la garantissant de l'action des rayons du soleil, soit en étouffant les mauvaises herbes, soit en y laissant une partie de leurs débris, la rendent plus propre à produire des blés ou d'autres objets de culture l'année suivante.

Les Récoltes améliorantes sont principalement celles des prairies artificielles qu'on ne laisse pas porter graine, & des plantes annuelles de la famille des *Légumineuses*, qui se coupent quand elles sont en fleur. (Bosc.)

RÉCOLTES ENTERRÉES POUR ENGRAIS. Toute plante tirant de l'atmosphère la plus grande partie des principes qui entrent dans sa composition, rend à la terre, lorsqu'elle se décompose après sa mort, beaucoup plus qu'elle n'en a tiré: ainsi, dans l'état naturel, la terre doit augmenter de fertilité chaque année, & c'est ce qui a lieu en effet dans les lieux inhabités; mais partout où l'homme coupe les bois à des époques plus ou moins éloignées, où il fauche les prés une ou deux fois par an, où surtout il cultive des plantes annuelles pour leurs graines, cette augmentation de fertilité n'a plus lieu, même il y a détérioration plus ou moins rapide, selon la nature du sol, la disposition du local, &c.

Il faut donc que les cultivateurs rendent aux terres arables au moins une partie de l'humus que les Récoltes leur ont enlevé; & c'est ce qu'ils font par les ENGRAIS, & principalement par le meilleur de tous, après les matières animales, c'est-à-dire, par du FUMIER. Voyez ces mots.

Cependant le fumier n'est presque jamais assez abondant pour satisfaire aux besoins de la culture: souvent les terres sur lesquelles on doit le répandre, sont à une telle distance du lieu où on le confectionne, que les frais de transport effraient. Il est donc à désirer qu'on puisse trouver les moyens de le suppléer, dans ces cas, en tout ou en partie. Or, de tous ceux, en assez grand nombre, qui ont été imaginés, le plus simple & le plus économique est certainement l'enfouissement des plantes annuelles semées sur le terrain même.

Les anciens ont connu le mode de réparer les pertes de la terre. On trouve dans les écrits des agronomes romains, qu'on employoit princi-

palement le lupin au lieu de fumier ; & encore aujourd'hui, c'est lui qu'on préfère, pour cet objet, en Italie & en Espagne.

Les plantes, à l'époque de leur floraison, contiennent, d'après Théodore de Saussure, plus de potasse qu'à aucune autre de leur vie : ainsi, non-seulement elles agissent comme engrais, mais encore comme AMENDEMENT. Voyez ce dernier mot, & ceux POTASSE & CHAUX.

Elles agissent encore, même lorsqu'elles sont plus jeunes, de deux autres manières comme amendement, c'est-à-dire, qu'elles portent dans les terres sèches toute l'humidité dont elles sont pourvues (humidité qui est plus permanente que celle produite par les pluies), & qu'elles soulèvent les terres fortes, les rendent plus légères, avantages très-précieux, puisque la végétation ne se développe bien qu'autant que la terre est humide & perméable aux racines.

Enterrer des plantes pour engrais, est donc tous jours très-favorable aux succès des cultures ; & cependant il est peu de cultivateurs qui fassent habituellement cette opération.

Dans toutes espèces de terre, la première condition à observer, c'est que les plantes à enterrer poussent très-rapidement, & offrent beaucoup de tiges & de feuilles, afin qu'on puisse les semer comme RÉCOLTE DÉROBÉE (voyez ce mot), ou au moins qu'elles ne fassent perdre qu'une Récolte sur trois. Or, le nombre des plantes, objets actuels de nos cultures, qui remplissent le mieux cette condition, se réduit à douze ; savoir : 1°. dans le nord de la France, pour les terrains secs & légers, la RAVE, la NAVETTE, la MOUTARDE, le SARRASIN, le TRÈFLE, la SPERGULE ; pour les terrains humides & argileux, la FEVE DE MARAIS, le POIS & la VESCE ; 2°. dans le midi, le LUPIN & le CHICHE. Voyez ces mots.

Les amis de la prospérité agricole de la France doivent désirer que, dans toutes les exploitations rurales, il y ait, chaque année, une certaine étendue de terrain consacrée à être améliorée par le semis d'une des plantes ci-dessus, semis fait immédiatement après la première Récolte, afin qu'on puisse mettre une plus grande quantité de fumier sur celle destinée à porter le froment ou autre Récolte de première importance.

Je puis difficilement établir ici la proportion d'engrais qu'une Récolte enterrée transmet à un champ d'une étendue donnée, puisque cette proportion dépend de l'espèce de la plante enterrée, de son plus ou moins de grandeur, de son plus ou moins d'écartement, &c. Il suffit, dans la plupart des cas, de savoir qu'elle augmentera les produits de celle qu'on lui substituera, de manière à payer les frais & à donner un bénéfice. Il est cependant quelques observations qui permettent d'évaluer d'un quart à une demi-fumure l'amélioration produite par une bonne Récolte enterrée en fleur.

Si on tardoit d'enterrer une Récolte jusqu'à l'époque où sa graine approcheroit de sa maturité, l'amélioration seroit augmentée, parce que les graines contiennent bien plus de carbone que les feuilles & les tiges ; mais il est très-rare qu'il ne soit pas plus fructueux, à raison du temps qu'on a devant soi pour la culture subséquente, de l'enterrer, comme je l'ai indiqué plus haut, lorsqu'elle est en pleine fleur, qu'elle a acquis toute sa croissance en hauteur.

Tantôt on enterre les Récoltes pour engrais en les labourant immédiatement, soit à la charrue, soit à la bêche ; tantôt après les avoir coupées à la faux pour les coucher à la fourche dans les sillons. Les pois & les vesces, dont les tiges grimpances s'embarraissent entr'elles & avec la charrue, sont principalement dans le cas d'être coupées.

En Angleterre, on a imaginé une charrue qui porte en avant un rouleau propre à coucher ces plantes parallèlement aux raies, & qui favorise par conséquent leur enfouissement total. Voyez CHARRUE.

Les TRÈFLES qu'on rompt à leur seconde année, les LUZERNES & les SAINFOINS auxquels on fait subir cette opération de la sixième à la douzième année, peuvent être regardés comme des Récoltes enterrées par la quantité de débris qu'ils laissent dans la terre. Voyez ces mots & PRAIRIES ARTIFICIELLES.

Il en est de même des CHAUMES très-garnis d'herbes & des PRAIRIES TEMPORAIRES, dont la pâture a été incomplète. Voyez ces mots. (Bosc.)

RECOLTES ÉPUI SANTES. Ce sont celles qui, en fournissant des graines, enlèvent à la terre plus de principes fertilisants que leurs débris n'en laissent ; les céréales, principalement le froment & l'orge, les oléifères, telles que le colza, le pavot, le chanvre, &c., donnent lieu à des Récoltes épuisantes. Voyez ASSOLEMENT. (Bosc.)

RÉCOLTE MORTE. On appelle ainsi, dans quelques cantons, les Récoltes qui ont manqué par suite des intempéries de la saison, ou d'une inondation, & dont les produits ne peuvent pas payer les frais.

Un cultivateur intelligent ne souffre pas de Récolte morte dans son exploitation, parce que, dès qu'il est assuré de l'altération des semis, à quelque époque que ce soit, il les laboure & les remplace par d'autres cultures, ne fût-ce que par une RÉCOLTE ENTERRÉE. Voyez ce mot & ceux GELÉE, PLUIE, ORAGE, INONDATION. (Bosc.)

RECOQUILLÉES (Feuilles). Ce sont celles qui se contournent irrégulièrement sur elles-mêmes.

Une altération organique, un coup de soleil, la piqûre d'un insecte, &c. peut causer le recoquillement.

Les feuilles recoquillées n'exécutent pas com-

plètement leurs fonctions : aussi les cultivateurs soigneux les enlèvent-ils à mesure qu'ils les reconnoissent. *Voyez* CLOQUE.

RECOTONNER. Ce mot est synonyme de TALLER.

RECOULER : nom du troisième labour donné aux terres à blé.

RECOUPE & RECOUPETTE. Ce sont la seconde & la troisième farine qu'on retire du son remoulu, dans la mouture économique. *Voyez* FARINE & MOULIN.

RECOURADEN : araire à deux versoirs, employé dans le Médoc pour chauffer le blé. *Voyez* CHARRUE.

RECOURIR. C'est, dans la ci-devant Bourgogne, le second ébourgeonnement qu'on donne aux VIGNES. *Voyez* ce mot.

RECRUE. Ce nom s'applique à la repousse d'un bois qu'on vient de couper. *Voyez* FORET dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

RECUTE : un des synonymes du SERAI, c'est-à-dire, du fromage qu'on tire du petit-lait après la fabrication des fromages de Gruyère, du Cantal, &c. *Voyez* FROMAGE.

RECURE - CHAPEAU : nom vulgaire de l'ÉLATINE ALSINASTRE.

REDONDE : cercle de dix pouces de diamètre, fait avec des branches d'orme ou de chêne entrelacées, qui, dans les montagnes de l'est de la France, se passe, en forme de collier, dans le cou des bœufs pour les atteler.

Le peu de solidité des Redondes, & les blessures qu'elles font aux bœufs, doivent les faire proscrire de toute exploitation bien montée. Elles annoncent la misère & l'ignorance. *Voyez* BŒUF & JOUG.

REDOUL. *CORIARIA*.

Genre de plantes de la diécie décandrie, qui réunit six espèces, dont une est fort abondante dans les terrains incultes des parties méridionales de la France, & s'emploie dans les arts. Il est figuré pl. 822 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le REDOUL à feuilles de myrte.
Coriaria myrtifolia. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.
2. Le REDOUL à feuilles de fragon.
Coriaria ruscifolia. Linn. ♀ Du Chili.
3. Le REDOUL à petites feuilles.
Coriaria microphylla. Lam. ♀ Du Pérou.
4. Le REDOUL à feuilles de phyllique.
Coriaria phyllicifolia. Willd. ♀ Du Pérou.
5. Le REDOUL à feuilles de thym.
Coriaria thymifolia. Willd. ♀ Du Pérou.
6. Le REDOUL sarmenteux.
Coriaria sarmentosa. Forst. ♀ De la Nouvelle-Zélande.

Culture.

La première espèce est extrêmement commune dans les lieux où elle croît naturellement. On en coupe tous les deux ans une certaine quantité, au milieu de l'été, pour l'usage de la teinture & de la tannerie, où elle supplée la noix de galle & l'écorce de chêne, ses feuilles & l'écorce de ses tiges contenant une assez grande proportion de tannin. C'est un poison pour les hommes & les animaux qui en mangent, poison qui passe pour agir sur le système nerveux.

On cultive cette espèce dans toutes les écoles de botanique & dans quelques jardins payagers; elle craint les fortes gelées du climat de Paris, mais il est rare que ses racines en soient affectées. On peut en garantir ses tiges par des couvertures de fougère ou de feuilles sèches; mais le plus souvent on ne le fait pas, à raison de ce que, coupées rez terre, elles repoussent au printemps, & les nouvelles tiges forment des touffes plus belles que les anciennes. C'est sur le bord des massifs, au milieu des gazons, contre les fabriques exposées au midi, qu'elle se place le plus ordinairement, parce qu'elle s'y fait mieux remarquer par sa belle couleur verte.

Une terre légère & un peu humide est celle où elle se plaît le plus. Elle craint le grand soleil, & dit-on, les grands vents secs.

La multiplication de Redoul, dans le climat de Paris, a lieu par le moyen de ses graines semées dans des pots sur couche nue, pots qu'on rentre dans l'orangerie l'hiver suivant. Au printemps on repique le plant en pleine terre, & il ne demande plus d'autres soins que ceux propres à tout jardin bien tenu. Dès qu'on en a un pied de quelque force, on peut le multiplier bien plus rapidement par ses rejets, qui sont ordinairement nombreux, & par éclats de racines, moyens qui fournissent, dès la même année, de fortes touffes, & le plus souvent en plus grande quantité qu'il n'est nécessaire aux besoins. Il faut éviter de mettre ces pieds dans les terres sujettes à être couvertes d'eau, parce que cette situation est mortelle pour eux. (*Bosc.*)

REDRUGER: synonyme de RECOURIR. *Voyez* ce mot.

REDUTÉE. *REDUTEA*.

Plante annuelle de l'île de Saint-Thomas, qui seule forme un genre dans la monadelphie polyandrie & dans la famille des *Malvacées*. Elle est figurée par Ventenat, pl. 11 du *Jardin de Cels*.

Culture.

Les graines de cette plante se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, pots qu'on place sur couche & sous châssis, & qu'on arrose au besoin. Le plant levé se repique seul à seul dans d'autres pots ou contre un mur exposé au midi, où on ne lui donne pour tout soin

que des arrosements & des sarclages. Pour assurer la fructification, on fera bien de le rentrer dans la terre chau le dès la fin d'août.

Quoiqu'elle soit assez belle, cette plante n'est pas susceptible d'entrer comme ornement dans nos jardins, à raison du haut degré de chaleur qu'elle exige. (*Bosc.*)

REFAIRE, ou **REFENDRE**, ou **REFERISAGE**. C'est, aux environs de Lyon, le troisième labour qu'on donne aux terres destinées à porter du froment. *Voyez* LABOUR.

REFROIDIS : cultures qui se font pendant l'année de jachère. Faire du Refroidis, c'est supprimer momentanément la JACHÈRE. *Voyez* ce mot & le mot ASSOLEMENT.

REFROIDISSEMENT. On doit faire en sorte que les chevaux qui sont en sueur se refroidissent graduellement, car les suppressions de transpiration, qui sont la suite d'un Refroidissement subit, sont souvent fort dangereuses : ainsi il faut éviter de les faire entrer dans une écurie humide, de les laisser exposés à un courant d'air froid, encore moins de les mener à l'eau : on les fera donc promener pendant quelques instans, on les couvrira avec une couverture, on les bouchonnera avec de la paille, on les passera au couteau de chaleur, &c. *Voyez* HYGIÈNE & CHEVAL. (*Bosc.*)

REFROISSÉ : se dit des terres en jachères, qui se cultivent en trèfle, en luzerne ou autrement : c'est le synonyme de **REFROIDIS**. *Voyez* ce mot & ceux JACHÈRES, **ALTERNER** & **SUCCESSION DE CULTURE**.

REFROUCHIS. On appelle ainsi, dans le département des Ardennes, une terre sur laquelle on ne fait pas de JACHÈRES. *Voyez* ce mot & celui **SUCCESSION DE CULTURE**.

REGAGNON : variété de froment, remarquable par la grosseur de son grain, qui se cultive dans le département des Hautes-Alpes. *Voyez* FROMENT.

REGAIN. Ce nom s'applique généralement à la seconde herbe que donnent les prairies naturelles, & à la dernière des prairies artificielles : je dis généralement, parce que, dans quelques lieux, on n'appelle pas Regain la seconde herbe lorsqu'on la fait pâturer sur place. *Voyez* PRAIRIE & FOIN.

A raison de l'époque où il se fauche & de sa nature aqueuse, le Regain ne se dessèche pas toujours facilement : dans ce cas, pour éviter qu'il moisisse, il faut le stratifier avec de la paille d'avoine ou de froment, paille à laquelle il communique une partie de son odeur & de sa faveur, & qu'il rend un manger plus agréable pour les bestiaux. (*Bosc.*)

RÉGISSEUR : synonyme d'ÉCONOME. *Voyez* ce mot.

Un Régisseur semble cependant avoir reçu une éducation plus distinguée, & surveiller une plus grande étendue de bien.

Il seroit bien à désirer que les propriétaires

n'employassent pour Régisseurs que des personnes instruites en agriculture & en économie rurale. Avoir passé deux ou trois ans chez un procureur, est aujourd'hui le titre qu'on fait valoir le plus communément pour obtenir la préférence, & on n'apprend chez un procureur que les détours de la chicane. (*Bosc.*)

REGISTRE à l'usage des cultivateurs. *Voyez* ÉCONOME.

RÉGLISSE. GLYCYRRHIZA.

Genre de plantes dont il sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*, attendu que les espèces qui le composent sont ligneuses & se cultivent en pleine terre dans les parties méridionales de la France. (*Bosc.*)

RÉGLISSE SAUVAGE. C'est l'ASTRAGALE. *Voyez* ce mot.

RÈGNE. On donne ce nom, dans le département de la Haute-Garonne, au sillon qu'ouvre la charrue.

Lorsque le laboureur vient toujours commencer le sillon au même bout, on dit *Règne perdu*, & en effet c'est perdre inutilement beaucoup de temps sans utilité. *Voyez* LABOUR. (*Bosc.*)

RÈGNES DE LA NATURE. On a donné ce nom aux trois grandes divisions des corps naturels, savoir, les MINÉRAUX, les VÉGÉTAUX & les ANIMAUX. *Voyez* ces mots.

Aujourd'hui ce nom ne devoit plus s'employer que dans le style figuré ; cependant, par l'effet de l'habitude, on en fait encore usage dans les sciences exactes : c'est pourquoi j'ai dû le rendre l'objet d'un article. (*Bosc.*)

REGREFFER, ou greffer une seconde fois.

On greffe les arbres dont la greffe a manqué, & ceux dont on veut changer l'espèce ou la variété. *Voyez* GREFFE.

Quelques écrivains, & entr'autres Roziers, s'étoient persuadé qu'en greffant un arbre sur lui-même, on amélioreroit chaque fois son fruit, & qu'ainsi on pouvoit arriver à une perfection illimitée en multipliant sans fin cette opération. Le vrai est que la greffe n'améliore ni ne détériore directement la qualité des fruits, & que toutes les expériences comparatives qui ont été citées pour appuyer l'opinion contraire manquoient d'exactitude, c'est-à-dire, qu'on n'avoit fait attention ni à la différence du terrain, ni à celle des expositions, ni à celle des circonstances atmosphériques, ni même au choix de la variété. Qui ne fait, en effet, qu'un beurré crû dans un terrain sec & à l'exposition du midi, est meilleur que celui crû dans un terrain humide & à l'exposition de l'ouest ? Qui ne fait que, dans les années froides & pluvieuses, les beurrés sont moins bons que dans les années chaudes & sèches ?

Je suis d'une opinion contraire, car la théorie & la pratique prouvent que les espèces & les

variétés se propagent sans changer par la greffe : aussi je ne crois pas, quoique Roziere l'assure, qu'un marronnier d'Inde, greffé sept à huit fois sur lui-même, ait donné des fruits mangeables. *Voyez GREFF & VARIÉTÉ. (Bosc.)*

RACINE DES BOIS. La DIANELE porte ce nom à l'île de-France.

REINE MARGUERITE : espèce d'ASTÈRE qui nous vient de la Chine, & qu'on cultive abondamment dans nos jardins. *Voyez ce mot.*

REINE DES PRÉS : nom vulgaire de la SPIRÉE UIMAIRE.

REINS ou **ROGNS :** organes de la sécrétion des urines, & partie du corps sous laquelle ces organes sont situés.

Les Reins, dans les animaux domestiques, comme dans l'homme, sont sujets à des maladies qui leur sont propres, principalement aux obstructions, aux pierres, maladies qui se guérissent rarement par des remèdes.

Les chevaux qui ont les Reins courts sont plus résistans à la fatigue que ceux qui les ont longs, mais ces derniers sont plus rapides à la course.

Un cheval qui a les Reins naturellement faibles, ou chez qui ils ont été affoiblis par un travail anticipé ou exagéré, qui a pris un effort de Reins, se berce en trotant, ce qui est un défaut grave. *Voyez CHEVAL. (Bosc.)*

REJET, REJETON. Ces mots ne devraient signifier que des pousses sortant des racines postérieurement au développement de la tige, ou des tiges principales; mais il s'applique aussi quelquefois aux bourgeons qui naissent sur les tiges mêmes. *Voyez BOURGEONS.*

Les cultivateurs tirent fréquemment parti des rejetons pour multiplier les végétaux. Il en est qui se reproduisent plus souvent ainsi que par graines, même dans l'état naturel. Il en est d'étrangers à l'Europe, qu'on ne se procure que par ce moyen dans nos jardins. Parmi ces derniers, je citerai le GYMNOCLADE & l'AYLANTE. *Voyez ces mots.*

Mais les arbres provenans de la multiplication par Rejet s'élèvent moins, & vivent moins longtemps que ceux qui sont le résultat d'un semis de graine. De plus, n'ayant jamais de pivot, leurs racines tracent par conséquent d'une manière nuisible aux productions voisines, & sont exposés à être renversés par les vents. Il est donc bon de n'employer ce moyen de multiplication que lorsqu'on ne peut pas faire autrement; cependant les pépiniéristes, qui gagnent deux & trois ans à le préférer, en mettent le plus souvent, surtout pour les cerisiers & les pruniers, même pour les ormes, quoiqu'ils n'y gagnent rien. Les graines de ces derniers se sèment en juin de l'année de leur production, & peuvent donner pour l'hiver suivant du plant de deux pieds de haut. *Voyez ORME.*

La multiplication des Rejetons est favorisée par

la section des racines, par la ligature des racines, par les blessures des racines. On emploie fréquemment ces artifices dans les pépinières d'arbres, d'arbuscules & d'arbrisseaux étrangers. *Voyez PÉPINIÈRE & RACINE.*

Souvent il pousse des Rejets sur une racine sans qu'il y pousse en même temps du chevelu. En levant ces Rejets dans cet état, il y a tout à craindre pour le succès de leur reprise. Dans ce cas on ne les lève que l'année suivante, parce qu'alors on doit être certain qu'il aura poussé du chevelu directement de la nouvelle tige.

Toujours il est utile de supprimer, lorsqu'on le peut, la portion de la racine qui a donné naissance à un Rejet, parce qu'il ne peut fournir autant de nourriture à la tige que les racines directes, & qu'il s'oppose au développement de ces dernières.

En partant du même principe, j'observerai qu'il vaut beaucoup mieux donner aux Rejets le temps de grossir en pépinière, que de les laisser en place; en conséquence, ceux de plus de deux ans d'âge doivent être rebutés. *Voyez PLANTATION.*

Les arbres qui donnent beaucoup de Rejets sont souvent nuisibles aux cultures voisines, parce que les labours multiplient ces Rejets outre mesure. L'orme, le cerisier, le prunier & le prunellier sont dans ce cas plus que les autres arbres indigènes. On parvient quelquefois à arrêter le mal en levant & coupant toutes celles de leurs racines qui rampent à une petite distance de la surface de la terre, & on doit d'abord employer ce moyen. S'il ne réussit pas, il n'y a plus qu'à arracher l'arbre, dont les racines restées en terre produisent souvent encore le même inconvénient pendant quelques années. *(Bosc.)*

REJET. C'est la même chose que RAQUETTE. *Voyez ce mot.*

RELAISSE : herbe que les bœufs refusent de manger pendant l'été dans les pâturages de la ci-devant Normandie, & qu'on fauche pour la leur donner pendant l'hiver. *Voyez REBUT & PRAIRIE.*

RELEVER UN ARBRE RENVERSE PAR LE VENT. C'est le rétablir dans sa position perpendiculaire.

Si un arbre est jeune, l'effort du bras suffit; s'il est gros, il faut des cordes, des poulies, des mouffes.

Dans ce dernier cas, il est toujours nécessaire de faire un trou, pour recevoir les racines, du côté opposé à celui où le tronc est couché.

Il est bon de rapprocher les branches d'un arbre relevé, & parce que les racines ne pourroient plus les nourrir aussi bien, & parce qu'il faut favoriser la recue des racines, & que rien mieux que cette opération ne produit un tel effet. *Voyez RACINE & FEUILLE.*

Un tuteur, si l'arbre est petit, & des cordes attachées à un arbre voisin ou à des pieux éloignés

que des arrosemens & des sarclages. Pour assurer sa fructification, on fera bien de le rentrer dans la terre chau le dès la fin d'août.

Quoiqu'elle soit assez belle, cette plante n'est pas susceptible d'entrer comme ornement dans nos jardins, à raison du haut degré de chaleur qu'elle exige. (*Bosc.*)

REFAIRE, ou REFENDRE, ou REFERIS-SAGE. C'est, aux environs de Lyon, le troisième labour qu'on donne aux terres destinées à porter du froment. *Voyez* LABOUR.

REFROIDIS : cultures qui se font pendant l'année de jachère. Faire du Refroidis, c'est supprimer momentanément la JACHÈRE. *Voyez* ce mot & le mot ASSOLEMENT.

REFROIDISSEMENT. On doit faire en sorte que les chevaux qui sont en sueur se refroidissent graduellement, car les suppressions de transpiration, qui sont la suite d'un Refroidissement subit, sont souvent fort dangereuses : ainsi il faut éviter de les faire entrer dans une écurie humide, de les laisser exposés à un courant d'air froid, encore moins de les mener à l'eau : on les fera donc promener pendant quelques instans, on les couvrira avec une couverture, on les bouchonnera avec de la paille, on les passera au couteau de chaleur, &c. *Voyez* HYGIÈNE & CHEVAL. (*Bosc.*)

REFROISSÉ : se dit des terres en jachères, qui se cultivent en trèfle, en luzerne ou autrement : c'est le synonyme de REFROIDIS. *Voyez* ce mot & ceux JACHÈRES, ALTERNER & SUCCESSION DE CULTURE.

REFROUCHIS. On appelle ainsi, dans le département des Ardennes, une terre sur laquelle on ne fait pas de JACHÈRES. *Voyez* ce mot & celui SUCCESSION DE CULTURE.

REGAGNON : variété de froment, remarquable par la grosseur de son grain, qui se cultive dans le département des Hautes-Alpes. *Voyez* FROMENT.

REGAIN. Ce nom s'applique généralement à la seconde herbe que donnent les prairies naturelles, & à la dernière des prairies artificielles : je dis généralement, parce que, dans quelques lieux, on n'appelle pas Regain la seconde herbe lorsqu'on la fait pâturer sur place. *Voyez* PRAIRIE & FOIN.

A raison de l'époque où il se fauche & de sa nature aqueuse, le Regain ne se dessèche pas toujours facilement : dans ce cas, pour éviter qu'il moisisse, il faut le stratifier avec de la paille d'avoine ou de froment, paille à laquelle il communique une partie de son odeur & de sa saveur, & qu'il rend un manger plus agréable pour les bestiaux. (*Bosc.*)

RÉGISSEUR : synonyme d'ÉCONOME. *Voyez* ce mot.

Un Régisseur semble cependant avoir reçu une éducation plus distinguée, & surveiller une plus grande étendue de bien.

Il seroit bien à désirer que les propriétaires

n'employassent pour Régisseurs que des personnes instruites en agriculture & en économie rurale. Avoir passé deux ou trois ans chez un procureur, est aujourd'hui le titre qu'on fait valoir le plus communément pour obtenir la préférence, & on n'apprend chez un procureur que les détours de la chicane. (*Bosc.*)

REGISTRE à l'usage des cultivateurs. *Voyez* ÉCONOME.

RÉGLISSE. GLYCYRRHIZA.

Genre de plantes dont il sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*, attendu que les espèces qui le composent sont ligneuses & se cultivent en pleine terre dans les parties méridionales de la France. (*Bosc.*)

RÉGLISSE SAUVAGE. C'est l'ASTRAGALE. *Voyez* ce mot.

RÈGNE. On donne ce nom, dans le département de la Haute-Garonne, au sillon qu'ouvre la charrue.

Lorsque le laboureur vient toujours commencer le sillon au même bout, on dit *Règne perdu*, & en effet c'est perdre inutilement beaucoup de temps sans utilité. *Voyez* LABOUR. (*Bosc.*)

RÈGNES DE LA NATURE. On a donné ce nom aux trois grandes divisions des corps naturels, savoir, les MINÉRAUX, les VÉGÉTAUX & les ANIMAUX. *Voyez* ces mots.

Aujourd'hui ce nom ne devoit plus s'employer que dans le style figuré; cependant, par l'effet de l'habitude, on en fait encore l'usage dans les sciences exactes : c'est pourquoi j'ai dû le rendre l'objet d'un article. (*Bosc.*)

REGREFFER, ou greffer une seconde fois.

On greffe les arbres dont la greffe a manqué, & ceux dont on veut changer l'espèce ou la variété. *Voyez* GREFFE.

Quelques écrivains, & entr'autres Roziers, s'étoient persuadé qu'en greffant un arbre sur lui-même, on amélioreroit chaque fois son fruit, & qu'ainsi on pouvoit arriver à une perfection illimitée en multipliant sans fin cette opération. Le vrai est que la greffe n'améliore ni ne détériore directement la qualité des fruits, & que toutes les expériences comparatives qui ont été citées pour appuyer l'opinion contraire manquoient d'exactitude, c'est-à-dire, qu'on n'avoit fait attention ni à la différence du terrain, ni à celle des expositions, ni à celle des circonstances atmosphériques, ni même au choix de la variété. Qui ne fait, en effet, qu'un beurré crû dans un terrain sec & à l'exposition du midi, est meilleur que celui crû dans un terrain humide & à l'exposition de l'ouest? Qui ne fait que, dans les années froides & pluvieuses, les beurrés sont moins bons que dans les années chaudes & sèches?

Je suis d'une opinion contraire, car la théorie & la pratique prouvent que les espèces & les

variétés se propagent sans changer par la greffe : aussi je ne crois pas, quoique Roziers l'assure, qu'un marronnier d'Inde, greffé sept à huit fois sur lui-même, ait donné des fruits mangeables. *Voyez GREFFÉ & VARIÉTÉ. (Bosc.)*

RACINE DES BOIS. La DIANELLE porte ce nom à l'île de-France.

REINE MARGUERITE : espèce d'ASTÈRE qui nous vient de la Chine, & qu'on cultive abondamment dans nos jardins. *Voyez ce mot.*

REINE DES PRÉS : nom vulgaire de la SPIRÉE VIMBAIRE.

REINS ou **ROGNONS :** organes de la sécrétion des urines, & partie du corps sous laquelle ces organes sont situés.

Les Reins, dans les animaux domestiques, comme dans l'homme, sont sujets à des maladies qui leur sont propres, principalement aux obstructions, aux pierres, maladies qui se guérissent rarement par des remèdes.

Les chevaux qui ont les Reins courts sont plus résistans à la fatigue que ceux qui les ont longs, mais ces derniers sont plus rapides à la course.

Un cheval qui a les Reins naturellement faibles, ou chez qui ils ont été affaiblis par un travail anticipé ou exagéré, qui a pris un effort de Reins, se berce en trotant, ce qui est un défaut grave. *Voyez CHEVAL. (Bosc.)*

REJET, REJETON. Ces mots ne devoient signifier que des pousses sortant des racines postérieurement au développement de la tige, ou des tiges principales; mais il s'applique aussi quelquefois aux bourgeons qui naissent sur les tiges mêmes. *Voyez BOURGEONS.*

Les cultivateurs tirent fréquemment parti des rejetons pour multiplier les végétaux. Il en est qui se reproduisent plus souvent ainsi que par graines, même dans l'état naturel. Il en est d'étrangers à l'Europe, qu'on ne se procure que par ce moyen dans nos jardins. Parmi ces derniers, je citerai le GYMNOCLADE & l'AYLANTE. *Voyez ces mots.*

Mais les arbres provenans de la multiplication par Rejet s'élèvent moins, & vivent moins longtemps que ceux qui sont le résultat d'un semis de graine. De plus, n'ayant jamais de pivot, leurs racines tracent par conséquent d'une manière nuisible aux productions voisines, & sont exposés à être renversés par les vents. Il est donc bon de n'employer ce moyen de multiplication que lorsqu'on ne peut pas faire autrement; cependant les pépiniéristes, qui gagnent deux & trois ans à le préférer, en mettent le plus souvent, surtout pour les cerisiers & les pruniers, même pour les ormes, quoiqu'ils n'y gagnent rien. Les graines de ces derniers se sèment en juin de l'année de leur production, & peuvent donner pour l'hiver suivant du plant de deux pieds de haut. *Voyez ORME.*

La multiplication des Rejetons est favorisée par

la section des racines, par la ligature des racines, par les blessures des racines. On emploie fréquemment ces artifices dans les pépinières d'arbres, d'arbrustes & d'arbrisseaux étrangers. *Voyez PÉPINIÈRE & RACINE.*

Souvent il pousse des Rejets sur une racine sans qu'il y pousse en même temps du chevelu. En levant ces Rejets dans cet état, il y a tout à craindre pour le succès de leur reprise. Dans ce cas on ne les lève que l'année suivante, parce qu'alors on doit être certain qu'il aura poussé du chevelu directement de la nouvelle tige.

Toujours il est utile de supprimer, lorsqu'on le peut, la portion de la racine qui a donné naissance à un Rejet, parce qu'il ne peut fournir autant de nourriture à la tige que les racines directes, & qu'il s'oppose au développement de ces dernières.

En partant du même principe, j'observerai qu'il vaut beaucoup mieux donner aux Rejets le temps de grossir en pépinière, que de les laisser en place; en conséquence, ceux de plus de deux ans d'âge doivent être rebutés. *Voyez PLANTATION.*

Les arbres qui donnent beaucoup de Rejets sont souvent nuisibles aux cultures voisines, parce que les labours multiplient ces Rejets outre mesure. L'orme, le cerisier, le prunier & le prunellier sont dans ce cas plus que les autres arbres indigènes. On parvient quelquefois à arrêter le mal en levant & coupant toutes celles de leurs racines qui rampent à une petite distance de la surface de la terre, & on doit d'abord employer ce moyen. S'il ne réussit pas, il n'y a plus qu'à arracher l'arbre, dont les racines restées en terre produisent souvent encore le même inconvénient pendant quelques années. *(Bosc.)*

REJET. C'est la même chose que RAQUETTE. *Voyez ce mot.*

RELAISSE : herbe que les bœufs refusent de manger pendant l'été dans les pâturages de la ci-devant Normandie, & qu'on fauche pour la leur donner pendant l'hiver. *Voyez REBUT & PRAIRIE.*

RELEVER UN ARBRE RENVERSE PAR LE VENT. C'est le rétablir dans sa position perpendiculaire.

Si un arbre est jeune, l'effort du bras suffit; s'il est gros, il faut des cordes, des poulies, des mouffes.

Dans ce dernier cas, il est toujours nécessaire de faire un trou, pour recevoir les racines, du côté opposé à celui où le tronc est couché.

Il est bon de rapprocher les branches d'un arbre relevé, & parce que les racines ne pourroient plus les nourrir aussi bien, & parce qu'il faut favoriser la recue des racines, & que rien mieux que cette opération ne produit un tel effet. *Voyez RACINE & FEUILLE.*

Un tuteur, si l'arbre est petit, & des cordes attachées à un arbre voisin ou à des pieux éloignés

de quelques pieds, est nécessaire jusqu'à la recree des racines, pour l'empêcher d'être renversé de nouveau par un foible coup de vent.

Les pépiniéristes disent relever le plant mis en rigole, tandis qu'ils disent lever le plant dans la planche de semis, & cette distinction est fort bonne. Voyez PLANTATION, RIGOLE, LEVER. (Bosc.)

RELHAMIE. Voyez CURTIS.

RELHANIE. *RELHANIA*.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Corymbifères*, fort voisin des *ATHANASES* & des *LEYSERIES* (voyez ces mots), qui réunit dix-neuf espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La RELHANIE scariense.
Relhania squarrosa. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La RELHANIE à feuilles de genêt.
Relhania genistifolia. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La RELHANIE à petites feuilles.
Relhania microphylla. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
4. La RELHANIE à feuilles de passerine.
Relhania passerinoides. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
5. La RELHANIE visqueuse.
Relhania viscosa. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La RELHANIE lâche.
Relhania laxa. Lhérit. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
7. La RELHANIE pédonculée.
Relhania pedunculata. Lhérit. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
8. La RELHANIE à fleurs latérales.
Relhania lateriflora. Lhérit. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
9. La RELHANIE cunéiforme.
Relhania cuneata. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
10. La RELHANIE effilée.
Relhania virgata. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
11. La RELHANIE paléacée.
Relhania paleacea. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
12. La RELHANIE à feuilles de fantoline.
Relhania fantolinoides. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
13. La RELHANIE piquante.
Relhania pungens. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

14. La RELHANIE à feuilles croisées.
Relhania decussata. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

15. La RELHANIE à grand calice.
Relhania calycina. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

16. La RELHANIE tomenteuse.
Relhania bellidiastrum. Lhérit. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

17. La RELHANIE à trois nervures.
Relhania trinervia. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

18. La RELHANIE à cinq nervures.
Relhania quinquenervis. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

19. La RELHANIE pinnée.
Relhania pinnata. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Les espèces des nos. 1 & 10 sont les seules que nous possédions en ce moment; mais il en est plusieurs autres qui ont été cultivées dans nos jardins & qui en ont dit paru: toutes se multiplient d'abord de graines tirées de leur pays natal, graines qui se sèment dans des pots remplis de terre de bruyère, & qu'on place sur une couche à châllis dès que les gelées ne sont plus à craindre. Aux approches des froids on rentre ces pots dans l'orangerie, & au printemps suivant on isole, dans d'autres pots, les plants qu'ils contiennent.

Deux ou trois ans après on peut espérer de voir fleurir les Relhanies, qui d'ailleurs n'offrent quelqu'intérêt qu'aux yeux des botanistes.

On multiplie aussi ces plantes par boutures faites en mai, dans des pots, sur couche & sous châllis. Ce moyen réussit assez généralement, mais ses produits durent peu.

La terre des pots qui contiennent des Relhanies doit être renouvelée tous les deux ans, & arrosée fréquemment pendant les chaleurs de l'été. Voyez, pour le surplus, au mot *ATHANASE*. (Bosc.)

RELIER UN TONNEAU. Voyez au mot TONNEAU.

REMANANE: menu bois qui n'est pas de vente, qu'on brûle dans les forêts, après leur exploitation, pour en faire de la cendre & en tirer de la POTASSE. Voyez ce mot.

REMIRE. *MIEGIA*.

Plante vivace qui croît à Cayenne, sur les bords de la mer, & qui seule forme un genre dans la triandrie digynie & dans la famille des *Graminées*. Elle est figurée pl. 37 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Comme on ne la cultive pas dans nos jardins, je n'ai rien à en dire de plus. (Bosc.)

REMISE: petit bouquet de bois taillis qu'on plante au milieu des plaines pour que le gibier puisse

puisse s'y mettre à l'abri du soleil, & satisfaire à l'instinct qui le porte à se cacher.

On doit préférer les arbrisseaux, principalement ceux à graines, tels que le caragana & le bagueaudier, pour faire des Remises, parce qu'ils sont plus touffus, & donnent de la nourriture aux faisans & aux perdrix.

Lorsqu'elles sont composées de grands arbres, il faut les couper tous les huit à dix ans, selon la nature du sol. Voyez TAILLIS. (Bosc.)

REMONTER LA TERRE. C'est, à Montreuil, un synonyme de **BINER**. Voyez ce mot.

On remonte, dans les vignobles fort en pente, la terre que les pluies, aidées des labours, ont entraînées dans le bas des coteaux. Cette opération très-coûteuse se fait, ou à dos d'homme ou à dos de cheval, tous les quatre, six ou dix ans. Il vaudroit mieux la faire tous les ans. Voyez VIGNE. (Bosc.)

REPLACEMENT : terme employé, à Montreuil, pour désigner une très-bonne & très-savante opération qui n'est guère pratiquée que par les cultivateurs de ce célèbre village.

Lorsqu'on taille longues les branches à fruit du pêcher, on a beaucoup de pêches; mais ces branches longues n'en donnent plus l'année d'après, & périssent même le plus souvent; ce qui fait qu'on n'est jamais sûr, dans ce cas, d'avoir du fruit deux années de suite. Pour éviter cet inconvénient, les cultivateurs de Montreuil taillent courtes les branches à fruits, c'est-à-dire, qu'ils ne leur laissent au plus que les deux boutons à bois, les plus inférieurs; mais ils taillent, immédiatement après la cueillette des pêches, les branches à bois, afin de favoriser le développement des branches à fruits; c'est ce qu'ils appellent le *Remplacement*, parce qu'en effet ils remplacent une branche à fruit épuisée.

Au printemps, l'année suivante, l'arbre est taillé selon la règle.

Voyez les mots **PÊCHER & TAILLE**. (Bosc.)

REMPOTAGE. Dans l'état naturel, les plantes prolongent chaque année leurs racines, de manière qu'elles ont aux deux sèves, mais plus à celle d'automne qu'à celle du printemps, confirmation de la nouvelle terre à leur disposition, jusqu'à l'époque fixée par la nature pour le terme de leur faculté assimilatrice. Voyez VEGETATION, RACINE & SÈVE.

Mais lorsque les plantes sont resserrées dans des pots ou dans des caisses, cet effet n'a lieu que jusqu'au moment où les racines sont arrivées aux parois du pot: alors elles se contournent, reviennent sur elles-mêmes pour chercher de la terre nouvelle, & quand elles ont épuisé tous les sucs contenus dans celle du pot, elles périssent de faim.

Il y a deux moyens de retarder, & même d'em-

pêcher la mort des plantes en pot. Le premier, c'est de leur donner de la terre surchargée de principes nutritifs; c'est ce qu'on fait pour les oranges & quelques autres arbres (voyez ORANGER, TERRE A ORANGER, HUMUS & RENCAISSEMENT); le second, c'est de changer souvent la terre des pots. Ce dernier se pratique pour la plus grande partie des plantes vivaces, des arbrisseaux & arbuttes cultivés en POT. Voyez ce mot.

Une plante en pot annonce qu'elle a besoin de nouvelle terre lorsque ses pousses sont foibles & ses feuilles jaunes, lorsque ses fleurs avortent & ses fruits tombent avant leur maturité.

Il est des plantes qui ne demandent à être rempotées que tous les deux ou trois ans, d'autres qui l'exigent deux fois par an. Ces dernières sont rarement ligneuses.

Le principe annoncé plus haut que la plus grande poussée des racines a lieu à la fin d'août, autorise à croire que c'est avant l'époque de cette sève qu'il convient le plus généralement de repoter; cependant il y a beaucoup d'exceptions qui tiennent à l'espèce de plante, à la nature de la terre, à la grandeur du pot, à l'objet qu'on a en vue, &c. &c. Dans les petits jardins, & pour les espèces les plus précieuses, on repote, même pendant que la sève est en action; & dans les grands, on le fait tantôt avant la montée de la sève du printemps, tantôt avant celle de l'automne, principalement avant cette dernière.

Pour rendre les Rempotages moins pénibles, on les exécute ordinairement sur une table à hauteur d'appui. Un gros tas de terre appropriée, passée à la claie & à demi sèche, se trouve au milieu; à gauche se déposent les pots préparés, & à droite, ceux qui sont regarnis.

Les pots préparés sont ceux au fond desquels on a mis, ou un tesson, ou une pierre plate, ou une poignée de sable, & qu'on a remplis à moitié de terre. L'objet du tesson ou de la pierre plate est de boucher le trou du pot pour empêcher que la terre soit entraînée par les arrosemens; celui du sable est de favoriser l'écoulement de l'eau surabondante des arrosemens; celui de la terre, pour que le travail aille plus vite.

Par ce dernier motif il est bon que trois personnes travaillent simultanément, savoir, une qui ôte les plantes des pots & enlève autour de leurs racines, avec les mains ou un couteau peu coupant, la portion de terre convenable; une qui met les plantes dans le nouveau pot, en sépare les rejetons, les caïeux, les marcottes, &c., en dispose les branches, retranche celles qui doivent l'être, &c.; une qui enlève les pots vides, les pots garnis, & apporte ceux qui sont demandés, & dont la grandeur varie selon la force de la plante qu'on va replanter, le principe général étant que chaque plante soit mise dans un pot un peu plus grand que celui d'où elle sort. Voyez POT & CAISSE.

Pour faciliter le Rempotage, on atrofe les plantes une ou deux heures auparavant; car la terre trop sèche s'éboule sous la main de l'ouvrier, & il faut qu'il n'enlève que la portion strictement nécessaire.

L'opération se fait ainsi: celui qui doit dépoter prend le pot de la main gauche, & , s'il y en a une, la tige de la plante de la main droite, & tire cette dernière. S'il ne peut faire sortir la plante du pot par cet effort, ou qu'il n'y ait pas de tige, il renverse le pot & frappe son bord, plus ou moins fort, sur celui de la table, en soutenant la terre avec la main droite. Ordinairement la terre cède à cette percussion; si elle ne le fait pas, on a encore la ressource de cerner la terre avec un couteau, sinon il faut casser le pot.

Quelquefois la plante ne vient pas hors du pot, parce que ses racines ont trouvé le trou de son fond: dans ce cas il faut couper ces racines rez du trou, & repousser le chicot avec un bâton.

La plante enlevée, on retranche avec la main, toujours à plusieurs reprises & avec précaution, la terre qui entoure les racines: si ces dernières avoient atteint le fond & les bords du pot, on les couperoit dans la longueur d'un à deux pouces & plus, selon la grosseur de la motte & l'espèce de plante, avec un couteau.

Il n'est pas possible d'indiquer ici toutes les déterminations que peut prendre celui qui repote, car les circonstances varient à chaque plante, & chaque année. En général, on laisse des mottes grosses aux grandes plantes, & on les met dans de plus grands pots; mais souvent on est forcé d'économiser la terre, & alors on fait la motte plus petite & on la remet dans le même pot. La valeur de la plante entre aussi pour beaucoup dans la détermination; celle qui est commune, ou facile à multiplier, n'est pas traitée avec autant de soin que celle qui est rare & chère.

Quelques personnes croiront peut-être que c'est un mal que de couper les racines, mais c'est qu'elles ignorent que la nutrition ne se fait que par l'extrémité de ces racines, que cette extrémité s'allonge tous les ans deux fois, comme je l'ai déjà observé plus haut, & que plus il y a de ces extrémités, & plus la plante prospère. *Voyez* RACINE.

Ce sont surtout les racines contournées qu'il faut retrancher sans miséricorde, parce qu'elles ne remplissent plus leurs fonctions dans le nouveau pot; qu'elles périssent même toutes la seconde année, d'après l'observation de Dumont-Courser. *Voyez* PLANTATION & TRANSPLANTATION.

Les seules précautions à prendre en mettant la plante dans un nouveau pot, c'est qu'elle soit bien au milieu; que sa tige, si elle en a une, soit rigoureusement perpendiculaire, & qu'il y ait une certaine distance entre elle & le fond du pot, afin que les racines inférieures trouvent à vivre comme les latérales.

On tasse la terre nouvellement mise autour d'une plante, d'abord en frappant quelques coups du cul du pot sur la table, ensuite en la comprimant sur les bords du pot avec le pouce.

Dès que les plantes sont rempotées, elles se rangent dans un lieu abrité du soleil & des vents, & s'arrosent légèrement. Cet arrosement se renouvelle tous les jours jusqu'à ce que toute la terre soit imbibée. Si on leur donnoit d'abord trop d'eau, on risqueroit de causer la pourriture des racines, qui, étant alors mutilées, y font plus sujettes; si on ne leur donnoit pas assez d'eau, elles se faneroient, souffriroient long-temps, même finiroient par mourir.

C'est alors qu'on donne de nouveaux tuteurs aux plantes qui en ont besoin.

Lorsque le repotement a été bien fait & que le temps a été favorable, les plantes repotées ne se sentent plus de l'opération au bout de huit jours, & elles recommencent à pousser avec plus de vigueur qu'auparavant. (*Bosc.*)

RENANTHÈRE. *RENANTHERA.*

Plante parasite de la Cochinchine, fort voisine des ANGRES, qui, selon Loureiro, forme seule un genre dans la gynandrie monogynie.

Cette plante n'est pas cultivée dans nos jardins, & ne l'y fera sans doute jamais. (*Bosc.*)

RENARD: quadrupède du genre des chiens, dont les cultivateurs ne peuvent trop provoquer la destruction, attendu qu'il fait une guerre perpétuelle aux volailles, qu'il mange les raisins, le miel, &c. *Voyez* le *Dictionnaire des Quadrupèdes*.

Cependant, je dois le dire, il leur rend aussi service en mangeant également les LIÈVRES, les PERDRIX, les CAILLES, les ALOUETTES, les FOINES, les BELETES, les TAUPES, les LOIRS, les LEROTS, les RATS, les MULOTS, les CAMPAGNOLS, les HANNETONS, les SAUTERELLES, les GUÊPES, &c. *Voyez* tous ces mots.

La faculté de se creuser un terrier & de s'y retirer dans le danger, est aussi nuisible qu'utile au Renard, parce qu'il indique le lieu où il faut le chercher, & que, quelque défiant & rusé qu'il soit, il finit par succomber aux attaques multipliées auxquelles il est exposé.

Les Renards se tuent à l'affût en faisant crier une poule: ils se chassent avec de petits chiens à jambes torfes, qui entrent dans leurs terriers, & les forcent d'en sortir quand, comme cela est le plus ordinaire, ces terriers ont plusieurs issues. On les enfume, soit en brûlant de la paille mouillée, soit en brûlant du soufre: on les fouille en enlevant la terre, lorsque la nature du terrain le comporte.

Des lacets de fil de laiton servent à les prendre par le cou; des lacets de corde, attachés à un arbre recourbé, à les prendre par la patte: on leur tend des pièges de fer à ressorts, amorcés de di-

verses matières. *Voyez*, pour le surplus, au mot LOUP.

La peau du Renard, tué pendant l'hiver, forme une fourrure fort estimée; en conséquence il faut que les cultivateurs les conservent avec soin jusqu'à la verte. (*Bosc.*)

RENCAISSAGE. On appelle ainsi l'action de remettre dans une caisse plus grande, & quelquefois dans la même, l'arbre, ou l'arbrisseau, ou l'arbruste, ou la plante vivace qui en a été ôtée, après lui avoir enlevé une portion de la terre qui entoure ses racines, & avoir coupé de toutes ses racines. *Voyez* CAISSE.

Comme les principes du Rencaissage ne diffèrent pas de ceux du REMPOTAGE, & que je les ai suffisamment développés à ce dernier mot, j'y renvoie le lecteur.

Il est cependant des caisses d'une telle grandeur, qu'il n'est pas possible de suivre à leur égard les mêmes procédés. Ce que j'en dirai au mot ORANGER, qui est l'arbre le plus fréquemment placé dans les grandes caisses, suppléera à ce qui ne se trouve pas à l'article précité. *Voyez* PLANTATION & TRANSPLANTATION. (*Bosc.*)

RENEAULME. *RENEALMIA.*

Grande plante de l'Inde, qui seule forme un genre dans la monandrie monogynie & dans la famille des *Balisfers*: ses fruits se mangent.

Cette plante ne se cultive pas dans nos jardins, mais bien dans ceux d'Angleterre & d'Allemagne; sa culture ne doit pas différer de celle des AMOMES. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

RENONCULE. *RANUNCULUS.*

Genre de plantes de la polyandrie polygynie & de la famille des *Renonculacées*, qui renferme près de cent espèces, dont une trentaine, & principalement une, se cultivent dans nos jardins, & dont plusieurs sont très-abondantes dans nos campagnes. Il est figuré dans les *Illustrations des genres de Lamarck*, pl. 498.

Observations.

Ce genre a de nombreux rapports avec celui des ANÉMONES *Voyez* ce mot.

Une de ses espèces forme aujourd'hui le genre FICAIRE. *Voyez* ce mot.

Espèces.

1. La RENONCULE petite douve.
Ranunculus flammula. Linn. 2 Indigène.
2. La RENONCULE basse.
Ranunculus pusillus. Lam. 2 De la Caroline.
3. La RENONCULE radicante.
Ranunculus reptans. Linn. 2 Indigène.
4. La RENONCULE filiforme.
Ranunculus filiformis. Mich. 2 De l'Amérique septentrionale.

5. La RENONCULE grande douve.
Ranunculus lingua. Linn. 2 Indigène.
6. La RENONCULE nodiflore.
Ranunculus nodiflorus. Linn. 2 Indigène.
7. La RENONCULE à feuilles de gramin.
Ranunculus gramineus. Linn. 2 Du midi de la France.
8. La RENONCULE à feuilles de parnassie.
Ranunculus parnassifolius. Linn. 2 Des Alpes.
9. La RENONCULE de Buenos-Ayres.
Ranunculus bonariensis. Lam. 2 Du Brésil.
10. La RENONCULE amplexicaule.
Ranunculus amplexicaulis. Linn. 2 Des Alpes.
11. La RENONCULE des Pyrénées.
Ranunculus pyreneus. Linn. 2 Du midi de la France.
12. La RENONCULE des salines.
Ranunculus falsiginosus. Pall. 2 De la Sibérie.
13. La RENONCULE ophioglosse.
Ranunculus ophioglossifolius. Willd. 2 Des Alpes.
14. La RENONCULE des hautes montagnes.
Ranunculus frigidus. Willd. De la Sibérie.
15. La RENONCULE gruneleuse.
Ranunculus bullatus. Linn. 2 Du midi de l'Europe.
16. La RENONCULE vénéneuse.
Ranunculus thora. Linn. 2 Indigène.
17. La RENONCULE ficaire.
Ranunculus ficaria. Linn. 2 Indigène.
18. La RENONCULE à feuilles crénelées.
Ranunculus crenatus. Kit. 2 De la Hongrie.
19. La RENONCULE du Pérou.
Ranunculus peruvianus. Pers. 2 Du Pérou.
20. La RENONCULE de Crète.
Ranunculus creticus. Willd. 2 De l'île de Candie.
21. La RENONCULE de Ténériffe.
Ranunculus Teneriffæ. Willd. 2 De l'île de Ténériffe.
22. La RENONCULE à grandes feuilles.
Ranunculus macrophyllus. Desf. 2 De la Barbarie.
23. La RENONCULE ascendante.
Ranunculus ascendens. Brot. 2 Du Portugal.
24. La RENONCULE des jardins, vulgairement *renoncule.*
Ranunculus asiaticus. Linn. 2 Du Levant.
25. La RENONCULE à épi.
Ranunculus spicatus. Desf. 2 De la Barbarie.
26. La RENONCULE des marais.
Ranunculus paludosus. Poir. 2 De la Barbarie.
27. La RENONCULE de Cassubie.
Ranunculus cassubicus. Linn. 2 Du nord de l'Allemagne.
28. La RENONCULE avorton.
Ranunculus abortivus. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
29. La RENONCULE lanugineuse.
Ranunculus lanuginosus. Linn. 2 Des Alpes.
30. La RENONCULE soyeuse.
Ranunculus sericeus. Lam. 2 De l'île de France.

31. La RENONCULE hispide.
Ranunculus hispidus. Mich. ☿ De l'Amérique septentrionale.
32. La RENONCULE flabellée.
Ranunculus flabellatus. Desf. ☿ De la Barbarie.
33. La RENONCULE dorée.
Ranunculus auricomus. Linn. ☿ Indigène.
34. La RENONCULE de Montpellier.
Ranunculus montpellicus. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
35. La RENONCULE de Gouan.
Ranunculus Gouani. Willd. ☿ Du midi de l'Europe.
36. La RENONCULE cerfeuil.
Ranunculus charophyllus. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
37. La RENONCULE rouffâtre.
Ranunculus rufulus. Brot. ☿ Du Portugal.
38. La RENONCULE millefeuille.
Ranunculus millefoliatus. Desf. ☿ De la Barbarie.
39. La RENONCULE rampante, vulgairement *pied-de-poule* dans la campagne, & *bouton d'or* dans les jardins.
Ranunculus repens. Linn. ☿ Indigène.
40. La RENONCULE âcre, vulgairement *bassinet* dans les champs, & *bouton d'or* dans les jardins.
Ranunculus acris. Linn. ☿ Indigène.
41. La RENONCULE bulbeuse, vulgairement *grenouillette* dans la campagne, & *bouton d'or* dans les jardins.
Ranunculus bulbosus. Linn. ☿ Indigène.
42. La RENONCULE multiflore.
Ranunculus polyanthemus. Linn. ☿ Indigène.
43. La RENONCULE couchée.
Ranunculus prostratus. Lam. ☿ Indigène.
44. La RENONCULE à feuilles luisantes.
Ranunculus lucidus. Lam. ☿ Du Levant.
45. La RENONCULE oxysperme.
Ranunculus oxyspermum. Willd. ☉ De la Sibérie.
46. La RENONCULE fasciculée.
Ranunculus polyrhizos. Willd. ☉ De la Sibérie.
47. La RENONCULE de Cappadoce.
Ranunculus cappadocicus. Willd. ☿ Du Levant.
48. La RENONCULE du Japon.
Ranunculus japonicus. Thunb. ☿ Du Japon.
49. La RENONCULE des jachères.
Ranunculus gregarius. Brot. ☿ Du Portugal.
50. La RENONCULE moyenne.
Ranunculus intermedius. Lam. ☉ Indigène.
51. La RENONCULE scélérate.
Ranunculus sceleratus. Linn. ☉ Indigène.
52. La RENONCULE en faucille.
Ranunculus falcatus. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
53. La RENONCULE fardonique.
Ranunculus fardonus. Crantz. ☉ Du midi de la France.
54. La RENONCULE velue.
Ranunculus philonotis. Retz. ☉ De l'Allemagne.

55. La RENONCULE à feuilles de platane.
Ranunculus platanifolius. Linn. ☿ Du midi de la France.
56. La RENONCULE à feuilles d'aconit, vulgairement *bouton d'argent* .
Ranunculus aconitifolius. Linn. ☿ De.....
57. La RENONCULE de Pensylvanie.
Ranunculus pensylvanicus. ☉ De l'Amérique septentrionale.
58. La RENONCULE d'Illyrie.
Ranunculus illyricus. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
59. La RENONCULE à feuilles de peucedan.
Ranunculus peucedanoïdes. Desf. Du midi de la France.
60. La RENONCULE à feuilles de rue.
Ranunculus rutafolius. Linn. ☿ Des Alpes.
61. La RENONCULE agraire.
Ranunculus agrarius. Lam. ☿ Des Alpes.
62. La RENONCULE bilobée.
Ranunculus alpestris. Linn. ☿ Des Alpes.
63. La RENONCULE glaciale.
Ranunculus glacialis. Linn. ☿ Des Alpes.
64. La RENONCULE des frimats.
Ranunculus nivalis. Linn. ☿ Du nord de l'Europe.
65. La RENONCULE des rochers.
Ranunculus breynissus. Crantz. ☿ Des Alpes.
66. La RENONCULE des montagnes.
Ranunculus montanus. Willd. ☿ Des Alpes.
67. La RENONCULE de Laponie.
Ranunculus lapponicus. Linn. ☿ De la Laponie.
68. La RENONCULE hyperboréenne.
Ranunculus hyperboreus. Retz. ☿ De la Sibérie.
69. La RENONCULE à grandes fleurs.
Ranunculus grandiflorus. Linn. ☿ De l'Orient.
70. La RENONCULE septentrionale.
Ranunculus septentrionalis. Lam. ☿ De l'Amérique septentrionale.
71. La RENONCULE de Seguiet.
Ranunculus Seguieti. Vill. ☿ Des Alpes.
72. La RENONCULE recourbée.
Ranunculus recurvatus. Lam. ☿ De l'Amérique septentrionale.
73. La RENONCULE ailée.
Ranunculus pinnatus. Lam. ☿ Des Indes.
74. La RENONCULE déchiquetée.
Ranunculus multifidus. Lam. ☿ De l'Égypte.
75. La RENONCULE vernissée.
Ranunculus nitidus. Walt. ☿ De l'Amérique septentrionale.
76. La RENONCULE de Maryland.
Ranunculus marylandicus. Lam. ☿ De l'Amérique septentrionale.
77. La RENONCULE tomenteuse.
Ranunculus tomentosus. Lam. ☿ De l'Amérique septentrionale.
78. La RENONCULE d'Orient.
Ranunculus orientalis. Willd. ☉ De l'Orient.

79. La RENONCULE ventruée.
Ranunculus ventricosus. Vent. 7 Du Brésil.
80. La RENONCULE à fruits membraneux.
Ranunculus alatus. Lam. 7 Du Brésil.
81. La RENONCULE petite.
Ranunculus parvulus. Linn. ☉ Indigène.
82. La RENONCULE à petites fleurs.
Ranunculus parviflorus. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
83. La RENONCULE échinée.
Ranunculus echinatus. Vent. 7 De l'Amérique septentrionale.
84. La RENONCULE hérissée.
Ranunculus muricatus. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
85. La RENONCULE des champs.
Ranunculus arvensis. Linn. ☉ Indigène.
86. La RENONCULE trilobée.
Ranunculus trilobus. Desf. 7 De la Barbarie.
87. La RENONCULE polyphyllée.
Ranunculus polyphyllus. Willd. ☉ De la Hongrie.
88. La RENONCULE à feuilles de lierre.
Ranunculus hederaceus. Linn. 7 Indigène.
89. La RENONCULE aquatique.
Ranunculus aquaticus. Linn. 2 Indigène.
90. La RENONCULE flottante.
Ranunculus pumilus. Lam. 7 Indigène.

Culture.

Les Renoncules petite douve, radicante, grande douve & nodiflore croissent dans les marais & autres lieux inondés une partie de l'année : elles passent pour causer la mort aux bestiaux qui en mangent ; mais ce n'est réellement que lorsqu'ils s'en nourrissent exclusivement qu'elle produit cet effet, car elles sont, la première surtout, si communes dans certains prés, qu'il ne seroit pas possible d'y laisser entrer un cheval, un bœuf, un mouton sans être assuré de sa mort, quoique ces animaux sachent fort bien l'éviter en broutant. On doit à M. de Lasteiry l'observation que, mangées en petite quantité, elles stimuloient l'estomac par suite de leur âcreté, & favorisoient ainsi la digestion. Il est probable qu'on leur attribue les qualités délétères des marais dans lesquels elles croissent. Voyez MARAIS.

Pour détruire ces quatre espèces de Renoncules, il faut d'abord dessécher le terrain, & ensuite le labourer & le cultiver pendant quelques années, d'abord en avoine & en froment, ensuite en fèves de marais, en pommes de terre & autres objets qui demandent des binages d'été, enfin en trèfle ou en luzerne, auxquels succède naturellement une nouvelle prairie.

La culture de ces espèces dans les écoles de botanique consiste à les semer ou planter dans un pot rempli de vase de marais, pot qu'on enfonce à moitié dans une terrine remplie d'eau, qu'on re-

nouvelle d'autant plus souvent qu'il fait plus chaud. Elles ne demandent plus d'autre soin que des sarclages de propreté, & le renouvellement de la vase tous les deux à trois ans. La Renoncule grande douve est assez belle, lorsqu'elle est en fleur, pour mériter d'être placée, le pied dans l'eau, sur le bord des bassins des jardins paysagers.

Les Renoncules à feuilles de graminée & à feuilles de parnassie se placent dans une terre à demi consistante, la première au soleil, la seconde à l'ombre, & se multiplient par leurs graines, dont elles donnent dans le climat de Paris. Il n'y a que les très-fortes gelées qui leur nuisent ; & comme on peut les craindre chaque année, on a soin, dans les écoles bien conduites, d'en tenir quelques pieds en pots pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver.

La Renoncule grumeleuse se tient toujours en pot dans le même but.

Les Renoncules amplexicaule & des Pyrénées se cultivent en pleine terre, mais ne redoutent pas les gelées : elles aiment l'ombre & une terre à demi consistante. On les obtient de leurs graines tirées des lieux où elles croissent naturellement, graines qui se sèment, ou dans des pots sur couche nue, ou en pleine terre. Une fois arrivées à l'âge de deux ans, on les multiplie avec la plus grande facilité par la division de leurs pieds en hiver.

La Renoncule vénéneuse fournissoit, dit-on, la matière avec laquelle nos ancêtres empoisonnoient leurs flèches : elle n'est pas commune dans l'état sauvage, & il est difficile de la conserver long-temps dans les jardins ; elle veut un terrain frais & de l'ombre. Sa reproduction peut rarement avoir lieu autrement que par graines tirées des montagnes où elle croît, attendu qu'elle donne fort peu de rejetons.

La Renoncule ficaire tapisse le sol de certains bois en terrain léger & frais, dès les premiers jours du printemps. La beauté de ses feuilles & de ses fleurs doit faire désirer de l'introduire en plus grande quantité possible dans les massifs des jardins paysagers, dont elle seroit dispoitre la nudité du sol, si triste à cette époque de l'année. Dès que ses graines sont mûres, c'est-à-dire, dès la fin de mai, elle disparoit entièrement : on la multiplie par ses graines & par les bulbes de ses racines, semées ou plantées en automne. Elle ne demande aucune culture ; ses feuilles se mangent en guise d'épinards dans le nord de l'Europe. Les cochons recherchent partout ses bulbes.

Les Renoncules de Crète, à épi, lanugineuse & cerfeuil, s'introduisent, se multiplient & se conservent dans les écoles de botanique, de la même manière que les Renoncules amplexicaule & des Pyrénées, dont il a été question plus haut.

La Renoncule dorée croît abondamment dans les bois, & fleurit une des premières au printemps. Comme la Renoncule ficaire, elle est dans le cas de concourir à l'ornement des jardins paysagers : c'est presque exclusivement de graines qu'on la multiplie, car elle donne rarement des rejetons. Les vaches & les chevaux la mangent.

La Renoncule rampante est une des plantes les plus communes des prés argileux & humides, auxquels elle nuit beaucoup en renant la place d'autres plantes plus du goût des bestiaux, car il n'y a que les chevaux & les moutons qui s'en accommodent, encore n'est-ce que lorsqu'elle est jeune. Ses tiges prenant racine à chaque nœud, & chaque nœud devenant l'origine d'un nouveau pied, elle se multiplie avec une effrayante rapidité. Un pré qui en est trop infecté doit donc être promptement labouré & cultivé, comme je l'ai indiqué plus haut, afin de la détruire; mais c'est ce que malheureusement on fait trop peu souvent. Elle n'est pas sans élégance, soit en feuilles, soit en fleurs; aussi la voit-on quelquefois servir d'ornement aux parterres, où, lorsque ses fleurs sont doubles, elle porte le nom de *bouton d'or*. Elle devrait aussi se placer, par la même raison, sur le bord des allées, dans les corbeilles des jardins paysagers, si elle n'y étoit pas naturellement si commune: on la multiplie avec la plus grande facilité par le déchirement des vieux pieds pendant l'hiver.

La Renoncule âcre ressemble beaucoup à la précédente; & quoiqu'elle ne se multiplie pas aussi rapidement, elle est aussi abondante qu'elle dans les prés qui sont en bon sol, ni sec ni aquatique: son âcreté est telle, qu'en appliquant ses feuilles sur la peau, elles y causent une excoriation; aussi la plupart des bestiaux la repoussent-ils. Tout ce que j'ai dit à l'occasion de la précédente lui convient. La culture la fait aussi doubler.

La Renoncule bulbeuse est également très-commune dans certains prés; elle est encore plus âcre que la précédente: aussi ses racines sont-elles mortelles pour les campagnols & les mulots qui en mangent: par conséquent il est fort important de la détruire par rapport aux bestiaux, & on y parvient par les moyens indiqués plus haut. Sa variété double se voit aussi dans les parterres & dans les jardins paysagers.

Il est à observer que les feuilles de ces trois espèces, & en général de toutes les Renoncules, perdent leur âcreté par leur dessiccation, & qu'ainsi elles peuvent entrer dans le foin sans nul inconvénient.

Ces trois Renoncules, ainsi que la Renoncule couchée, une fois mises en place dans les écoles de botanique, n'y demandent d'autres soins que ceux de propreté.

La Renoncule scélérate croît sur le bord des eaux croupissantes; elle est si âcre, qu'on emploie ses racines pour vésicatoires: aussi, quoique les

moutons & les chèvres s'en nourrissent, quoique ses feuilles cuites se mangent dans quelques pays du Nord, passe-t-elle pour être un poison très-redoutable. J'ai lieu de croire qu'elle absorbe l'air délétère des marais, & qu'ainsi elle rend service aux habitans de leurs bords. Son abondance est quelquefois telle, qu'il peut être avantageux de l'arracher au milieu de l'été pour la transporter sur le fumier, dont elle augmentera la masse, ou en former un compost sur le bord même du marais.

Dans les écoles de botanique, les graines de cette espèce se sèment en place. Le plant levé s'éclaircit & ne demande plus que des arrosemens abondans pendant les chaleurs. Elle ne devient jamais aussi belle dans ces jardins que dans les lieux où il est de sa nature de croître; mais cela n'est pas nécessaire pour l'étude de ses caractères.

Les Renoncules moyenne, en faucille & velue, sont annuelles & ne se cultivent que dans les écoles de botanique, où elles se sèment en place, s'éclaircissent & se sarclent. Les terrains légers sont ceux qu'elles préfèrent.

Les Renoncules à feuilles de platane, à feuilles d'aconit, de Pensylvanie & d'Illyrie, sont trois grandes & élégantes plantes qui peuvent contribuer à l'ornement des parterres, quoique la seconde seule, dont les fleurs sont blanches, y soit employée, & encore n'est-ce que sa variété double. Elles aiment un terrain un peu frais. On les multiplie par le semis de leurs graines, & quand on les possède, par le déchirement de leurs vieux pieds en hiver, déchirement dont le résultat donne des fleurs dès la même année.

Les Renoncules à feuilles de rue, glaciale & des frimats, ainsi que les autres qui croissent également sur les hautes montagnes, étant la moitié de l'année sous la neige, semblent pouvoir être cultivées sans difficulté en pleine terre; cependant elles y périssent presque toujours par suite des gelées de l'hiver ou du printemps, gelées dont elles sont garanties par la neige dans leur lieu natal. En conséquence, on est obligé de les tenir en pot pour pouvoir les rentrer dans une orangerie: comme les autres Renoncules vivaces, on les multiplie & par graines & par déchirement des vieux pieds.

Les Renoncules à petites fleurs, hérissée & des champs, sont annuelles & se sèment en place dans les écoles de botanique; elles se plaisent dans les terrains sablonneux & nuisent aux bestiaux. Eclaircir leur plant & le sarcler, sont toute la culture qu'elles demandent.

La seconde de ces espèces a des fruits garnis d'épines qui blessent les cultivateurs qui marchent nus pieds. La dernière, qui est très-vénéneuse, d'après les expériences de Brugnone & Krapf, est quelquefois si abondante dans les céréales, qu'elle nuit à leurs produits. Pour la détruire, il faut introduire dans le champ un bon système d'affolement, c'est-à-dire, faire succéder des prairies

artificielles aux céréales, & à ces prairies des cultures qui exigent des binages d'été.

La Renoncule à feuilles de lierre croît dans l'eau des petites fontaines. Pour la conserver dans les écoles de botanique, il faut la semer dans un pot dont on tient constamment le fond dans un bassin d'eau pure. Comme ses tiges sont traînantes, on la multiplie très-facilement par le déchirement des vieux pieds, dès qu'une fois on l'a obtenue de graines.

La Renoncule aquatique, & les variétés qu'on y rapporte, si ce ne sont les espèces, est excessivement abondante dans les eaux stagnantes qui ont peu de profondeur; elle offre par conséquent aux cultivateurs qui manquent de fumier, une ressource; car il suffit de l'arracher pendant les chaleurs de l'été, époque où les eaux sont ordinairement basses, avec des râtaux de fer à long manche, & de la déposer sur les bords de ces eaux, pour avoir, au printemps suivant, un excellent engrais qu'on peut répandre avantageusement sur les terres, principalement si elles sont sablonneuses & maigres.

Par son feuillage flottant & ses nombreuses fleurs blanches, la Renoncule aquatique embellit les eaux où elle croît. On fera donc bien d'en placer quelques pieds dans celles des jardins payfagers. Les poissons aiment à frayer sur ses tiges & à se cacher entr'elles, soit pour se garantir de leurs ennemis, soit pour éviter l'action des rayons du soleil. Il y a lieu de croire que les carpes mangent ses graines.

On récolte ses feuilles dans quelques lieux pour les donner vertes ou sèches aux bestiaux.

On conserve la Renoncule aquatique dans les écoles de botanique, en la plantant dans un pot qu'on enfonce en entier dans un autre pot plein d'eau.

J'ai vu dans les collections des jardins de Paris, des Renoncules en plus grand nombre que je viens d'en énumérer, parce qu'elles sont sujettes à périr sans causes apparentes.

Actuellement je vais entrer dans des détails étendus sur la culture de la Renoncule des jardins, qui, ainsi que je l'ai déjà observé, est l'objet des soins d'une classe de cultivateurs qu'on appelle FLEURISTES. Voyez ce mot.

C'est du Levant que provient la Renoncule des jardins ou Renoncule asiatique, comme on l'a vu dans le catalogue des espèces. Sa culture a pris faveur à Constantinople vers le milieu du seizième siècle, & en France quelques années plus tard; elle a été plus ou moins à la mode à différentes époques, mais principalement sur la fin du règne de Louis XIV & le commencement de celui de Louis XV. Aujourd'hui le goût des plantes étrangères l'a fait un peu tomber; mais elle est encore l'objet des soins de beaucoup d'amateurs. M. Feburier, membre de la Société d'agriculture de

Versailles, à qui on doit un fort bon Traité sur ce qui les concerne, Traité dont j'ai beaucoup profité, est au nombre de ceux qui lui sont restés fidèles.

La racine de la Renoncule des jardins s'appelle GRIFFE. (Voyez ce mot.) Elle est formée par la réunion de six à huit tubercules fusiformes, souvent courbes, qui convergent dans le même point, dont la longueur est de quatre à six lignes, & la couleur brun-clair. Sa partie supérieure offre un disque couvert de poils, dont sortent un, deux, trois & même quatre yeux, qui sont les rudimens d'autant de tiges. Comme la plupart des racines charnues, celle-ci contient de l'amidon susceptible d'être employé à la nourriture.

La végétation des Renoncules commence par la sortie de plusieurs racines de la base des yeux: elles sont blanches, setacées, & de quatre à cinq pouces de long. Bientôt leur base se renfle & elles se chargent en une nouvelle griffe, supérieure à l'ancienne, qui se dessèche lorsque les nouvelles entourent complètement l'œil; elles se subdivisent par la destruction de cet œil en plusieurs autres griffes ayant chacune un œil nouveau. Ainsi cette plante, quoique vivace, renouvelle, comme la TULIPE (voyez ce mot), les racines tous les ans, & même elle fournit des espèces de caïeux avec lesquels on la multiplie, comme je le dirai plus bas.

Pendant que les racines précitées s'allongent, il sort des yeux d'abord trois tuniques, ensuite deux, trois ou quatre feuilles; enfin, une, deux, trois ou quatre tiges, portant chacune une feuille & une fleur: rarement ces tiges se ramifient.

Lorsqu'on multiplie les Renoncules de semence, la griffe est deux ans à se former, & la troisième elle donne des fleurs. Si on ne la relevoit pas après la floraison, celle qui la remplace s'éleveroit jusqu'à la surface & périroit. De-là on peut conclure que, dans l'état de nature, la plupart des pieds de Renoncules des jardins périssent la seconde année après leur semis, & que, dans l'état de culture, on peut les conserver aussi long-temps qu'on le desire en les relevant tous les ans, afin de les replanter à la profondeur requise pour qu'elles puissent former une nouvelle griffe au-dessus de l'ancienne.

Sous l'influence de la culture, la Renoncule des jardins a fourni une quantité innombrable de variétés, parmi lesquelles il ne faut pas placer, comme les botanistes s'obstinent à le faire, la pivoine ou pièvre (*Ranunculus sanguineus* Miller), qui est une véritable espèce originaire d'Afrique, qui a aussi ses variétés, mais au nombre de quatre seulement, savoir, la pivoine rouge ou rouma, la pivoine jaune jonquille ou séraphique d'Alger, la pivoine orange ou fouci doré, ou merveilleuse, la pivoine rouge panachée de jaune, ou turban doré, parce qu'elles nous ont été transmises doubles par les Arabes, & qu'il n'a pu par conséquent s'en former de nouvelles.

On divise les Renoncules en simples, semi-doubles & doubles. Les amateurs ne font aucun

cas des premières, attendu qu'elles subsistent peu de temps en fleur.

Les secondes ont été pendant long-temps l'objet de leurs préférences par le nombre & la grandeur de leurs fleurs, par la vivacité de la couleur de ces fleurs, &c. Aujourd'hui ce sont les troisièmes qui sont le plus généralement préférées.

Pendant, comme les doubles ne donnent point de graines, il faut toujours cultiver les secondes pour en avoir.

Généralement on ne met pas en ordre les Renoncules semi-doubles, soit parce que, comme l'assure M. Feburier, elles dégèrent après trois ou quatre floraisons, soit parce qu'on ne juge pas qu'elles en méritent la peine. On se contente de marquer celles qui, par leur vigueur & la vivacité de leurs couleurs, méritent d'être conservées de préférence.

C'est par leurs couleurs, leurs formes, leur feuillage, qu'on distingue les Renoncules à fleurs doubles. Il ne leur manque que le bleu de ciel pour qu'elles les réunissent toutes: on n'en trouve pas deux qui soient parfaitement semblables. Celles dont le centre est noir s'appellent *gueule noire*.

Les amateurs, dit M. Feburier, recherchent une Renoncule quand sa tige est forte & soutient très-bien sa fleur, lorsque cette dernière a un grand nombre de pétales larges, épais, arrondis comme ceux de la rose, avec laquelle une belle Renoncule a de grands rapports. Ils exigent en outre que les couleurs soient nettes, vives, & que, si la fleur en réunit plusieurs, elles tranchent bien avec le fond. Si une Renoncule réunit à ces qualités un joli feuillage, bien découpé & d'un beau vert, elle est parfaite. Ils n'insistent pas sur la hauteur de la tige, parce qu'ils veulent que leurs fleurs soient d'inégales hauteurs, afin que, leurs planches étant plates, ces fleurs fassent le dos-d'âne. Quant aux couleurs, ils recherchent les plus foncées: une Renoncule noire (c'est-à-dire d'un brun bien foncé) est une merveille à leurs yeux. La manie des couleurs foncées étoit telle, il y a vingt ans, en Normandie, qu'il y avoit des planches qui ressembloient à des draps mortuaires. Aujourd'hui les vertes & les bleues de ciel sont le sujet des recherches des cultivateurs, qui n'en possèdent pas encore de cette dernière couleur.

Une terre légère & substantielle est celle qui convient le mieux aux Renoncules. Toutes ces compositions dispendieuses qu'on rencontre dans les livres, ne font d'aucune importance dès qu'on trouve ces deux conditions dans celle où on cultive. Je dois observer cependant qu'il ne faut pas que cette terre soit assez peu consistante pour que l'eau n'y séjourne pas; car la Renoncule aime la fraîcheur, & les arrosements lui nuisent, surtout pendant la floraison; même M. Lelieur de Ville-sur-Arce pense qu'elle prospère mieux dans les terres fortes. Cette terre, pour être parfaitement convenable, sera donc

plus forte au midi & plus légère au nord; si on la compose, ce sera simplement avec moitié de terre franche & de terre de bruyère, auquel mélange on ajoutera par suite, chaque année, la quantité de terreau de couche, ou de détritus de feuilles, qui sera jugée nécessaire d'après l'aspect de la végétation de l'année précédente, en observant que trop d'engrais fait pousser en feuilles & en tiges aux dépens des fleurs. *Voyez TERRE.*

M. Feburier répand du sel sur ses planches de Renoncules, & s'en trouve bien.

La terre bien labourée, bien débarrassée de toutes grosses mottes, & surtout de toutes pierres, est ratissée & sillonnée de raies écartées de six pouces, au moyen du manche d'un râteau qu'on fait glisser le long d'un cordeau; puis les griffes des Renoncules sont placées dans ces raies, à la même distance les unes des autres, terme moyen; je dis terme moyen, parce qu'il y a des variétés dont les feuilles sont moins grandes, & qui peuvent être placées sans inconvénient à quatre pouces & même à trois, & que, par contre, d'autres ont les feuilles si longues qu'elles ne sont pas trop espacées à huit pouces.

Mais à quelle époque convient-il de planter les Renoncules? On ne peut la fixer d'une manière absolue: non-seulement elle doit varier selon les climats, mais encore selon les terrains & les expositions. Dans le Midi on les plante avec avantage dès le mois de septembre; dans le Nord on est souvent forcé de retarder jusqu'en mars. Comme les griffes en végétation craignent également les grands froids, les grands chauds, les grandes sécheresses & les grandes pluies, il y a toujours des risques à courir en les plantant un jour plutôt qu'un autre. M. Feburier, qui habite Versailles, plante les siennes en janvier, lorsque le temps le lui permet, sinon le plus tôt possible après: on peut donc planter pendant près de six mois. Le principe est, que plus long-temps les griffes restent en végétation, & plus les tiges sont hautes, les fleurs grandes & vivement colorées.

Quelques amateurs, dans l'intention d'avoir des Renoncules en fleur pendant deux ou trois mois, en plantent en automne, en hiver & au printemps; mais ils gagnent peu à cela, à moins que l'année ne soit très-favorable à leurs vues, car il arrive quelquefois qu'elles fleurissent toutes en même temps, ou presque en même temps.

Les Renoncules pivoines & quelques variétés de l'espèce d'Asie, telles que l'*orangère*, la *blanche de culture* & la *lucèce*, demandent plus impérieusement d'être plantées avant l'hiver; en conséquence c'est contre un mur exposé au midi, & sur un ados, qu'il convient de les placer.

Il faut choisir un beau jour, après plusieurs, pour effectuer la plantation, afin que la terre soit convenablement ressuyée, & qu'on puisse opérer avec toute la facilité désirable.

Les amateurs ont deux méthodes de disposition des

des Renoncules : les uns mélangent les variétés pour qu'elles se fassent valoir réciproquement par le contraste des couleurs, des formes, &c. ; les autres composent chaque ligne de la même variété. On appelle la première méthode *planter en mélange*, & la seconde, *planter par ordre*. Les Renoncules semi-doubles font, comme je l'ai déjà remarqué, plus d'effet en mélange, parce qu'elles se voient de plus loin, à raison de leur grandeur & de la vivacité de leurs couleurs. Les fleuristes, par goût ou par profession, préfèrent les mettre par ordre pour savoir retrouver leurs variétés avant & après la floraison, surtout après la levée des griffes, afin de pouvoir les échanger ou les vendre sans craindre de se tromper.

Quelques personnes se contentent de tracer les rayons, & y enfoncent les griffes par l'effet de la main, même au moyen d'un plantoir. Ces méthodes, surtout la dernière, sont vicieuses, en ce qu'elles tassent la terre, & par conséquent détruisent l'effet des labours. *Voyez* PLANTOIR.

Celle de M. Feburier, qui est complètement dans les principes de la théorie, est préférable sous tous les rapports.

J'emploie les propres expressions de M. Feburier.

« Si c'est une planche d'ordre, j'y fais autant de rayons qu'il y a de rangs ; ces rayons n'ont que deux pouces de profondeur. Quand la planche est rayonnée, je la mesure pour m'assurer du nombre de griffes qu'elle doit contenir ; si la longueur de ma planche contient quarante griffes, je la divise des deux côtés en huit parties, au moyen de piquets que j'enfonce dans les deux rayons des bords. Il est facile d'espacer cinq griffes dans chaque division, & les divisions des bords suffisent pour régler celles des rayons du centre : cette marche dispense de tracer toute la planche. Les marques restent en terre jusqu'au moment de la fleur, & si on ne les étiquette pas, on s'en sert également pour relever les griffes. On doit avoir l'attention de varier les nuances, & de mettre une couleur claire auprès d'une couleur sombre ; l'une sert à donner de l'éclat à l'autre. Si on fait un catalogue en règle de ces fleurs, on y a marqué leur hauteur ; on met, dans ce cas, les plus hautes dans les rangs du centre, & les basses sur les côtés. On s'évite par-là le désagrément de bomber les planches, en donnant plus d'élévation au centre qu'au côté, pour donner plus d'agrément aux fleurs, qui, par ce moyen comme par l'autre, forment le dos-d'âne ; mais ce dernier moyen a l'inconvénient de donner plus d'humidité aux griffes des côtés de la planche qu'à celles du centre, & ne doit être employé que pour les Renoncules placées au mois d'octobre dans les climats pluvieux. On a alors l'attention de relever les planches sur les bords, à trois pouces au moins au-dessus des sentiers. Si je plante par famille ou en mélange, après avoir fait les rayons, j'y place

mes griffes sans rien tracer ; j'ai seulement l'attention d'espacer davantage les grosses griffes, & de rapprocher les petites. Quand j'ai des griffes fortes & foibles dans les familles ou dans le mélange, j'en mets une petite entre deux grosses ; on donne ensuite le coup de râteau pour unir la planche qui est plate, à l'exception d'un petit rebord que je laisse tout autour pour conserver les eaux pluviales & d'arrosement, & pour les bien distinguer des sentiers. Je recouvre ensuite d'un demi-pouce de terreau. »

Les griffes des Renoncules craignent beaucoup le froid lorsqu'elles sont en lait, c'est-à-dire, qu'elles entrent en végétation. Ainsi, après les huit premiers jours de la plantation, il faut les garantir des fortes gelées en les couvrant (plus ou moins, selon la rigueur de ces gelées) avec de la fougère, des feuilles sèches, de la paille, &c., objets qu'on enlèvera avec le râteau lors du dégel. Au printemps, lorsque les feuilles seront hors de terre, ces dernières craignant également les gelées, on doit les couvrir avec des paillassons supportés par des cadres élevés de trois pouces au-dessus du sol ; & si les gelées sont fortes, par des feuilles sèches au-dessus de ces paillassons.

Quand les gelées ne sont plus à redouter, on donne un léger *SERFOUSSAGE* (*voyez* ce mot) aux planches de Renoncules, & on remplace, par des pieds placés à cet effet dans des pots, ceux qui manquent.

Je dois remarquer à cette occasion que la Renoncule ne supporte pas la transplantation pendant qu'elle végète, & qu'ainsi il faut mettre en terre celles dont je viens de parler, avec toute leur motte.

Si le terrain où sont plantées les Renoncules est trop sec ou trop exposé aux effets du hâle, il sera bon de le *PAILLER* ou *MOUSSER*, c'est-à-dire, de le couvrir de paille courte ou de mousse. *Voyez* ces mots.

Il n'y a plus alors, après ces opérations, à s'occuper des Renoncules, jusqu'à leur floraison, que pour enlever les mauvaises herbes qui peuvent croître dans la planche, donner la chasse aux limaces, aux courtilières, aux vers blancs, &c., & pour les arroser en cas de sécheresse. Cette dernière opération a besoin d'être faite avec précaution, c'est-à-dire, avec un arrosoir à pomme, percé de très-petits trous, & en y revenant à plusieurs reprises ; car les feuilles, & par conséquent la plante entière, souffrent si elles sont couchées par suite d'un arrosement trop fort ou trop rapide.

Enfin, les fleurs paroissent, & elles dédommagent, par leur aspect, des soins & des dépenses auxquelles elles ont donné lieu. Je ne décrirai pas les jouissances dont elles sont la source, parce que je ne le ferois que fort imparfaitement. C'est seulement autour des planches bien garnies & bien coordonnées qu'il est possible de se for-

mer une juste idée de la magie de l'ensemble & de la beauté des détails.

Pour prolonger la durée des fleurs des Renoncules, on les couvre de toiles pendant la grande chaleur du jour; car l'ardeur du soleil accélère beaucoup leur évolution. Ces toiles se tendent depuis dix heures jusqu'à quatre, sur des piquets élevés de deux pieds au-dessus des planches.

On est quelquefois, à raison de la sécheresse de la saison, obligé d'arroser les Renoncules pendant qu'elles sont en fleur, ce qu'il faut exécuter avec les mêmes précautions indiquées plus haut; mais, dès que cette époque est passée, on ne doit plus le faire, cela pouvant donner lieu à un renouvellement de végétation qui feroit perdre beaucoup de griffes.

Les griffes des Renoncules se lèvent dès que les feuilles sont desséchées. On procède à cette opération en prenant la tige & les feuilles d'une main, & en passant de l'autre une houlette à long fer & à court manche pour la soulever: puis on secoue la terre qui reste attachée à la griffe; on sépare les restes de la tige & des feuilles par un simple effort si elles tiennent peu, & en les coupant si elles résistent, puis on les jette dans un casier si elles sont par ordre, ou dans un panier si elles sont en mélange.

Quelques cultivateurs, & Rozier en particulier, veulent qu'on attende la dessiccation des griffes pour les nettoyer & les séparer; d'autres sont d'avis qu'on doit faire ces opérations le jour même qu'elles sont sorties de terre. M. Feburier observe que, par ces deux méthodes, on est exposé à casser facilement les tubercules en faisant des efforts pour séparer les griffes doubles, triples, &c.; par la première, à raison de ce que ces tubercules sont cassans; dans la seconde, à raison de ce qu'ils sont trop ferrés ou trop enchevêtrés. Le moment véritable, selon lui, est celui où elles sont à moitié desséchées, parce qu'alors elles ont diminué de volume & sont devenues molles. Il suffit d'observer une griffe dans cet état, pour être convaincu qu'il est fondé dans son opinion.

Il y a deux manières d'enlever la terre des griffes de Renoncules: la première, à la main, elle est fort longue & fort incomplète dans ses résultats; la seconde, en les lavant à grande eau dans des paniers à claire-voie, & sans y employer la main, le jour même qu'on les sort de terre: elle s'exécute avec rapidité, & remplit bien son objet. C'est celle que pratique M. Feburier.

Les griffes lavées, on les expose à l'air pendant un jour, & ensuite on les porte dans un appartement; & lorsqu'elles sont à moitié desséchées, on divise les doubles & triples; on enlève les restes des feuilles, des racines, &c., & après leur dessèchement complet, on les renferme ou dans le casier, ou dans des boîtes, ou dans des sacs qu'on conserve dans un lieu sec jusqu'à la plantation, qui peut être retardée jusqu'à la seconde

année, même avec avantage, puisqu'il est reconnu que celles qui se sont ainsi reposées, sont moins sujettes à dégénérer.

M. Feburier a conservé, pendant trois ans, cinq cents griffes de Renoncules sans les planter; elles poussèrent lentement & ne donnèrent pas une fleur; cependant elles produisirent des griffes assez bien nourries. Elles ne fleurirent pas davantage l'année suivante, mais elles donnèrent des griffes très-belles. Ce ne fut qu'à la troisième année qu'elles portèrent des fleurs, & ces fleurs étoient plus doubles qu'à l'ordinaire.

La dégénération des Renoncules a plus généralement lieu, d'après les observations de M. Feburier, lorsque les hivers & les printemps sont pluvieux, que dans le cas contraire. Cette dégénération a lieu dans les asiatiques par la perte d'une grande partie de leurs pétales du centre & de leurs panaches, & dans les pivoines, par leur retour à la couleur rouge.

Dès qu'un amateur voit un pied dégénéré dans une planche, il doit l'arracher, parce qu'il est probable que sa dégénération se perpétuera, ou au moins reviendra souvent. Il doit également arracher tous les pieds dont les feuilles sont petites, recoquillées, & qui ne donnent pas de fleurs ou qui ne donnent que des fleurs irrégulières, parce qu'il est encore plus rare qu'elles se rétablissent, la cause de cette altération étant organique.

Il ne me reste plus, pour terminer ce que j'ai à dire sur les Renoncules des jardins, que de parler du semis de ses graines.

J'ai dit plus haut qu'il falloit cultiver des Renoncules semi-doubles, quoiqu'elles ne soient plus de mode, afin d'en recueillir la graine pour la semer & en obtenir de nouvelles variétés doubles. Dans ce cas, celles de ces semi-doubles dont les pétales sont larges, bien arrondis, épais & vivement colorés, doivent être préférées.

Si on employoit la graine des Renoncules simples, on obtiendrait des plantes vigoureuses, mais en partie seulement semi-doubles. Voyez FLEURS DOUBLES.

La maturité de la graine des Renoncules se reconnoît à sa décoloration: alors on coupe les tiges & on les dépose dans un lieu sec. Quelques jours après, on peut en séparer les graines en frottant les têtes entre les mains, & les semer de suite; mais, à raison des dangers de l'hiver, il est bon de n'opérer alors que sur la moitié de la récolte, de réserver le reste pour le printemps.

Si on ne sème les graines de Renoncules qu'un an après leur récolte, il y a lieu d'espérer une plus grande quantité de fleurs doubles, parce que leur germe se fera affoibli. Voyez FLEURS DOUBLES.

Les dangers de l'hiver étant presque toujours certains dans le climat de Paris, on sème, en automne, la graine de Renoncule dans des terrines remplies de terre légère, pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie s'il arrive de grands froids. La

graine y est répandue fort clair, si elle est bonne, & recouverte d'une ligne d'épaisseur de terreau. On les couvre de paille ou de mousse; on les dépose à l'ombre, & on les arrose toutes les fois que cela est jugé nécessaire. La graine lève vers le quarantième jour. Lorsque les terrines sont dans le cas d'être rentrées dans l'orangerie, on les place auprès des fenêtres, & on leur donne de l'air toutes les fois qu'on le peut. Ces terrines sont sorties de bonne heure au printemps, & mises contre un mur au levant, après avoir été éclaircies, terreautées de nouveau, en faisant attention à ce que les feuilles ne restent pas enterrées. (Voyez TERREAUTER.) Pendant tout le temps de la végétation de ce plant, on le sarcle & l'arrose au besoin. On lève ou on ne lève pas les griffes cette première année, selon qu'on le juge bon.

Les mêmes soins sont nécessaires aux semis faits au printemps, soit en terrines, soit en pleine terre, excepté qu'il faut faire la chasse aux limaces & aux insectes, & sarcler plus souvent. Si on ne veut pas lever les jeunes griffes, on pourra les recouvrir d'un demi-pouce de terre & d'un lit de fougère.

Ce n'est qu'à la troisième année que la plus grande partie des jeunes Renoncules commencent à fleurir; je dis la plus grande partie, parce que quelques-unes fleurissent dès la seconde, & d'autres seulement la quatrième. Celles qui ont fleuri la seconde année ne méritent aucune attention.

Le choix des pieds à conserver peut donc se faire à la troisième année; mais on ne peut les juger définitivement qu'après deux ou trois autres floraisons, parce que plusieurs dégénèrent.

« Dans le principe, observe M. Feburier, on ne recherchoit que des Renoncules doubles à une seule couleur, comme des blanches, des roses, des rouges, des feux, des jaunes-orange, des jonquilles, des soufres, des olives, des brunes & des noires. Quand on a été satisfait sous ce rapport, on a voulu des plantes des couleurs ci-dessus avec des cœurs verts, enfin des plantes panachées. Un amateur sage réunit toutes les belles Renoncules, soit qu'elles n'aient qu'une couleur, soit qu'elles en aient deux, bordées ou panachées. S'il a du goût & qu'il les mêle avec art, il établit des contrastes qui leur donnent un nouvel éclat, & cette harmonie des couleurs, si je puis m'exprimer ainsi, contribue à ses jouissances & à celles de tous les amateurs éclairés qui viennent admirer sa collection & l'ordre qu'il y a établi. » (Bosc.)

RENONCULIER. Quelques personnes appellent ainsi le MERISIER à fleurs doubles. Voyez CERISIER dans le Dictionnaire des Arbres & Arbustes.

RENOUÉE. *Polygonum*.

Genre de plantes de l'octandrie trigynie & de la famille des *Polygonées*, dans lequel se rangent cinquante-huit espèces, dont une est l'objet d'une grande culture, & plusieurs autres sont si abon-

dantes dans nos champs ou nos marais, qu'il n'est pas permis aux cultivateurs de se refuser à les connoître. Voyez pl. 315 des *Illustrations des genres* de Lamarck, où il est figuré.

Espèces.

Renouées à tige frutescente.

1. La RENOUÉE en arbrisseau.
Polygonum frutescens. Linn. ♀ De la Sibérie.
2. La RENOUÉE à grandes fleurs.
Polygonum grandiflorum. Willd. ♀ De l'Orient.
3. La RENOUÉE polygame.
Polygonum polygamum. Vent. ♀ De la Caroline.
4. La RENOUÉE sétacée.
Polygonum setosum. Jacq. ♀ Du Levant.
5. La RENOUÉE à feuilles d'oseille.
Polygonum acetosifolium. Vent. ♀ Du Brésil.

Renouées à tige herbacée.

6. La RENOUÉE bistorte.
Polygonum bistorta. Linn. ♀ Des Alpes.
7. La RENOUÉE vivipare.
Polygonum viviparum. Linn. ♀ Des Alpes.
8. La RENOUÉE de Virginie.
Polygonum virginianum. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
9. La RENOUÉE à feuilles de patience.
Polygonum lapathifolium. Linn. ♀ Indigène.
10. La RENOUÉE amphibie.
Polygonum amphibium. Linn. ♀ Indigène.
11. La RENOUÉE vaginale.
Polygonum ochroatum. Linn. ♀ De la Sibérie.
12. La RENOUÉE poivre d'eau.
Polygonum hydropiper. Linn. ☉ Indigène.
13. La RENOUÉE faux poivrier.
Polygonum hydropiperoides. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.
14. La RENOUÉE à tige basse.
Polygonum pistillum. Linn. ☉ Des Alpes.
15. La RENOUÉE persicaire.
Polygonum persicaria. Linn. ☉ Indigène.
16. La RENOUÉE à feuilles étroites.
Polygonum angustifolium. Lam. ☉ De.....
17. La RENOUÉE à fleurs vertes.
Polygonum viridiflorum. Lam. De l'Amérique.
18. La RENOUÉE tomenteuse.
Polygonum incanum. Schr. ☉ Indigène.
19. La RENOUÉE des teinturiers.
Polygonum tinctorium. Lour. ♂ De la Chine.
20. La RENOUÉE filiforme.
Polygonum filiforme. Thunb. Du Japon.
21. La RENOUÉE barbue.
Polygonum barbatum. Linn. ♀ Des Indes.
22. La RENOUÉE glabre.
Polygonum glabrum. Willd. Des Indes.

23. La RENOUEE tomenteuse.
Polygonum tomentosum. Willd. Des Philippines.
24. La RENOUEE velue.
Polygonum hirsutum. Walth. 2 De l'Amérique méridionale.
25. La RENOUEE de Pensylvanie.
Polygonum pensylvanicum. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
26. La RENOUEE à feuilles dentées.
Polygonum serratum. Lam. Des Indes.
27. La RENOUEE d'Orient.
Polygonum orientale. Linn. ☉ De l'Orient.
28. La RENOUEE maritime.
Polygonum maritimum. Linn. 2 Du midi de l'Europe.
29. La RENOUEE traînasse.
Polygonum aviculare. Linn. ☉ Indigène.
30. La RENOUEE fluette.
Polygonum tenue. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.
31. La RENOUEE australe.
Polygonum australe. Pers. De la Nouvelle-Hollande.
32. La RENOUEE droite.
Polygonum erectum. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
33. La RENOUEE des sables.
Polygonum arenarium. Pers. De la Hongrie.
34. La RENOUEE très-rameuse.
Polygonum ramosissimum. Mich. De l'Amérique septentrionale.
35. La RENOUEE geniculée.
Polygonum geniculatum. Lam. De l'Italie.
36. La RENOUEE de Bellard.
Polygonum Bellardi. Allion. De l'Italie.
37. La RENOUEE articulée.
Polygonum articulatum. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
38. La RENOUEE divariquée.
Polygonum divaricatum. Linn. 2 De la Sibérie.
39. La RENOUEE raboteuse.
Polygonum scabrum. Poir. De la Barbarie.
40. La RENOUEE des Alpes.
Polygonum alpinum. Allion. 2 Des Alpes.
41. La RENOUEE ondulée.
Polygonum undulatum. Willd. 2 De la Sibérie.
42. La RENOUEE glanduleuse.
Polygonum glandulosum. Lam. De l'ouest de la France.
43. La RENOUEE soyeuse.
Polygonum sericeum. Pall. De la Sibérie.
44. La RENOUEE en corymbe.
Polygonum corymbosum. Willd. De Java.
45. La RENOUEE de la Chine.
Polygonum chinense. Linn. De la Chine.
46. La RENOUEE branchue.
Polygonum brachiatum. Lam. Des Indes.
47. La RENOUEE sagittée.
Polygonum sagittatum. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.

48. La RENOUEE à feuilles d'arum.
Polygonum arifolium. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
49. La RENOUEE à feuilles grasses.
Polygonum crassifolium. Murr. Des Indes.
50. La RENOUEE perfoliée.
Polygonum perfoliatum. Lam. Des Indes.
51. La RENOUEE sarrasin, vulgairement blé noir.
Polygonum fagopyrum. Linn. ☉ De la haute Asie.
52. La RENOUEE de Tartarie.
Polygonum tataricum. Linn. ☉ De la Tartarie.
53. La RENOUEE liferon.
Polygonum convolvulus. Linn. ☉ Indigène.
54. La RENOUEE des buissons.
Polygonum dumetorum. Linn. ☉ Indigène.
55. La RENOUEE échancrée.
Polygonum emarginatum. Roth. ☉ De la Sibérie.
56. La RENOUEE grimpante.
Polygonum scandens. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
57. La RENOUEE à nœuds ciliés.
Polygonum cilinode. Mich. De l'Amérique septentrionale.
58. La RENOUEE multiflore.
Polygonum multiflorum. Thunb. Du Pérou.

Culture.

Nous cultivons vingt-quatre de ces espèces, que je vais successivement prendre en considération, parce que leur culture diffère sensiblement.

C'est à moi qu'on doit d'avoir apporté les graines de la Renouée polygame, qui a été cultivée chez M. Cels pendant quelques années. On la tenoit dans un pot rempli de terre de bruyère, & on la mettoit l'hiver dans l'orangerie; elle ne se voit plus actuellement dans ce jardin ni dans aucun autre.

La Renouée à feuilles d'oseille se cultive positivement de même.

Toutes deux se multiplient fort aisément de marcottes.

La graine des Renouées bistorte, vivipare, de Virginie & à feuilles de patience se sème en pleine terre dans les écoles de botanique, & les pieds qui en proviennent, s'éclaircissent & se sarclent lorsqu'il en est besoin, mais du reste ne demandent aucun soin. Il est cependant bon de les arroser pendant les sécheresses, car ils aiment l'eau.

Au rapport de Gilbert, on cultive la Renouée bistorte pour fourrage dans quelques parties de la Suisse, du Jura, &c. Il est sans doute beaucoup de lieux dans les montagnes du centre de la France où il pourroit être également avantageux de le faire.

La Renouée amphibie veut avoir le pied dans l'eau au moins une partie de l'année; ainsi, pour l'avoir belle, il faut semer ses graines dans un pot

dont on laisse tremper le fond dans un autre pot rempli d'eau qu'on renouvelle de temps en temps.

Cette plante est d'un assez bel aspect, lorsqu'elle est en fleur, pour mériter d'être placée dans les pièces d'eau des jardins payfagers; elle fleurit au milieu de l'été & subsiste long-temps dans cet état. Excepté les vaches, les bestiaux la mangent, même les chevaux la recherchent, mais elle est pour eux une mauvaise nourriture. Le meilleur parti que les cultivateurs puissent en tirer, c'est de la faucher, soit dans l'eau, soit sur le bord de l'eau dans les lieux où elle est très-abondante, & ces lieux sont fréquens dans les pays marécageux, pour l'apporter sur le fumier & en augmenter la masse.

On sème les graines de la Renouée poivre d'eau, vulgairement appelée *persicaire brûlante*, *piment brûlant*, *poivre d'âne*, *curage*, à raison de l'âcreté dont elle est pourvue, & de la possibilité de substituer ses semences au poivre dans la préparation des alimens, positivement comme celles de la précédente; mais comme elle est annuelle, il faut faire cette opération tous les printemps. Aucun animal domestique n'y touche. Elle fournit une couleur jaune-verdâtre, solide par sa décoction, dont on a autrefois tiré parti, mais qu'on néglige depuis qu'on cultive la GAUDE (*voyez ce mot*), qui en fournit une semblable, à laquelle on donne, avec raison, la préférence: son abondance dans quelques lieux doit déterminer à l'utiliser aussi pour augmenter la masse des engrais.

La Renouée persicaire est également fort abondante dans certains fossés, dans certaines mares, qui se dessèchent en partie pendant l'été. Les bêtes à cornes & les cochons la repoussent, mais les autres bestiaux s'en accommodent fort bien. Les volailles trouvent dans ses graines un supplément fort avantageux à la nourriture qu'on leur donne à la maison. Ses graines se sèment en place dans les écoles de botanique, & les pieds qui en proviennent, après avoir été éclaircis, ne demandent plus que des arrosemens pendant l'été, surtout si cette saison est chaude ou sèche. Ce que j'ai dit des précédentes, relativement à leur emploi pour engrais, s'applique complètement à celle-ci.

Cette espèce donne beaucoup de potasse, & pourroit être exploitée avec profit sous ce rapport dans les lieux où elle est abondante.

Peut-être fourniroit-elle une fécule semblable à celle de la suivante.

On cultive positivement de même la Renouée à feuilles étroites dans les écoles de botanique.

La Renouée des teinturiers demande l'orangerie. Si, comme l'annonce Loureiro, elle donne, par sa décoction, une fécule bleue semblable à celle de l'indigo, il seroit extrêmement avantageux de la multiplier pour en tirer parti sous ce rapport; mais quoiqu'existant dans quelques jardins, je n'ai pas encore eu occasion de la voir, &

encore moins, par conséquent, de la soumettre à quelques expériences.

Les Renouées barbue, tomenteuse & velue se confondent fréquemment: on les cultive, dans les écoles de botanique, en pots qu'on rentre dans l'orangerie aux approches des froids. Leurs fleurs se développent fort tard en automne, & leurs graines arrivent rarement à maturité dans le climat de Paris. C'est à moi que sont dues celles de la dernière, qui est excessivement commune en Caroline.

J'avois également rapporté des graines de la Renouée de Pensylvanie, graines qui ont bien levé dans le Jardin du Muséum & autres; mais les pieds qu'elles ont donnés n'en ont point fourni de nouvelles pour la reproduire.

La Renouée d'Orient, à raison de sa grandeur, de son élégance & de la belle couleur de ses épis de fleurs, se cultive généralement comme plante d'ornement. On peut l'obtenir par le semis de ses graines en pleine terre, & même elle se perpétue toute seule dans les jardins dont le sol est en même temps léger & humide, & dont l'exposition est chaude; cependant, comme elle pousse fort tard, & qu'elle est souvent frappée de la gelée lorsqu'elle est encore dans tout l'éclat de sa beauté, il vaut mieux la semer, dans le climat de Paris, pour l'avancer, dans des pots sur couche nue, & la replanter, avec la motte, à l'abri des vents froids & des grands vents. Le plus souvent on en laisse deux ou trois pieds dans chaque pot; mais comme ils tirent de grands avantages de leur grandeur, & qu'ils se gênent mutuellement, il vaut mieux n'en laisser qu'un. Ces pieds s'ombrent & s'arrosent pendant quelques jours après leur transplantation, après quoi ils ne demandent plus aucun autre soin que des binages de propreté. J'en ai vu acquérir la grosseur du bras à la base, & de dix à douze pieds de hauteur. Quand elle n'y est pas trop prodiguée, elle produit de beaux effets dans les parterres & dans les jardins payfagers. C'est dans les corbeilles construites au milieu des gazons ou le long des allées de ces derniers, qu'il faut ordinairement la placer; car elle veut une terre meuble & privée d'autres plantes. Elle offre une variété à fleurs blanches, bien inférieure à mon avis, & qu'on devoit en conséquence détruire partout où elle se montre.

Les graines de cette plante sont fort du goût des volailles, & elle pourroit être cultivée pour leur usage, si nous n'avions pas le SARRASIN. *Voyez ce mot.*

La Renouée maritime croît dans les sables des bords de la mer, dans lesquels elle s'étend souvent à plusieurs pieds de profondeur & de largeur. On peut, si j'en juge par quelques observations qui me sont propres, l'employer avec succès à la consolidation des DUNES. (*Voyez ce mot.*) Elle se cultive en pleine terre dans les écoles de botanique, mais elle n'y subsiste pas long-temps. En

conséquence, il faut se pourvoir de temps en temps de graines dans les pays où elle croît naturellement, pour renouveler ses pieds. La terre de bruyère est celle où elle se plaît le plus. On devoit l'arroser de loin en loin avec de l'eau salée.

Il est peu de plantes plus communes & plus généralement répandues que la Renouée traînée, qu'on connoît aussi sous les noms de *centinode*, de *fausse cenille*, de *herniole*, de *renue*, de *langue de passereau*, d'*herbe des Saints-Innocens*. Elle couvre souvent, en automne, la totalité des chaumes, & fournit alors un excellent pâturage aux bêtes à cornes, aux bêtes à laine, aux chevaux, aux cochons, aux lapins, &c. Plus tard, elle offre ses innombrables graines aux volailles & aux petits oiseaux, dont beaucoup, sans elle, périroient de faim pendant l'hiver. Dans beaucoup de lieux on la ramasse, au moyen de forts râtaux à dents de fer, pour la donner aux bestiaux à l'écurie; dans d'autres, pour la faire servir de litière & l'employer à l'augmentation des fumiers.

Cette plante étant annuelle, & ne poussant vigoureusement qu'à l'époque de la maturité des céréales, ne leur est nullement nuisible, & elle ne s'empare des prairies artificielles que lorsqu'il est convenable de les rompre. Il n'y a guère que les semis de raves & de navette d'hiver qu'on fait sur les chaumes, qui souffrent beaucoup de sa présence: aussi son abondance est-elle regardée comme un bien dans quelques lieux, soit comme fournissant un pâturage au commencement de l'hiver, soit comme engraisant la terre par le produit de la décomposition de ses tiges & de ses feuilles. Cependant, indiquant nécessairement une mauvaise culture, j'aime à la voir détruire; ce à quoi on parvient par un assolement bien combiné, c'est-à-dire, en entre-mêlant des cultures de céréales, de prairies artificielles & de plantes exigeant des binages d'été, ou en labourant immédiatement après la moisson, c'est-à-dire, au moment de sa floraison. Ses graines, profondément enterrées, peuvent subsister, susceptibles de germination, un nombre d'années indéterminé; de sorte que ce n'est qu'après dix à douze ans qu'on peut regarder un champ comme prêt à en être nettoyé.

Une cochenille propre à la teinture, & qu'on y employoit autrefois sous le nom de *cochenille de Pologne*, vit sur le collet des racines de cette Renouée.

La Renouée divariquée se cultive dans les écoles de botanique & en pleine terre: ce que j'ai dit des Renouées bitorse, vivipare & autres, lui est applicable.

Quelques botanistes regardent la Renouée de la Chine comme distincte de celle des teinturiers, quoiqu'elle donne aussi de la teinture; c'est pourquoi j'en fais mention ici. S'il est vrai qu'elle soit annuelle, on doit semer ses graines dans un pot sur couche, & en mettre le plant contre un mur exposé au midi.

J'ai rapporté d'Amérique une grande quantité de graines des Renouées sagittée & à feuilles d'arum, qui ont fourni les moyens de garnir les jardins du Muséum, & autres, de pieds de ces deux plantes; mais quand ces graines ont été épuisées, ils ont disparu, parce qu'ils n'ont pas amené leurs graines à maturité. On les semoit dans des pots remplis de terre de bruyère, placés sur couche nue, & le plant qui en provenoit se plaçoit contre un mur au midi, où il étoit arrosé souvent pendant les chaleurs.

L'étendue & l'importance de la culture des Renouées sarrasin & de Tartarie me détermine à les rendre l'objet d'un article particulier. Voyez SARRASIN.

Les Renouées liferon & des buissons sont du goût des bestiaux, surtout des vaches, & leurs graines sont si recherchées par les volailles, qu'il seroit avantageux de les cultiver en grand pour leur nourriture, malgré que nous possédions le sarrasin, parce qu'elles ne craignent pas la gelée & qu'elles sont beaucoup plus productives sous les deux rapports de leurs fanes & de leurs graines. La seule difficulté est qu'elles exigent d'être ramées; mais il est facile de la faire disparaître en semant avec elles des fèves de marais, ou en plantant d'avance des topinambours, &c. Voyez MÉLANGE.

Dans les jardins de botanique, on sème en place les graines de ces deux espèces; on éclaircit, on donne un tuteur au plant qui en provient, & on l'abandonne ensuite à lui-même.

Les Renouées échancrée & grimpante se cultivent de même dans ces jardins. J'ai observé, dans son pays natal, que la dernière étoit annuelle, quoique Linnæus l'ait indiquée vivace.

J'ai vu cultiver plusieurs autres espèces de Renouées au Jardin du Muséum; mais elles en ont disparu par les causes que j'ai indiquées plus haut. (Bosc.)

RENOUELLE. *ERIOGONUM*.

Plante vivace, qui croît dans les sables des parties méridionales de l'Amérique septentrionale, & qui seule forme un genre dans l'ennéandrie monogynie & dans la famille des *Polygonées*. Elle est figurée pl. 1, vol. 2 de la *Flore d'Amérique*, par Michaux.

On ne la cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

RENTOUILLER. On donne ce nom, dans le département de la Meurthe, à la mauvaise pratique de faire porter deux fois de suite du blé au même terrain. Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.

RENVERSEMENT DE LA MATRICE. Les vaches & les brebis sont très-sujettes à cet accident. Il arrive plus rarement aux cavales & aux autres animaux domestiques. Voyez PART.

Le seul moyen à employer, & il doit l'être le plus promptement possible, pour prévenir la mort, c'est de remettre le viscère à sa place & de l'y maintenir.

A cet effet on place l'animal, en creusant un trou sous ses pieds de devant, de manière que sa croupe soit très-élevée au-dessus de son avant-train, puis deux aides soulèvent la matrice avec une serviette, ensuite on vide l'intestin rectum, soit avec la main si c'est une cavale ou une vache, soit avec un lavement si c'est un animal plus petit; après quoi l'opérateur lave la matrice avec de l'eau tiède, détache le placenta (délivre), si, comme cela a souvent lieu, il tient encore à la matrice, lave de nouveau avec de l'eau aiguillée, soit de vin, soit de vinaigre, soit d'eau-de-vie, ou avec des décoctions de plantes aromatiques, des infusions de fleurs de sureau. S'il y a hémorragie, on devra rechercher soigneusement le point dont elle sort, & l'étuver, à diverses reprises, avec du vin chaud ou de l'eau-de-vie. Cela fait, on remonte la matrice jusqu'à l'orifice de la vulve, & avec les poings on la force à rentrer en elle-même & dans la vulve, en commençant par le fond de la grande branche, puis par la petite branche, & enfin successivement toutes les autres parties.

On doit prendre garde de faire usage des doigts, crainte que les ongles blessent les parties, & agir lentement; car les animaux résistent toujours à l'opération.

La réduction faite, il n'y a plus qu'à maintenir l'animal dans la position élevée sur le derrière qu'il a, pendant cinq à six jours, après avoir fait à la vulve quatre ou cinq points de suture avec un fort fil ciré, en prenant beaucoup de chair à chaque point, & avoir de plus soutenu ces points par une large fangle qu'on passe sous la queue, fangle qui porte une pelotte qui comprime exactement l'ouverture de la vulve. Cette fangle s'attache à une autre qui entoure le corps & se prolonge autour du poitrail.

Un régime restaurant & tonique, des lavemens fortifiants, soit dans les intestins, soit dans la vulve, feront le complément de cette opération.

Ce n'est qu'après plusieurs jours, c'est-à-dire, quand la matrice sera complètement désenflée, & que la bête aura repris son appétit, qu'on pourra sans inconvénient ôter le bandage, couper les points de suture & remettre les pieds de devant au niveau de ceux de derrière. En général, il vaut mieux attendre trop de temps que de se presser pour rétablir les choses dans leur état naturel.

Les femelles qui ont eu une descente de matrice, sont exposées à en avoir encore: ainsi il faut surveiller leur part avec plus de soin que celui des autres. Voyez VACHE. (Bosc.)

RÉPARATION. Quand on voit le mauvais état

de tant de maisons rurales, de tant de murs de clôture, de tant d'instrumens aratoires, d'ustensiles de ménage, &c., on se demande si tous les cultivateurs sont, en France, dans la plus extrême pénurie; & on est fort étonné d'apprendre que c'est souvent le résultat de l'éducation, quelquefois l'effet de l'insouciance de caractère, plus rarement celui de la misère. Quand on considère cependant les pertes qui sont toujours la suite du défaut de réparations, & du peu de dépenses auxquelles la plupart auroient obligé dans l'origine, les amis de la prospérité publique s'affligent. Que de grains perdus chaque année parce qu'on ne fait pas monter, pour économiser 12 francs, un couvreur sur le toit, couvreur qui auroit remis quelques tuiles, & par-là empêché la pluie de pénétrer dans la grange! Que de dégâts les souris causent dans les greniers, parce qu'on se refuse à payer une journée de maçon pour faire boucher leurs trous! Que de fatigues & de temps inutilement employés pour faire un mauvais labour, parce que le trou du moyeu d'une roue de la charrue est devenu trop large! Que de voyages à la fontaine on éviteroit par an, si le seau ne couloit pas! &c.

Le véritable économiste visite tous les ans chaque partie de ses bâtimens, & fait réparer de suite ce qui a besoin de l'être; car il sait que ce qui ne lui coûtera dans l'origine qu'une fort petite somme, lui coûtera le double l'année suivante, le quadruple deux ans après. Il envoie chez le charron, chez le maréchal, chez le tonnelier, chez le ferrurier, &c. tous les articles auxquels il manque quelque chose, dès le moment qu'il s'en aperçoit.

J'aurois honte de m'appesantir davantage sur cet objet. (Bosc.)

RÉPARER. Faire disparaître, avec une serpe ou une serpette, les inégalités qui résultent de la fracture ou du sciage d'une branche, s'appelle *réparer la plaie*. Cette opération a pour but, 1°. d'empêcher les eaux pluviales de séjourner dans les inégalités de la plaie & d'y faire naître un CHANCRE (voyez ce mot); 2°. de faciliter le recouvrement de la plaie par l'ÉCORCE. Voyez ce mot. (Bosc.)

REPEUPLEMENT DES FORÊTS. Voyez le mot FORÊT dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

RÉPIQUER. On repique le plant d'un à deux ans provenant des semis des pépinières, les légumes ou les fleurs semées en planche ou sur couche. Voyez SEMIS, PÉPINIÈRE & PLANTATION.

Le but du repiquage est d'espacer davantage le plant, de lui donner de la nouvelle terre & de la terre nouvellement labourée, & de déterminer la formation d'une plus grande quantité de chevelus; car chacune de ces trois circonstances, &

à plus forte raison lorsqu'elles sont réunies, accélère beaucoup la croissance des plants. Certains arbres même, principalement les résineux, ne sont assurés à la reprise, lorsqu'ils ont acquis un certain âge, que lorsqu'ils ont été repiqués plusieurs fois dans leur jeunesse. *Voyez* PIN, SAPIN, GENEVRIER, &c.

Cependant le repiquage a, pour les grands arbres, le grave inconvénient de faire disparaître le PIVOT. *Voyez* ce mot.

Quoique le mot Repiquer indique que cette opération doit être faite avec un piquet, cependant elle réussit beaucoup mieux lorsqu'on y emploie la pioche. J'en ai fait connaître la cause aux mots PLANTOIR & PLANÇON. *Voyez* ces mots.

Rarement, hors les grandes pépinières & les jardins bien montés, on procède au repiquage d'une manière convenable : aussi, combien de milliers de plantes périssent chaque année par ses suites ! Pour être bon, il faut le faire en terre bien préparée, & savoir choisir le moment. A moins qu'il ne pleuve, il est toujours utile & souvent nécessaire d'arroser le plant repiqué pendant quelques jours, surtout s'il a des feuilles ; mais dans les grandes pépinières, cela devient trop dispendieux. Souvent, en outre, dans le cas où il y a des feuilles, on l'ombrage pour empêcher l'évaporation, & de la sécheresse par ces feuilles, & de la terre.

Voyez, pour le surplus, aux mots PLANT, PLANTATION, TRANSPLANTATION, HABILLER LE PLANT, &c. (*Bosc.*)

REPIS. Dans le dépattement de la Haute-Garonne, c'est le second trait de la chartue. *Voyez* LABOUR.

REPLANTER. On replante un terrain qui étoit ci-devant planté ; on replante un arbre qu'on veut changer de place : si cet arbre étoit très-jeune, on dit REPIQUER. *Voyez* ce mot.

Dans sa première acception, la plus importante des considérations que présente ce mot, c'est qu'il ne faut jamais remettre dans un terrain qu'on veut replanter, la même espèce qui y étoit précédemment. *Voyez* ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.

Dans la seconde acception il n'offre pas d'autres circonstances que celles des PLANTATIONS ; ainsi je renvoie à ce mot & à ceux LABOUR, LEVER, HABILLER, RACINE, PIVOT, RAFRAICHIR, ALIGNER, &c. (*Bosc.*)

RÉPONCE : espèce de CAMPANULE dont on mange les racines & les feuilles.

RÉPOS DES TERRES. L'expérience prouve que quand on sème plusieurs années de suite la même espèce de graine dans le même champ, ses produits s'affoiblissent successivement, & finissent par être presque nuls ; mais que lorsqu'on laisse un intervalle d'un an, ou plus, entre les semis, surtout en labourant la terre plusieurs fois, elle reprend, sans engrais, une partie de sa fertilité. On a conclu de-là qu'il falloit laisser reposer les

terres, & on les a généralement laissé reposer une année sur trois. *Voyez* JACHÈRE.

Mais les terres qui portent des forêts, qui portent des prairies naturelles, ne se reposent pas, & elles produisent cependant tous les ans. Il faut donc que l'acception du mot Repos des terres ne soit pas analogue à celle de Repos des animaux, & en effet il n'y a aucun rapport.

Une terre qui ne produit pas pendant une ou plusieurs années, ne donne ensuite des récoltes supérieures à celles qu'on lui compare, & qui a été semée tous les ans, qu'autant qu'on y a mis la même plante, surtout si cette plante est cultivée pour ses graines. Toujours on peut suppléer à ce Repos par des engrais ; toujours on peut l'éviter en changeant chaque année l'objet de la culture. De ce dernier principe résulte la théorie des ASSOLEMENTS. *Voyez* ce mot & celui SUCCESSION DE CULTURE.

Ce n'est que depuis peu d'années qu'on fait, au moins en partie, quelle est la cause de l'effet du Repos des terres ; car c'est M. Braconnot qui nous l'a appris, sans cependant nous le dire, en faisant l'analyse du TERREAU (*voyez* ce mot), c'est-à-dire, en remarquant que le terreau abandonné à l'air, après avoir été épuisé de toutes les parties solubles par l'eau distillée, en reprenoit de nouvelles au bout d'un certain temps, & cela jusqu'à ce qu'il ait disparu entièrement. Or, la végétation ne s'effectuant, sous un rapport, qu'aux dépens de la partie soluble du terreau, elle doit cesser d'avoir lieu dès que cette partie est consommée : donc il faut, ou la restituer par des ENGRAIS (*voyez* ce mot), ou attendre qu'elle se reproduise.

Mais comment le terreau devient-il dissoluble à l'air ? c'est ce que je ne puis dire positivement, quoiqu'il soit probable que c'est par une combinaison de l'oxygène avec lui. Je rappellerai seulement que la POTASSE ou la SOUDE dissout rapidement tout le terreau, & que la CHAUX en dissout une petite partie. *Voyez* ces trois mots.

On sait actuellement que les plantes se nourrissent, dans leur jeunesse, principalement aux dépens des gaz qui circulent dans l'air, & qu'ensuite elles consomment d'autant plus d'humus qu'elles amènent plus de graines à maturité. Ainsi, si un champ ne renferme que douze parties d'humus, parmi lesquelles deux seulement soient solubles, ces deux parties ne seront qu'au quart consommées par le froment qu'il porte lorsqu'on le coupera avant sa floraison ; mais elles le seront complètement lorsqu'on ne le coupera qu'après sa maturité. On devra donc, pour y faire un nouveau semis de la même graminée, ou lui restituer, par des engrais, celles qui ont été consommées, ou attendre que deux autres parties de son humus soient devenues solubles ; mais la décomposition de l'humus par l'air est fort lente, & une année n'est pas de trop pour l'obtenir. C'est sur ce fait, observé de

de toute ancienneté, qu'est fondée la pratique des JACHÈRES. *Voyez* ce mot.

Les jachères sont donc dans la nature, & doivent être nécessairement en faveur dans les pays pauvres & ignorans, où on ne peut se procurer des engrais, ou suppléer à des engrais par des ASSOLEMENS bien combinés. *Voyez* ce mot.

Je pourrais beaucoup développer la théorie du Repos des terres; mais comme cette question est traitée en détail aux articles auxquels je renvoie plus haut, je me borne à ce que je viens de dire, dans la vue d'éviter de doubles emplois. (*Bosc.*)

REPRISE: nom vulgaire de l'ORPIN. *Voyez* ce mot.

REPRISE DES PLANTES. On dit qu'une plante est reprise, lorsqu'après avoir été transplantée, elle a commencé à végéter, c'est à-dire, que ses feuilles se sont développées, ou que sa tige s'est sensiblement allongée.

Chaque plante a une manière propre de se montrer dans cette circonstance: les unes reprennent très-promptement & très-facilement, les autres très-difficilement & très-lentement.

La chaleur & l'humidité sont les circonstances les plus essentielles à la Reprise des plantes; cependant trop de chaleur & trop d'humidité lui nuisent souvent. La sécheresse de la terre & de l'air est constamment un obstacle à cette Reprise; aussi, arroser & abriter du soleil & du vent sont-ils des opérations indispensables au succès des plantations.

La Reprise des arbres est plus lente lorsqu'on enterre trop leurs racines. J'ai vu, dans ce cas, des poiriers & des pommiers rester deux ans entiers sans pousser, & le faire ensuite. Il est très-commun que ces arbres ne poussent que l'année suivante lorsqu'ils sont plantés un peu tard dans un lieu froid & dans une terre argileuse.

Couper toutes les branches d'un arbre retarde sa Reprise, parce qu'il faut qu'il se forme, sous l'écorce de son tronc, des boutons adventifs, & de plus, que ces boutons acquièrent assez de force pour percer l'écorce. *Voy.* TETARD & PLANÇON.

Lorsque les racines d'une plante ne sont pas convenablement étendues, c'est-à-dire, qu'elles sont contournées, pliées, &c., il y a encore retard dans la Reprise; c'est pourquoi il est quelquefois avantageux d'HABILLER LE PLANT. *Voyez* ce mot.

J'ai indiqué au mot PLANTATION toutes les circonstances qui, dans cette opération, assurent la Reprise; ainsi ce seroit un double emploi que d'étendre davantage cet article. (*Bosc.*)

RÉQUEURIE. *REQUEURIA.*

Arbrisseau du Pérou que nous ne possédons pas dans nos jardins, & qui seul forme un genre dans la tétrandrie tétragnie. (*Bosc.*)

Agriculture. Tome VI.

RÉRÉMOULY. C'est la BIGNONE griffe de chat.

RÉSÉDA. *RESEDA.*

Genre de plantes de la dodécandrie pentandrie & de la famille des *Câpriers*, qui réunit quatorze espèces, dont une est l'objet d'une culture en grand, une autre d'une culture en petit dans les jardins, & huit autres d'une culture encore plus en petit, dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 410 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le RÉSÉDA des teinturiers, vulgairement la *gaude*.
Reseda luteola. Linn. ♂ Indigène.
2. Le RÉSÉDA blanchâtre.
Reseda canescens. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.
3. Le RÉSÉDA glauque.
Reseda glauca. Linn. ♀ Du midi de la France.
4. Le RÉSÉDA à deux pétales.
Reseda dipetala. Ait. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
5. Le RÉSÉDA à fleurs purpurines.
Reseda purpurascens. Linn. Du midi de l'Europe.
6. Le RÉSÉDA étoilé.
Reseda sesamoides. Linn. ☉ Du midi de la France.
7. Le RÉSÉDA sous-ligneux.
Reseda fruticulosa. Linn. ♀ De l'Espagne.
8. Le RÉSÉDA blanc.
Reseda alba. Linn. ☉ Du midi de la France.
9. Le RÉSÉDA ondulé.
Reseda undulata. Linn. ☉ Du midi de la France.
10. Le RÉSÉDA calicinal.
Reseda phyteuma. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
11. Le RÉSÉDA jaune.
Reseda lutea. Linn. ☉ Indigène.
12. Le RÉSÉDA de la Méditerranée.
Reseda mediterranea. Linn. ☉ De l'Orient.
13. Le RÉSÉDA effilé.
Reseda stricta. Pers. De l'Espagne.
14. Le RÉSÉDA odorant.
Reseda odorata. Linn. ☉ De l'Égypte.

Culture.

Le Réséda des teinturiers étant l'objet d'une culture de quelque importance, j'ai dû en parler particulièrement au mot GAUDE.

Les Résédas blanchâtre, glauque & à deux pétales, se cultivent dans les écoles de botanique, où on sème leurs graines dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on place sur une couche nue, & dont on repique le plant seul à seul dans d'autres pots, pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie pendant l'hiver. Les pieds devenus forts peuvent aussi être multipliés par le déchirement de leurs racines, & par boutures faites sur couche & sous châffis. En été on les met contre un mur exposé au midi, & on les arrose souvent dans les chaleurs.

Les Résédas étoilé, blanc, ondulé & calicinal, étant annuels, se sèment dans des pots, sur couche nue; & lorsque leur plant a acquis deux ou trois pouces de haut, on le repique, ou dans d'autres pots ou en pleine terre, à une exposition chaude, & on l'arrose dans le besoin.

Le Réséda jaune est extrêmement commun dans les champs en jachère, sur le revers des fossés, parmi les décombres: les bestiaux n'y touchent pas. Son aspect est assez élégant pour lui mériter une place dans les parterres & dans les jardins paysagers, où il suffit de semer ses graines en place & d'éclaircir le plant qu'elles ont fourni; il ne craint point la sécheresse.

Cette plante est assez grande, assez garnie de tiges & de feuilles, & pousse assez vite pour qu'il puisse être souvent avantageux de la semer dans les terrains secs, pour l'enterrer en fleur & suppléer au manque des fumiers. Voyez RECOLTES ENTERRÉES.

Le Réséda odorant se multiplie presque toujours seul dans les jardins, où il a été introduit, par la dissémination naturelle; de sorte qu'il suffit de ménager, dans les labours du printemps, les pieds les plus convenablement placés pour en avoir pendant tout l'été; cependant on préfère généralement semer ses graines. L'odeur très-suave de ses fleurs, odeur qui se fait principalement sentir pendant la chaleur, engage même à en semer beaucoup, quoique ses touffes soient d'un aspect peu agréable, & que la plus petite gelée suffise pour les détruire. Comme il est désirable d'en avoir de bonne heure au printemps, on en sème dès le commencement de mars, dans des pots remplis de terre légère, sur une couche nue, ce qui avance d'un mois sa végétation; le plant levé s'éclaircit, se couvre de paillassons pendant la nuit, s'arrose, &c. Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on enterre les pots à une exposition chaude, ou on les place sur les terrasses, sur les rampes des escaliers, sur les fenêtres, &c. En avril on peut semer ses graines en pleine terre, contre un abri naturel ou artificiel, soit en rayon, soit à la volée: là on éclaircit aussi, & beaucoup, le plant qu'elles donnent, car il est plus avantageux d'avoir un petit nombre de forts pieds que beaucoup de chétifs. Une terre trop fumée, trop arrosée & trop ombragée le fait pousser en feuilles & diminue son odeur; cependant il demande, pour prospérer, & un bon fonds & des arrosements, ou de l'ombre pendant les chaleurs; il subsiste jusqu'aux gelées. Quoiqu'annuel, on peut le conserver plusieurs années en en coupant les tiges avant la maturité des graines, & le rentrant dans l'orangerie pendant l'hiver. On peut aussi le multiplier de boutures & de marcottes qui s'enracinent promptement, mais on le fait très-rarement.

Ne profitant jamais autant lorsqu'il a été transplanté, il faut éviter, le plus possible, de faire subir

cette opération au Réséda; & lorsqu'on y est forcé, on doit lui conserver une motte.

L'odeur du Réséda n'est pas aussi agréable de près que de loin, & elle se perd très-promptement sur les rameaux séparés des pieds; ainsi il n'est pas avantageux de faire entrer ces rameaux dans la composition des bouquets.

Les abeilles trouvent à butiner sur ses fleurs, de sorte qu'on fera bien d'en semer dans le voisinage des ruches. (Bosc.)

RÉSERVE. On appelle ainsi une porcion de bois où on laisse croître les arbres au-delà du temps fixé pour la coupe des taillis.

Une Réserve ancienne prend le nom de FUTAIE. Voyez ce mot.

Varenes de Fenilles a prouvé qu'il n'y avoit d'avantages à former des Réserves que dans les bons fonds. Voyez FORÊTS, dans le Dictionnaire des Arbres & Arbustes. (Bosc.)

RÉSERVOIR: rinas d'eau opéré par la main de l'homme pour alimenter des cascades, des jets d'eau, des pièces d'eau, tant pour l'agrément que pour conserver le poisson destiné à l'usage journalier de la table, pour arroser les terres, &c.

Un Réservoir d'une certaine grandeur porte le nom d'ÉTANG. (Voyez ce mot.) S'il est beaucoup plus long que large, il s'appelle un CANAL. (Voyez ce mot.) Lorsqu'il est très-petit & manque d'écoulement, sa désignation est MARE. Voyez ce mot.

C'est, ou en maçonnerie ou en terre grasse corroyée, que se construisent les Réservoirs: il y a, dans certains cas, beaucoup de difficultés à les empêcher de perdre l'eau. Je renverrai, pour les détails de leur formation, aux mots ÉTANG & MARE, où j'ai traité cette matière.

Il seroit fort avantageux, dans les pays secs & chauds, de creuser des Réservoirs sur le penchant des montagnes, pour pouvoir en diriger les eaux dans les parties basses; mais la grande dépense de cette opération & la division des propriétés s'y opposent presque partout. Je suis si persuadé des grands résultats qu'ils offrieroient relativement à l'augmentation de nos revenus territoriaux, que je voudrois que l'autorité intervînt pour les établir, quelque éloigné que je sois de la voir se mêler des affaires agricoles. (Bosc.)

RÉSERVOIR. L'acception de ce mot varie en agriculture, c'est-à-dire, que l'amas d'eau qu'il indique a pour objet, ou l'irrigation des terres, ou l'alimentation des jets d'eau ou des fontaines factices des jardins, ou le dépôt du poisson destiné à la consommation journalière.

Dans le premier cas, un Réservoir ne diffère d'un éting que par son but principal; mais il doit être placé dans un endroit élevé, afin qu'on puisse en distribuer les eaux sur le plus grand nombre possible de points de l'exploitation. Généralement, c'est dans la partie supérieure d'une vallée peu profonde, qu'il est avantageux de les

placer, parce qu'on peut en conduire les eaux le long des coteaux qui la forment, & arroser une plus grande quantité de terre.

Les Réservoirs pour l'irrigation peuvent être alimentés par des eaux de source ou par des eaux pluviales. Ces dernières sont préférables, parce qu'elles sont chargées des matières extractives qu'elles ont enlevées aux terres sur lesquelles elles ont passé, & qu'elles sont toujours plus voisines de la température que celles des premières.

C'est dans les pays secs & chauds que les Réservoirs pour l'irrigation sont les plus utiles. Là, quelque dispendieuse qu'en soit la construction, il y a presque toujours de l'économie à en former. On pourroit surtout, par leur moyen, cultiver le riz sans inconvénients pour la santé, dans une infinité de lieux du midi de la France, qui en ce moment ne rapportent presque rien. Il est donc à désirer qu'il s'en établisse.

La construction des Réservoirs ne diffère pas, au reste, de celle des ÉTANGS (voyez ce mot); seulement les canaux de sortie des eaux doivent toujours, 1°. être aux deux extrémités de la chaussée, points les plus élevés, afin, comme je l'ai déjà observé, que ces eaux puissent être conduites sur une plus grande étendue de terre; 2°. au-dessous du niveau habituel du Réservoir, afin qu'on puisse disposer d'une grande quantité d'eau à la fois.

Beaucoup de moyens de donner issue aux eaux des Réservoirs pour irrigation peuvent être indiqués. Une simple vanne pour l'écoulement journalier à l'une ou aux deux extrémités de la chaussée, deux ou un plus grand nombre de bondes pour l'écoulement de circonstance, sont les plus simples. Ceux indiqués par M. Carena, dans son Mémoire sur la sorte de Réservoirs dont il est ici question, Mémoire qui se trouve parmi ceux de l'Académie de Turin, sont trop dispendieux & trop compliqués.

Indépendamment de ces vannes & de ces bondes, il doit y avoir une de ces dernières dans la partie la plus basse du Réservoir, pour pouvoir le mettre à sec, soit dans le but de pêcher du poisson, car tout doit engager à y en mettre, soit pour le nettoyer lorsque cela devient nécessaire.

Dans le second cas, les Réservoirs ont presque toujours leurs côtés revêtus d'un mur à chaux & ciment. Leur fond est glaisé lorsque cela devient nécessaire; leur placement dépend de la localité. Voyez CANAL, BASSIN, JET D'EAU & JARDIN.

Il en est de même dans le troisième cas, excepté qu'il faut qu'ils soient dans une enceinte, ou au moins assez voisins de la maison pour qu'on puisse avoir l'œil sur eux, parce que leur peu d'étendue, relativement à la quantité & à la grosseur du poisson, invite les voleurs à s'emparer de ce qui s'y trouve. Voyez VIVIER. (Bosc.)

RÉSINE: produit immédiat de quelques végétaux, qui jouit de la propriété de brûler par le contact d'un corps déjà embrasé, & de se dissoudre dans l'alcool ainsi que dans les huiles, & non dans l'eau. On les obtient, soit lorsqu'elles fluent naturellement de l'écorce des arbres, soit en faisant des blessures à l'aubier des arbres.

Quelques personnes confondent les Résines avec les gommes, qui sont également un produit de quelques végétaux, mais qui ne s'enflamment que lorsqu'on les met dans un grand feu.

Il y a des Résines qui naturellement contiennent de la gomme, & des gommes qui naturellement contiennent de la Résine; elles jouissent plus ou moins des propriétés des unes & des autres. On les appelle GOMMES-RÉSINES.

Parmi le grand nombre de sortes de Résines qui existent, dont les unes sont cassantes, d'autres molles comme de la pâte, d'autres liquides, il en est qui sont utiles à la médecine seulement, d'autres à la médecine & aux arts, d'autres enfin aux arts seulement. On trouvera leur énumération complète à l'article correspondant à celui-ci, dans le *Dictionnaire des Drogues*.

Les Résines propres à l'Europe se retirent toutes d'arbres de la famille des *Conifères*.

La Résine proprement dite, ou poix-résine de Bourgogne, s'obtient du pin sylvestre ou pin d'Ecosse.

La Résine jaune se fabrique dans les landes de Bordeaux, en faisant fondre ensemble le BARRAS & le GALIPOT, fournis par le pin maritime.

Le pin d'Alep donne les mêmes produits sur les côtes de la Méditerranée.

Le mélèze fournit la térébenthine de Venise, & le sapin celle de Strasbourg.

Le brai gras, le brai sec, la poix noire, le goudron, sont des Résines obtenues par la combustion des bois des PINS & des SAPINS (voyez tous ces mots), où j'indiquerai les procédés propres à obtenir ces substances, qui offrent un objet de commerce de quelque importance pour la France.

Les arbres dont on a tiré les Résines sont, au rapport de Malus, aussi propres à tous les services que ceux qui n'en ont pas fourni.

RÉSINE ANIMÉE. L'une vient d'Orient, & on ne fait quel arbre la fournit; l'autre vient d'Amérique, & découle du COURBARIL. (Voyez ce mot.) On les emploie dans la médecine vétérinaire.

RÉSINE COPALE. Elle est produite par le GANITRE, & contient un peu de gomme. Son usage est fréquent dans l'art du vernisseur. On en fait aussi usage dans la médecine vétérinaire.

RÉSINE ÉLÉMI. On en reçoit d'Égypte & d'Amérique. On obtient la dernière, & probablement aussi la première, d'incisions faites à l'écorce

d'un balsamier : son usage en médecine est assez fréquent. Elle entre aussi dans les parfums.

RÉSINE DE GAÏAC. Elle est d'usage en médecine, & provient de l'arbre de son nom. Voyez son article.

RÉSINE DE GENEVRIER. Elle est rare & peu utile.

RÉSINE TACAMAQUE. Le peuplier de ce nom, qui croît dans l'Amérique septentrionale, la fournit. L'emploi qu'on en fait en médecine est borné. Celle qui vient de l'Inde est la même chose que le baume vert.

RÉSINE DE VERNIS. C'est le sandaraque qui se retire, dans le royaume de Maroc, du rhuya articulé. On en fait une assez grande consommation pour les vernis, & pour empêcher le papier graté d'absorber l'encre de l'écriture. (Bosc.)

RESPICE : paille trop brisée dans l'opération du DÉPICAGE, & qui ne peut servir à rien qu'à augmenter la masse des fumiers. Voyez DÉPICAGE & BATTAGE.

RESSUYÉE (Terre). C'est celle qui a perdu, par infiltration ou par évaporation, la surabondance d'eau qu'elle avoit acquise par suite des pluies violentes ou permanentes.

Un bon cultivateur ne doit jamais labourer sa terre avant qu'elle soit ressuyée, parce que le travail y seroit fatigant pour les chevaux, & ne rempliroit qu'imparfaitement le but.

On facilite le ressulement des terres par des FOSSÉS, des EGOUTS, des RIGOLES, des PIERRÉES, des PUISARDS. Voyez ces mots.

Des labours profonds, des transports de sable ou de marne, produisent encore le même effet.

C'est une culture très-coûteuse & très-incertaine que celle qui s'exécute sur les terres qui ne sont pas promptes à se ressuyer.

Il est des terres beaucoup plus longues à se ressuyer que d'autres, soit parce que, par leur nature, elles retiennent mieux l'eau, soit parce qu'elles sont moins exposées à l'action desséchante des rayons du SOLEIL & des VENTS. Voyez ces mots & le mot SÈCHERESSE. (Bosc.)

RESTIAIRE. RESTIARIA.

Grand arbrisseau de la Cochinchine, qui, selon Loureiro, forme seul un genre dans la dioécie, mais que nous ne possédons pas dans nos jardins. Son écorce sert à faire des cordes propres à transporter le feu, à raison de la lenteur de leur combustion. (Bosc.)

RESTIO. RESTIO.

Genre de plantes de la dioécie triandrie & de la famille des Juncs, qui réunit quarante-deux espèces, dont deux sont cultivées dans quelques jardins d'Europe. Il est figuré pl. 204 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a été divisé en deux dans ces derniers temps; mais comme celui formé à ses dépens a été appelé ÉLEGIE, il n'a pu en être question à ce mot: en conséquence je le considérerai ici comme encore entier; je lui réunirai même le CALOPHORE de Labillardière, qui en diffère fort peu.

Especies.

1. Le RESTIO dichotomie.
Restio dichotomus. Rott. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

2. Le RESTIO à longs rameaux.
Restio vimineus. Rott. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

3. Le RESTIO pauciflore.
Restio pauciflorus. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

4. Le RESTIO paniculé.
Restio paniculatus. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

5. Le RESTIO effilé.
Restio virgatus. Rott. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

6. Le RESTIO à balais.
Restio scopula. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

7. Le RESTIO luisant.
Restio lucens. Lam. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

8. Le RESTIO verticillé.
Restio verticillaris. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

9. Le RESTIO digité.
Restio digitatus. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

10. Le RESTIO comprimé.
Restio compressus. Rott. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

11. Le RESTIO recourbé.
Restio incurvatus. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

12. Le RESTIO aggloméré.
Restio glomeratus. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

13. Le RESTIO fromenté.
Restio triticeus. Rott. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

14. Le RESTIO tétragone.
Restio tetragonus. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

15. Le RESTIO triflore.
Restio triflorus. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

16. Le RESTIO élégant.
Restio elegans. Lam. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
17. Le RESTIO distique.
Restio distichus. Rott. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
18. Le RESTIO à tiges simples.
Restio simplex. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
19. Le RESTIO frutescent.
Restio fruticosus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
20. Le RESTIO scarioeux.
Restio scariosus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
21. Le RESTIO imbriqué.
Restio imbricatus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
22. Le RESTIO vaginal.
Restio vaginatus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
23. Le RESTIO filiforme.
Restio filiformis. Lam. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
24. Le RESTIO à deux épillets.
Restio distachyos. Rott. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
25. Le RESTIO arislé.
Restio aristatus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
26. Le RESTIO raboteux.
Restio squarrosus. Lam. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
27. Le RESTIO à fleurs pendantes.
Restio cernuus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
28. Le RESTIO ombellé.
Restio umbellatus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
29. Le RESTIO à gros épillets.
Restio spicigerus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
30. Le RESTIO des toits.
Restio tectorum. Linn. De.....
31. Le RESTIO acuminé.
Restio acuminatus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
32. Le RESTIO à petites fleurs.
Restio parvislorus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
33. Le RESTIO à panicules droites.
Restio erectus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
34. Le RESTIO argenté.
Restio argenteus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
35. Le RESTIO à grappes.
Restio racemosus. Lam. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

36. Le RESTIO en thyrsé.
Restio thyrsifer. Rott. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
37. Le RESTIO articulé.
Restio articulatus. Retz. 4 De l'Inde.
38. Le RESTIO osier.
Restio thamnocarpus. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.
39. Le RESTIO tétragone.
Restio tetragonus. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.
40. Le RESTIO à quatre feuilles.
Restio tetraphyllus. Labill. 4 De la Nouvelle-Hollande.
41. Le RESTIO à écailles poinrues.
Restio cuspidatus. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
42. Le RESTIO à tiges allongées.
Restio calorophus. Labill. 4 De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Les espèces de ce genre se tiennent dans des pots remplis de terre de bruyère, pots qu'on rentre dans l'orangerie aux approches des froids. On les multiplie de graines tirées de leur pays natal, & semées sur couche & sous châffis. On peut, lorsqu'on en possède de vieux pieds, les multiplier encore par leur déchirement: ce sont, au reste, des plantes peu agréables à la vue, & qui n'ont de mérite qu'aux yeux des botanistes. Les tiges de plusieurs espèces sont employées au Cap de Bonne-Espérance pour couvrir les maisons des nègres esclaves. (Bosc.)

RESTIOLE. *WILLENOWIA*.

Genre de plantes de la triandrie monogynie & de la famille des Graminées, qui rassemble trois espèces, dont aucune n'est cultivée dans les jardins en Europe.

Espèces.

1. La RESTIOLE cylindrique.
Willdenowia cylindrica. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La RESTIOLE comprimée.
Willdenowia compressa. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La RESTIOLE friée.
Willdenowia friata. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance. (Bosc.)
- RESTOUBLÉ. On donne ce nom au chaume dans le département du Var.
- RETAILLER. C'est, dans beaucoup de lieux, exécuter le second labour des terres à blé. Voyez LABOURER.
- RETERSAGE. C'est le second labour de la vigne dans le département de la Haute-Saône.

RETIAU : synonyme de RATEAU.

RÉTICULAIRE. *RETICULARIA*.

Genre de plantes cryptogames, de la famille des *Champignons*, qui a renfermé un grand nombre d'espèces, mais qui depuis a été divisé en plusieurs autres, tels que ÉCIDIE, SCLÉROTE & URÉDO. C'est dans ce dernier genre qu'est actuellement la Réticulaire des blés de Bulliard. *Voyez* ces mots & les *Illustrations des genres* de Lamarck, pl. 889.

Espèces.

1. La RÉTICULAIRE des jardins.
Reticularia hortensis. Bull. ☉ Indigène.
2. La RÉTICULAIRE jaune.
Reticularia lutea. Bull. ☉ Indigène.
3. La RÉTICULAIRE charnue.
Reticularia carnosia. Bull. ☉ Indigène.
4. La RÉTICULAIRE rose.
Reticularia rosea. Bull. ☉ Indigène.
5. La RÉTICULAIRE sphéroïde.
Reticularia spheroidalis. Bull. ☉ Indigène.
6. La RÉTICULAIRE noire.
Reticularia nigra. Bull. ☿ Indigène.
7. La RÉTICULAIRE sinuose.
Reticularia sinuosa. Bull. ☿ Indigène.
8. La RÉTICULAIRE hémisphérique.
Reticularia hemispharica. Bull. ☿ Indigène.

Culture.

Les deux premières de ces Réticulaires sont communes dans les terres, sur les couches & autres endroits des jardins où il y a du fumier, mais on ne peut les faire naître là où on voudroit qu'elles fussent; aussi n'en voit-on que la représentation en terre cuite & peinte dans les écoles de botanique. Elles se font remarquer, dans leur jeunesse, par leur couleur vive & leur consistance écumeuse; & dans leur vieillesse, par leur couleur noire & leur nature pulvérulente; elles ne font périr les plantes que lorsque, par circonstance, elles en embrassent le pied.

La noire, qui croît sur les arbres, cause quelquefois le dessèchement de leurs branches (*Bosc.*)

RETILLIER. On appelle ainsi, dans le département des Ardennes, l'action de ratifier & de réunir en meule le foin qu'on vient de couper.

RETOIRE : feu mort. Les vétérinaires donnoient autrefois ce nom aux vésicatoires & aux substances cautérisantes autres que le feu. Aujourd'hui ils emploient de préférence les termes usités dans la chirurgie. *Voyez* VÉSICATOIRE & CAUTÈRE. (*Bosc.*)

RETOUR (Arbres sur le). Ce sont les arbres qui cessent de croître en hauteur, & même dont l'extrémité des branches supérieures est morte.

Ils sont dans le cas d'être coupés, car alors leur intérieur ne tarde pas à se carier, & leur aubier à être dévoré par les larves des cerfs-volans, des priones, des capricornes & autres insectes.

RETOURS : ce sont des scions qui sortent du vieux bois de la vigne, & qu'on réserve pour la taille de l'année suivante. *Voyez* VIGNE.

Les racines des arbres sur le Retour pourrissent comme leurs branches; ils sont, de plus, très-exposés à être renversés par les vents. *Voyez* ARBRE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

RETRAIT (Blé). C'est un blé qui n'étoit pas parvenu à toute sa grosseur lors de son dessèchement. On le reconnoît principalement par les rides dont il est chargé.

La farine que fournit le blé retrait est peu abondante & de qualité inférieure. On ne doit jamais l'employer pour semence, parce que ses productions sont plus foibles.

Beaucoup de causes peuvent rendre les blés retraits, parmi lesquelles les plus communes sont une grande sécheresse en juillet, ou une coupe anticipée.

Toutes les SEMENCES sont dans le cas d'éprouver le même accident. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

RETRAITE : maladie des pieds des chevaux, qui ne diffère de l'enclouure que parce que la pointe du clou s'est divisée en deux parties, dont l'une atteint le vif & l'autre sort à l'ordinaire, & peut être brochée.

Pour guérir cet accident il faut enlever la corne, retirer la pointe du clou, & panser comme dans l'ENCLOUURE simple. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

RETRANCHER. Ce nom se donne, dans quelques lieux, aux labours croisés, labours fort vantés par quelques agronomes, mais qui n'ont aucun avantage quand on fait bien faire les LABOURS simples. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

RETZIE. *RETZIA*.

Arbrisseau du Cap de Bonne-Espérance, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Lisérans*. Il est figuré pl. 103 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Comme il ne se cultive pas dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

RÉVEILLE-MATIN : nom vulgaire de l'EPHORBE ESULE. *Voyez* ce mot.

REVENUE. C'est la pousse des arbres qui ont été coupés l'hiver précédent.

La beauté de la Revenue décide de celle du taillis & même de celle de la futaie, dont elle est le commencement; ainsi il est à désirer qu'elle se fasse dans les circonstances les plus favorables, & qu'on puisse s'opposer aux dégâts qui peuvent lui nuire. Si elle est frappée de la gelée, il vaut mieux la recéper de suite, ou l'hiver suivant, selon l'époque de cet accident, que de la laisser mutilée.

Voyez FORÊT dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

RÉVERDIR. Ce mot a plusieurs acceptions ; mais je le prends ici dans celle où il signifie qu'un arbre prend de nouvelles feuilles, & même quelquefois de nouvelles fleurs, après avoir perdu les siennes par l'effet d'une sécheresse prolongée. Les arbres plantés dans les terrains arides, & ceux qui sont parvenus à une grande vieillesse, sont plus sujets que les autres à cet événement. Il est aussi des espèces qui l'offrent plus souvent que les autres ; je citerai les tilleuls & les marronniers d'Inde. J'ai vu plusieurs de ces derniers fleurir constamment deux fois ; j'ai vu aussi des pruniers & des poiriers présenter annuellement le même phénomène, sans doute par suite de leur organisation. Voyez SEVE. (Bosc.)

REY. On appelle ainsi le soc de la CHARRUE dans le département du Var.

REYNOUTRIE. REYNOUTRIA.

Plante du Japon, qui, selon Houttuynne, forme seule un genre dans la décandrie monogynie.

Nous ne la cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

RÈZE : sillons profonds qui séparent les billons & qui servent à l'écoulement des eaux. Voyez LAEOUR & BILLON. (Bosc.)

RHACOME. RHACOMA.

Arbre de la Jamaïque, que quelques botanistes rangent parmi les mygindes, & que d'autres considèrent comme formant un genre particulier. Je l'ai mentionné au mot MYGINDE. (Bosc.)

RHAGADIOLE. RHAGADIOLUS.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Chicoracées*, qui a été établi aux dépens des LAPSANES (voyez ce mot), & qui réunit trois espèces, qui se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 655 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RHAGADIOLE comestible.

Rhagadiolus edulis. Willd. ☉ Du midi de l'Europe.

2. La RHAGADIOLE en étoile.

Rhagadiolus stellatus. Willd. ☉ Du midi de l'Europe.

3. La RHAGADIOLE koelpinie.

Rhagadiolus koelpinia. Willd. ☉ De la Sibérie.

Culture.

Les feuilles de la première espèce se mangent dans l'Orient, soit crues, soit cuites, positivement comme ici la chicorée.

La dernière espèce forme seule le genre appelé KŒLPIE par Pallas.

Toutes se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, pots qui se placent, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, sur une couche nue. Le plant levé & arrivé à deux pouces de hauteur, se repique, soit en pleine terre, à une exposition chaude, soit dans d'autres pots qu'on place contre un mur au midi. Il ne demande plus ensuite que des arrosements dans les sécheresses. (Bosc.)

RHANTÈRE. RHANTERIUM.

Arbuste qui croît sur le bord de la mer, dans le voisinage de Tunis, & qui seul forme un genre dans la syngénésie superflue & dans la famille des *Corymbifères*. Il est figuré pl. 240 de la *Flore atlantique* de Desfontaines.

Les graines envoyées par Desfontaines n'ayant pas levé, on ne le cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

RAPHIE. RAPHA. Voyez SAGOUTIER.

RHAPONTIQUE. RHAPONTICUM.

Genre de plantes établi pour placer quelques espèces de centaures qui n'offrent pas tous les caractères des autres. Il en a été parlé au mot CENTAURÉE, auquel je renvoie le lecteur. (Bosc.)

RHASUT. On appelle ainsi l'ARISTOLOCHE d'Alep dans son pays natal.

RHEDHIBITION. Il est, dans les objets qui se vendent, certains défauts cachés qui sont d'une telle importance, que l'acquéreur ne les eût point achetés, ou en eût donné une valeur fort inférieure, s'il les eût connus, & il a paru juste au législateur d'indiquer les cas où elle doit être reconnue ; ces cas s'appellent *cas rhedhibitoires*, & leur effet *Rhedhibition*. Voyez le *Dictionnaire de Jurisprudence*.

Les cultivateurs sont fréquemment dans le cas d'avoir besoin de connaître cet article du Code lorsqu'ils achètent des bestiaux, & surtout des chevaux qui sont sujets à des vices ou à des maladies que le vendeur a intérêt de cacher. (Bosc.)

RHENNE : quadrupède du genre des cerfs, propre aux contrées les plus septentrionales de l'Europe, de l'Asie & de l'Amérique, & dont, en le rendant domestique, les habitans qui ne peuvent élever nos bestiaux, tirent le parti le plus avantageux pour traîner leurs personnes & leurs effets, & pour se nourrir de leur chair & de leur lait.

Conformément au plan de cet ouvrage, je devrois m'étendre sur le Rhenne autant que sur les chevaux & sur les bœufs, puisqu'il rend aux peuples du Nord les mêmes services que nous rendent ces derniers ; mais en considérant que toutes

les tentatives qui ont été faites pour l'introduire, non pas seulement dans le midi de l'Europe, mais même à Stockholm & Saint-Petersbourg, ont été sans succès, tant sa nature exige le froid, je puis croire que cela seroit superflu, & que ce qui se lit à son article, dans le *Dictionnaire des Quadrupèdes*, suffit aux agriculteurs, de quelque partie de l'Europe que ce soit, qui sont desirieux de le connoître.

La dernière importation de Rhennes qui ait eu lieu en France, date de 1780; elle fut placée à l'école vétérinaire d'Alfort, où je l'ai vue. Le dernier mort n'y vécut pas un an entier.

On attèle les Rhennes à peu près comme les chevaux, c'est-à-dire, par le cou. Les guides s'attachent aux cornes; tantôt on les place de front, tantôt à la file: la plupart peuvent courir cinq à six jours de suite en s'arrêtant toutes les deux ou trois heures, pendant quelques instans, pour manger. On les nourrit, pendant l'hiver, de foin, de branches d'arbres, & surtout du lichen qui porte leur nom. L'été, ils pâturent à volonté, n'y ayant aucune culture dans les contrées qu'ils habitent.

Les femelles des Rhennes entrent en chaleur en mai, portent huit mois, & ne font qu'un petit. La plupart des mâles se châtré à la fin de leur première année, pour les rendre plus dociles & empêcher, ce qui est important d'après ce que j'ai dit plus haut, leurs cornes de tomber tous les étés.

La chair du Rh nne châtré & gras est excellente.

Le lait des femelles est fort bon, donne des fromages également bons, mais son beurre a l'aspect & la consistance du suif.

La peau du Rhenne est un objet de commerce important, attendu qu'elle est une de celles qui, passée en mégisserie, confectionne les meilleurs gants, les meilleures culottes, & autres objets de ce genre. (Bosc.)

RHEXIA : genre de plantes que Lamarck a appelé QUADRETTE en françois. Voyez ce mot.

RHINION. Voyez TÉTRACÈRE.

RHIPSALES. RHIPSALES.

Genre établi aux dépens des cassytes. La seule espèce qu'il contient, la cassyte polysperme, n'étant pas cultivée dans nos jardins, quoiqu'elle le soit en Angleterre, je n'en dirai rien de plus. (Bosc.)

RHIZOBOLE : nom donné par Gærtner au PEKÉE d'Aublet, que quelques botanistes ont cru devoir réunir aux CARYOCAR. Voyez ces mots.

RHIZOPHORE. RHIZOPHORA.

Genre de plantes de l'oscandrie monogynie & de la famille des *Caprifoliacées*, dans lequel se placent

six espèces, dont aucune n'est cultivée en Europe. Il est figuré pl. 396 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

La dernière espèce est regardée comme le type d'un genre par M. Lamarck, qui l'appelle BRUGUIERA.

Espèces.

1. Le RHIZOPHORE manglier, vulgairement *mangle, paletuvier*.
Rhizophora mangle. Linn. h De l'Inde.
2. Le RHIZOPHORE mucroné.
Rhizophora mucronata. Lam. h De l'île-de-France.
3. Le RHIZOPHORE à fruits cylindriques.
Rhizophora cylindrica. Linn. h Des Indes.
4. Le RHIZOPHORE conjugué.
Rhizophora conjugata. Linn. h De Ceylan.
5. Le RHIZOPHORE candel.
Rhizophora candel. Linn. h Des Indes.
6. Le RHIZOPHORE de Bruguières.
Rhizophora gymnorhiza. Linn. h Des Indes.
(Bosc.)

RHODIOLE. RHODIOLA.

Plante vivace des hautes montagnes, que Linnæus & plusieurs autres botanistes ont placée parmi les orpins, mais qui offre des caractères assez faillans pour en faire un genre particulier, puisqu'elle est diotique. Elle est figurée pl. 819 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

La racine de cette plante exhale, surtout lorsqu'elle est fraîche, une odeur analogue à celle de la rose: de-là le nom quelle porte.

On cultive la Rhodiola odorante dans les écoles de botanique, & on pourroit la cultiver également dans les jardins d'agrément, attendu qu'elle forme des touffes d'un très-joli aspect. Une terre fraîche & une exposition ombragée lui conviennent mieux que toutes autres; cependant elle vient bien partout. Les plus fortes gelées n'ont aucune action sur elle: sa multiplication a lieu par le semis de ses graines en automne, & plus communément par le déchirement des vieux pieds à la fin de l'hiver. Il faut la changer de place tous les trois à quatre ans pour l'avoir toujours aussi belle que possible. (Bosc.)

RHODORE. RHODORA.

Arbuste du Canada, qui se cultive en pleine terre dans le climat de Paris, & qui, en conséquence, sera l'objet d'un article dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

RHUBARBE. RHEUM.

Genre de plantes de l'ennéandrie triandrie & de la famille des *Polygonées*, dans lequel se trouvent

vent placées dix espèces, dont les racines sont plus ou moins l'objet d'un commerce de quelque étendue, & peuvent devenir celui d'une culture importante. Il est figuré pl. 324 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RHUBARBE rapontic, vulgairement *rapontique*, *rhubarbe anglaise*.
Rheum rhaoticum. Linn. 2 De l'Orient.
2. La RHUBARBE ondulée, vulgairement *rhubarbe de Moscovie*.
Rheum undulatum. Linn. 2 De la Sibérie.
3. La RHUBARBE compacte.
Rheum compactum. Linn. 2 De la Tartarie.
4. La RHUBARBE palmée, vulgairement *rhubarbe de la Chine*.
Rheum palmatum. Linn. 2 De la Tartarie.
5. La RHUBARBE pulpeuse.
Rheum ribes. Linn. 2 De l'Orient.
6. La RHUBARBE de Tartarie.
Rheum tataricum. Linn. 2 De la Tartarie.
7. La RHUBARBE hybride.
Rheum hybridum. Linn. 2 De la Sibérie.
8. La RHUBARBE de Sibérie.
Rheum sibiricum. Ait. 2 De la Sibérie.
9. La RHUBARBE penchée.
Rheum nutans. Ait. 2 De la Sibérie.
10. La RHUBARBE à racines blanches.
Rheum leucorrhizum. Pall. 2 De la Sibérie.

Culture.

Nous possédons toutes ces espèces, excepté la dernière, dans nos écoles de botanique; nous cultivons en grand, dans quelques lieux, les seconde & troisième, & nous devrions cultiver de même les quatrième & cinquième.

Les Rhubarbes ne craignent point les froids du climat de Paris, & en conséquence peuvent y rester en pleine terre toute l'année; cependant la cinquième espèce demande à être couverte, pendant les fortes gelées, avec des feuilles sèches ou de la fougère pour être garantie de leur action, car elle en est quelquefois atteinte.

Une terre profonde & de moyenne consistance, c'est-à-dire, où le sable ne domine pas sur l'argile, & qui par conséquent se dessèche lentement, est celle qui convient le mieux aux Rhubarbes; cependant elles viennent bien dans toutes celles qui ne sont pas très-arides ou très-aquatiques. Elles ne craignent ni l'ombre des arbres, ni l'exposition au nord; leur multiplication a lieu par le semis de leurs graines & par le déchirement des vieux pieds.

Le semis des graines des Rhubarbes s'exécute peu après qu'elles sont récoltées, dans une planche bien préparée, autant que possible à l'exposition du levant: il doit être très-clair. Des arrosements
Agriculture. Tome VI.

pendant les chaleurs de l'été suivant sont très-avantageux au plant. Ce plant se couvre de feuilles sèches ou de fougère, par prudence, pendant les deux hivers qu'il reste dans la planche, & se repique en place à la fin du second.

On effectue la multiplication des Rhubarbes par le moyen du déchirement des vieux pieds, également à la fin de l'hiver, car ils poussent de très-bonne heure, souvent en mars. Plus les pieds sont vieux, & plus ils ont d'œilletons susceptibles d'être séparés sans nuire à la souche. Malgré cela on risque souvent d'en perdre, & même le pied sur lequel on les enlève, lorsqu'on ne prend pas les précautions nécessaires; précautions indiquées au mot *ŒILLETON*. Ces œilletons se mettent en place absolument comme le plant.

La culture qu'on donne aux Rhubarbes se réduit à deux ou trois binages pendant le cours de l'été, & un labour pendant l'hiver. Couper leurs feuilles est toujours une opération nuisible aux racines, & ne doit par conséquent avoir lieu que par un motif prédominant.

Les pieds des Rhubarbes vivent environ dix à douze ans dans un bon fonds, & seulement la moitié moins dans un mauvais. Ils commencent à pourrir par le centre, & c'est dès qu'ils montrent cette altération qu'il convient de les arracher & de transporter leurs œilletons dans une autre place. Ceux de ces pieds qui sont provenus d'œilletons subsistent moins long-temps que ceux qui sont le résultat du semis des graines.

Toutes les Rhubarbes font un bel effet dans les jardins paysagers, par la grandeur de leurs feuilles, la hauteur de leurs tiges & le nombre de leurs fleurs. On ne doit jamais manquer de placer quelques pieds des espèces les plus communes, c'est-à-dire, des trois premières, sur le bord des allées de ces jardins, autour des fabriques, même au milieu des gazons.

On n'est pas bien certain quelle est l'espèce de Rhubarbe qui fournit au commerce celle dont on fait un si fréquent usage en médecine; mais il y a lieu de croire que c'est, ou la troisième, ou la quatrième, ou peut-être l'une & l'autre. Dans leur pays natal on ne les cultive pas; mais pendant l'automne, au moment de la chute de leurs feuilles, les habitans se répandent, sous l'autorité du Gouvernement, dans les déserts, & arrachent les pieds qui sont arrivés à toute leur perfection, savoir, ceux qui ont quatre à cinq ans d'âge, ce dont ils jugent facilement par la seule inspection. Ces racines ont quelquefois deux pieds de long, & six pouces de diamètre. Dès qu'elles sont arrachées, on les pèle, on les coupe par tranches, qu'on expose à l'air sur des tables, dans des tentes, où elles commencent à se dessécher, & au bout de cinq à six jours, on les enfile dans des ficelles pour les suspendre sous les mêmes tentes, où elles achèvent de se dessécher en deux mois. Par cette opé-

ration, ces tranches perdent six septièmes de leur poids.

Depuis un temps immémorial on cultive la première espèce de ce genre dans les jardins, surtout dans ceux des moines, pour l'usage de la pharmacie; mais ce n'est que depuis une trentaine d'années qu'on s'est imaginé de cultiver en grand, pour mettre leurs racines dans le commerce, les seconde, troisième & quatrième, cette dernière moins que les autres, quoique peut-être préférable, parce qu'elle donne rarement de bonnes graines & fort peu d'œilletons.

La culture de ces Rhubarbes a partout fort bien réussi; mais on s'en est bientôt dégoûté, parce que les droguistes, sous le prétexte que ses produits étoient inférieurs aux racines venant de la Russie & de la Chine, n'ont pas voulu les payer au prix convenable. Aujourd'hui, je ne connois plus qu'un propriétaire qui s'y livre, & ce propriétaire jouit de la faculté d'envoyer ses produits dans un port de mer, d'où on les expédie dans l'intérieur comme venant de la Chine.

Je ne doute pas, pour avoir comparé les produits de plusieurs cultivateurs des environs de Paris avec la Rhubarbe du commerce, qu'il n'y ait beaucoup de différence extérieure entr'elles, soit que cela tienne à l'espèce, à l'âge, à la culture, à la préparation, &c. Il paroît qu'il y en a également dans leurs effets médicinaux, d'après le rapport des médecins, en qui j'ai confiance; mais mon collègue Pinel, qui en cultive constamment dans son jardin à la Salpêtrière, m'a dit qu'à double dose cette dernière remplissoit complètement le but, & il doit être cru. Or, si les riches craignent de prendre deux fois plus de Rhubarbe, lorsqu'ils peuvent l'éviter en la payant plus cher, les hôpitaux doivent-ils calculer de même? & n'est-ce pas une grande dépense épargnée à ceux de Paris, par exemple, que de n'y employer que celle qui provient de nos cultures? Aussi avois-je projeté, lorsque j'étois à la tête de ces hôpitaux, d'en faire cultiver, avec cette intention, dans les terrains qui leur appartenoient. Je n'étendrai pas davantage ces réflexions; mais je crois devoir encore ajouter que toute augmentation dans l'espèce de la culture étant avantageuse à l'agriculture en général, il est désirable que celle de la Rhubarbe s'établisse. *Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.*

Comme les Rhubarbes provenant des semis sont plus long-temps à donner leurs produits que celles résultant de la plantation des œilletons, & que d'ailleurs, comme je l'ai déjà particulièrement observé pour l'une, leurs graines avortent souvent, c'est par ce dernier moyen qu'on multiplie le plus généralement celles qu'on cultive en grand. Ainsi il faut d'abord se procurer un certain nombre de pieds par semis, & attendre qu'ils soient en état de pouvoir fournir des œilletons en assez

grande abondance pour pouvoir effectuer la plantation.

Par la suite on ne fait de nouvelles plantations de Rhubarbe que lorsqu'on en détruit une ancienne, & alors on a autant d'œilletons qu'on peut en désirer, une racine de quatre à cinq ans en donnant jusqu'à trente & plus. Il suffit qu'il y ait un demi-pouce de racine à ces œilletons pour que leur reprise soit probable. C'est, ainsi que je l'ai déjà annoncé plus haut, à la fin de l'hiver, un peu avant le retour de leur végétation, qu'on les enlève & qu'on les replante après les avoir laissés se faner pendant un jour, afin que leur plaie se cicatrise. La distance à laquelle il convient de les mettre, lorsqu'on les dispose en quinconce, & on le doit le plus souvent, est de six pieds, terme moyen, plus ou moins, suivant que le terrain est meilleur ou moins bon; car les feuilles de toutes, excepté la première, ont une grande amplitude. En temps sec, des arrosements sont avantageux à leur reprise; mais des pluies durables causent la pourriture de beaucoup de pieds.

Deux binages & un labour; chaque année, sont nécessaires au succès de la plantation, ainsi que je l'ai déjà annoncé.

Les feuilles des pieds de Rhubarbe ne remplissant pas, pendant les deux premières années, tout l'espace laissé entr'eux, il est bon, pour ne pas perdre le terrain, d'y planter des légumes, comme pois nains, haricots nains, pommes de terre, &c.

Couper les feuilles des pieds de Rhubarbe est toujours nuisible, parce que ce seroit retarder le grossissement des racines. *Voyez FEUILLE & ÉCIMAGE.*

Mais couper leurs tiges, ou mieux les pincer à un pied de terre, pour les empêcher de monter plus haut, est le plus souvent utile. *Voyez PINCEMENT & GRAINE.*

La récolte des racines de Rhubarbe a lieu la quatrième ou la cinquième année, plus tôt dans les terrains secs & chauds, plus tard dans ceux qui sont humides & froids, même dans le même champ, selon la marche différente de la végétation dans certains pieds. Récolter les pieds d'un champ en deux ans, est donc avantageux à la quantité des produits. Lorsqu'on fait trop tôt cette récolte, la chair de la racine est molle, peu résineuse, & susceptible de perdre onze douzièmes de son poids par la dessiccation; lorsqu'on la fait trop tard, les racines se creusent & même se pourrissent au centre, deviennent filandreuses en leurs bords, donnent un déchet considérable lorsqu'on les épluche, & n'offrent plus l'apparence de la Rhubarbe du commerce lorsqu'elles sont desséchées.

C'est en automne, lorsque les feuilles sont entièrement desséchées, qu'on doit s'occuper de la récolte des racines de Rhubarbe. Après qu'elles sont arrachées & lavées, on les pèle, on les

pluche, on les coupe en segmens de la grosseur d'un poing au plus, & on fait sécher ces segmens ainsi qu'il a été indiqué plus haut.

Il n'a pas encore été fait d'expériences positives à l'effet de constater quelle culture devoit être préférée après celle de la Rhubarbe; mais il y a lieu de croire que celles qui exigent des labours profonds, & toute absence de mauvaises herbes, seroient convenables.

La Rhubarbe pulpeuse, qui est rare dans nos jardins, malgré la grande quantité de semences successivement apportées par Michaux, Labillardière & Olivier, est l'objet d'une culture dans une partie de la Turquie d'Asie & de la Perse, à raison de la saveur agréablement acide des pétioles de ses feuilles & de ses jeunes tiges; ces pétioles & ces tiges se mangent crus, assaisonnés avec du sel & du vinaigre, après en avoir levé l'écorce, ou se confisent au sucre, soit entiers, soit réduits en pulpe; ou les fait blanchir en les buttant avec de la terre, ou en les entourant de feuilles sèches. J'ai goûté de ces pétioles, & je les ai trouvés très-dignes d'entrer dans la série de nos alimens; mais jusqu'à présent cette espèce s'est refusée à fournir des moyens abondans de multiplication. Les deux seuls pieds qui existent au Jardin du Muséum de Paris ne donnent jamais de bonnes graines, quoiqu'ils fleurissent presque tous les ans, & les deux ou trois œilletons qu'ils offrent, n'ont pas paru pouvoir être élevés sans danger pour leur conservation.

Il est probable que cette espèce seroit plus facile à multiplier dans un climat plus chaud que celui de Paris, & je fais des vœux pour qu'elle introduise dans le midi de la France. (*Bosc.*)

RHUBARBE: sorte de fromage fabriqué à Rouenfort avec les râclures de ceux qu'on destine au commerce; ils sont globuleux & se consomment dans le pays. (*Bosc.*)

RIBE. On donne ce nom, aux environs de Besançon, à une meule conique tournant horizontalement sur elle-même à la surface d'une large pierre circulaire, au moyen d'un manège. Cette meule est destinée à broyer le CHANVRE & le LIN rouis, pour en séparer la filasse. *Voyez* ces deux mots.

L'emploi du Ribe, pour suppléer à la mâche ou serançois & au tillage, n'a pas encore été soumis à des expériences comparatives régulières, de sorte qu'on varie beaucoup d'opinion sur ses avantages ou ses inconvéniens. Si on ne sauroit combien les habitans des campagnes tiennent à leurs usages, on diroit que le peu d'étendue de ces pays où il est connu parle contre lui. Il est évidemment coûteux & exige un grand emplacement, ce qui sont de grands inconvéniens, mais il doit rapidement expédier. (*Bosc.*)

RIBELIER. EMBELIA.

Arbre de l'Inde, qui seul forme un genre dans

la pentandrie monogynie. Il est figuré pl. 133 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne le cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

RICCIE. RICCIA.

Genre de plantes cryptogames, de la famille des Hépatiques, qui renferme une douzaine d'espèces qui ne sont d'aucun intérêt pour les cultivateurs, mais qu'on doit trouver dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 877 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RICCIE cristalline.
Riccia crystallina. Linn. 4 Indigène.
2. La RICCIE glauque.
Riccia glauca. Linn. 4 Indigène.
3. La RICCIE petite.
Riccia minima. Linn. 4 Indigène.
4. La RICCIE flottante.
Riccia fluitans. Linn. 4 Indigène.
5. La RICCIE nageante.
Riccia natans. Linn. 4 Indigène.
6. La RICCIE fruticuleuse.
Riccia fruticulosa. Cæder. 4 Du nord de l'Europe.
7. La RICCIE pyramidale.
Riccia pyramidalis. Willd. 4 De l'Allemagne.
8. La RICCIE toile d'araignée.
Riccia arachnoides. Cæder. 4 Du nord de l'Europe.
9. La RICCIE veinée.
Riccia venosa. Roth. 4 De l'Allemagne.
10. La RICCIE tuberculée.
Riccia tuberculata. Lam. 4 Indigène.
11. La RICCIE réticulée.
Riccia reticulata. Linn. 4 Indigène.

Culture.

Pour conserver ces plantes dans les écoles de botanique, il faut les mettre dans une situation analogue à celle où elles se trouvent dans l'état naturel, c'est-à-dire, après les y avoir transportées en mortes, rendre le sol constamment humide & ombragé, par un suintement d'eau & des abris; du reste, elles ne demandent aucun soin. (*Bosc.*)

RICHARDIE. RICHARDIA.

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des Rubiacées, dans lequel se placent deux espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos

jardins. Il est figuré pl. 254 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RICHARDIE à feuilles rudes.
Richardia aspera. Linn. 4 De l'Amérique méridionale.

2. La RICHARDIE velue.
Richardia pilosa. Ruiz & Pav. ☉ Du Pérou.
(*Bosc.*)

RICHERIE. *RICHERIA*.

Arbre de la Guadeloupe, qui seul forme un genre dans la polygamie diœcie, mais que nous ne cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

RICIN. *RICINUS*.

Genre de plantes de la monœcie polyandrie & de la famille des *Euphorbes*, qui réunit dix espèces, dont deux sont d'un très-bel aspect, & fournissent, par leurs graines, une huile fort estimée en médecine. Il est figuré pl. 792 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le RICIN commun, vulgairement *palma christi*.
Ricinus communis. Linn. ☉ Des Indes.

2. Le RICIN d'Amérique.

Ricinus americanus. Mill. ☉ De l'Amérique.

3. Le RICIN vert.

Ricinus viridis. Willd. ☉ Des Indes.

4. Le RICIN d'Afrique.

Ricinus africanus. Desf. ☿ De la Tartarie.

5. Le RICIN livide.

Ricinus lividus. Jacq. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

6. Le RICIN à capsules unies.

Ricinus inermis. Jacq. ☿ Des Indes.

7. Le RICIN fort beau.

Ricinus speciosus. Burm. De Java.

8. Le RICIN globuleux.

Ricinus globosus. Willd. ☿ De la Jamaïque.

9. Le RICIN tanare.

Ricinus tanaricus. Linn. ☿ De l'île d'Amboine.

10. Le RICIN dioïque.

Ricinus dioicus. Forst. ☿ Des îles de la mer du Sud.

Culture.

Plusieurs de ces Ricins ont été cultivés dans les jardins de Paris, mais ils ne s'y sont pas conservés; on n'y voit plus que le Ricin commun & celui d'Amérique, dont les graines se sèment au printemps, sur couche nue, dans des pots remplis de terre à demi consistante & bien fumée. Lorsque le plant a acquis six pouces de haut, on le repique seul à seul dans d'autres pots ou contre un mur exposé au midi. Il demande de fréquents

arrosemens dans la chaleur. On rentre les pots dans l'orangerie lorsque les nuits commencent à devenir froides, afin que les pieds qu'ils contiennent, qui ordinairement sont encore en fleurs, perfectionnent leurs graines: les autres périssent par suite de la première gelée.

Cette plante est d'un superbe aspect, & seroit très-propre à orner nos parterres & nos jardins paysagers, si elle ne demandoit pas autant de chaleur pour arriver à toute sa hauteur.

En Amérique on ne cultive pas proprement cette plante, ainsi que je l'ai observé; mais on conserve les pieds qui croissent naturellement dans les jardins, les champs, autour des maisons, pour en recueillir la graine, de laquelle on tire une huile très-bonne à brûler, & que sa qualité purgative rend l'objet d'un petit commerce avec l'Europe. Là, les pieds, lorsqu'ils sont en bon fonds, arrivent à la grosseur du bras & à l'amplitude d'un petit arbre. Ils fournissent immensément de graines; mais comme ces graines mûrissent successivement sur chaque épi, & se dispersent au loin au moment de leur maturité, par l'effet de la contraction des valves de la capsule dans laquelle elles sont contenues, la plupart ne peuvent être recueillies. Pour n'en point perdre, il faudroit les cueillir une à une, lorsque leurs capsules commencent à changer de couleur, ce qui n'est pas facile, à raison de la grandeur des pieds & de la fragilité des rameaux: en conséquence on préfère couper les grappes entières, qui ne fournissent alors que le quart ou même le sixième de la graine qu'elles auroient donnée, lors même que, comme on le fait toujours, on laisse les graines terminer leur évolution sur les épis, à cet effet déposés en petits tas & couverts de toiles pour retarder leur dessiccation. Celles de ces graines qui ont acquis la grosseur du bout du doigt, & dont la peau est fortement marbrée de gris, doivent être triées comme contenant l'huile la plus perfectionnée; car la surabondance du mucilage des autres altérerait celle qu'on retireroit de la totalité. *Voyez HUILE.*

Lorsque les pieds de Ricin se trouvent sur un terrain dépourvu d'autres plantes, la meilleure méthode d'en récolter les graines, c'est de les ramasser après leur chute, parce qu'alors on n'a que celles qui sont parvenues à toute leur maturité.

En Amérique on ne tire généralement l'huile des graines de Ricin que par leur ébullition dans l'eau, après les avoir torrifiées & pilées; mais ce mode est très-désavantageux sous les rapports de la qualité & de la quantité. Il vaudroit mieux employer le mode usité en Europe, c'est-à-dire, l'expression, mais il n'y a pas de moulins à huile dans les pays intertropicaux.

La difficulté des relations commerciales entre l'Inde, ou l'Amérique & la France, avoit, dans ces derniers temps, rendu si rare dans les phar-

macies l'huile de Ricin nécessaire à la médecine, que deux ou trois personnes ont spéculé, dans le Midi, sur la culture de la plante qui la fournit, & leur spéculation a été fructueuse, au moins pour deux d'entr'elles, MM. Fournier & Bernard, apothicaires à Nîmes & à Beziers, qui ont vendu en 1813 six mille trois cents bouteilles d'huile. Cette huile est plus foible dans son action purgative que celle venue d'Amérique; mais, en en doublant la dose, on en obtient les mêmes résultats.

Pour cultiver avec avantage le Ricin dans le midi de la France, il faut choisir un terrain léger & chaud, le bien fumer, le bien labourer, & y semer les graines de Ricin à un mètre de distance (trois dans le même auget, pour enlever les deux plants les plus foibles, si elles réussissent toutes) lorsque les gelées ne sont plus à craindre. Le plant levé se bine, d'abord lorsqu'il a acquis un pied de haut, & ensuite lorsqu'il est parvenu au double de cette hauteur, après quoi on n'y touche plus.

La récolte des graines de Ricin commence vers le milieu d'août, & est indiquée par le changement de la couleur des capsules les plus inférieures de chaque épi, lesquelles sont portées trois ou deux ensemble sur de petites grappes partielles. On la renouvelle toutes les semaines jusqu'aux approches des gelées, qu'on coupe tous les épis pour les apporter à la maison, où quelques-unes des graines qui y restent, complètent leur maturité. Chaque pied, ainsi conduit, donne environ une livre & demie de bonne graine, ce qui, à un franc la livre, prix de 1813, est un fort bon produit.

Les débris de la fabrication de l'huile de Ricin & les tiges de la plante sont un excellent engrais.

La culture du Ricin en France doit nécessairement être bornée, puisque la consommation de l'huile pour les usages médicaux est très-peu considérable, & qu'elle ne peut entrer avantageusement en concurrence, pour les usages économiques, avec celles de colza, de navette, de lin, de che-nevis, &c.; mais comme elle dissout fort bien le copal, elle peut être utilisée dans l'art du vernisseur.

En Toscane on emploie les feuilles du Ricin, en les appliquant sur le sein, pour faire passer le lait des nourrices.

L'expérience a appris que la culture du Ricin pouvoit fort bien alterner avec celle du maïs, du pattel, du froment, des prairies artificielles. Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE. (Bosc.)

RICINELLE. *ACALYPHA*.

Genre de plantes de la monœcie monadelphie & de la famille des *Euphorbes*, dans lequel se placent

quarante-trois espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 789 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RICINELLE à feuilles de charme.
Acalypha carpinifolia. Linn. ☿ De Saint-Domingue.
2. La RICINELLE à feuilles de tilleul.
Acalypha tiliaefolia. Lam. ☿ De Saint-Domingue.
3. La RICINELLE à feuilles d'aune.
Acalypha alnifolia. Lam. ☿ Des Indes.
4. La RICINELLE tubulée.
Acalypha corensis. Jacq. ☿ De Saint-Domingue.
5. La RICINELLE à grandes feuilles.
Acalypha grandifolia. Lam. ☿ De Madagascar.
6. La RICINELLE veinée.
Acalypha venosa. Lam. ☿ De Madagascar.
7. La RICINELLE à feuilles sessiles.
Acalypha sessilis. Lam. ☿ De.....
8. La RICINELLE velue.
Acalypha villosa. Linn. ☿ De l'Amérique méridionale.
9. La RICINELLE ailée.
Acalypha pinnata. Lam. ☿ De l'Amérique méridionale.
10. La RICINELLE frutescente.
Acalypha fruticosa. Forsk. ☿ De l'Égypte.
11. La RICINELLE effilée.
Acalypha virgata. Linn. ☿ De la Jamaïque.
12. La RICINELLE à longs épis.
Acalypha spiciflora. Burm. ☿ Des Indes.
13. La RICINELLE de Virginie.
Acalypha virginica. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
14. La RICINELLE des Indes.
Acalypha indica. Linn. ☉ Des Indes.
15. La RICINELLE queue-de-renard.
Acalypha alopecuroides. Jacq. ☉ De l'Amérique méridionale.
16. La RICINELLE de Caroline.
Acalypha caroliniana. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.
17. La RICINELLE à gros épis.
Acalypha macrostachya. Lam. ☉ De l'Amérique méridionale.
18. La RICINELLE à feuilles d'ortie.
Acalypha urticaefolia. Lam. ☉ De l'Amérique méridionale.
19. La RICINELLE ciliée.
Acalypha ciliata. Forsk. ☉ De l'Arabie.
20. La RICINELLE rude.
Acalypha scabrosa. Swartz. ☿ De la Jamaïque.
21. La RICINELLE à feuilles d'hernandier.
Acalypha hernandifolia. Swartz. ☿ De la Jamaïque.
22. La RICINELLE elliptique.
Acalypha elliptica. Swartz. ☿ De la Jamaïque.

23. La RICINELLE à feuilles lisses.
Acalypha levigata. Swartz. h De la Jamaïque.
24. La RICINELLE laineuse.
Acalypha tomentosa. Swartz. h De Saint-Domingue.
25. La RICINELLE à feuilles aiguës.
Acalypha angustifolia. Swartz. h De la Jamaïque.
26. La RICINELLE à feuilles de bouleau.
Acalypha betulina. Forsk. h De l'Arabie.
27. La RICINELLE phléoïde.
Acalypha phleoïdes. Cavan. h De l'Amérique méridionale.
28. La RICINELLE rampante.
Acalypha reptans. Swartz. h De la Jamaïque.
29. La RICINELLE hérissée.
Acalypha hispida. Willd. h Des Indes.
30. La RICINELLE à feuilles pointues.
Acalypha cuspidata. Jacq. h De l'Amérique méridionale.
31. La RICINELLE à un seul épi.
Acalypha monostachya. Willd. h Du Mexique.
32. La RICINELLE à feuilles diverses.
Acalypha diversifolia. Willd. h De l'Amérique méridionale.
33. La RICINELLE lancéolée.
Acalypha lanceolata. Willd. o Des Indes.
34. La RICINELLE à feuilles de corsette.
Acalypha corchorifolia. Willd. h De la Martinique.
35. La RICINELLE poilue.
Acalypha pilosa. Cav. o De l'Amérique méridionale.
36. La RICINELLE en tête.
Acalypha capitata. Willd. h Des Indes.
37. La RICINELLE glanduleuse.
Acalypha glandulosa. Cavan. Du Mexique.
38. La RICINELLE mappe.
Acalypha mappa. Willd. h Des Moluques.
39. La RICINELLE vagante.
Acalypha vagans. Cavan. h Du Mexique.
40. La RICINELLE de Carthage.
Acalypha carthaginensis. Jacq. h De l'Amérique méridionale.
41. La RICINELLE très-velue.
Acalypha hirsutissima. Willd. h De l'Amérique méridionale.
42. La RICINELLE à plusieurs épis.
Acalypha polystachya. Jacq. o De l'Amérique méridionale.
43. La RICINELLE à feuilles entières.
Acalypha integrifolia. Linnæus. h De l'Île-de-France.

Culture.

Nous possédons dans nos jardins les espèces indiquées sous les nos. 13, 14, 15, 16, 17, 30 & 32.

Les cinq premières étant annuelles, peuvent être placées en pleine terre ; mais il n'en faut pas moins, pour avancer l'époque de leur floraison

semer leurs graines dans des pots sur couche nue, & repiquer leur plant, lorsqu'il a acquis deux pouces de haut, dans une terre légère & dans une exposition méridienne. La première cependant peut être semée en pleine terre, & se sème même seule lorsqu'elle est dans un terrain qui lui convient, c'est-à-dire, léger & frais.

Les deux dernières exigent la serre chaude. On les obtient de graines tirées de leur pays natal, car elles n'en donnent jamais dans le climat de Paris, qu'on sème dans des pots sur couche à châssis. Le plant levé se repique l'année suivante dans d'autres pots, remplis de terre à demi consistante, & se rentre dans la serre dès le commencement de l'automne : là, il demande le voisinage du jour & peu d'arrosemens. Ce sont des arbuttes de nul agrément. (Bosc.)

RICINOÏDE. Voyez MÉDICINIER.

RICOTIE. *RICOTIA*.

Plante annuelle d'Égypte, qui seule forme un genre dans la tétradynamie monogynie & dans la famille des *Crucifères*. Elle est figurée pl. 561 des *Illustrations des genres* de Lamarck. On la cultive dans nos écoles de botanique, où ses graines se sèment dans un pot rempli de terre à demi consistante, pot qu'on place sur une couche nue. Le plant levé s'éclaircit & se repique, lorsqu'il a deux pouces de haut, soit dans d'autres pots, soit en pleine terre, à l'exposition du midi, où il ne demande d'autres soins que des arrosemens dans l'extrême sécheresse.

Cette plante est sans agrément & n'est d'aucune utilité. (Bosc.)

RIDEAU. Ce nom se donne à des plantations d'arbres & d'arbuttes faites tantôt dans le but de donner de l'ombre à des SEMIS ou à des REPIQUAGES (voyez ces mots), tantôt pour cacher une vue désagréable, ou éloigner, en apparence, un objet.

Sous le premier rapport, les THUYA, les GENEVRIERS & les PEUPLIERS d'Italie (voyez ces mots) conviennent beaucoup.

On trouvera aux mots ABRI, OMBRE, la théorie d'après laquelle les Rideaux s'établissent. Voyez ces mots. (Bosc.)

RIEBBE : variété de rave cultivée dans le département de la Vendée. Voyez RAVE.

RIEBLE : nom vulgaire du CAILLE-LAIT ACCROCHANT. Voyez ce mot.

RIEDLÉE. *RIEDLEA*.

Nom donné par Mirebel à un genre établi aux dépens des onoclées de Linnæus : ce nom n'a pas été adopté par Willdenow. Voyez ONOCLEE.

RIGÉE. On appelle ainsi, dans le département des Deux-Sèvres, le plant de vigne mis en pépinière.

RIGOLE : fossé peu large & peu profond, destiné à donner écoulement aux eaux, ou à recevoir, dans les pépinières, le plant trop foible pour être mis en place, & dans les jardins, les graines dont on veut que le produit soit aligné.

Non-seulement on fait des Rigoles dans la grande agriculture pour l'écoulement des eaux superflues, mais encore pour diriger celles destinées aux irrigations : les unes & les autres se creusent soit au moyen de la charrue, soit au moyen de la bêche ou de la pioche. *Voyez* FOSSÉS & IRRIGATION.

Il est des Rigoles temporaires, il est des Rigoles permanentes : toutes, & surtout les dernières, doivent être entretenues avec soin.

Les Rigoles pour amener l'eau des irrigations peuvent être plus rapidement faites avec un coupe-gazon roulant qu'avec la pioche ou la bêche : on devroit donc avoir cet instrument dans toutes les exploitations rurales où on a des prés à arroser. *Voyez* COUPE-GAZON.

C'est surtout dans les pays plats & argileux que les Rigoles pour l'écoulement des eaux sont nécessaires. On en fait de toutes longueurs. Beaucoup de cultivateurs les appellent des ÉGOUTS, des MAITRES. (*Voyez* ces mots & le mot DESÈCHEMENT.) En ménager le nombre ou l'étendue par des motifs d'économie, est presque toujours le résultat d'un mauvais calcul.

L'usage de mettre le petit plant en Rigole est peu ancien dans les pépinières. C'est une très-utile invention, en ce que, quoique tenant beaucoup moins de place, il profite autant que s'il étoit disposé en quinconce. Ordinairement, dans ce cas, les Rigoles ont six pouces de large & de profondeur. Le plant s'y dispose près à près, c'est-à-dire, au plus à deux pouces. On les comble fort expéditivement avec la terre qui en a été tirée ou qu'on doit tirer de celle qu'on creuse à côté, terre qu'on se gardera bien de trépigner avec les pieds, comme le font certains pépiniéristes ignorans. Il ne doit y rester qu'un an, ou au plus deux ; car, à raison de sa proximité, il ne profiteroit plus au-delà de ce terme. *Voyez* PÉPINIÈRE & PLANT.

Les Rigoles pour les semis se font ou avec le manche de la ratissoire, ou avec une pioche à fer étroit. Leur largeur & leur profondeur surpassent rarement deux pouces. C'est toujours dans de la terre nouvellement labourée qu'elles s'établissent. On les remplit avec le râteau agissant par ses pointes ou par son dos. *Voyez* SEMIS & RANGÉE.

Ces deux dernières sortes de Rigoles sont presque toujours tirées au CORDEAU. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

RIGOLER. C'est faire des rigoles dans les prés qu'on veut arroser par IRRIGATION. *Voyez* ce mot.

RIMBOT : nom donné par Adanson à l'ON-

COBA de Forskal. Il est figuré pl. 471 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

RINCOTTE. On appelle ainsi la bouillie de maïs dans le département de Lot & Garonne. *Voyez* GAUDE & MAÏS.

RINORE. *RINOREA*.

Arbre de Cayenne, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Vinettiers*. Il est figuré pl. 134 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Son introduction dans les jardins de l'Europe n'a pas encore eu lieu. (*Bosc.*)

RIORTE. On donne ce nom aux HARTS dans le département des Deux-Sèvres. *Voyez* ce mot.

RIPOGONE. *RIPOGONUM*.

Plante grimpante, originaire des îles de la mer du Sud, qui, selon Forster, forme seule un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Asperges*.

Cette plante n'étant pas cultivée, je ne puis en rien dire de plus. (*Bosc.*)

RIQUEURE. *RIQUEURIA*.

Arbrisseau du Pérou, qui seul constitue un genre dans la tétrandrie tétragynie. Nous ne le cultivons pas encore dans nos jardins. (*Bosc.*)

RITTÈRE. *RITTERA*.

Genre établi par Vahl, & depuis réuni aux POSSIÈRES. *Swartia*.

RIVELLE (troncs) : petits chênes bien droits & bien dégarnis de branches, qu'on réserve, dans les coupes de bois, pour l'usage du charonnage. Lorsque les charrons ne les achètent pas, on en fait des solives en les équarissant. (*Bosc.*)

RIVERAIN. Ce mot s'applique directement à celui dont la propriété est sur le bord de la rivière ; mais il s'étend, dans une grande partie de la France, à tous les tenans & aboutissans d'une propriété : ainsi, tel champ est riverain d'un bois, d'une vigne, d'une route. *Voyez* LIMITE & BORNE. (*Bosc.*)

RIVIERE : courant perpétuel d'eau douce, dont l'influence est plus ou moins grande sur l'agriculture. *Voyez* EAU.

Une petite Rivière se nomme un RUISSEAU, & une grande, un FLEUVE. *Voyez* ces mots.

Lorsqu'une Rivière est très-petite, même sans eau pendant les gelées & pendant les grandes chaleurs, ou qu'elle grossit rapidement à la fonte des neiges ou après les grandes pluies, on l'appelle un TORRENT. *Voyez* ce mot.

Toute Rivière tire son origine d'une FONTAINE ou d'un amas d'eau de PLUIE. *Voyez* ces mots.

On dit qu'une Rivière est navigable lorsqu'elle est assez large & assez profonde pour porter bateau.

C'est au domaine public qu'appartiennent en France toutes les Rivières navigables & leurs bords, dans une largeur de quatre à cinq mètres. Les particuliers ne peuvent en dévier l'eau, ni y pêcher, ni y faire des travaux quelconques sans une permission légale.

C'est aux particuliers sur le fonds desquels elles passent, ou par moitié à ceux dont elles longent la propriété, qu'appartiennent toutes les Rivières non navigables. Ils sont les maîtres d'en dévier l'eau pour leur usage & d'y pêcher à volonté; mais ils ne peuvent y établir des usines sans permission légale, d'après la considération qu'une usine peut nuire aux propriétés inférieures.

Les avantages des Rivières pour l'agriculture sont d'influer, par leur humidité, sur la fertilité des terres voisines, de donner la facilité d'abreuver les hommes & les animaux, de faire des irrigations, de fournir, par leurs poissons, un supplément de nourriture aux riverains, de donner moyen d'établir beaucoup de sortes de fabriques utiles, comme moulins, forges, papeteries, blanchifieries, &c.; enfin, lorsqu'elles sont navigables, à favoriser l'exportation des produits bruts & ouvrages.

Les inconvéniens des Rivières sont de répandre quelquefois, c'est-à-dire, lorsqu'elles sont trop encaissées ou trop garnies d'arbres, une humidité surabondante & par conséquent mal-saine, & d'être quelquefois sujettes aux DÉBORDEMENTS, aux INONDATIONS. Voyez ces mots.

Ce sont ces débordemens, leurs suites étant souvent très-graves, qui font qu'on dit proverbialement, qu'une Rivière est un mauvais voisin. Cependant il arrive quelquefois qu'elles déposent sur les terres un LIMON réparateur; qu'elles forment sur telle propriété une ALLUVION fructueuse. Voyez ces mots.

Autrefois, c'est-à-dire, lorsque les montagnes étoient six à huit fois plus élevées qu'aujourd'hui, les Rivières remplissoient, au moins dans leurs débordemens, les vallées dans lesquelles elles coulent, vallées qu'elles ont évidemment creusées, & dont elles n'occupent plus qu'une très-petite partie. De plus, beaucoup d'entr'elles traversoient des LACS qui se sont desséchés. Ainsi Paris est placé sur le bord d'un de ces anciens lacs. Il en est de même de Lyon; il en est de même de Montbriffon.

Une entreprise bien avantageuse seroit celle de redresser & d'encaisser le bord de toutes les Rivières, pour rendre leurs débordemens moins fréquens & moins désastreux. Sans doute elle seroit extrêmement coûteuse, si on vouloit la terminer en peu d'années & l'exécuter entièrement à bras d'hommes; mais, avec du temps, on parviendroit à ce résultat par le seul effet de plantations bien combinées. Cet objet est d'une utilité si évidente & si générale, qu'il est au nombre de ceux dans lesquels l'autorité publique

doit intervenir, pour forcer les propriétaires récalcitrans à se conformer au vœu de la majorité. Voyez ENCAISSEMENT. (Bosc.)

RIVINE. *RIVINIA*.

Genre de plantes de l'octandrie monogynie & de la famille des *Arroches*, qui renferme six espèces, dont quatre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 81 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RIVINE pubescente.
Rivinia humilis. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
2. La RIVINE glabre.
Rivinia laevis. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
3. La RIVINE dodécandrique, vulgairement *liane à baril*.
Rivinia dodecandra. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
4. La RIVINE du Brésil.
Rivinia brasiliensis. Rocc. ♀ De l'Amérique méridionale.
5. La RIVINE à larges feuilles.
Rivinia latifolia. Lam. ♀ De Madagascar.
6. La RIVINE à fleurs unilatérales.
Rivinia secunda. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.

Culture.

Nous cultivons les quatre premières espèces; elles demandent une terre consistante, la terre chaude pendant la moitié de l'année, & des arrosemens fréquens en été. Leur multiplication a lieu par graines qui mûrissent fort bien dans le climat de Paris, & qu'on sème dans des pots sur couche & sous châffis. Le plant se repique au printemps de la seconde année. On renouvelle la terre des pots, où se trouvent des vieux pieds, tous les ans au commencement de l'automne, car ils poussent avec vigueur.

Ces arbrisseaux étant toujours verts & en fleurs pendant long-temps, concourent à l'embellissement des serres, quoique leurs fleurs soient peu remarquables. (Bosc.)

RIZ. *ORYZA*.

Plante annuelle qui constitue seule un genre dans l'hexandrie digynie & dans la famille des *Graminées*, & dont je ne puis mieux caractériser l'importance qu'en disant que son grain nourrit les deux tiers de la population du globe, & qu'il est plus productif qu'aucun autre lorsqu'il se trouve dans des circonstances favorables, que sa culture est convenablement appropriée au climat,

mat, au fol. Voyez pl. 363 des *Illustrations des genres* de Lamarck, où elle est figurée.

On ignore positivement le lieu d'où le Riz est originaire; mais ce lieu doit être le sud-est de l'Asie, vers le tropique du cancer, la Chine peut-être; sa culture remontant à l'origine des sociétés, a été établie partout où elle a pu prospérer: en conséquence, elle a dû produire un grand nombre de variétés en Asie, en Afrique & même en Amérique, où un petit nombre avoient été portées. De ces variétés, les unes sont préférables à raison de leur grosseur, les autres à raison de leur bonté, les autres à raison de leur plus grand produit, les autres à raison de leur précocité, de leur moindre sensibilité au froid, à la sécheresse, &c. Il seroit très-utile d'avoir un travail bien fait sur ces variétés; mais comment l'exécuter? Il faudroit qu'un botaniste très-instruit & un dessinateur très-habile voyageassent à cet effet pendant toute leur vie, ou qu'un gouvernement, & celui d'Angleterre est le seul en position propre, fit venir de tous les lieux d'Europe, d'Asie, d'Afrique & d'Amérique où on cultive le Riz, suffisamment de graines dans une colonie intertropicale, pour les y cultiver comparativement, ainsi que pour les y décrire & dessiner.

Les variétés de Riz que j'ai vues vivantes, se réduisent au Riz à barbe & à grain long & plat, au Riz sans barbe & à grain large & plat, au Riz sans barbe, à grain long & rond, au Riz sans barbe, à grain rouge, au Riz à barbe & vivace: ce dernier n'est pas réellement plus vivace que les autres; mais il pousse des drageons avant la maturité de son épi, qui, prenant racine, se conservent jusqu'à l'année suivante, & peuvent servir à le multiplier. On ne le cultive nulle part en grand à ma connoissance.

Le Riz est une plante, non des marais, comme on le dit ordinairement, mais des lieux bas, sujets aux inondations pendant l'été: il faut par conséquent qu'il ait le pied dans l'eau au moins pendant une partie du temps de sa végétation. Sa culture ne doit donc ressembler à aucune de celles usitées en Europe. On a beaucoup parlé de *Riz secs*, c'est-à-dire, de Riz qui pouvoient prospérer sans irrigations; mais ces Riz provenoient des hautes montagnes intertropicales, montagnes où il tombe chaque jour, pendant l'été, des torrens de PLUIE. Voyez ce mot.

J'ai suivi, pendant deux ans, la culture du Riz en Caroline, & j'ai visité les rizières du nord de l'Italie: ainsi je puis parler en connoissance de cause de son mode dans les pays situés au-delà des tropiques, & même sous le quarante-cinquième degré, dernière zone où elle soit possible, encore seulement dans les lieux abrités des vents du nord par de hautes montagnes.

Les peuples qui se sont le plus appliqués à la culture du Riz, sont les Indiens, les Malais, les

Chinois & les habitans des îles voisines, parce que ce sont ceux qui s'en nourrissent le plus exclusivement. La quantité qui s'en produit chaque année dans ces pays est immense. Lorsqu'il manque, la famine ne tarde pas à exercer ses ravages, & quelquefois plusieurs milliers d'hommes en sont la victime dans le court espace de quelques mois. Les tristes résultats des préjugés qui empêchent la plupart des Indiens de manger de la viande, ainsi que de l'ignorance qui s'oppose à ce qu'ils cultivent une grande variété de végétaux dont quelques-uns prospéreroient par les causes qui nuisent au Riz, pourroient être diminués, s'ils favoient seulement qu'il y a des variétés de Riz qui mûrissent un mois plus tôt, & des variétés qui mûrissent un mois plus tard; mais dans chaque pays on ne cultive qu'une variété, ou mieux, on ne met aucune importance au choix des variétés.

Cette grande consommation du Riz dans l'Inde, & par conséquent la certitude, ainsi que l'étendue des bénéfices qui sont la suite de sa culture, font que, non-seulement on le cultive dans les lieux susceptibles d'être inondés par des saignées faites aux rivières, aux étangs, &c., mais encore dans tous ceux où on peut conduire de l'eau par des machines, dans tous ceux où il pleut beaucoup. A la Chine, on le cultive même sur les rivières & les lacs, au moyen de radeaux de bambou couverts de terre.

Je vais d'abord parler des différens modes employés par les Indiens pour cultiver le Riz dans les terrains susceptibles d'inondation; ensuite je donnerai une idée des moyens employés par eux & les autres peuples de l'Asie, pour suppléer aux irrigations.

Les terres à Riz doivent être nivelées, mais un peu en pente du côté de l'écoulement des eaux, & divisées en planches plus ou moins larges, plus ou moins longues, selon le local; mais, en général, au plus d'un arpent d'étendue, pour la facilité de leur dessèchement.

On nivèle les terres à Riz par le moyen de la pioche. Cette opération est très-coûteuse dans quelques localités, mais très-importante pour le succès de la plantation, & ses effets sont, pour ainsi dire, éternels. Souvent on est obligé de transporter des terres à de grandes distances, pour abaisser le sol dans quelques places; souvent on est obligé d'en aller chercher fort loin, pour combler des creux d'une largeur & d'une profondeur considérable. Donner des indications particulières à cet égard, seroit superflu, puisque les circonstances varient dans chaque localité, & qu'il faut agir d'après ces circonstances. Quoique l'économie de temps ou d'argent soit à recommander ici comme dans tout autre travail agricole, cependant il ne faut pas faire les choses à demi, à raison de l'impérieuse nécessité d'avoir partout une profondeur d'eau égale, & de la plus grande dépense

qu'entraîneroit l'obligation de recommencer deux ou trois ans après.

Un moyen de mettre de niveau certains terrains susceptibles de recevoir une culture de Riz, c'est d'y diriger des eaux troubles, qui, y devenant stagnantes, déposent le limon dont elles sont chargées, en en remplissant les parties basses. Les petites digues qui entourent les champs à Riz, doivent avoir au moins un pied de hauteur & de largeur dans les parties latérales, & au moins le double dans les parties supérieure & inférieure qui doivent supporter la poussée des eaux, & sur lesquelles on est dans le cas de passer plus souvent.

Quelquefois on donne une très-grande largeur aux digues des champs à Riz, & cette largeur est cultivée ou en plantes qui aiment les terres sèches, ou plantée en arbres & arbrustes.

Les digues offrent, dans les parties les plus hautes & les plus basses des champs, des ouvertures qui se ferment avec des gazons, ou mieux avec des vannes, lorsqu'on veut empêcher l'eau d'y entrer ou d'en sortir. Le dernier moyen est préférable, & est préféré par les cultivateurs éclairés; mais ce ne sont pas les plus nombreux.

Cette culture du Riz se rapprochant de celle des céréales d'Europe, exige aussi impérieusement qu'elle des engrais, des assolemens variés. On ne doit donc la pratiquer que tous les quatre à cinq ans dans le même lieu, & la faire précéder d'une bonne fumure. Je ne suis pas en état d'indiquer quelles sont les plantes qu'il convient le mieux de mettre avant ou après le Riz, parce que, dans aucun pays intertropical, on n'a, à ma connoissance, fait d'expériences comparatives pour mettre sur la voie.

Partout où on cultive le Riz par arrosemens, on reconnoît l'avantage, 1°. de le semer en place plutôt que de le semer en pépinière, pour le repiquer lorsqu'il a acquis trois ou quatre pouces de haut; 2°. de faire tremper deux ou trois jours la graine dans l'eau avant de la répandre; 3°. de mouiller plus fortement la terre quand cette graine vient d'être répandue que lorsque le germe est sorti de terre.

Il est des lieux où on regarde les arbres comme nuisant, par leur ombre, à la végétation du Riz; il en est d'autres où on croit que l'abri qu'ils fournissent ou contre les vents violens, ou contre les vents froids, leur est favorable. On peut avoir raison dans les uns & dans les autres.

Dans certains pays, comme à Java, on laboure les planches destinées à porter du Riz en y faisant entrer un troupeau de bisons, qui, par leur trépigement, en remuent la vase. Dans la plupart on exécute cette opération au moyen de la houe. Partout où les cultivateurs connoissent la charrue, ils l'emploient de préférence, comme plus expéditive, lorsqu'ils le peuvent, c'est-à-dire, lorsque les planches sont susceptibles d'être à volonté complètement desséchées.

En général, la vigueur de la végétation dans les pays chauds, & la bonté ordinaire du sol des lieux marécageux, dispensent de donner aux champs de Riz des labours aussi parfaits qu'aux champs de blé; cependant de bonnes façons ne nuisent jamais.

C'est au printemps, plus tôt ou plus tard selon la latitude, l'élévation, l'exposition, &c., qu'on ensemence les champs de Riz. Dans la plupart des lieux, on procède à cette opération à volonté; dans d'autres, principalement en Chine, on fait usage du SEMOIR (voyez ce mot); dans d'autres, enfin, comme à Java, on sème le Riz en pépinière & on le transplante à la main, dans des trous faits au moyen d'un plantoir ou d'une pioche, lorsqu'il a acquis trois à quatre pouces de haut.

Lorsqu'on plante le Riz au moyen du plantoir, on ne met ordinairement que deux ou trois pieds dans le même trou, & on feroit mieux de n'y en mettre jamais qu'un. Lorsqu'on fait usage de la houe, on en met cinq, six & huit dans chacun des trous, qui sont alors plus espacés.

On ne peut nier que la plantation du Riz n'ait des avantages relativement aux produits; mais elle ne doit s'exécuter que dans les pays très-peuplés & où la main-d'œuvre est à bon compte, parce que sa dépense est, dans toute autre circonstance, supérieure à l'augmentation du bénéfice qu'elle procure.

Tantôt le semis du Riz n'est pas recouvert, tantôt il l'est, ou par le piétinement des buffles, ou par le moyen de grands râtaux, ou à l'aide de herbes armées ou non de branches d'arbres. Veiller sur les oiseaux, est d'une obligation indispensable.

Dans les terres complètement desséchées, on met l'eau sur le Riz dès qu'il est semé, afin de favoriser sa germination; dans celles qui sont toujours humides, on retarde à le faire jusqu'au moment où il a acquis deux ou trois pouces de haut. Les cultivateurs sont peu d'accord sur l'époque de cette opération, sur la hauteur qu'on doit donner à l'eau, sur le temps qu'elle doit rester sur le champ; & en effet, il est impossible de fixer une règle générale sur ces objets, la latitude, le terrain, l'année, devant les faire varier sans cesse.

Dans la culture du Riz, comme dans toutes les autres qui ont pour but une récolte de graines, le succès dépend de la lenteur de la végétation des pieds dans leur première jeunesse; ainsi c'est alors qu'il faut les tenir le plus long-temps submergés.

Une attention qu'on doit avoir, autant que possible s'entend, c'est d'augmenter l'eau dans les rizières à mesure que le Riz s'élève, de manière qu'il n'y ait jamais que deux à trois pouces de longueur de feuille au-dessus de son niveau. Je dis autant que possible, parce qu'il est un grand nombre de localités où il n'y a pas moyen d'élever ainsi l'eau, soit parce qu'on en manque, soit parce

qu'on ne peut la diriger ou l'arrêter à la hauteur désirée. Il paroît même que cette attention est plus nécessaire dans les pays froids, probablement parce qu'une grande profondeur d'eau conserve les racines dans une température plus élevée.

Des SARCLAGES sont toujours nécessaires au Riz, soit qu'on les fasse seulement en arrachant les mauvaises herbes, soit, ce qui vaut beaucoup mieux, qu'ils résultent d'un BINAGE. (*Voyez ces deux mots.*) Il est des pays où on ne se donne pas ce soin; mais il en est d'autres où on fait jusqu'à trois binages, afin d'augmenter d'autant plus la récolte: les cultures dirigées par les Européens en reçoivent un ou deux. Il est des lieux en Chine où on les fait à la charrue, généralement c'est à la pioche. Pour les exécuter, on retire l'eau pendant quelques jours.

Lorsque les épis commencent à blanchir, on ôte l'eau des rizières pour ne l'y plus remettre; c'est alors que les oiseaux commencent à se jeter sur les grains, & il est des lieux où on ne récolteroit rien si on ne favoit employer plusieurs moyens pour les tuer, ou au moins les éloigner. Je les ai vus tomber par milliers à la fois dans les rizières de la Caroline, & on m'a dit qu'il n'étoit pas rare d'en tuer cinquante à soixante d'un coup de fusil chargé de petit plomb. Généralement ce sont des enfans qui sont employés à les chasser, parce que leur destruction avec le fusil seroit trop coûteuse, qu'ils se prennent en petit nombre aux pièges qu'on leur tend, & qu'ils s'accoutument promptement aux épouvantails qu'on leur oppose, quelle que soit la forme qu'ils offrent, ou le bruit qu'ils fassent.

Le Riz étant complètement mûr, on le coupe soit avec la faux, soit avec la faucille, comme nous coupons nos blés dans les pays où ces instrumens sont connus; mais le plus généralement c'est avec une serpette ou un couteau, & épi par épi, ce qui seroit fort long & fort coûteux dans ceux où la population seroit moins nombreuse & plus occupée. Il est même des lieux où le manque absolu d'instrumens de fer oblige de tordre les épis à la main, ou d'arracher les trochées les unes après les autres.

Comme on fait rarement du fumier dans les climats où on cultive le plus le Riz, on est déterminé, par la plus grande facilité de l'opération, à couper le plus haut possible. Le chaume, après avoir été piétiné par les bestiaux pendant quelques jours, s'enterre par un labour, & sert d'engrais à la terre. *Voyez RECOLTES ENTERRÉES.*

En Caroline, en Italie & autres lieux qui terminent la zone où le Riz peut se cultiver, les inconstances atmosphériques ne permettent pas toujours d'attendre sa complète maturité pour le récolter. Alors ses racines repoussent & fournissent un excellent fourrage, que, le plus souvent, on abandonne aux vaches, auxquelles il procure

un lait abondant & excellent, duquel on tire un beurre & des fromages fort estimés, comme j'ai pu en juger dans les deux pays cités plus haut. Quelques auteurs lui ont même attribué la supériorité du fromage *Parmesan*, mais je me suis assuré qu'on en faisoit également dans les fermes où on ne cultivoit pas le Riz.

Le mode de battage du Riz varie encore plus que celui de sa récolte. Dans les pays les moins civilisés, comme à Sumatra, on fait usage des pieds des hommes; dans d'autres, de ceux des bestiaux; plus généralement de bâton & de perches. En Chine, en Amérique & en Europe, on préfère le fléau. *Voyez BATTAGE.*

La grosse paille se sépare du grain, après le battage, au moyen de la main, au moyen de fourches, de râtaux, &c., comme on le fait en Europe pour le blé.

Pour débarrasser le grain des menues pailles, des graines étrangères, de la terre, &c. qui s'y trouvent toujours mêlées, on le soumet, encore comme le blé en Europe, à deux opérations: la première consiste, le plus souvent, à le jeter par pelletées contre le vent, ou à le faire tomber d'une certaine élévation dans un courant d'air. Les parties les plus légères sont entraînées au loin, & les lourdes restent près, & le bon grain entre-deux. On emploie aussi le vanage, quoique moins expéditif, surtout dans les cultures dirigées par les Chinois & les Européens. *Voyez VANAGE.*

Voilà le Riz propre à être emmagasiné, & il l'est après quelques jours d'exposition à l'air, soit dans des sacs de feuilles de palmier, de chanvre, &c., soit dans des coffres de bois de rotang, &c., soit en tas, dans des chambres ou des greniers, mais il n'est pas encore propre à être mangé; il faut encore le débarrasser des enveloppes (balles) qui lui restent intimement unies, comme dans l'orge & l'avoine.

Les moyens employés pour enlever les enveloppes au Riz, varient infiniment. Le plus simple, le plus usité, mais le plus long & le plus coûteux, c'est de l'égruger légèrement dans un grand mortier de bois avec un pilon de même matière. Dans les pays éclairés, on a, ou des mécaniques mues par un ou plusieurs chevaux, bœufs, chameaux, &c., & mieux par l'eau, par le vent, qui font agir un grand nombre de pilons, ou une ou plusieurs meules de bois ou de pierre, lesquelles remplissent parfaitement & économiquement leur objet.

Après avoir été dépepillé, le Riz est vanné de nouveau. Le grain brisé est consommé de suite dans la maison, ou donné aux bestiaux & aux volailles, & celui resté entier est gardé pour l'usage ou livré au commerce.

Le Riz dépepillé ayant perdu son germe, n'est pas propre aux semis: ainsi il ne faut pas toucher à celui destiné à ceux de l'année suivante.

On a remarqué, dans les pays où croît le Riz, que celui qui étoit anciennement dépepillé avoit

perdu de sa délicatesse ; en conséquence , les riches font dépouiller , à mesure du besoin , celui qui est nécessaire à leur consommation. Au reste, même dépouillé , il se conserve un grand nombre d'années , pourvu qu'il soit tenu dans un lieu sec & à l'abri des charançons & autres insectes qui vivent à ses dépens.

Dans quelques lieux on sale le Riz , soit pour augmenter ou conserver sa saveur , soit seulement pour frauder sur le poids.

Le charançon du Riz ne diffère de celui du blé que parce qu'il est un peu plus petit , & est pourvu d'une tache rouge sur chacune de ses élytres ; il n'attaque pas celui qui est entier & pourvu de ses enveloppes , ce qui est un motif suffisant pour ne le dépouiller qu'à mesure que cela devient nécessaire. *Voyez CHARANÇON.*

Actuellement je reviens à la culture du Riz dans les cantons où il ne peut pas être inondé par des déviations de ruisseaux , de rivières , d'étangs , &c. , & où on doit , par conséquent , se borner à l'arroser le plus souvent & le plus abondamment possible , soit par irrigation , soit à bras d'homme , soit au moyen de machines mues par des hommes , par des animaux , par le vent ou par l'eau.

Ainsi que je l'ai déjà fait remarquer plus haut , ces moyens ne peuvent être employés avec succès dans les pays où la température de l'été est seulement celle nécessaire à la croissance du Riz : aussi n'en fait-on usage que sous la ligne & pays voisins. Je ne les ai vu pratiquer ni en Caroline ni en Italie.

Il est , entre le tropique , une infinité d'endroits où on cultive le Riz sans nul inconvénient pour la santé des hommes , en tirant chaque jour l'eau nécessaire à son irrigation , soit d'une rivière , soit d'un étang , soit de tout autre réservoir naturel ou artificiel. Il est même des lieux en Espagne , en Italie , peut être même en France , où la chaleur est assez forte pour permettre de le cultiver de même , surtout si le RÉSERVOIR étoit formé d'eaux pluviales. *Voyez ce mot.*

Dans le midi de la Chine & de l'Inde , dans toutes les îles qui en dépendent , & dans quelques parties de l'Afrique où le Riz fait la base de la nourriture , on le cultive partout où on peut creuser un puits , former un étang , même une mare , où on peut amener un filet d'eau tirée d'un ruisseau , d'une rivière , d'un étang inférieur.

La culture du Riz dans l'eau paroit peu épuiser la terre , car il arrive fréquemment qu'on en met plusieurs années de suite dans le même champ , sans que la récolte en soit affoiblie ; cela est sans doute dû au grand nombre d'animaux & de plantes qui y vivent avec lui , & dont les dépouilles engraisent la terre. L'eau , en empêchant la dispersion dans l'atmosphère des gaz qui proviennent de la décomposition de ces animaux & de ces plantes , y concourt sans doute aussi.

Les eaux de sources & de ruisseaux , dont la

température est , pendant l'été , inférieure à celle de la terre & de l'air , retardent la pousse du Riz ; ainsi on ne doit les employer qu'après les avoir arrêtées pendant quelques jours dans des réservoirs peu profonds , afin qu'elles prennent cette température.

Sonnerat a représenté , dans son *Voyage aux Indes* , deux cultivateurs qui , 1°. au moyen de quatre cordes attachées aux anses d'une corbeille rendue imperméable par un enduit de boue de vache , arrosent un champ de Riz avec l'eau d'une mare creusée dans ce champ même ; 2°. au moyen d'une bascule , tirent l'eau d'un puits pour remplir le même objet. Ces moyens sont sans doute les plus simples , mais ils ne peuvent être mis en usage que par les peuples nombreux , & chez qui la main-d'œuvre est peu élevée.

On voit fréquemment sur les papiers peints qui nous viennent de la Chine , des roues à augets , des roues à pompes , &c. , employées à élever de quelques pieds , par l'effet du courant d'une rivière , une quantité d'eau suffisante pour arroser les rizières établies sur ses bords.

Le noria , qui est une corde sans fin , garnie de distance en distance de pots de terre ou de boîtes de bois ouvertes en haut , tournant autour , ou d'une roue , ou d'une poulie , ou d'un treuil , est généralement employée en Egypte pour remplir la même intention.

Enfin , il est une infinité de machines plus ou moins compliquées , plus ou moins propres à remplir leur objet , qui sont usitées , en petit ou en grand , pour élever l'eau au-dessus de son niveau , à l'effet d'arroser le Riz. Je n'en parlerai pas ici , parce qu'elles ont été décrites dans le *Dictionnaire des Machines*.

Le Riz qu'on destine à faire croître ainsi dans des lieux d'où sa nature l'avoit éloigné , s'arrose tous les jours où il ne pleut pas ; il croit plus vite , reste plus court , a le grain moins abondant , moins gros , mais plus savoureux que celui qui a crû dans l'eau. C'est ce qui fait que le Riz d'Egypte est meilleur que ceux de Caroline & du Piémont : ces trois riz sont ceux dont on consume le plus en Europe.

On doit , autant que possible , disposer les communications entre les diverses planches à Riz , de manière que l'eau qui a servi à inonder la première puisse successivement inonder toutes les autres , & ce , tant parce que l'eau est toujours à ménager dans les pays à Riz , que parce qu'ayant pris une plus haute température sur cette première planche que celle qu'elle avoit dans le lieu d'où elle vient , elle ne retarde pas la végétation des autres , & que , s'étant saturée de ses principes solubles de fertilité , elle les porte sur elles.

Quelques personnes ont écrit que les marais un peu salés sont plus productifs en Riz que les autres , & en effet j'ai vu que ceux conquis sur la mer par les cultivateurs de la Caroline , don-

noient de plus belles récoltes que les autres, mais c'étoit seulement lorsqu'ils n'offroient plus au goût aucun indice de sel : l'abondance d'humus qu'ils offroient suffit pour expliquer leur grande fertilité.

M. Poivre, dans son ouvrage intitulé *Voyages d'un philosophe*, s'est beaucoup étendu sur une variété de Riz qui se cultive en Cochinchine dans les lieux secs, & qu'il croit pouvoir suppléer partout le Riz ordinaire; il l'a appelée *Riz sec*, & en a distribué de la graine partout où il a pu. Long-temps M. Céré l'a conservée à l'Île-de-France, en la cultivant comme il vient d'être dit; mais elle n'a prospéré que dans les pays très-chauds, & nulle part lorsqu'on ne l'a pas continuellement arrosée. Il paroît que cette variété a moins besoin d'eau que la plupart des autres, mais que si elle réussit sur les montagnes de la Cochinchine, sans arrosemens, c'est qu'il y pleut tous les jours comme dans tant d'autres lieux intertropicaux. Les grains qui me furent envoyés de l'Île-de-France, & que je fis passer en Piémont, n'y ont rien produit de bon. Il faut donc beaucoup rabattre des éloges que lui a donnés M. Poivre.

Ce qui portoit cet ami des hommes, cet excellent administrateur, à mettre tant d'importance à la substitution de cette variété aux autres, c'est que, dans les pays tempérés, tels que la Caroline, le Piémont, l'Espagne, &c., la culture du Riz est mortelle pour la population, & que partout, dans ces pays, on a été forcé de borner son étendue, & de l'éloigner des villes & des routes très-fréquentées. Cependant il ne paroît pas qu'elle soit aussi malsainante dans les climats intertropicaux, quoique la théorie indique qu'elle doive l'être davantage; je dis il ne paroît pas, parce que je n'ai à cet égard que des renseignemens négatifs. Voyez MARAIS.

Je n'entrerai pas ici dans le détail des maladies auxquelles donne lieu le séjour des rizières ou de leur voisinage; je dirai seulement que les noirs sont moins sujets à leurs atteintes que les blancs, ainsi que j'ai été à portée de vérifier pendant mon séjour en Caroline. La première fois que j'entraî dans une grande rizière de ce pays, c'étoit aux environs de Georges-Town & pendant la récolte, je fus subitement saisi, après un quart d'heure d'observation, d'un violent mal de tête, & cinq minutes après, d'une forte fièvre qui n'eut pas de suite, parce que je me sauvai à la course, & que quand j'eus rejoint mon cheval, je m'éloignai, le même jour, de plusieurs lieues. Les habitans de Georges-Town sont presque tous atteints de la fièvre chaque année, & ils la gardent quelquefois six mois.

M. Lafeyrie, dans un excellent Mémoire sur la culture du Riz en France, établit que les marais, transformés en Rizières, seroient moins dans le cas de causer des maladies, & en effet, ce n'est que lorsque les rizières n'ont que deux ou trois

pouces d'eau, ou lorsqu'elles sont mises à sec, qu'elles deviennent dangereuses.

La culture du Riz en Piémont devant intéresser plus particulièrement les Français, puisqu'elle fournit le plus à leur consommation, & pouvant servir d'exemple pour celle de tous les pays voisins du terme où elle cesse d'être possible, je crois devoir en détailler les procédés d'après M. Choiseul-Gouffier, quoique, ainsi que je l'ai déjà annoncé, je l'aie étudiée moi-même pendant le voyage que j'ai fait dans le nord de l'Italie. L'exposé suivant servira d'ailleurs de complément à ce que j'ai rapporté plus haut des cultures intertropicales, dont je n'ai pu préciser les opérations, à raison de la différence de climat, de sol, d'aspect, de variété, de génie des peuples, &c. &c.

« Pour une rizière on choisit un terrain uni, bien exposé au soleil, légèrement incliné, de manière que la partie la plus élevée soit voisine d'une rivière, d'un lac ou d'un étang; en général, un terrain où on peut mettre l'eau & la retirer à volonté, est préférable à un sol trop marécageux qu'on ne pourroit dessécher qu'avec beaucoup de peine. On ne laisse ni arbres ni haies auprès des rizières, à cause de l'ombre qu'ils y porteroient, & parce qu'ils donneroient asyle aux oiseaux qui causent beaucoup de dommage au Riz.

C'est au printemps qu'on laboure les champs dans lesquels on veut semer le Riz. Le labour se fait à la charrue, lorsque le sol peut se dessécher complètement, & à la bêche, lorsqu'il reste marécageux: il ne doit être, en aucun cas, fort profond, & moins dans les terres médiocres.

Les labours finis, on divise la pièce en carrés, autour desquels on élève de petits épaulements ou banquettes d'une hauteur & d'une largeur convenables; la grandeur des carrés est toujours proportionnée au plus ou moins de pente du terrain, c'est-à-dire, que plus il est incliné & plus ils sont petits, parce que s'ils étoient plus grands il faudroit tenir l'eau trop profonde dans leur partie inférieure, & pas assez dans leur partie supérieure, ce qui nuiroit à la culture. On ne souffre point d'herbe sur les épaulements, pour que leurs graines n'infestent pas la rizière.

C'est en avril qu'on sème les nouvelles rizières; celles qui ont porté l'année précédente le sont en mai: la raison de cette différence est que ces dernières étant encore imbibées d'eau, ont besoin d'être réchauffées par le soleil.

On met l'eau dans les rizières avant de les semer, & lorsqu'elle est répandue sur toute la surface des carrés, on y jette le grain; après quoi un homme monté sur une planche de neuf à dix pieds de long sur quinze pouces de large & deux d'épaisseur, unit la terre & recouvre la semence avec son pied.

Au bout de quinze jours le Riz commence à paroître; à mesure qu'il croît, on augmente l'eau pour qu'il n'y ait jamais que la pointe des feuilles

à l'air. Vers la mi-juin, c'est-à-dire, quand il y a déjà un nœud de formé, on ôte l'eau de la rizière pendant quelques jours. Cette privation de l'eau paroît le faire souffrir; mais aussitôt qu'on la lui rend, il pousse avec plus de vigueur qu' auparavant. Peu après cette nouvelle inondation, on farcle & on augmente l'eau de manière qu'il n'y ait toujours que l'extrémité des feuilles à l'air.

On écime le Riz à la faux vers la mi-juillet, pour, dit-on, faire fleurir tous les pieds le même jour, & par conséquent égaliser la maturité des graines. (Voyez ÉCIMAGE.) Quinze jours après, l'épi, ou mieux la panicule, se montre & fleurit; c'est le moment d'employer toute l'eau qu'on a en réserve, en la tenant cependant à moitié de la hauteur des tiges; car plus on la change souvent, en la tenant constamment à cette hauteur, & plus la récolte est avantageuse, surtout lorsqu'on est fécondé par une forte chaleur.

Dès qu'on s'aperçoit que la paille change de couleur, qu'elle devient jaune, on dessèche les carrés, c'est-à-dire, qu'on détruit ou enlève les fermetures des ouvertures des carrés inférieurs, & successivement des autres, de manière qu'il n'y reste plus d'eau; mais cela doit se faire lentement, car une dessiccation trop rapide crisperoit le grain en tout ou en partie, ce qui en diminueroit la valeur.

Le Riz n'est, en Europe, affecté que par la rouille, que les Piémontais attribuent au vent appelé par eux *firroco*: ce qui nuit le plus à l'abondance de ses récoltes, c'est la COULURE complète ou incomplète. (Voyez ce mot.) Le Riz à demi avorté s'appelle *annebiato* en Toscane (*retrait*). Voyez RETRAIT.

La couleur jaune-foncée de l'épi du Riz annonce sa complète maturité. L'époque de sa récolte varie selon les années, les localités, la conduite des inondations, &c.; mais elle a lieu généralement à la fin de septembre. On la coupe avec la faucille, à moitié de sa hauteur, puis on en forme de petites bottes, qu'on lie avec de la paille de blé ou avec de l'osier.

La plupart des cultivateurs de Riz ont, au milieu ou auprès de leurs rizières, des hangars destinés à le recevoir, & une aire destinée à le battre; ils évitent par-là des transports coûteux. Voyez HANGAR & AIRE.

On se sert de chevaux pour battre le Riz. Pour cela on fixe solidement un poteau au milieu de l'aire, & on range autour les bottes bien ferrées, les épis tournés en haut, en spirale; puis on dispose huit à dix chevaux sur une file, dont le premier est attaché au poteau, & le dernier est dirigé par un homme qui les fait tous tourner: lorsque la paille est bien brisée d'un côté, on retourne les bottes & on recommence. Voyez DÉRICAGE.

Quand les bottes sont entièrement égrainées, on retire les pailles, qu'on met en tas à part, puis on ramasse le grain & on le vanne, ensuite on le porte sous le hangar & on l'étend pour le faire sécher. On le remue de temps en temps avec des râtaux. Quelquefois, lorsque le temps est beau, on le fait sécher sur l'aire même, en le remuant également; on le passe plus tard par différens cribles, afin de le nettoyer entièrement.

Dans cet état, le Riz est encore recouvert de sa balle & s'appelle *rizon*. Pour le blanchir, on le porte à un moulin que fait mouvoir un cheval ou un cours d'eau: ce moulin est composé d'une roue, d'un rouet & d'une rangée de pilons & de mortiers. On met le Riz dans ces derniers, & les avant-derniers, en tombant & s'élevant alternativement, détachent son enveloppe. Il faut que les pilons ne soient pas trop lourds, parce qu'ils écraseroient les grains; il ne faut pas qu'ils soient trop légers, parce qu'ils ne produiroient pas assez d'effet. On détermine le temps que le Riz doit rester sous leur action en le regardant d'heure en heure, car beaucoup de circonstances retardent ou accélèrent cette action.

Le Riz qui sort des mortiers est vanné pour enlever les fragmens des balles. S'il reste des grains non blanchis, ils se placent au-dessus des autres dans le van, & on les enlève avec la main pour les remettre dans un mortier.

Rarement le Riz se vend complètement blanchi & exempt de toutes matières étrangères; ce sont ceux qui l'achètent en gros qui lui donnent la dernière façon.

Les balles de Riz se donnent aux chevaux, & les grains de déchets à la volaille. La longue paille ne sert qu'à faire de la litière, encore n'est-elle pas très-bonne pour cet objet, à raison de sa roideur.

Généralement les terres à Riz rendent six fois plus que les terres à froment; aussi établriroit-on des rizières partout où cela est possible, si les réglemens de police ne s'y oppoient pas.

On ne suit aucun principe pour les assolemens; la nature des terres, reconnue par l'expérience, en décide seule. Il est des terres où le Riz se sème sans inconvéniens six années de suite, d'autres où il pousse moins bien dès la seconde. Généralement on fait une jachère complète la troisième ou la quatrième année.

Les voyageurs s'accordent à dire que le meilleur Riz vient du Japon. Il y en a d'excellent en Chine & dans l'Inde. Parmi ceux dont j'ai mangé, j'ai distingué celui d'Égypte & celui de Saint-Domingue. On ne fait pas assez attention à la variété, ou mieux on confond les résultats bons ou mauvais de la variété avec ceux du climat ou de la culture.

Il seroit à désirer que les propriétaires éclairés

des pays où le Riz se cultive, imitassent cet empereur de la Chine, cité par Lasseyrie, qui, observant dans un champ un épi plus haut, plus garni de grains & plus avancé dans sa maturité que les autres, en fit cultiver les produits & enrichit son empire d'une variété nouvelle, plus avantageuse qu'aucune autre sous les rapports précités.

Le Riz est une nourriture très-saine, mais qui se digère trop facilement & qui donne peu de force. Lorsque je voyageois dans l'intérieur de la Caroline, & que je ne mangeois que du Riz sans viande pour mon déjeuner, j'éprouvois une grande faim deux ou trois heures après, & j'avois peine à marcher pour gagner le gîte où je devois dîner. C'est à cette cause qu'on attribue principalement, & sans doute avec raison, l'indolence & la lâcheté des peuples de l'Inde, à qui leur religion ne permet pas de mêler de la chair avec le Riz pour contre-balancer son action débilitante. Généralement les esclaves & les pauvres, de qui il est presque le seul aliment, le mangent simplement cuit à l'eau & assaisonné de quelques grains de sel. Les riches lui adjoignent du sucre, du piment, des aromates, du lait, du beurre, de l'huile, de la graisse, des viandes de toutes les sortes, du poisson, &c. Le fameux pilau des Turcs n'est qu'une volaille cuite avec du Riz. En Europe on ne le consume guère que cuit avec du lait, soit en bouillie simple, soit en gâteau sucré & aromatisé, ou avec des viandes, des graisses qui lui servent de condiment. Il remplace souvent le pain dans les potages.

L'analyse ne démontre aucune parcelle de matière glutineuse dans le Riz; ainsi on ne peut en fabriquer du pain semblable à celui du froment; mais on en forme, après qu'il a été cuit, des masses qui se conservent deux ou trois jours & qui se coupent par morceaux: sa farine, mêlée avec celle de froment, ne nuit point aux opérations qu'on fait subir à cette dernière, pourvu qu'il n'y en ait pas plus de la moitié. Le pain qui en résulte est très-agréable au goût, & reste frais plus longtemps.

Le Riz, réduit en farine, cuit beaucoup plus promptement que lorsqu'il est en grain. On le donne ainsi aux malades & aux convalescens, comme plus facile à digérer.

En Chine on fait fermenter le Riz en le mettant dans l'eau, sans doute avec un peu de mélasse ou autres matières muqueuses, & on en tire, par la distillation, une liqueur alcoolique qu'on appelle *arrak* ou *rac*. Cette liqueur y remplace notre eau-de-vie. Dans ce même pays on en fait usage en guise d'amidon, & même on en compose, en le comprimant dans des moules après qu'il a été cuit, des ouvrages de sculpture d'une grande dureté & d'une grande blancheur. (*Bosc.*)

RIZ DU CANADA. On a donné ce nom à la zizanie, dont on mange le grain comme le Riz; ce qui a fait croire à quelques écrivains qu'on

cultivoit le véritable Riz dans cette partie de l'Amérique. *Voyez* ZIZANIE.

RIZOA. *RIZOA.*

Plante vivace, originaire de l'archipel de Chiloé, laquelle, selon Cavanilles, forme seule un genre dans la didynamie angiosperme.

Nous ne possédons pas cette plante dans nos jardins. (*Bosc.*)

ROBERGIE. *ROBERGIA.*

Arbrisseau de Cayenne, appelé *rouxèle* par Aublet, & qui seul constitue un genre dans la décandrie pentagynie.

On ne le cultive pas dans les jardins de l'Europe. (*Bosc.*)

ROBINET: nom vulgaire de la lychnide dioïque dans quelques cantons.

ROBINIER. *ROBINIA.*

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, qui reçoit une trentaine d'espèces, dont douze ou quinze sont cultivées dans nos jardins. Il est figuré pl. 606 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

J'en parlerai fort en détail dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

ROCAMBOLLE: espèce d'AIL qu'on cultive dans les jardins pour l'usage de la cuisine. *Voyez* ce mot.

ROCAME. *ROCAMA.*

Genre de plantes établi par Forskal, mais qui paroît devoir être réuni aux AMARANTHINES. *Voyez* ce mot.

ROCHE. L'acception de ce mot varie, en agriculture, selon les localités. Dans la plus grande partie de la France, il signifie la masse solide de pierres sur laquelle repose la terre végétale, soit immédiatement, soit par l'intermédiaire de l'ARGILE, de la MARNE, de la CRAIE, du SABLE, du GRAVIER, &c. Dans quelques cantons il se restreint aux grosses PIERRES isolées qui se montrent au-dessus de la surface de la terre. *Voyez* ces mots.

Le mot ROCHER s'applique plus particulièrement aux grosses masses continues de roches qui forment la base des MONTAGNES, & qui sont visibles dans une partie de leur étendue. Il s'applique encore aux simulacres de ces roches qu'on construit dans les JARDINS paysagers. *Voyez* ces mots.

La nature des Roches varie considérablement, mais l'agriculteur n'est appelé à considérer que celles qui constituent le sol dont il cultive la surface. Or, celles qui sont le plus communément dans ce cas sont, dans l'ordre de leur superposi-

tion, & par conséquent de l'ancienneté de leur formation, le GRANIT, le GNEISS, le SCHISTE, le CALCAIRE PRIMITIF, la CRAIE, le GRÈS PRIMITIF, le CALCAIRE SECONDAIRE, le GRÈS SECONDAIRE, le CALCAIRE TERTIAIRE, les LAVES & autres produits des VOLCANS. *Voyez* tous ces mots, tant dans ce Dictionnaire que dans ceux de *Minéralogie* & de *Géologie*.

Les Roches sont, tantôt composées de masses informes d'une grosseur incommensurable, tantôt composées de fragmens anguleux ou arrondis, liés par une pâte (dans ces deux derniers cas on les appelle des BRECHES ou des POUNDINGS) (*voyez* ces mots), tantôt en lits plus ou moins épais, plus ou moins inclinés, plus ou moins étendus. Les gneiss, les schistes, les chaux carbonatées primitive & secondaire, ainsi que certains grès, présentent le plus souvent cette dernière disposition, qui influe sur les cultures plus que les autres.

On doit considérer les Roches comme jouissant, sous le rapport agricole, de propriétés communes & de propriétés propres.

Ainsi, formant le noyau de presque toutes les montagnes, ce sont elles qui fournissent en réalité des ABRIS à nos récoltes, un lit imperméable aux eaux qui forment les FONTAINES. *Voyez* ces mots.

Ainsi, se décomposant toutes plus ou moins promptement, soit par la réaction de leurs principes constituans, soit par l'alternative de la sécheresse & de l'humidité, du froid & du chaud, &c., ou elles se changent en argile, en marne, en calcaire friable, ou, par suite de l'action des eaux pluviales, elles descendent dans les vallées & de-là dans les plaines, & y forment des bancs énormes de CAILLOUX ROULÉS, de GRAVIERS, de SABLE, &c. *Voyez* ces mots; *voyez* aussi les mots GALET, ALLUVION, LAISSE de mer.

Un fait très-digne de remarque, c'est que ce ne sont pas les Roches les plus tendres qui se décomposent le plus facilement; témoins les montagnes de granit, qui, d'après un grand nombre d'observations, dont quelques-unes me sont propres, sont aujourd'hui de beaucoup inférieures aux montagnes schisteuses ou calcaires qui se sont originellement formées contre leurs flancs.

Il y a lieu de croire que les LICHENS, en entretenant une humidité constante sur la surface des Roches, favorisent beaucoup leur décomposition. *Voyez* ce mot.

Cette décomposition des Roches est donc en même temps nuisible & utile à l'agriculture; elle est encore très-active dans les hautes Alpes, surtout du côté du midi, comme j'ai pu m'en assurer personnellement. Elle est presque nulle dans les basses Alpes, c'est-à-dire, qu'elle ne cesse que lorsque les sommets des montagnes se sont arrondis, se sont couverts de terre & de végétation. *Voyez* PLUIE & RIVIÈRE.

Si l'excès de la dépense n'arrêtoit pas souvent les cultivateurs, il leur seroit toujours possible d'accélérer artificiellement la décomposition des Roches, en la réduisant en petits fragmens au moyen du pic & en cultivant ces fragmens. L'île de Malte est depuis long-temps célèbre par son industrie à cet égard. Plusieurs cantons de la France ne sont pas en retard avec elle. Ce sont surtout les Roches calcaires de la décomposition desquelles on peut tirer le meilleur parti, en convertissant leurs fragmens en CHAUX. *Voyez* ce mot.

Les gros fragmens de Roches qui se trouvent dans les terrains en culture nuisent beaucoup à leur labour: on doit donc, chaque année, employer quelqu'argent & quelques journées de travail pour les faire disparaître, soit en les culbutant dans un trou profond, creusé à leur pied, soit en les brisant au moyen de la poudre, du pic, &c.

Quant aux Roches plus petites, elles se confondent avec les PIERRES. *Voyez* ce mot & le mot ÉPIERREMENT.

Les Roches, divisées en fragmens plus ou moins gros, servent à la bâtisse & à une infinité d'autres usages d'économie rurale & domestique. Les endroits où on opère cette division s'appellent CARRIÈRE.

Lorsqu'il y a une épaisseur suffisante de terre au-dessus des Roches, elles ne nuisent pas à la culture; mais dans beaucoup de localités, où elles sont à fleur de terre, elles ne permettent pas aux céréales de prendre un développement convenable, soit parce que leurs racines ne peuvent pénétrer assez avant, soit, & c'est le cas le plus commun, parce que l'humidité ne pouvant se conserver autour d'elles, elles se dessèchent inmanquablement. Les buissons, & même les arbres, subsistent cependant souvent dans de telles localités, parce que les Roches y sont fendillées, & que les racines de ces buissons & de ces arbres pénètrent dans leurs interstices. (*Bosc.*)

ROCHE POURRIE. On appelle ainsi, dans quelques cantons, une marne solide, remplie de pierres calcaires de différentes grosseurs. Cette nature de terre est complètement infertile, mais elle concourt à augmenter la fertilité des autres terres, surtout lorsque ces dernières contiennent de l'humus. *Voyez* MARNE.

Dans d'autres cantons on donne le même nom aux schistes en décomposition. *Voyez* SCHISTE.

ROCHÉE. ROCHEA.

Genre de plantes établi par Decandolle, aux dépens des crassules de Linnæus. Il renferme plusieurs espèces, dont une seule se cultive dans nos jardins. C'est la ROCHE EN FAUX, figurée dans l'ouvrage de Redoute sur les plantes grasses & originaires du Cap de Bonne-Espérance.

Cette

Cette plante, qui est fort belle lorsqu'elle est en fleur, & elle y est une grande partie de l'année, exige l'orangerie ou mieux la serre tempérée. On la multiplie de boutures qui se font sur couche & sous châffis, dans des pots remplis de terre de bruyère, & qui manquent rarement. Souvent ces boutures fleurissent la même année; elles demandent peu d'arrosement, surtout en hiver. (*Bosc.*)

ROCHFORTIE. *ROCHFORTIA.*

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Nerpruns*, qui renferme deux espèces, dont aucune n'est encore cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. La ROCHFORTIE à feuilles en coin.

Rochfortia cuneata. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

2. La ROCHFORTIE à feuilles ovales.

Rochfortia ovata. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.
(*Bosc.*)

ROCHER. Dans quelques cantons ce mot est synonyme de celui de roche, pris dans son acception la plus générale; dans d'autres, il se restreint aux roches nues, c'est-à-dire, qui se montrent au-dessus de la surface de la terre. Aux environs de Paris il s'entend principalement des assemblages artificiels de pierres, qui, dans les jardins paysagers, figurent en petit des portions de roches naturelles. *Voyez* l'article ROCHE.

De quelque nature que soient les Rochers, leur aspect produit toujours, dans les hommes accoutumés à réfléchir sur leurs sensations, des impressions d'autant plus fortes, qu'ils sont plus élevés, qu'ils sont mieux accompagnés d'eaux & de bois. Ce sont eux principalement qui attirent chaque année, en Suisse, tant d'amans de la belle nature.

Lorsque le bon goût a été substitué au mauvais dans les jardins, on a dû chercher à y introduire des Rochers, surtout des Rochers accompagnés d'arbres & d'eaux courantes ou stagnantes; mais pour les avoir construits d'une manière mesquine, relativement à l'objet qu'on avoit en vue, on est souvent tombé dans le ridicule.

Les localités où on peut tirer parti des Rochers naturels pour l'embellissement des jardins ne sont pas très-communs, parce que d'autres considérations repoussent les habitations de leur voisinage; cependant j'en ai vu beaucoup de telles dans les montagnes de l'intérieur de la France, en Suisse, en Italie & en Espagne. Dire comment il faut s'y prendre pour approprier ces Rochers naturels à l'ordonnance générale, est une chose impossible, puisque les circonstances varient sans fin; c'est au propriétaire, ou à l'architecte en qui il a mis sa confiance, à se déterminer d'après elles.

Comme c'est autour des grandes villes que les

Agriculture. Tome VI.

riches font le plus de dépense pour l'embellissement de leurs jardins, & que la plupart d'entr'elles sont en plaine, on est obligé, lorsqu'on veut qu'il s'y trouve des Rochers, de les composer de toutes pièces. Or, il y a deux moyens d'y parvenir: l'un avec des pierres taillées, offrant des irrégularités, des inégalités semblables à celles de la nature; le Rocher des bains d'Apollon à Versailles en offre un exemple; l'autre avec des pierres quartzieuses brutes, telles que les granits, les grès, les meulières. On en voit beaucoup d'exemples en grès & en meulières aux environs de Paris.

Ces derniers Rochers étant presque inaltérables, méritent la préférence toutes les fois qu'on peut se procurer des pierres assez grosses; d'ailleurs, elles imitent toujours mieux la nature, puisque l'art n'agit que pour leur placement les unes sur les autres.

Très-souvent on pratique des cavernes sous les Rochers des jardins paysagers, & leur intérieur peut être disposé de bien des manières: tantôt ce sont des salles garnies de bancs, ayant du jour par quelque ouverture ou par la porte; tantôt des galeries tortueuses ayant plusieurs issues. Je n'entrerai pas dans le détail de leur formation, qui dépend plus du caprice que d'autre chose.

Un petit lac au pied d'un Rocher produit toujours un fort bon effet; mais si ce lac est alimenté par une forte cascade qui tombe du haut de ce Rocher à travers les pointes dont il est hérissé, l'effet est encore meilleur: c'est le but auquel on doit constamment tendre lorsqu'on a à sa disposition une quantité d'eau suffisante. *Voyez* CASCADE.

Jamais les Rochers artificiels ne doivent être dénués de végétation, puisque la végétation fait le charme des naturels: en conséquence, non-seulement leur sommet portera une certaine épaisseur de terre pour recevoir des arbres, des arbrustes, des plantes grimpanes, mais encore on réservera dans leurs anfractuosités des cavités destinées au même objet. Quelques pins, quelques sapins ou épicéas, quelques plantes vivaces propres aux Rochers naturels ne doivent pas être oubliés. Ceux qui sont pourvus d'une cascade en demandent quelques-unes de celles qui ne prospèrent qu'auprès des eaux. (*Bosc.*)

ROCOUIER ou ROUCOYER. *Bixa.*

Arbrisseau originaire de l'Amérique méridionale, & qui se cultive aujourd'hui dans tous les pays intertropicaux à raison de la pulpe rouge qui entoure les semences, pulpe qui, étant propre à la teinture, est devenue l'objet d'un commerce important. Il forme seul, dans la polyandrie monogynie & dans la famille des *Tiliacées*, un genre qui est figuré pl. 469 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On cultive le Rocouier dans nos serres de graines tirées de son pays natal, graines qu'on sème dans des pots remplis de terre substantielle, & qu'on place sur une couche à châssis. Les jeunes pieds se repiquent l'année suivante seuls à seuls dans d'autres pots; si on les laisse passer l'été dans la serre, ils ne tardent pas à prendre de la force. On les arrose abondamment pendant cette saison. Une terie nouvelle doit leur être donnée tous les deux ans. Ils ne fleurissent jamais dans notre climat, quel que soit le degré de chaleur artificielle où on les tient.

Dans son pays natal, ainsi que dans les parties de l'Inde où on le cultive, le Rocouier ne se reproduit de même que par graines. On les sème depuis janvier jusqu'en mai dans une terre nouvellement labourée, à la distance de quatre à cinq pieds en tous sens, par groupes de deux à trois ensemble. Les pieds levés, on arrache les plus foibles de chaque groupe & on bine. L'année suivante on rabat les pieds restans, s'ils se sont trop élevés, à la hauteur de deux ou trois pieds de terre, & on les tient à cette hauteur pour pouvoir cueillir facilement la graine.

Ordinairement on ne donne que deux binages par an aux plantations de Rocouiers; mais il y auroit certainement à gagner à leur en donner trois. Voyez BINAGE.

Ce n'est qu'à leur seconde année que les plantations de Rocouier sont dans toute leur force, & elles durent ainsi trois ans, après quoi on les détruit.

On fait, à Saint-Domingue, la récolte du roucou deux fois l'année; savoir, en juin & en décembre. Tantôt on cueille les grappes de fruits dès qu'une ou deux de leurs capsules commencent à rougir; tantôt on attend que la plupart des capsules soient rouges. Le résultat de la première manière s'appelle *roucou vert*: il donne un tiers plus de fécule, & de la plus belle fécule, mais il faut le travailler dans la quinzaine. Le résultat de la seconde se nomme *roucou sec*: on peut attendre six mois les opérations qu'on doit lui faire subir.

Les graines du roucou vert ne peuvent se séparer de la capsule qu'à la main, en ouvrant cette capsule par le bas, & tirant le placenta sur lequel elles sont attachées. On obtient celle du roucou sec par le battage avec des baguettes, sur un terrain uni.

Après que les graines sont retroyées par le vannage, on les met dans des baquets d'une certaine dimension, car l'opération ne se fait pas si bien dans les petits, & on les écrase grossièrement avec des pilons, puis on les recouvre d'un demi-pied d'eau pure. Cette graine y reste huit à dix jours & y est remuée deux fois par jour, un quart d'heure chaque fois; après quoi on la retire pour la mettre dans un nouveau baquet, où on la pile complètement, puis on la couvre de nouvelle eau,

& au bout de deux heures on la frotte entre les mains.

L'eau qui a servi à ces deux opérations se garde séparément.

La graine de roucou, séparée de sa seconde eau, se met à sec dans un autre baquet couvert de feuilles, & y reste jusqu'à ce qu'elle commence à moisir, c'est-à-dire, sept à huit jours, ce qu'on appelle *ressuyer*; ensuite elle est lavée en la frottant de nouveau dans deux eaux qu'on réunit.

Toutes ces opérations étant terminées, on passe séparément les trois eaux à travers une toile claire ou un tamis, & on les mêle ensemble de manière qu'elles contiennent la même quantité de fécule, c'est-à-dire, qu'on met une partie de la première dans la seconde, & deux dans la troisième. On passe de nouveau ces eaux, & on les verse dans de grandes chaudières sous lesquelles on entretient un feu vif.

Les mains des travailleurs & tous les ustensiles qui ont servi, se lavent dans de l'eau qui sert pour une autre opération, afin de ne perdre aucune portion de fécule.

A mesure que des écumes se montrent sur la surface de l'eau de la chaudière, on les enlève pour les mettre dans un baquet à ce destiné. Si les écumes montent trop vite, on diminue le feu. L'eau qui ne fournit plus d'écume est ôtée de la chaudière & jetée ou gardée pour tremper de nouvelles graines, & la chaudière est remplie de nouveau.

Les écumes sont reprises & mises dans une autre chaudière qu'on appelle *batterie*, & remuées continuellement dans tous les sens. On diminue le feu dès que les écumes montent trop; quand elles sautent & pétillent, on le diminue encore; enfin, quand elles cessent de pétiller, le roucou est formé, on cesse le feu. Plus le roucou s'épaissit, & plus il faut le remuer rapidement, pour qu'il ne s'attache pas aux parois de la chaudière. Sa cuisson ne se termine qu'au bout de douze heures.

On reconnoît que le roucou est cuit lorsqu'en le touchant avec un doigt mouillé, il ne s'y attache pas.

Quoique la cuisson soit complète, on laisse le roucou dans la chaudière, en le remuant de temps en temps pour commencer sa dessiccation.

En enlevant le roucou de la chaudière, on a soin de ne pas mêler avec lui le *gratin*, ou roucou impur qui est au fond, & qui n'est bon qu'à passer dans les premières eaux.

Le refroidissement du roucou s'opère, sur des planches, en lits d'une certaine épaisseur. Le lendemain on en fait des pains.

Pour mettre le roucou en pains, les ouvriers doivent se frotter les mains de graisse ou d'huile, à raison de sa causticité. Ces pains sont des espèces de miches de deux livres de poids chacune, qui s'enveloppent de feuilles & qui se mettent à

fécher dans des hangars. Ces pains restent deux mois à se dessécher, & perdent près de moitié par suite de cette opération.

Dans cet état, le roucou est marchand; & c'est ainsi que nous le recevons en Europe pour l'usage de la teinture.

Les opérations que je viens de décrire n'ont pas toujours un résultat favorable: tantôt les graines pourrissent dans le ressuyage, tantôt le roucou brûle dans sa cuisson, tantôt il fermente après avoir été mis en pains, &, dans tous ces cas, il perd de sa qualité, même n'est plus bon qu'à jeter; de sorte que, vu le peu d'importance que mettent les ouvriers à bien faire (ce sont toujours des esclaves), on perd le plus souvent la moitié des cuites.

Cette incertitude dans les résultats a déterminé des personnes éclairées à rechercher ce qu'on gagnoit à faire subir au roucou les préparations qui viennent d'être décrites; & on s'est assuré qu'il n'y avoit aucun autre avantage que de le débarrasser des graines qu'il recouvroit, c'est-à-dire, de diminuer son poids des deux tiers, & par conséquent d'autant les frais de son transport en Europe: car les teintures faites avec les graines telles qu'elles sortent de la capsule, soit avant, soit après leur dessiccation, ont paru plus belles. Or, vu seulement la dépense des opérations, il n'y a pas de doute qu'il est plus avantageux aux cultivateurs de livrer au commerce le roucou simplement desséché, à plus forte raison si on fait entrer en ligne de compte les manques si fréquens de réussite.

Je crois donc, je le répète, qu'il est de leur intérêt, comme de celui des teinturiers, que le roucou soit envoyé en Europe en graine simplement desséchée.

On frelate fréquemment les pains de roucou avec la brique pilée ou de la terre rouge; ce qu'on ne pourroit pas faire, si les graines, en nature, étoient mises dans le commerce.

Le roucou donne une teinture de petit teint, c'est-à-dire, susceptible d'être altérée par la lumière, l'air, les acides & les alcalis: en conséquence sa consommation est bornée; mais comme sa couleur est très-brillante, il est difficile de s'en passer dans beaucoup de circonstances pour aviver celles qui sont les plus solides. Voyez le *Dictionnaire des Manufactures & Arts*.

Les habitans des îles de l'Amérique, à l'arrivée des Européens, se servoient du roucou pour se teindre le corps, en le mêlant avec de l'huile: pour cela ils le tiroient directement des graines mûres en les frottant à sec dans les mains, au préalable huilées, & ils se procuroient par ce moyen une fécule bien plus belle que celle qui est dans le commerce; & il est remarquable que les premiers planteurs européens ne les aient pas imités, malgré les inconvéniens qui sont, pour les noirs, la suite de cette opération, c'est-à-dire,

des maux de tête & des excoriations, inconvéniens qui peuvent être réduits à peu de chose en prenant des précautions, & surtout en ne laissant pas long-tems travailler les mêmes ouvriers.

C'est de Cayenne que vient aujourd'hui le meilleur roucou.

Le bois du Roucouier ne sert qu'à brûler; son écorce peut être utilisée pour faire des cordes à puits. (*Bosc.*)

RODRIGUÈZE. *RODRIGUEZIA*.

Genre de plantes de la gynandrie diandrie & de la famille des *Orchidées*, qui renferme deux espèces originaires du Pérou, ni l'une ni l'autre cultivées dans nos jardins, & sur lesquelles je n'ai par conséquent rien à dire. (*Bosc.*)

ROELLE. *ROELLA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Campanulacées*, dans lequel se trouvent placées neuf espèces, dont quatre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 123 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La ROELLE ciliée.

Roella ciliata. Linn. h D: l'Afrique.

2. La ROELLE pédonculée.

Roella pedunculata. Berg. h Du Cap de Bonne-Espérance.

3. La ROELLE filiforme.

Roella filiformis. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La ROELLE glabre.

Roella glabra. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

5. La ROELLE à épi.

Roella spicata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

6. La ROELLE réticulée.

Roella reticulata. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

7. La ROELLE décurrente.

Roella decurrens. Lhérit. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.

8. La ROELLE squarreuse.

Roella squarrosa. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

9. La ROELLE mouffette.

Roella muscosa. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Ce sont les espèces indiquées sous les n^{os}. 1, 7, 8 & 9 que nous possédons.

La première, qui est frutescente, doit passer l'hiver dans la serre tempérée & près des jours,

car elle craint beaucoup l'excès de l'humidité. On les multiplie, la première de boutures qui réussissent difficilement, quoique faites sur couche & sous châssis. La septième, perdant ses tiges, se contente de l'orangerie; c'est par le déchirement des vieux pieds qu'on la reproduit. Les deux autres, comme annuelles, peuvent se semer en pleine terre, contre un mur exposé au midi. Toutes veulent la terre de bruyère & des arrosements modérés. (*Bosc.*)

ROGNE: petites & nombreuses excroissances qui se développent sur les branches de l'olivier, & qui nuisent à la production de son fruit; elles ne diffèrent pas des EXOSTOSES, au dire de Giovene. *Voyez* ce mot & celui OLIVIER.

ROGNON. *Voyez* MAL DE ROGNON.

ROGNURES. Ce sont, dans quelques cantons, les herbes de marais, que les bestiaux refusent; dans d'autres, celles des prés qui sont dans le même cas. On les coupe pour faire de la litière.

Souvent les Rognures sont l'effet d'une bouffe de vache, d'une pièce de charogne, &c. *Voyez* ENGRAIS & EXCRÉMENT.

Un PRE qui contient beaucoup de Rognures doit être labouré. *Voyez* ce mot.

ROKEJEKE. *ROKEJEKA.*

Genre de plantes établi par Forskal, lequel ne renferme qu'une espèce qui ne se cultive pas dans nos jardins. Il appartient à la pentandrie monogynie. (*Bosc.*)

ROLANDRE. *ROLANDRA.*

Plante de la Jamaïque qui, selon Swartz, forme seule un genre dans la syngénésie polygamie.

On ne la cultive pas dans nos jardins; ainsi je n'ai rien à en dire de plus. (*Bosc.*)

ROMAINE: variété de LAITUE.

ROMARIN. *ROSMARINUS.*

Arbuste de la diodynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, qui croît naturellement dans les parties méridionales de la France, & qui se cultive dans les jardins du nord. Il est figuré pl. 15 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Je le rendrai l'objet d'un article dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

ROMPIERRE: nom vulgaire de la SAXIFRAGE des pierres. *Voyez* ce mot.

ROMULÉE. *ROMULEA.*

Genre établi aux dépens des IXIES, mais qui n'a pas été adopté. *Voyez* ce mot.

RONABE. *RONABEA.*

Genre de plantes établi par Aublet, & depuis

réuni aux PSYCHOTRES. Il est figuré pl. 166 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

RONCE. *RUBUS.*

Genre de plantes de l'icosaandrie polygynie & de la famille des *Rosacées*, qui renferme un grand nombre d'espèces qui seront mentionnées dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

On le divise en Ronces proprement dites & en FRAMBOISIERS. *Voyez* ce mot dans le même Dictionnaire.

Il est figuré pl. 440 des *Illustrations des genres* de Lamarck. (*Bosc.*)

RONCINELLE. *DALIBARDA.*

Genre de plantes de la polyandrie polygynie & de la famille des *Rosacées*, établi aux dépens des RONCES de Linnæus, & qui renferme trois espèces, dont deux sont cultivées dans nos jardins. *Voyez* les *Illustrations des genres* de Lamarck, pl. 441, n°. 3, où il est figuré.

Espèces.

1. La RONCINELLE rampante.
Dalibarda repens. Linn. & Du Canada.
2. La RONCINELLE étoilée.
Dalibarda stellata. Smith. & Du Canada.
3. La RONCINELLE à feuilles de fraiser.
Dalibarda frogarioides. Mich. & Du Canada.

Culture.

Les deux premières de ces espèces sont celles qui se voient dans nos jardins; elles exigent l'exposition du nord, la terre de bruyère & des arrosements multipliés en été. On les multiplie par le déchirement de leurs vieux pieds en hiver. Elles donnent rarement de bonnes graines dans le climat de Paris. *Voyez*, pour le surplus, le mot RONCE. (*Bosc.*)

RONDACHINE. *HYDROFELTIS.*

Plante vivace & aquatique de la Caroline, figurée par Michaux, pl. 29 de sa *Flore de l'Amérique septentrionale*, qui seule forme un genre dans la polyandrie polygynie.

Cette plante n'est pas & ne pourra probablement jamais être cultivée en France; mais je suis déterminé à annoncer, à raison de la singularité du phénomène, qu'elle est, avant sa floraison, couverte dans toutes les parties d'un mucilage de plus d'une ligne d'épaisseur, en apparence semblable au frai de grenouille, mucilage qui ne permet pas de tenir ses tiges dans la main, &

qui disparoît après la fécondation des fleurs; ainsi elle végète dans l'eau hors des atteintes de ce fluide. (*Bosc.*)

RONDELLE, RONDETTE : noms vulgaires de l'ASARET & de la TERRETTE. *Voyez* ces mots.

RONDELÉTIE ou RONDELIER. *RONDELËTIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Rubiacées*, qui rassemble dix-sept espèces, dont trois sont cultivées dans nos serres. Il est figuré pl. 162 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RONDELÉTIE pileuse.

Rondeletia pilosa. Swartz. \bar{h} De l'Amérique méridionale.

2. La RONDELÉTIE effilée.

Rondeletia virgata. Swartz. \bar{h} De l'Amérique méridionale.

3. La RONDELÉTIE à petites fleurs.

Rondeletia parviflora. Lam. \bar{h} De la Martinique.

4. La RONDELÉTIE d'Amérique.

Rondeletia americana. Linn. \bar{h} De l'Amérique méridionale.

5. La RONDELÉTIE odorante.

Rondeletia odorata. Linn. \bar{h} De l'Amérique méridionale.

6. La RONDELÉTIE à feuilles de buis.

Rondeletia buxifolia. Lam. \bar{h} De l'Amérique méridionale.

7. La RONDELÉTIE trifoliée.

Rondeletia trifoliata. Linn. \bar{h} De la Jamaïque.

8. La RONDELÉTIE à fleurs en thyrses.

Rondeletia thyrsoides. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

9. La RONDELÉTIE à grappes.

Rondeletia racemosa. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

10. La RONDELÉTIE tomenteuse.

Rondeletia tomentosa. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

11. La RONDELÉTIE à feuilles de laurier.

Rondeletia laurifolia. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

12. La RONDELÉTIE ombellée.

Rondeletia umbellata. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

13. La RONDELÉTIE blanchâtre.

Rondeletia incana. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

14. La RONDELÉTIE hérissée.

Rondeletia hirta. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

15. La RONDELÉTIE velue.

Rondeletia hirsuta. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.

16. La RONDELÉTIE en cône

Rondeletia cymosa. Willd. \bar{h} Des Indes.

17. La RONDELÉTIE à deux semences.

Rondeletia disperma. Jacq. \bar{h} De l'Amérique méridionale.

Culture.

Les espèces que nous cultivons sont les 4^o, 14^o,

15^o.; elles exigent la terre chaude pendant la plus grande partie de l'année, une terre très-consistante & substantielle, & des arrosements fréquens en été. On les multiplie de boutures faites au printemps, dans des pots sur couche & sous châffis, & de rejetons dont les vieux pieds donnent assez souvent.

Ces plantes sont de peu d'agrément, & rarement leurs fleurs s'épanouissent complètement dans nos serres. (*Bosc.*)

RONDIER. *BORASSUS.*

Genre de plantes de la dicécie hexandrie & de la famille des *Palmiers*, qui rassemble quatre espèces, dont une se cultive dans nos serres. Il est figuré pl. 898 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le RONDIER flabelliforme.

Borassus flabelliformis. Linn. \bar{h} Des Indes.

2. Le RONDIER gomute.

Borassus gomutus. Lour. \bar{h} De la Cochinchine.

3. Le RONDIER des roches.

Borassus caudata. Lour. \bar{h} De la Cochinchine.

4. Le RONDIER tuniqué.

Borassus tunicata. Lour. \bar{h} Des Indes.

Culture.

La première espèce est la seule que nous cultivons. On se la procure de graines tirées de son pays natal ou par rejetons qu'elle pousse quelquefois du collet de ses racines. Les graines se sèment, à leur arrivée, dans des pots remplis de terre consistante, pots qu'on place sur une couche à châffis. Le plant levé se repique la seconde ou la troisième année, seul à seul, dans d'autres pots. Les rejetons se repiquent de même au printemps. Tous les deux ans il faut changer de pots les pieds de Rondier, pour leur donner de la nouvelle terre & recouvrir le collet de leurs racines qui tend toujours à s'élever. Dans cette opération on est obligé de raccourcir les racines; mais cela est sans conséquence.

Ce palmier a un très-beau port, mais il remplit un grand espace dans les serres, de sorte qu'on ne peut en avoir beaucoup.

Dans leur pays natal les Rondiers se réservent (car on se contente de ceux qui croissent naturellement, & on ne leur donne aucun soin), à raison des services qu'on tire de leurs diverses parties. En effet, comme plusieurs autres palmiers, on mange la pulpe & l'amande de leurs fruits; on obtient des blessures faites à leur spadix, une liqueur agréable, susceptible de se transformer en vin ou de fournir du sucre: les intervalles des fibres de leur tronc contiennent un sagou fort nourrissant. On fait des cordes & des filets avec

les filamens qui entourent la base de leurs feuilles. Ces dernières sont employées à fabriquer des nattes, à couvrir les maisons, &c. &c. (*Bosc.*)

RONGEURS : famille d'animaux qu'en tous pays les cultivateurs font dans le cas de redouter. *Voyez le Dictionnaire des Quadrupèdes.*

Les principales espèces de cette famille qui se trouvent en France, sont le LIÈVRE, le LAPIN, l'ÉCUREUIL, le LEROT, le LOIR, le RAT, la SOURIS, le MULOT & le CAMPAGNOL. *Voyez ces mots. (Bosc.)*

ROPOURIER. *CAMAX.*

Arbrisseau originaire de Cayenne, qui est connu sous le nom de *bois à gaulette*, de l'usage qu'on fait de ses tiges. Il forme seul, dans la pentandrie monogynie, un genre qui est figuré pl. 121 des *Illustrations des genres* de Lamarck. On ne le cultive pas dans nos jardins. La pulpe de ses fruits est bonne à manger & se sert sur les tables. (*Bosc.*)

ROQUETTE. *BRASSICA ERUCA.* Linn.

Espèce du genre des choux, qu'on cultive quelquefois dans les jardins pour l'usage de la médecine.

Comme elle est annuelle, & qu'elle n'est bonne que fraîche, on sème de sa graine tous les mois, l'hiver excepté, dans une terre convenablement labourée, & on éclaircit, sarcle & arrose au besoin le plant qui en provient. *Voy. CHOU. (Bosc.)*

ROQUETTE SAUVAGE : espèce du genre *SYMBRIBRE*, *Symbrium tenuifolium.* Linn. *Voyez ce mot.*

RORAGE. *Voyez ROUISSAGE.*

RORELLE. Quelques botanistes donnent ce nom aux *ROSSOLIS.* *Voyez ce mot.*

RORIDULE. *RORIDULA.*

Arbuste du Cap de Bonne-Espérance, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie, & qui est figuré pl. 141 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Comme cet arbuste n'est pas cultivé dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

ROSACÉES : famille de plantes qui intéresse extrêmement les cultivateurs en Europe, attendu que c'est parmi les genres qui y entrent que se trouvent ceux qui contiennent le plus d'espèces d'arbres ou d'arbrisseaux fournissant des fruits bons à manger, & par conséquent étant le plus dans le cas de mériter leurs soins.

Les **POMMIERS**, les **POIRIERS**; les **COIGNASIIERS**, les **CERISIERS**, les **PRUNIERS**, les **AMANDIERS**, les **ABRICOTIERS**, les **PÊCHERS**, les **ALISIERS**, les **SORBIERS**, les **RONCES**, les **ROSIERS** en font partie. *Voyez le Dictionnaire de Botanique. (Bosc.)*

ROSAGE. *RHODODENDRON.*

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille de son nom, qui reçoit une quinzaine d'espèces, dont la moitié, à peu près, sont cultivées en pleine terre dans nos jardins. Il est figuré pl. 364 des *Illustrations des genres* de Lamarck. J'en parlerai en détail dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes. (Bosc.)*

ROSE. *Voyez ROSIER.*

ROSE DE CAYENNE. On appelle quelquefois ainsi la **KETMIE** des jardins.

ROSE DE GUELDE : nom vulgaire de l'**OBIER** à fleurs stéril s.

ROSE DU JAPON. C'est l'**HORTENSIE.**

ROSE DE JERICO. *Voyez JEROSE.*

ROSE DE NOEL. Ce nom se donne vulgairement à l'**ELLEBORE** à fleurs roses.

ROSE D'OUTREMER ou **ROSE TRÉMIÈRE.** C'est l'**ALCÉE ROSE.** *Voyez ce mot.*

ROSEAU. *ARUNDO.*

Genre de plantes de la triandrie digynie & de la famille des *Graminées*, qui réunit vingt-une espèces, dont plusieurs croissent naturellement en France, & doivent être, sous plusieurs rapports, l'objet des considérations des cultivateurs; elles se cultivent d'ailleurs dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 46 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment de celui des **BAMBOUX**, & peut-être n'en doit-il pas être distingué, puisque le nombre des étamines varie. Il se rapproche encore plus de l'**ARUNDINAIRE** de Michaux. Un **ALPISTE** lui a été réuni. *Voyez ces mots.*

Espèces.

1. Le **ROSEAU** à quenouille, vulgairement *grand roseau.*
- Arundo donax.* Linn. 2 Du midi de l'Europe.
2. Le **ROSEAU** stolonifère.
- Arundo stolonifera.* Bosc. 2 De l'Égypte.
3. Le **ROSEAU** à balai.
- Arundo phragmites.* Linn. 2 Indigène.
4. Le **ROSEAU** à fleurs de fétuque.
- Arundo festucoides.* Desf. 2 De la côte de Barbarie.
5. Le **ROSEAU** distique.
- Arundo bifaria.* Retz. 2 Des Indes.
6. Le **ROSEAU** à fleurs d'aira.
- Arundo airoides.* Lam. 2 De l'Amérique septentrionale.
7. Le **ROSEAU** du Bengale.
- Arundo bengalis.* Retz. 2 Du Bengale.

8. Le ROSEAU vert-jaunâtre.

Arundo flavescens. Lam. 4 De l'Amérique méridionale.

9. Le ROSEAU à petites fleurs.

Arundo micrantha. Lam. 4 De la côte de Barbarie.

10. Le ROSEAU kark.

Arundo karka. Retz. 4 Des Indes.

11. Le ROSEAU plumeux.

Arundo calamagrostis. Linn. 4 Indigène.

12. Le ROSEAU des bois.

Arundo epigejos. Linn. 4 Indigène.

13. Le ROSEAU des sables, vulgairement oyat.

Arundo arenaria. Linn. 4 Indigène.

14. Le ROSEAU panaché.

Arundo bicolor. Desf. 4 De la Barbarie.

15. Le ROSEAU à panicule roide.

Arundo stricta. Roth. 4 De l'Allemagne.

16. Le ROSEAU du Canada.

Arundo canadensis. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

17. Le ROSEAU rugé.

Arundo rugi. Mol. 4 Du Chili.

18. Le ROSEAU quila.

Arundo quila. Mol. 4 Du Chili.

19. Le ROSEAU de Valdivia.

Arundo Valdivia. Mol. 4 Du Chili.

20. Le ROSEAU à longue arête.

Arundo conspicua. Frcht. 4 Des îles de la mer du Sud.

21. Le ROSEAU sagitté.

Arundo sagittata. Aubl. 4 De Cayenne.

Culture.

Le Roseau en quenouille se cultive très-abondamment sur le bord des eaux, ou dans les terres fraîches, profondes & légères, dans les parties méridionales de l'Europe, où ses tiges servent à un grand nombre d'usages, entr'autres pour faire des palissades, des claies, des échelas, ce à quoi elles sont très-propres par leur solidité & leur durée; elles se coupent tous les ans pendant l'hiver; car si on les laissoit sur pied, outre qu'elles ne grossiroient pas, elles se brancheroient de manière à n'être plus aussi avantageusement employées.

A raison de la disposition traçante de ses racines, ce Roseau est très-propre à défendre de la dévastation des eaux les bords des torrens. Cette disposition fait qu'il faut souvent les arrêter, sans quoi elles s'empareroient de tout le terrain environnant. Ses feuilles sont fort du goût des bestiaux, surtout dans leur jeunesse.

Le département des Bouches-du-Rhône est celui où on le cultive le plus abondamment, & c'est lui qui en fournit à tout le nord de la France; cependant ses tiges n'y mûrissent pas également bien tous les ans, & alors il faut les tirer du midi de l'Italie ou du midi de l'Espagne.

On reconnoît qu'une tige de Roseau à quenouille a été cueillie en complète maturité, à sa couleur d'un jaune-paille foncé, sans nulle partie verdâtre ou brunâtre.

Ce Roseau abandonné à lui-même fleurit au bout de quelques années, mais on n'emploie jamais ses graines pour le multiplier; ce sont ses rejetons, levés pendant l'hiver, qui servent exclusivement à cet usage. Les nouvelles plantations ne commencent à donner de bons produits qu'à la troisième année, & ne subsistent en complète valeur que six à huit ans, à moins qu'on les laisse s'étendre sur leurs bords & périr au centre.

Quelqu'abondant que soit le Roseau à quenouille dans le Midi, il ne l'est pas encore assez pour les besoins du commerce, & il est à désirer que le nombre des personnes qui se livrent à sa culture s'augmente.

A Paris & plus au nord, cette espèce de Roseau n'a pas assez de chaleur pour amener ses tiges à maturité, de sorte qu'il n'y est qu'une culture d'agrément. L'effet qu'il produit dans les jardins paysagers doit engager à l'y introduire, quoiqu'il n'y fleurisse jamais. On le place dans le voisinage des eaux, contre une fabrique exposée au midi. Ses tiges se coupent aux approches des froids. Pour pouvoir défendre ses racines de l'effet des gelées, on les couvre de fougère, de feuilles sèches ou de litière. Sa multiplication a lieu comme dans le Midi; mais elle ne réussit pas aussi bien, & souvent même, lever des œilletons autour d'un vieux pied, suffit pour le faire périr.

Peut-être seroit-il avantageux de planter ce Roseau dans les sables humides, pour employer ses feuilles à la nourriture des bestiaux. On pourroit probablement les couper deux fois dans le courant de l'été, sans faire périr les pieds.

Il existe une variété à feuilles panachées du Roseau à quenouille, qui vient de l'Inde, qui est beaucoup plus foible & plus sensible au froid que lui; on doit la tenir en pot, lui donner tous les ans de la nouvelle terre, & la rentrer dans l'orangerie pendant l'hiver. Les œilletons avec lesquels on la reproduit, exigent une couche à châffis pour reprendre.

Le Roseau stolonifère a été apporté par les botanistes qui faisoient partie de l'expédition militaire d'Égypte. Il se cultive au Jardin du Muséum, où il est frappé par les premières gelées de l'automne. Il ressemble beaucoup au précédent, mais à la tige moins grosse & les feuilles moins larges. Ce qui l'en distingue le plus, c'est qu'il pousse, outre ses tiges droites, des tiges couchées, qui, l'année suivante, prennent racines à tous leurs nœuds, de manière qu'un seul pied peut couvrir, en peu d'années, une surface considérable. Je ne doute pas qu'il seroit d'un emploi fort avantageux pour fixer les sables des bords de la mer dans les pays chauds.

Le Roseau à balai est extrêmement abondant

dans toutes les eaux stagnantes & peu profondes de l'Europe. Il ne tarde pas à s'emparer des étangs, sur les bords desquels on le laisse croître, parce qu'il trace beaucoup, & pousse une si grande quantité de tiges, que quelquefois les quadrupèdes & les oiseaux d'eau ne peuvent passer entre elles; il élève le sol par ses débris. C'est principalement lui qui forme les dernières couches des tourbières. Les bestiaux recherchent ses feuilles au printemps. Dans quelques pays, l'homme même mange ses jeunes pousses. La médecine fait un fréquent usage de ses racines. Son nom spécifique vient de l'usage qu'on fait de ses panicules, coupées avant l'épanouissement de leurs fleurs. Avec ses tiges entières, on fabrique des flûtes de Pan, des bobèches pour filer le coton, &c.; avec ses tiges fendues, des nattes, des peignes de tissand & autres petits objets d'économie domestique. Les eaux boueuses & profondes d'un à deux pieds sont celles où il prospère le mieux; car là ses tiges atteignent à six pieds de hauteur, & à la grosseur du petit doigt.

On devoit couper les tiges de ce Roseau, avec des faux, deux fois chaque été, pour les donner aux bestiaux, dans les étangs & dans les marais où il est possible d'aller en bateau, ou dans lesquels on peut entrer jambes nues, à raison de l'excellence du fourrage qu'il fournit; mais on ne le coupe, & encore pas partout, qu'au commencement de l'automne, & même seulement lorsque les eaux sont gelées. Dans ces derniers cas il ne peut plus servir qu'à couvrir les maisons, à faire des nattes, des paillasons, des clôtures, des abris, &c., usages auxquels il est très-propre. Il est des lieux où il devient l'objet d'un commerce de quelque importance, comme dans les îles de la Loire-Inférieure.

La massette se trouve souvent croître avec le Roseau, & se confond avec lui, quoiqu'elle soit fort différente dans toutes ses parties. Voyez au mot MASSETTE.

A voir la plupart des étangs si garnis de Roseaux, il sembleroit qu'ils y sont nécessaires. Le vrai est qu'ils fournissent aux poissons un asyle contre la voracité des brochets, & une ombre tutélaire pendant les chaleurs de l'été; mais ces avantages sont de beaucoup compensés par la retraite qu'ils donnent aux loutres, aux rats d'eau, aux oiseaux aquatiques de toutes les espèces, qui y sont d'autant plus nuisibles qu'il y a peu d'eau, & qu'il y est plus facile de couper la retraite aux poissons. Ainsi donc un bon économe doit tendre à les détruire; mais ce n'est pas en les arrachant qu'il doit le tenter, parce que la dépense seroit énorme & ses effets de peu de durée, chaque petite racine, restée en terre, suffisant pour reproduire un pied. Le véritablement bon moyen, c'est de dessécher l'étang, & après avoir mis le feu aux racines des Roseaux, de cultiver le sol pendant cinq à six ans à la charrue. Voy. ETANG.

Lorsqu'il est en groupes peu garnis, ce Roseau produit de bons effets dans les pièces d'eau des jardins payfagers, & doit y être placé; mais si on ne le surveille pas avec une extrême sévérité, il s'empare bientôt d'un grand espace. Je conseille, en conséquence, de le planter dans une moitié de tonneau remplie de vase, qu'on enterrera dans le sol.

Les Roseaux plumeux & des bois sont regardés, par quelques botanistes, comme des variétés l'une de l'autre. Ils croissent abondamment dans certains sols sablonneux. Tous les bestiaux les repoussent. On dit même que lorsqu'ils en mangent avec d'autres plantes, ils leur donnent la dysenterie. Tout le parti qu'on en peut tirer se réduit à le faucher pour en faire de la litière. Ce sont ses feuilles qui servent le plus communément pour faire des appeaux de pipée.

Le Roseau des sables croît dans les sables des bords de la mer, & sert dans beaucoup de lieux à les fixer, ce à quoi il est très-propre par la longueur & le nombre de ses racines, & par l'avantage d'avoir sans inconvénients le collet de ses racines recouvert d'une grande épaisseur de sable. On l'appelle HOYA sur les côtes de la Manche. C'est de drageons qu'il se multiplie le plus communément, parce que ses graines sont facilement emportées par les vents, & que les pieds qu'elles donnent ne sont en état de résister à ces vents & aux eaux qu'à leur troisième année. On met ces drageons en pépinière pendant un an ou deux, pour leur donner le temps de pousser des racines, & on les plante ensuite en place à la distance d'un pied. Arracher des drageons dans une place pour les replanter dans une autre, est une mauvaise pratique, parce que, d'un côté, on affoiblit le lieu d'où on les prend, & de l'autre, ils n'ont pas assez de racines pour assurer leur reprise. Voyez DUNE & SABLE.

Je ne puis trop recommander aux propriétaires de terrains mouvans d'employer ce moyen, ne fût-ce que pour préparer à planter en bois des terrains qui ne sont d'aucune utilité à leur propriétaire. Il est bon d'admettre avec le Roseau l'élyme des sables, qui a la même propriété que lui, parce qu'ils se défendent mutuellement.

Le Roseau coloré, *phalaris arundinacea* Linn., a été mentionné au mot ALPISTE. (Bosc.)

ROSEAU EPINEUX : espèce de ROTANG.

ROSEAU A FLÈCHE. C'est le GALANGA.

ROSEAU DES INDES. On donne ce nom au BAMBOU.

ROSEAU ODORANT. L'AÇORE ODORANT porte ce nom.

ROSEAU DE LA PASSION : nom vulgaire de la MASSETTE. Voyez ce mot.

ROSEE. L'air tient toujours en dissolution une plus ou moins grande quantité d'EAU, laquelle, dans les hautes régions, se change en NUAGE & ensuite en PLUIE, & dans les basses régions, en

BROUILLARD,

BROUILLARD, en SEREIN & en ROSÉE. *Voyez* tous ces mots.

On appelle Rosée des gouttes d'eau rassemblées sur les plantes & autres corps solides par suite de la précipitation des brouillards, & plus souvent du serain, précipitation produite par le refroidissement de l'atmosphère. (*Voyez* AIR & FROID.) On a encore une Rosée dépendante de la transpiration des plantes, mais dont les effets ne sont bien sensibles que pendant la grande force de la végétation, c'est-à-dire, au printemps. *Voyez* TRANSPARATION.

Il y a d'autant plus de Rosée que l'air est plus chargé d'eau, & qu'il fait plus chaud le jour & plus froid la nuit.

La forme globuleuse de la Rosée provient de la première molécule aqueuse, qui, ayant cette forme, attire sur tous les points de sa surface celles qui passent à la portée de sa sphère d'attraction. Cette régularité est dérangée quand la Rosée est abondante & quand il fait du vent, parce que les gouttes se réunissent.

D'après cela, il y a davantage de Rosée en automne qu'en été, davantage dans les lieux abrités que dans ceux battus par les vents, dans le voisinage des eaux que dans les pays secs. Il n'y en a pas lorsque l'air est desséchant, lorsqu'à un vent froid succède un vent chaud, lorsque la température de la terre est plus haute que celle de l'air.

N'étant que de l'eau distillée, la Rosée doit être pure comme elle lorsqu'elle est reçue sur du verre; au plus contient-elle quelques atomes d'acide carbonique; mais lorsqu'elle s'est déposée sur les plantes, elle se charge quelquefois de leurs principes extractifs.

On a attribué à la Rosée beaucoup de qualités malfaisantes; mais elle n'agit sur les hommes & les animaux que comme eau froide, c'est-à-dire, qu'elle peut leur causer, pendant l'été, des SUPPRESSIONS de transpiration & des INDIGESTIONS (*voyez* ces mots), & sur les plantes qu'en donnant lieu à une sorte de BRULURE. *Voyez* ce mot.

La ROUILLE est produite par un champignon parasite du genre URÉDO (*voyez* ce mot), & non par la Rosée, comme on l'a cru pendant longtemps; cependant on ne peut nier que cette maladie ne soit plus fréquente dans les années & dans les lieux sujets aux brouillards que dans les autres lieux.

Les avantages de la Rosée, sous les rapports agricoles, sont indubitables. Elle supplée chez nous aux pluies, & les remplace dans quelques contrées, comme la haute Égypte, le bas Pérou.

Les plantes des terrains secs sont plus garnies de poils que celles des marais, parce qu'elles ont besoin de plus de moyens d'absorber la Rosée. Il paroît même qu'elle produit des effets plus prompts & plus intenses que la pluie; car, de deux plantes d'orangerie d'égale force, fanées, celle qui fut exposée à la Rosée reprit plus promptement vi-

gueur que celle qui fut copieusement arrosée.

Il est très-rare que l'abondance de la Rosée soit à redouter. On doit donc regarder sa production comme un bienfait.

Une forte Rosée par un temps sec, est l'annonce de la pluie. Il en est de même lorsqu'une Rosée abondante disparoît subitement.

L'homme ne pouvant influer en rien sur la production de la Rosée, & les cas où il peut s'opposer à ses effets étant très-circonscrits (*voyez* ABRIS), je ne m'étendrai pas plus au long sur ce qui la concerne; & je renvoie en conséquence à son article dans le *Dictionnaire de Physique*, ceux qui voudroient de plus grands détails. (*Bosc.*)

ROSÉE DU SOLEIL. *Voyez* ROSSOLIS.

ROSENIE. *ROSENIA.*

Arbrisseau du Cap de Bonne-Espérance, qui forme seul un genre dans la syngénésie superflue & dans la famille des *Corymbifères*.

Cet arbrisseau n'ayant pas encore été transporté en Europe, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

ROSETTE : synonyme de LAMBOURDE. *Voyez* ce mot & ceux POIRIER & PRUNIER dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

ROSIER. *Rosa.*

Genre de plantes de la polyandrie monogynie & de la famille des *Rosacées*, dans lequel se placent un grand nombre d'espèces, dont la plupart, ainsi que leurs nombreuses variétés, se cultivent dans nos jardins, à raison de la beauté & de l'odeur suave de leurs fleurs. Il est figuré pl. 440 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Je le rendrai l'objet d'un article fort étendu dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

ROSIER DU JAPON. C'est le CAMELIA.

ROSINAIRE. *ARUNDINARIA.*

Plante qui croît dans les marais des parties méridionales de l'Amérique, & qui seule, selon Michaux, forme un genre dans la polygamie triandrie & dans la famille des *Graminées*.

Cette plante n'étant pas cultivée dans nos jardins, n'est pas dans le cas d'un plus long article. (*Bosc.*)

ROSSE. C'est un vieux cheval maigre & incapable d'un bon service : de-là *battage à la Rosse* pour DEPIQUAGE. *Voyez* ce mot.

ROSSOLIS. *DROSERA.*

Genre de plantes de la pentandrie pentagynie, dans lequel se rangent douze espèces, dont deux sont indigènes & se placent dans nos écoles de

botanique. Il est figuré pl. 220 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le ROSSOLIS à fleur radicale.
Drosera caulis. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
2. Le ROSSOLIS à longues feuilles.
Drosera longifolia. Linn. ☉ Indigène.
3. Le ROSSOLIS à hampes capillaires.
Drosera capillaris. Lam. ☉ De la Caroline.
4. Le ROSSOLIS à feuilles rondes.
Drosera rotundifolia. Linn. ☉ Indigène.
5. Le ROSSOLIS à feuilles en coin.
Drosera cuneifolia. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
6. Le ROSSOLIS de Burmann.
Drosera Burmanni. Vahl. ☉ De Ceylan.
7. Le ROSSOLIS du Cap.
Drosera capensis. Thunb. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
8. Le ROSSOLIS à fleurs de ciste.
Drosera cistiflora. Linn. ☉ Des Indes.
9. Le ROSSOLIS des Indes.
Drosera indica. Linn. ☉ Des Indes.
10. Le ROSSOLIS pelté.
Drosera peltata. Thunb. ☉ De la Nouvelle-Hollande.
11. Le ROSSOLIS de Portugal.
Drosera lusitanica. Linn. ☉ Du Portugal.
12. Le ROSSOLIS pédiataire.
Drosera pedata. Persl. ☉ De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Les Rossolis croissent dans les parties des marais qui sont toujours humides sans être jamais couvertes d'eau, c'est à-dire, que leur culture est presque impossible. En effet, toutes les tentatives faites pour les introduire dans les jardins de botanique d'une manière permanente, ont été sans succès. Il faut donc se contenter d'en aller chercher des pieds dans les marais, un peu avant leur floraison, & les apporter dans les jardins avec une très-grosse motte, qu'on mettra dans un pot qui sera placé dans un autre à moitié plein d'eau, & qu'on abritera des rayons du soleil. Par ce moyen, la végétation continuera dans ces pieds; ils fleuriront, même amèneront leurs graines à maturité, mais ils ne dissémineront pas utilement ces graines. (*Bosc.*)

ROTAIN. Voyez ROTANG.

ROTALE. ROTALA.

Plante annuelle de l'Inde, qui seule forme un genre dans la triandrie monogynie & dans la famille des *Caryophyllées*.

Elle ne se cultive pas dans nos jardins.

ROTANG. CALAMUS.

Genre de plantes de l'hexandrie trigynie & de la famille des *Palmiers*, dans lequel se rangent douze espèces, dont quelques-unes sont très-utiles dans leur pays natal, mais dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il est figuré pl. 770 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le ROTANG à piques.
Calamus petraeus. Lour. ☉ Des Indes.
2. Le ROTANG à cannes.
Calamus scipionum. Lour. ☉ Des Indes.
3. Le ROTANG à cordes.
Calamus rudentum. Lour. ☉ Des Indes.
4. Le ROTANG à meuble.
Calamus verus. Lour. ☉ Des Indes.
5. Le ROTANG à fleurs secondaires.
Calamus secundiflorus. Beauv. ☉ De l'Afrique.
6. Le ROTANG amer.
Calamus amarus. Lour. ☉ Des Indes.
7. Le ROTANG sang-de-dragon.
Calamus draco. Willd. ☉ Des Indes.
8. Le ROTANG noir.
Calamus niger. Willd. ☉ Des Indes.
9. Le ROTANG osier.
Calamus viminalis. Willd. ☉ De Java.
10. Le ROTANG à fouet.
Calamus questris. Willd. ☉ De l'île d'Amboine.
11. Le ROTANG dioïque.
Calamus dioicus. Lour. ☉ De la Cochinchine.
12. Le ROTANG zalac.
Calamus zalacca. Gærtn. ☉ Des Indes.

Culture.

On a souvent apporté des graines de ces plantes en Europe, & elles y ont levé; mais les pieds qui en sont résultés n'ont point vécu. C'est la terre chaude qu'ils exigeoient. Il leur falloit une bonne terre de consistance moyenne, & des arrosements fréquents & abondans.

Les noms des diverses espèces précitées indiquent les usages auxquels elles sont propres, c'est-à-dire, qu'on fait avec leurs tiges des manches de pique, des cannes, des cordes, des liens, des sièges, des nattes, enfin tout ce qu'on peut fabriquer avec de l'osier. C'est principalement la seconde espèce qui fournit ces cannes, jadis si à la mode, appelées *joncs* ou *jets*; & la quatrième faisoit la matière de ces chaises à jour, également jadis à la mode, qu'on appeloit *chaises de jonc*.

On fait aussi, avec les racines de ces espèces, les badines noueuses & pliantes, appelées de leur nom *Rotang*, & dont la mode nous est venue d'Angleterre.

Outre ces services, les Rotangs fournissent un aliment dans leurs jeunes tiges & dans leurs fruits,

& une boisson dans la liqueur qui découle des plaies faites à leur spadix.

Les fruits du Rotang sang-de-dragon sont recouverts d'une gomme-résine rouge qui est employée en médecine, & est, par conséquent, l'objet d'un commerce de quelque importance. (Bosc.)

ROTATION DE CULTURE : synonyme de SUCCESSION DE CULTURE. Voyez ce mot & celui ALTERNER.

• ROTHE. *ROTHIA*.

Deux genres de plantes portent ce nom.

Le premier, établi par Lamarck, a été mentionné sous le nom d'HYMENOPAPE que lui a donné L'héritier.

Le second, établi par Schreber aux dépens des ANDRYALES, n'est pas adopté par tous les botanistes. La culture des trois espèces que Willdenow lui rapporte, est indiquée au mot ANDRYALE. (Bosc.)

ROTTBOLLE. *ROTTBOLLA*.

Genre de plantes de la triandrie digynie & de la famille des Graminées, qui réunit vingt espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 48 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La ROTTBOLLE courbée.
Rotbolla incurvata. Linn. ☉ Du midi de la France.
2. La ROTTBOLLE biflore.
Rotbolla biflora. Spreng. ☉ De la Hongrie.
3. La ROTTBOLLE filiforme.
Rotbolla filiformis. Roth. ☿ Du midi de la France.
4. La ROTTBOLLE cylindrique.
Rotbolla cylindrica. Willd. ☿ Du midi de la France.
5. La ROTTBOLLE stolonifère.
Rotbolla stolonifera. Lam. Du Brésil.
6. La ROTTBOLLE lisse.
Rotbolla lavis. Retz. Des Indes.
7. La ROTTBOLLE hérissonnée.
Rotbolla muricata. Retz. Des Indes.
8. La ROTTBOLLE sanguine.
Rotbolla sanguinea. Retz. De la Chine.
9. La ROTTBOLLE élevée.
Rotbolla exaltata. Linn. Des Indes.
10. La ROTTBOLLE à corymbes.
Rotbolla corymbosa. Linn. Des Indes.
11. La ROTTBOLLE fasciculée.
Rotbolla fasciculata. Desf. ☿ De la Barbarie.
12. La ROTTBOLLE à une étamine.
Rotbolla monandra. Cavan. ☉ De l'Espagne.

13. La ROTTBOLLE pileuse.
Rotbolla pilosa. Willd. Des Indes.
14. La ROTTBOLLE soyeuse.
Rotbolla hirsuta. Vahl. ☿ De l'Égypte.
15. La ROTTBOLLE velue.
Rotbolla villosa. Lam. Des Indes.
16. La ROTTBOLLE du Bengale.
Rotbolla cymbachne. Willd. Des Indes.
17. La ROTTBOLLE fromentacée.
Rotbolla dimidiata. Linn. De l'Amérique.
18. La ROTTBOLLE triplicatoïde.
Rotbolla triplicoides. Lam. Des Indes.
19. La ROTTBOLLE rampante.
Rotbolla repens. Forst. Des îles de la mer du Sud.
20. La ROTTBOLLE à épi bleu.
Rotbolla cælorachis. Forst. Des îles de la mer du Sud.

Culture.

Il n'y a qu'une espèce indiquée dans le catalogue du Jardin du Muséum, comme cultivée dans cet établissement, c'est la première; mais j'y en ai vu plusieurs autres qui ne s'y sont pas conservées, parce que leurs graines n'y venoient pas à maturité. On en trouve quatre de citées dans celui du Jardin de Berlin.

Toutes les graines de ces plantes se sèment dans des pots sur couche nue. Les espèces annuelles se repiquent en mottes, contre un mur exposé au midi, lorsque le plant a acquis deux ou trois pouces de haut.

Les espèces vivaces sont laissées dans leur pot pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie pendant l'hiver. (Bosc.)

ROTTLÈRE. *ROTTLERA*.

Arbre des Indes qui sert à la teinture, & qui seul forme un genre dans la diœcie icosandrie. On ne le cultive pas en Europe; ainsi je n'ai rien à en dire de plus. (Bosc.)

ROUBRELLE. *ROBERGIA*.

Arbre de Cayenne, qui seul constitue dans la décandrie pentagynie un genre figuré pl. 184 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Comme cet arbre n'a pas encore été introduit dans nos cultures, je n'ai rien à en dire de plus. (Bosc.)

ROUCHI. On appelle ainsi les LAICHES dans quelques lieux; dans d'autres, les ROSEAUX; dans d'autres, ce nom s'applique à la RONCE. Voyez ces mots.

ROUDON : altération du mot REDOUL.

ROUENS. En Angleterre on donne ce nom, probablement parce qu'on le pratiquoit autrefois auprès de la ville de ce nom, à des prés dont

on a conservé le regain pour le faire pâturer au premier printemps par les bestiaux.

Cette manière de tirer parti des prés peut avoir des avantages, & pour les bestiaux, & pour les herbes, & pour le sol; cependant je ne l'ai vu usiter nulle part en France. *Voyez PRAIRIE. (Bosc.)*

ROUESSE. Ce sont, dans les environs de Moulins, de petites parties de bois qu'on réserve, dans chaque exploitation rurale, pour le pâturage des bœufs pendant les grandes chaleurs. *Voyez PÂTURAGE & BŒUF. (Bosc.)*

ROUGE-BÉ : c'est la **CAMELINE** aux environs de Laon. *Voyez ce mot.*

ROUGE-HERBE : ce nom s'applique, dans beaucoup de lieux, au **MELAMPYRE DES CHAMPS.** *Voyez ce mot.*

ROUGEOLE : nom vulgaire du **MELAMPYRE DES CHAMPS.** On nomme aussi de même le **CLAVEAU.** *Voyez ces mots.*

ROUCEOLE ou **MALADIE ROUGE.** On appelle ainsi, dans le département de la Creuse, une maladie du seigle, produite, selon M. Rougier de la Bergerie, par le manque de chaleur pendant la floraison, qui s'arrête avant l'époque voulue par la nature; elle est caractérisée par une ou plusieurs longues taches rouges sur les épis: ses suites sont une grande diminution dans la production des grains. On peut la prévenir par des **ABRIS.** *Voyez ce mot & ceux HAIE, SEIGLE, MONTAGNE & BOIS.*

Comme le manque de nourriture fait aussi que la fécondation ne se termine pas dans les plantes, il seroit possible que cette cause produisît également la Rougeole; mais M. Rougier de la Bergerie n'a pas pris cette circonstance en considération. Dans ce cas, des engrais ou un changement dans l'assolement seroient des remèdes infaillibles.

J'ai vu, à ce que je crois, des épis de seigle attaqués de la Rougeole dans les environs de Paris; mais comme il y en a peu, & qu'on ne s'en plaint pas, je l'ai regardée comme une simple altération accidentelle, & j'y ai fait peu d'attention. *(Bosc.)*

ROUGETTE : c'est la **MELAMPYRE DES CHAMPS** dans quelques lieux.

Dans d'autres, ce sont des terres franches de couleur rougeâtre, qui, lorsqu'elles ont du fond, sont propres à toutes sortes de culture. Elles sont plus ou moins légères, plus ou moins sèches, & fort faciles à labourer en tout temps. *Voyez TERRE. (Bosc.)*

ROUGISSURE : maladie des fraisières, qui est due, comme la **ROUILLE**, à un **UREDŌ.** *Voyez ces mots.*

ROUGO. HARUNGANA.

Arbre de Madagascar, sur lequel M. de Lamarck a établi un genre dans la polyadelphie pentandrie, & qu'il a figuré pl. 645 de ses *Illustrations des genres.*

Comme cet arbre n'est pas cultivé dans nos jardins, je n'ai rien à en dire de plus. *(Bosc.)*

ROUHAMON. LASIOSTOMA.

Arbrisseau grimpant de Cayenne, qui seul constitue un genre dans la tétrandrie monogynie, lequel est figuré pl. 81 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cet arbrisseau n'étant pas cultivé dans nos jardins, ne peut être ici l'objet d'un plus long article.

Il est possible que le genre **POLYOZE** doive être réuni à celui-ci. *(Bosc.)*

ROUILLE : premier degré de l'oxidation du fer, caractérisé par une poussière jaunâtre.

C'est l'oxigène de l'air, qui, se combinant avec le fer par l'intermède de l'eau, fait naître la Rouille. *Voyez FER & OXIDE.*

Comme le fer se ronge en s'oxidant, & qu'il peut ainsi se détruire complètement, il est bon que les cultivateurs garantissent le plus possible du contact de l'eau ou de l'air humide leurs instrumens de fer, en les rentrant tous les soirs dans une chambre, ou sous un hangar, & qu'ils fassent peindre à l'huile, ou goudonner, ceux des ferremens de leurs voitures, de leurs maisons, &c., qui n'éprouvent pas des frottemens habituels.

On peut aussi, dans beaucoup de cas, produire les mêmes résultats avec de la graisse de porc (sain-doux), mélangée de plombagine en poudre.

La Rouille de fer ne diffère de l'ocre jaune que parce que cette dernière contient de l'argile & de la silice. Toutes deux peuvent être employées à la peinture, & transformées en rouge par le moyen de la calcination.

On marque en jaune, d'une manière indélébile, le gros linge, comme sacs, bannes, &c., en y appliquant de la Rouille détrempée dans une petite quantité d'huile. Ce moyen devroit être plus usité qu'il ne l'est dans les exploitations rurales. *(Bosc.)*

ROUILLE : taches plus ou moins nombreuses, plus ou moins larges, formées par une poussière jaune, analogue en apparence à la Rouille du fer, qui se montrent sur les feuilles & autres parties de beaucoup de plantes, surtout dans les années froides & humides, & dans les lieux voisins des bois ou des marais.

Les cultivateurs attribuant la Rouille aux brouillards, on a, pendant des siècles, bâti des systèmes pour expliquer sa reproduction. Aujourd'hui on sait qu'elle est due à un champignon parasite interne, du genre **UREDŌ.** *Voyez ce mot & ceux CARIE & CHARBON.*

Il est des années où la Rouille diminue considérablement la récolte du froment & autres céréales, & même des lieux où elle a forcé d'en abandonner la culture. J'ai connu en France des vallées marécageuses, situées au milieu des bois,

qui se trouvoient dans ce cas. Les tentatives faites pour introduire la culture du froment dans la basse Caroline, dont l'air est toujours surchargé d'humidité, ont été rendues infructueuses par la même cause, ainsi que j'ai été dans le cas de m'en assurer pendant le séjour que j'y ai fait.

Le pain fait avec le froment rouillé est moins bon.

La paille rouillée est une fort mauvaise nourriture pour les bestiaux, & le fumier dans laquelle on la fait entrer est inférieure.

L'analogie sembleroit indiquer le chaulage comme moyen d'empêcher la reproduction de la Rouille; mais les bourgeons séminiformes du champignon qui la forme ne s'attachent pas aux grains comme ceux de la carie & du charbon; ils tombent sur la terre avant la récolte, & s'y conservent jusqu'à l'année suivante, qu'ils montent avec la sève dans les nouvelles plantes, & ce d'autant plus abondamment, comme je l'ai déjà dit, que l'année ou l'exposition est plus humide.

Les deux seuls moyens de diminuer les effets désastreux de la Rouille sont :

1°. De faucher, avant qu'elles montent en tige, les feuilles des céréales qui en offrent assez pour faire craindre leur influence sur les produits de la récolte, l'expérience prouvant que celles qui les remplacent en offrent peu ou point; & ces feuilles étant enlevées avant la maturité des bourgeons séminiformes du champignon qui la cause, il y en a moins pour l'année suivante.

2°. D'allonger les retours des céréales dans le même terrain; car, quoiqu'on ne sache pas combien d'années les bourgeons séminiformes de la Rouille peuvent se conserver vivans dans la terre, il est probable que plus on vitand, & plus il en périt. Voyez SUCCESSION DE CULTURE.

Les engrais puissans, en favorisant l'activité de la végétation, empêchent la Rouille de se développer; de-là ce passage de Columelle: *Ubi vel alia pestis segetem mecat, ibi columbinum sterco convenit.*

Quelques observations faites en Angleterre semblent constater qu'en semant épais les céréales, on diminue la production de la Rouille. Ce fait est difficile à expliquer.

Quelques cultivateurs prétendent que les fromens barbus sont moins sujets à la Rouille que les autres.

Au reste, il y a presque toujours quelque peu de Rouille sur les feuilles des céréales, même dans les terrains secs & très-exposés aux vents, de sorte qu'on doit croire absolument impossible de la détruire dans la grande culture, quels que soient les moyens employés. (Bosc.)

ROUILLE DES FOINS. Lorsque les prairies ont été, peu avant leur récolte, ou après leur coupe, inondées par une eau chargée de terre, une partie de cette terre s'attache aux tiges des plantes, & on dit que le foin en est rouillé. Voyez PRAIRIE.

Les foins très-rouillés sont repoussés par les bestiaux, & ne peuvent plus servir qu'à faire de la litière, ou à être jetés sur le fumier. Les bœufs & les vaches mangent quelquefois ceux qui sont peu rouillés, mais ils peuvent leur occasionner des maladies graves. Voyez HYGIÈNE.

On peut diminuer les inconvéniens de la rouille des foins en les battant en plein air avec de longs bâtons, ou des fléaux, ainsi qu'en les lavant dans les eaux courantes. Les mouiller avec un peu d'eau salée les fait manger plus volontiers par les bêtes à cornes.

Il est une sorte de Rouille des foins qui n'est pas aussi visible que la précédente, mais qui n'en éloigne pas moins les bestiaux: c'est celle produite par les matières extractives animales ou végétales contenues dans les eaux qui les ont inondées; ce sont principalement les eaux d'étangs, & encore plus de marais qui la produisent. Laver plusieurs fois les foins à grande eau, est le seul moyen qu'on puisse employer avec quelque apparence de succès pour faire disparaître leur mauvaise odeur & leur mauvais goût. (Bosc.)

ROUISSAGE: opération à laquelle on soumet le CHANVRE & le LIN pour en isoler les fibres & pouvoir en former de la filasse, & par suite du fil & de la toile. Voyez les deux mots précités.

C'est ordinairement dans l'eau & à sa température naturelle, qu'on rouit; mais on le fait cependant aussi quelquefois sur l'herbe, dans la terre, & au moyen d'agens chimiques.

Le but du Rouissage est de dissoudre, ou mieux de décomposer le gluten qui unit les fibres des plantes, lequel est composé, par livre d'écorce, de quatre gros dix-huit grains de résine, & trois onces trois gros & demi de gomme. C'est donc une gomme-résine: or, les gommes-résines sont décomposables par l'eau-de-vie, par les alcalis, les savons, la chaux en dissolution, & enfin par la fermentation de la partie gommeuse.

De tous ces moyens de décomposer le gluten des écorces du chanvre & du lin, il n'y a que le dernier qui soit assez économique pour être employé en grand d'une manière profitable, & c'est aussi celui qui l'est exclusivement.

La méthode la plus ordinaire d'exécuter le Rouissage consiste à mettre le chanvre ou le lin, au préalable lié en petites bottes & débarrassés de ses racines, dans une eau stagnante ou peu courante, & de l'y tenir submergé, au moyen de piquets ou de grosses pierres. Le lieu où on met rouir s'appelle ROUTOIR ou ROUISSOIR. Voyez ces mots.

Dans l'arrangement des bottes de chanvre ou de lin dans le routoir, il faut faire en sorte que les bases des tiges d'un rang soient sous les têtes des tiges des deux autres, afin qu'il y ait plus d'égalité dans l'opération, les bases rouissant plus promptement que les têtes, & fournissant du ferment à ces dernières.

On fixe les bottes dans les rivières, après en avoir lié un certain nombre ensemble au moyen de harts d'osier, en les traversant de piquets enfoncés dans la vase, à refus de maillet. Pour plus de sécurité, on place encore des piquets en dehors du tas, au moins au-dessous du courant.

Il est des cantons en France, comme le Forêt, où, lorsqu'une masse de chanvre, rouissant dans une rivière, est entraînée par de grosses eaux, elle devient la propriété de ceux qui peuvent l'arrêter ou s'emparer de ses débris.

Tantôt on met le chanvre ou le lin à rouir aussitôt après qu'il est arraché, & tantôt on attend plusieurs jours, même plusieurs mois, soit faute de temps, soit faute de routoir disponible; celui qui est mis dans l'eau avant sa complète dessiccation rouit bien plus promptement; mais il est des personnes qui pensent que la filasse est plus cassante que celle de celui qui a été laissé se dessécher auparavant. Il est probable, en effet, que la filasse perfectionne sa maturité dans la dessiccation, & qu'elle est par conséquent meilleure dans ce dernier cas.

Lorsqu'on met le chanvre ou le lin, nouvellement arraché, au routoir avec toutes ses feuilles, le Rouissage est encore plus accéléré, parce que ces feuilles portent dans l'eau un principe extractif qui favorise la fermentation de la gomme de l'écorce; mais la filasse qui résulte de l'opération, dans ce cas, est très-colorée. Ainsi il faut laisser, ou ôter les feuilles, selon l'objet auquel on veut employer la filasse. En général on ôte une partie des feuilles, même la plus grande partie, & on coupe les têtes au chanvre femelle, dont les calices des fleurs produisent un semblable effet.

Dès le lendemain du jour où on a mis du chanvre dans le routoir, on voit, s'il fait chaud, & que l'eau vienne d'un étang ou d'une rivière, des bulles d'air atmosphérique crever à sa surface; le lendemain c'est de l'air chargé d'une surabondance d'acide carbonique, & le troisième jour de l'air chargé d'hydrogène sulfuré; alors l'eau est trouble, colorée, & exhale une odeur désagréable qui porte à la tête. Les insectes & les poissons qui s'y trouvent, périssent après être venus à la surface pour respirer un air moins vicié.

Les hommes & les animaux domestiques sont rarement dans le cas d'être affectés en buvant de l'eau des routoirs garnis de chanvre, parce que l'odeur & la saveur de cette eau les repoussent. Il en est de même de celle des rivières dans lesquelles on opère le Rouissage, vu la petite quantité qu'on en boit, & le peu de principes délétères qu'elle contient: au plus pourroit-elle être légèrement narcotique & purgative. *Voyez CHANVRE.*

Lorsqu'il fait froid, ou qu'on emploie de l'eau de fontaine ou de puits, le Rouissage est retardé, & sa durée se prolonge plus ou moins, suivant l'intensité de ce froid. C'est cette circonstance qui

détermine le placement des routoirs au midi, & l'emploi des eaux dont la température soit celle de l'atmosphère. C'est encore elle qui oblige de rouir une partie des chanvres & des lins après l'hiver, lorsque la récolte est très-abondante, & les routoirs petits ou peu nombreux.

Une grande masse de chanvre est, toutes choses égales d'ailleurs, bien plus tôt rouie qu'une petite, & de deux masses égales, ce le qu'on aura placée dans une eau qui aura déjà servi au Rouissage, le fera plus tôt. Dans ces deux cas, l'accélération est due à la plus grande quantité de principe extractif muqueux qui se trouve dans la plante ou dans l'eau.

Par la même raison, le Rouissage est plus lent dans les eaux courantes, puisqu'une partie considérable de ce principe est emportée avant d'avoir produit son effet. On y gagne une plus grande blancheur dans la filasse, ce qui est toujours déterminant pour le lin, dont le fil & la toile souffrent plus des procédés du blanchissage, & appellent plus fréquemment cette dernière opération.

Il est cependant des cas où de la filasse très-noire, ainsi que le fil & la toile qui en sont fabriqués, se blanchissent plus vite que de la blanche.

Non-seulement le temps du Rouissage du chanvre & du lin est sujet à varier par les causes ci-dessus énumérées, mais encore par leur degré de maturité, par la grosseur de leurs tiges, par chaque portion de la tige, même, dans le chanvre, par le sexe. Ainsi, celui qui est encore vert se rouit plus tôt que celui qui est devenu jaune; ainsi le gros, plus tôt que celui qui est court; la partie voisine des racines, plus tôt que la partie voisine de la tête; le chanvre femelle plus tôt que le chanvre mâle.

On doit conclure, de ce dernier fait, qu'il est presque toujours avantageux de faire rouir le chanvre mâle (celui qui porte les étamines, s'entend) immédiatement après sa récolte, qui précède celle du chanvre femelle (celui qui porte la graine) de près d'un mois, & s'exécute par conséquent avant les temps froids & pluvieux de l'automne.

Le moment où le chanvre ou le lin doit être retiré du routoir ne pouvant être indiqué d'une manière absolue, il faut apprendre à le connoître, chaque fois, par l'examen d'une botte prise dans le fond, & d'une botte prise à la surface. Il s'agit donc de savoir quels sont les caractères qu'il offre quand il est roui. En général, il est bien roui lorsque les fibres se séparent sans difficulté & de l'écorce & les unes des autres; mais il y a des nuances sans nombre dans cette faculté de se séparer. Il faut se déterminer d'après l'emploi probable de la filasse qu'on espère, en n'oubliant pas que moins le Rouissage est complet, & plus la filasse a de force; & plus il l'est, & plus elle a de finesse: ainsi le chanvre destiné à faire des cordes fera moins roui que celui destiné à faire des toiles fines; ainsi le lin cultivé pour fabriquer de la dentelle, sera plus

roui que celui qu'on se propose de confaçonner en toile commune.

Pour ne pas dépasser le point le plus avantageux, un rouisseur entendu visite tous les soirs son chanvre ou son lin, & juge à l'odeur, à la couleur de l'eau, quels sont les progrès de la fermentation (un jour de tonnerre l'avance quelquefois de deux à trois); il tira aujourd'hui un brin dans un endroit, demain un second dans un autre. Rarement celui qui est exercé se trompe assez pour que son chanvre ou son lin soit altéré d'une manière sensible.

A raison de l'insalubrité de l'eau des routoirs, c'est le matin, avant que l'action de la chaleur du soleil ait augmenté cette insalubrité, qu'il faut procéder à retirer le chanvre ou le lin roui. Cette opération se fait à la main, en entrant dans l'eau: l'usage des instrumens de fer ou de bois cassant les tiges, emmêlant les fibres, cause des pertes qu'il est toujours bon de chercher à éviter.

Comme le chanvre ou le lin roui est souvent sali par les débris des feuilles, par la boue, &c., il est fort avantageux de le laver dans une eau courante, ou au moins dans une eau stagnante moins sale & plus abondante que celle du routoir. Une petite dépense, dans ce cas, n'est jamais à regretter; en conséquence, je conseille d'aller chercher cette eau, lorsqu'elle n'est pas très-éloignée, soit en y portant le chanvre, soit en en transportant dans des tonneaux près le routoir. La filasse d'un chanvre ou d'un lin non lavé prend plus difficilement le blanc, & s'affoiblit nécessairement dans les procédés qui y conduisent.

Le chanvre ou le lin qui n'a pas été assez roui peut être remis de suite, ou long-temps après dans l'eau, de sorte qu'il n'y a que la main-d'œuvre de perdue (cependant celui qui a été retiré de l'eau & ensuite desséché, ne peut plus se rouir avec la même égalité); mais celui qui l'a été trop donne une filasse noire, cassante, courte, qui se transforme presque entièrement en étoupe dans les opérations du serançage & du peignage.

Dès que le chanvre ou le lin est retiré de l'eau, on l'expose à l'air, soit en le plaçant debout, par le moyen de l'écartement, en trois parties, de sa base, soit en l'appuyant contre une haie, un mur, & même le couchant sur un pré, afin qu'il se dessèche; & lorsqu'il est desséché, on réunit plusieurs bottes en une pour le transporter sous un hargir, dans un grenier, où il attend, à l'abri de la pluie, qu'on puisse le TILLER ou le SERANCER. Voyez ces deux mots.

Le chanvre ou le lin desséché au soleil est un peu inférieur à celui qui l'a été à l'ombre, parce que les fibres qui sont vis-à-vis cet astre, surtout lorsqu'elles ne sont pas débarrassées de toute leur résine, se collent, cèdent moins facilement au peignage, ce qui occasionne plus de déchets dans cette dernière opération.

L'eau de mer stagnante rouit plus lentement le

chanvre & le lin que l'eau douce, mais les rouit aussi bien.

La chaux, mise dans l'eau du routoir, accélère singulièrement le Rouissage; cependant, comme elle expose à brûler (rendre cassante au dernier degré) la filasse, & à causer des maladies à ceux qui la travaillent, on doit presque toujours se refuser à l'employer, quelle que soit la circonspection qu'on y apporte.

M. Dhondt d'Arcy a proposé un moyen de rouir le chanvre qui ne peut pas s'exécuter partout, mais qui paroît, comme il le dit, devoir conserver à la filasse toute sa force & sa souplesse, & donner à la toile qu'on en fabrique une grande disposition à blanchir. Il consiste à placer le chanvre & le lin, préalablement desséchés, sur un grillage qui trempe dans l'eau provenant d'une chute d'un mètre & demi de haut.

Le Rouissage à la rosée s'exécute principalement pour le lin dans les climats septentrionaux. Pour cela, on débottèle le lin & on l'étend exactement sur l'herbe. Il se retourne tous les jours ou tous les deux jours. Ce mode de Rouissage remplit assez bien son objet lorsque la saison est favorable, ou qu'on peut arroser, s'il ne pleut pas, pendant la grande chaleur du jour. On prétend même que la filasse qui en résulte, est plus forte & plus blanche. Quant au chanvre, on le rouit rarement de cette manière, attendu, 1°. qu'il faut un mois & plus pour terminer l'opération, & que, pendant tout ce temps, il est exposé à mille accidens qui détériorent la filasse; 2°. que le Rouissage est rarement égal; 3°. que, lorsqu'il se fait sur un pré, il en altère l'herbe, de manière à ne pouvoir de long-temps servir à la nourriture des bestiaux.

Ce n'est que dans les pays secs & chauds, qui manquent d'eau, qu'on rouit le chanvre & le lin dans la terre. Pour cela on fait, à portée d'un puits ou d'une citerne, un trou semblable à un routoir; on y range les bottes; on les recouvre de deux pieds de la terre qu'on en a tirée, & on arrose le tout d'autant d'eau qu'il est possible. Le Rouissage s'accomplit plus tôt par la pourriture de la partie gommeuse de l'écorce que par sa fermentation. Si on renouveloit l'eau, il y auroit retard dans l'opération, à raison du froid qu'elle apporteroit. Il faut, pour terminer cette sorte de Rouissage, le double de temps que pour terminer celui dans l'eau. On juge que le chanvre ou le lin est dans le cas d'être retiré, en examinant une botte. Il se sèche à l'air sans enlever la terre, qui, à moins qu'elle ne soit ferrugineuse, & alors il ne faut pas y rouir, se sépare dans les opérations du serançage & du peignage. Les résultats de ce mode de Rouissage sont souvent préférables, dit-on, à ceux des autres. J'observe cependant que la marche de la décomposition de la gomme-résine doit être fort irrégulière, & qu'elle doit marcher quelquefois, à raison de la variation de la tempéra-

tute de l'air, avec une très-grande rapidité; ce qui peut occasionner dans la filasse des altérations qu'il n'est pas facile de prévoir, & par conséquent de prévenir.

De grandes précautions doivent être prises lorsqu'on vide les fosses où le chanvre a roui de cette manière, à raison des gaz mortels qui s'y rrouvent. C'est toujours avant le lever du soleil qu'on doit y procéder, & se mettre, en opérant, au-dessus du vent.

La terre qui a recouvert le chanvre & le lin dans ces sortes de toutoirs, ainsi que celle qui remplit le fond des routoirs à eaux, est un excellent engrais, qu'on ne doit jamais se refuser à utiliser. *Voyez ENGRAIS.*

Aujourd'hui, en Angletetre, l'eau même dans laquelle le chanvre ou le lin a roui, est employée à l'engrais des terres; & une expérience constate qu'un champ produisant 10 francs, en a produit 50 lorsqu'on l'a arrosé avec elle. (*Bosc.*)

ROULAGE. En agriculture, ce mot signifie l'action de faire passer un cylindre de bois, de pierre ou de fer, tournant sur un axe & traîné par un cheval sur les terres arables, soit lorsqu'elles sont légères pour les PLOMBER, soit lorsqu'elles sont fortes pour en écraser les MOTTES, recouvrir la SEMENCE qui a été répandue, CHAUSSER le pied des céréales qui y végètent, les faire TALLER. *Voyez ces mots & celui ROULEAU.*

L'utilité du Roulage, dans ces cinq cas, est si évidente, qu'on ne peut concevoir comment il se trouve des pays où il est inconnu.

Dans quelques cantons on fait précéder le Roulage d'une opération qu'on appelle DOSSER, & qui consiste à promener le dos de la herse sur le terrain nouvellement labouré, afin de commencer à rompre les parties saillantes & à remplir les creux. On ne peut qu'approuver cette opération, quoiqu'un léger binage avec une houe à cheval, munie de plusieurs socles, doive remplir mieux l'objet qu'elle a en vue, & ne soit pas plus coûteux.

Ainsi on peut rouler immédiatement après le labour, immédiatement après le semis & après l'hiver, selon le but qu'on se propose. Quelquefois on roule avant & après le semis, avant & après l'hiver.

Le Roulage après l'hiver est surtout avantageux dans les terres qui se soulèvent par l'effet des gelées, comme les granitiques & les tourbeuses. *Voyez TERRES LEVEES.*

Pour que le Roulage s'exécute convenablement, il faut que la terre ne soit ni trop sèche ni trop humide, parce que, dans le premier cas, elle ne se plombe pas & que les mottes résistent, & que, dans le second, la terre se plombe trop & s'attache au rouleau.

Les terres qui se cultivent en billons sont plus difficiles à plomber que celles qui se cultivent en planches; cependant, au moyen d'un rouleau

court & d'un plus grand nombre d'opérations; on y parvient fort bien. *Voyez BILLON. (Bosc.)*

ROULEAU. Deux instrumens d'agriculture qui varient dans leur emploi, & de chacun desquels il est plusieurs sortes, portent ce nom.

L'un est de bois, de pierre ou de fonte de fer, & sert à PLOMBER les terres arables, à briser leurs MOTTES, &c. *Voyez ces deux mots & celui ROULAGE.*

L'autre est toujours de bois, quelquefois cependant armé de fer, & a pour objet le DÉPIQUAGE ou BATTAGE des graines. *Voyez ces deux mots.*

La longueur & la grosseur du Rouleau à plomber varient selon la nature des terres, le mode du labourage & la matière dont il est composé. Ceux en bois doivent être plus gros que ceux en pierre ou en fer; ceux destinés à agir sur des terres argileuses, plus gros que ceux destinés à agir sur des terres sablonneuses. Ils doivent être plus courts lorsqu'on laboure en billons, que lorsqu'on laboure en planches.

C'est ordinairement en chêne dans les pays où il y a des forêts, & en orme dans ceux où il n'y en pas, qu'on fait les Rouleaux. Le hêtre, le frêne & le charme servent aussi quelquefois. Les garnir de trois cercles & de trois bandes de fer, est une précaution très-favorable pour assurer leur durée, & qu'on ne prend pas assez généralement.

On ne peut faire de bons Rouleaux en pierre que dans les pays de montagnes, la pierre des pays à couche étant généralement trop tendre: ceux de granit sont les meilleurs relativement à la durée.

Il a été fait aux environs de Lyon, sous les yeux de M. Chancey, des expériences sur les différentes sortes de Rouleaux, desquelles il est résulté que le Rouleau conique & uni, en pierre, faisoit plus d'ouvrage & de meilleur ouvrage dans le même temps, que les Rouleaux cylindriques & que les Rouleaux de bois & de pierre crénelés. Il y a plus de moitié d'économie dans les frais, & la paille est meilleure pour les bestiaux.

Il se fabrique des Rouleaux de fonte pleins & des Rouleaux de fonte creux: ces derniers sont les plus communs; on les remplit de bois: ils sont généralement plus courts que ceux de bois & de pierre. C'est en Angletetre qu'on en voit le plus. La préférence qu'ils méritent est évidente pour ceux qui en ont fait usage.

Lorsqu'on arme les Rouleaux de bois ou de fonte, de pointes de fer obtuses, longues de deux à trois pouces, & écartées d'autant, ils brisent bien plus facilement les mottes, & peuvent donner, avec la plus grande rapidité, une espèce de labour qui suffit dans beaucoup de cas. Les amis de la prospérité agricole de la France doivent desirer que leur usage s'étende.

Les propriétaires des grands jardins ont aussi des Rouleaux gros & courts en pierre ou en fer, pour

pour unir leurs allées & leurs gazons, & pour faire taller ces derniers. *Voyez* GAZON.

Dans la ferme expérimentale du roi d'Angleterre à Windfor, on fait usage, pour semer en rangées, d'un Rouleau garni de distance en distance d'anneaux triangulaires de fer fondu, anneaux qui creusent des sillons où tombe la semence qu'on répand à la volée. Je ne crois pas cet ingénieux instrument employé en France. *Voyez* RANGÉES.

Ces différentes sortes de Rouleaux offrent, au centre de chacun de leurs bouts, un boulon de fer au moyen duquel ils tournent dans des trous percés aux extrémités d'un brancard auquel est attaché le cheval qui les fait mouvoir.

On ne prend pas assez de précautions pour conserver les Rouleaux lorsqu'ils ne servent pas : ceux en bois restent toute l'année dans les champs, ou dans la cour, exposés à la pluie & au soleil. On devrait les faire peindre à l'huile de temps en temps, & les rentrer sous un hangar dès qu'on n'en fait plus usage.

La forme des Rouleaux à dépiquer varie infiniment.

Dans quelques lieux ce sont des roues transformées en octogones, à l'essieu desquelles sont attachées deux cordes.

Dans d'autres, ce sont des cônes tronqués, creusés longitudinalement de manière à former huit, dix, douze & même un plus grand nombre de vives arêtes.

De tous ces Rouleaux, il en est un qui paroît mieux adapté à son objet, c'est celui en usage dans quelques parties de l'Italie, & introduit depuis quelques années dans les départemens du midi de la France. En donner la description suffira pour faire connoître les principes d'après lesquels ils doivent tous être construits.

J'observe d'abord que le battage du grain par le moyen des Rouleaux ne s'exécute que dans les pays secs & chauds, parce qu'il ne seroit pas suffisant, dans les pays humides & froids, pour obtenir tout ce qu'on a droit d'en attendre. (*Voyez* BATTAGE.)

Un bois trop lourd & un bois trop léger sont également à repousser lorsqu'on veut construire un Rouleau à dépiquer. Le frêne paroît celui qui fournit le bois dont le poids est le plus convenable.

Le Rouleau en question est un cône tronqué de trois à quatre pieds de long, sur vingt pouces de diamètre d'un côté & seize de l'autre, à la surface duquel sont solidement fixées huit barres ou jumelles arrondies d'un côté, de même longueur & de six pouces de haut sur quatre de large ; à travers passe un essieu de fer d'un pouce de diamètre, qui fait saillie de quatre pouces à chaque bout. Cet essieu sert à fixer le Rouleau dans un cadre dont les côtés sont recourbés en haut, & aux extrémités antérieures duquel sont fixés

Agriculture. Tome VI.

deux crochets de fer, qui servent à attacher les cordes destinées à faire mouvoir le tout par un cheval.

Cette machine est dirigée sur les céréales, au préalable déliées & étendues circulairement sur l'aire, par un homme placé au centre, & tenant, au moyen d'un court bâton attaché près son mors, le cheval qu'il fait tourner ; d'autres hommes retournent les céréales, les ôtent & en apportent de nouvelles selon le besoin. Chaque fois qu'une jumelle quitte la surface de l'aire, la suivante tombe sur les céréales avec une force proportionnelle, & à leur distance respective & au poids total de la machine. Il en résulte d'abord une percussion & ensuite une compression qui font sortir le grain de sa balle. La seule attention à avoir, c'est de ne faire marcher le cheval ni trop vite, ni trop lentement.

Des expériences faites à Toulouse constatent qu'il y a à gagner un vingtième à dépiquer par le moyen de ce Rouleau, sur le dépiquage par les pieds des animaux, que la paille est moins brisée, moins salie, & conserve par conséquent plus de valeur. De plus, l'opération est plus rapide. (*Bosc.*)

ROULURE. On appelle ainsi un accident causé aux arbres par les grands vents qui en tordent les fibres, & à une maladie dont le résultat est la disjonction d'une ou de plusieurs couches ligneuses, soit dans toute ou une partie seulement de leur longueur & de leur tour.

Cette seconde sorte de Roulure peut avoir plusieurs causes, dont les deux principales paroissent être la sécheresse & la gelée, portées à un assez haut degré pour désorganiser l'intervalle entre l'aubier & l'écorce, c'est-à-dire, le LIBER de Duhamel (*voyez* ce mot) : du moins les arbres qui croissent dans des terrains secs y sont plus sujets que les autres, & on a remarqué que ceux qui ont été coupés après le fameux hiver de 1709, en étoient presque tous atteints.

On trouve rarement de jeunes arbres attaqués de Roulure ; ce qui prouve que la faiblesse de la végétation concourt également à la produire. Il est des espèces qui y sont plus sujettes que d'autres, le châtaignier par exemple, ce qui est dû à la petitesse des fibres qui vont de la moelle à l'écorce.

Au reste, il n'y a pas moyen d'empêcher la production de la Roulure, & on ne la peut reconnoître que lorsqu'on travaille pour la charpente, ou la menuiserie, les bois qui en sont affectés. Si elle diminue beaucoup la valeur des bois destinés à ces deux services, elle n'affoiblit pas celle de ceux qu'on doit brûler. *Voyez* COUCHES LIGNEUSES, AUBIER, LIBER, GELIVURE, CADRAN. (*Bosc.*)

ROUPALE. *RUPALEA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Protées*, dans lequel se trou-

vent placés trois arbriffeaux, dont aucun n'est cultivé dans nos jardins. Ce genre est figuré pl. 55 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le ROUPALE de montagne.

Rupalea montana. Aubl. H De Cayenne.

2. Le ROUPALE à feuilles sessiles.

Rupalea sessilifolia. Aubl. H De Cayenne.

3. Le ROUPALE à feuilles ailées.

Rupalea pinnata. Lam. H De Cayenne. (*Bosc.*)

ROUREA. *Voyez* ROBERGIE.

ROUSSAILLE. On donne ce nom à tout le petit poisson qui résulte de la pêche des étangs, & qu'on ne peut manger que frit. *Voyez* ÉTANG.

ROUSSAILLE: synonyme de JAMBOSIER.

ROUSSEAU. *ROUSSEA.*

Arbriffeau grim pant de l'île-de-France, qui seul forme un genre dans la tétrandrie monogynie, & qui est figuré pl. 75 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cet arbriffeau n'étant pas cultivé en Europe, n'est pas dans le cas de donner lieu à un article plus étendu. (*Bosc.*)

ROUSSELE. C'est un des noms du BOLET ORANGE.

ROUSSIE. Dans quelques cantons on appelle ainsi les trous ou réservoirs dans lesquels se rendent les eaux des fumiers. *Voyez* FUMIER & ENGRAIS.

ROUSSIN. Ce nom se donne aux ânes & aux petits chevaux mal faits, dont on ne retire pas plus de service que d'un ANE. *Voyez* ce mot & celui CHEVAL.

ROUTE. On appelle ainsi le défrichement des landes dans le département du Var.

ROUTES, CHEMINS (Plantation des). Les arbres isolés donnent un bois meilleur pour la charpente, & surtout pour le charonnage, que ceux qui ont crû en masse. Les futaies pleines sont devenues extrêmement rares en France, & les coupes dans les futaies sur taillis y ont été partout anticipées pour satisfaire aux besoins de la marine & de la guerre. Le mouvement des feuilles des arbres améliore l'air atmosphérique; l'ombre qu'elles fournissent est agréable aux voyageurs. Ce sont ces considérations qui ont déterminé le Gouvernement, au commencement du siècle dernier, à faire planter les bas côtés des grandes Routes, d'arbres forestiers ou fruitiers; & aujourd'hui la plupart le sont plus ou moins bien, selon les localités, le zèle des administrateurs, &c.

Les plantations d'arbres des deux côtés des Routes ont cependant quelques inconvénients; l'un, c'est l'ombre qu'ils projettent, & sur les Routes mêmes, ce qui retarde leur dessiccation après la pluie, & sur les cultures voisines, ce qui retarde

leur maturité, les expose davantage aux effets des gelées, de la coulure, &c.: cet inconvénient peut être réduit presque à rien, en écartant suffisamment les arbres l'un de l'autre, de dix-huit pieds par exemple, & en les élaguant convenablement; l'autre, ce sont les racines qu'ils envoient dans les cultures voisines, qui en appauvrissent le sol, & souvent le couvrent de rejetons. Planter les arbres avec leur pivot, ou faire un fossé de trois pieds de profondeur, à six pieds de distance du côté de ces cultures, sont presque les seuls moyens de diminuer celui-ci.

Comme fournissant le meilleur bois pour le charonnage, comme devenant promptement défensable par sa seule grosseur, comme s'accommodant de presque tous les terrains, comme réparant promptement les accidens qui lui arrivent, l'orme a d'abord mérité la préférence dans tous les lieux où il étoit connu; mais les premiers plantés sont morts, & ceux qu'on leur a substitué n'ont pas prospéré, parce qu'ils ont trouvé le sol épuisé des suc nécessaires à leur végétation: il faut donc les remplacer par d'autres espèces, d'après le principe des ASSOLEMENS. *Voyez* ce mot.

J'ajouterai que l'orme est sujet à être ralenti dans sa végétation par la larve de la GALÉRUQUE qui porte son nom, & à périr avant d'être arrivé à toute sa grosseur par celle du BOMBICE COSSUS. (*Voyez* ces deux mots.) Les ravages de la dernière sont si multipliés aux environs de Paris, qu'il est très-rare qu'un orme subsiste cinquante ans, & que la plupart commencent à être attaqués dès l'âge de huit ans.

Dans beaucoup de lieux on astreint les propriétaires riverains à planter la même espèce, & on s'appuie sur l'agrément de l'uniformité, comme si l'agrément devoit passer avant l'utilité, comme s'il étoit prouvé, pour tous les hommes, malgré l'opinion prédominante, que l'uniformité soit un agrément. J'ai voyagé sur des Routes où les espèces d'arbres étoient très-mélangées, & le temps ne m'y a pas paru plus long que sur les autres, & j'y ai trouvé également l'ombre que l'ardeur du soleil pouvoit me faire désirer.

Voici la notice des arbres qui peuvent être substitués à l'orme, avec l'indication de leurs avantages & de leurs inconvénients.

Si le CHÈNE étoit moins difficile à la reprise, lorsqu'il est assez gros pour se défendre par lui-même, ou au moins à l'aide d'un simple fagot d'épine, contre les atteintes des hommes mal-faisans ou des bestiaux, il devoit être préféré dans beaucoup de lieux; mais pour qu'il réussisse, il faut le planter au plus de la grosseur du doigt, & il croit avec beaucoup de lenteur; de sorte que ce n'est qu'au bout de huit à dix ans qu'il ne craint plus que la hache.

Après l'orme, c'est le FRÊNE qui se voit le plus fréquemment sur les Routes; & en effet,

comme lui, il peut se planter avec succès, lorsqu'il a acquis deux à trois pouces de diamètre; mais il ne vient beau que dans les terrains frais. On pourroit lui substituer, dans les terrains secs, le frêne à fleur, quoique ce dernier ne croisse pas aussi rapidement & ne s'élève pas autant.

Je n'ai pas besoin de faire connoître l'utilité du bois de ces deux espèces d'arbres.

Dans quelques cantons on plante des CHARMES sur les Routes dont le sol n'est pas trop sec; cependant, comme son bois est peu employé dans le charroinage, il ne faut l'y placer que lorsqu'on ne peut faire autrement.

Encore plus que le chêne, le HÊTRE se refuse à la transplantation lorsqu'il a acquis une grosseur suffisante pour se défendre; aussi ne le voit-on pas souvent sur les Routes: c'est dommage, car son aspect est agréable, & son bois d'un grand usage dans l'économie rurale & domestique.

Il est fâcheux que le CHATAIGNIER ne s'accommode pas de tous les terrains, car il seroit très-convenable pour garnir les Routes; mais il refuse de croître dans ceux qui sont calcaires, & ce sont les plus fréquens en France. On pourroit cependant l'utiliser sous ce rapport, au moins dans les montagnes primitives du centre du royaume, telles que celles du Limousin, des Cévennes, &c.

Quoique moins important que le précédent, le BOULEAU, qui également ne prospère pas dans les sols calcaires, pourroit lui être substitué. Son bois peut être employé à un grand nombre d'usages, même au charroinage.

La beauté du feuillage de l'ÉRABLE SYCOMORE, la facilité de sa transplantation quand il est devenu défensable, le fait fréquemment planter le long des Routes; cependant le peu d'utilité de son bois doit l'en repousser toutes les fois qu'on a d'autres espèces à y placer.

Ce que je viens de dire s'applique complètement au TILLEUL, dont le bois est même d'un service encore plus circonscrit.

Dans beaucoup de départemens on garnit les Routes de POIRIERS & de POMMIERS à cidre, & même à fruits bons à manger. On ne peut qu'applaudir à cet usage, quoique les produits de ces arbres soient généralement fort diminués par les délits des passans, & qu'ils puissent même être quelquefois ébranlés par suite de ces délits.

On voit sur beaucoup de Routes dont le sol n'est pas trop aride, le PEUPLIER NOIR, le PEUPLIER BLANC & le PEUPLIER D'ITALIE, & ils y produisent de bons effets. Il seroit plus avantageux de leur substituer les peupliers du Canada & de Virginie, dont la croissance est plus prompte & le bois de meilleure qualité.

L'AUNE ne vient bien que dans les sols humides, & il peut être placé sur les Routes qui

traversent les marais ou qui sont bordées par des canaux. Son bois sert à faire des sabots.

Parmi les arbres acclimatés qu'on trouve sur quelques Routes, je citerai, 1°. le PLATANE, qui est si majestueux, & dont le bois est si propre à la marqueterie; 2°. l'ACACIA, dont on a trop vanté les avantages, & qui a surtout le grave inconvénient d'être facilement brisé par les vents; 3°. l'AYLANTHE, qui est dans le même cas; 4°. l'ÉRABLE ROUGE & l'ÉRABLE A FEUILLES DE FRÊNE, auxquels ce que j'ai dit de l'érable sycomore s'applique complètement; 5°. les NOYERS COMMUN, NOIR & CENDRÉ, dont le bois est si excellent pour la menuiserie.

Il seroit très à désirer qu'on mît des PINS, des SAPINS, des ÉPICEA & autres arbres résineux sur les Routes; mais encoie comme le chêne, comme le hêtre, ils ne peuvent être plantés quand ils sont assez gros pour se défendre, & plus qu'eux ils sont exposés à être mutilés par les passans.

Dans les parties méridionales de la France, les Routes sont souvent garnies de MICOCOULIERS, de MURIERS, d'AMANDIERS, qui tous peuvent se planter défensables. Le bois des premiers de ces arbres est excellent. On tire un grand parti des feuilles des seconds pour la nourriture des vers à soie. Les fruits des troisièmes sont l'objet d'un commerce de quelque importance.

Une des causes qui se sont opposées à ce que les Routes fussent partout plantées d'arbres, c'est la difficulté de s'en procurer du plant, faute de pépinières à proximité, & par la mauvaise nature de celui levé dans les bois (voyez PLANT); mais l'influence de ce motif diminue chaque jour par la multiplication de ces établissemens, soit au compte du commerce, soit au compte du Gouvernement.

Généralement on plante les arbres le long des Routes, en faisant, quelques mois d'avance, des trous de trois à quatre pieds carrés & d'un peu moins de profondeur, & en cela on suit les indications d'une sage économie; mais il n'en seroit pas moins meilleur de faire, de chaque côté, une tranchée de cette largeur, & du double plus profonde, dans toute la longueur de la Route, parce que les arbres pousseroient plus vigoureusement dans les premières années de leur plantation, & que leurs racines seroient plus disposées à suivre les tranchées qu'à se jeter dans les terres cultivées.

Les arbres sont plantés dans ces trous avant, pendant, ou après l'hiver, alignés les uns sur les autres, & leurs racines sont recouvertes au plus d'un pied de terre, prise, ainsi que celle qui remplit le fond du trou, à la surface du sol, celle qui en a été tirée devant être étendue sur les bas côtés de la route, ou sur les champs voisins, parce qu'étant moins mêlée de débris des végétaux, & n'ayant pas reçu les influences atmosphériques,

phériques, elle est moins propre à favoriser le développement des arbres.

On doit à M. Rast-Maupas le projet d'une plantation de Route qu'il appelle *perpétuelle*, & qui mérite d'être pris en sérieuse considération par ceux qui sont appelés à en ordonner; car quelle que soit la prédominance du principe qui veut que les arbres des Routes soient utilisés pour le charronnage, il ne fait pas craindre d'en employer une partie au simple chauffage.

Ce projet consiste à planter entre deux arbres de grande dimension, & très-écartés (de trente-six pieds, par exemple), un arbre de seconde & deux arbres de troisième grandeur, & après que ces trois arbres auront été successivement coupés, leur substituer trois arbres de grande dimension; puis, dans leurs intervalles, des arbres de seconde & troisième dimension, & ainsi de suite à perpétuité.

Dans tous les lieux où la nature du sol le permet, on fait une fosse de deux à trois pieds de large, & d'un pied à son fond, dans l'intervalle de tous les arbres, laquelle est destinée à recevoir les eaux pluviales qui tombent sur la Route, & à arrêter les terres qu'elles entraînent; on les recure tous les six, huit ou dix ans. Ces fosses sont très-utiles à la Route; mais elles sont quelquefois périr les arbres, savoir, dans les terrains sablonneux, parce qu'elles favorisent la mort des racines dans les étés secs & chauds, comme je m'en suis assuré; & dans les terrains argileux, en entretenant autour d'elles un excès d'humidité qui les fait pourrir.

La mauvaise pratique de couper complètement la tête aux arbres qu'on plante sur les Routes, est presque générale, & donne lieu souvent à leur perte lorsque le terrain & l'année sont secs, parce qu'alors les racines de ces arbres n'ont pas assez de force aspirante pour conduire au sommet du tronc la sève nécessaire pour faire sortir des boutons adventifs à travers l'écorce épaisse de ce sommet. Je préfère donc couper les grosses branches de ces arbres à quelque distance du tronc, & laisser les plus petites entières, afin que leurs boutons puissent se développer sans difficulté, quelque peu de sève qui y arrive. *Voyez PLANTATION.*

Pour empêcher les bestiaux d'ébranler les arbres des Routes en se frottant contre, on est dans l'usage de les entourer de quelques branches d'épine, fixées au moyen d'un hart ou d'un fil de fer. Ce dernier a souvent l'inconvénient de se conserver après que les branches d'épine sont pourries, & d'étrangler l'écorce: il faut veiller à ce que cela n'arrive pas.

Assez généralement on laisse croître les branches des arbres plantés sur les Routes, pendant trois à quatre ans, sans y toucher; ordinairement, alors, on retranche toutes les branches qui ont crû le long du tronc, & on ne laisse que les deux

ou trois plus fortes du sommet. Il résulte de cette conduite, des arbres qui poussent foiblement & qui ont beaucoup de peine à reprendre une flèche, c'est-à-dire, une pousse perpendiculaire prédominante. Voici ce que je conseille de faire.

Au mois d'août de l'année de la plantation, on enlève à la main, à chaque arbre, & à trois intervalles de huit jours, en commençant par le bas, les pousses qui ont percé sur la tige. L'hiver suivant on coupera avec la serpette, à six pouces de leur base pour les plus grosses, & à un pied pour les plus petites, toutes les pousses du sommet, excepté celle qui approche le plus de la perpendiculaire. Cette opération détermine la sève à se porter avec plus de force dans cette branche perpendiculaire qui doit continuer le tronc, & l'arbre pousse avec plus de vigueur; par la suite on n'a plus qu'à couper d'abord chaque deux ou trois ans, ensuite chaque cinq à six ans, avec un croissant, l'extrémité des branches latérales inférieures pour que l'arbre devienne de la plus grande beauté, c'est-à-dire, prenne le plus rapidement possible toutes les dimensions dont il est susceptible, soit à raison de sa nature, soit à raison du sol où il se trouve.

Je voudrais que les arbres des Routes fussent conduits de cette manière pendant toute la durée de leur vie; mais le désir d'en tirer du bois de chauffage détermine à les élaguer, ce qui retarde leur croissance en grosseur, & rend leur aspect désagréable. Cependant, quoique repoussant l'élagage, je ne puis me refuser à reconnoître que ses inconvénients sont, sur les Routes, compensés par deux avantages: le premier, qu'il favorise le dessèchement des Routes; le second, qu'il donne lieu à des nœuds dans le bois, & que ces nœuds rendent meilleurs les moyeux, rendent plus beaux les meubles qu'on en fabrique. Ce n'est pas, au reste, l'élagage tel qu'on le fait ordinairement, celui à la suite duquel il ne reste qu'un petit bouquet de branches au sommet, que je tolère, mais celui qui n'enlève que la moitié des branches. *Voyez ÉLAGAGE.*

La chenille du bombyx commun dévore quelquefois les ormes des Routes, & dans ce cas il faut que ces arbres soient échenillés pendant l'hiver, conformément aux lois de la police rurale.

Le commencement du couronnement des arbres des Routes indique le moment où il est convenable de les arracher pour en tirer le parti le plus avantageux; mais rarement ils arrivent naturellement à ce terme, les blessures qu'on leur fait, en élaguant, occasionnant des *ULCÈRES* qui se changent en *GOUTTIÈRES* (*voyez ces mots*), de sorte qu'on est forcé de les couper à moitié de l'âge qu'ils sont susceptibles d'atteindre par suite de leur nature & du sol où ils ont crû.

On trouvera aux articles des arbres dont j'ai parlé dans le cours de celui-ci, des compléments propres à guider ceux qui voudroient des détails

plus étendus sur les plantations des Routes. *Voyez* le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.* (Bosc.)

ROUTINE EN AGRICULTURE. On appelle ainsi une série de pratiques dont ne peuvent rendre raison ceux qui les exécutent.

Il y a de bonnes, il y a de mauvaises Routines.

Telle Routine est bonne dans un lieu & est mauvaise dans un autre; &, au contraire, celle est mauvaise dans un lieu, qui devient bonne dans un autre.

Toute Routine suppose défaut d'instruction ou paresse d'esprit.

C'est en agriculture que les mauvaises Routines sont les plus nuisibles, parce qu'il n'y a pas d'art où les procédés soient plus influencés par les causes variables, où on opère sur un plus grand nombre d'objets, où les agens directs soient moins éclairés; aussi peut-on supposer que, soit en occasionnant des pertes, soit en empêchant les améliorations, les mauvaises Routines causent à la France une diminution de moitié dans les produits annuels du sol: elles sont par conséquent pour nous le plus terrible des fléaux.

L'instruction du jeune âge peut seule faire disparaître les mauvaises Routines. *Voyez* PRATIQUE & THEORIE. (Bosc.)

ROUTOIR ou **ROUISSOIR.** C'est ainsi que s'appellent les lieux destinés à faire rouir le CHANVRE & le LIN. *Voyez* ces deux mots & celui ROUISSAGE.

D'après cette définition on ne devrait pas donner ce nom aux endroits des rivières & des étangs où on fait quelquefois rouir les plantes textiles au grand détriment des poissons & même des animaux domestiques, des hommes qui boivent l'eau de ces RIVIÈRES & de ces ÉTANGS. *Voyez* ces mots.

Des mares ou des fossés creusés dans le but du dessèchement des terres marécageuses, de l'écoulement des eaux pluviales, étant souvent employés à rouir, portent également ce nom pendant la durée de cette opération; mais ce ne sont pas encore de véritables Routoirs ou Rouissoirs.

Ces derniers sont des fossés au moins de six pieds de longueur & de largeur sur trois de profondeur, creusés à quelque distance d'un cours ou d'un amas d'eau, même près d'un puits, de manière qu'on puisse y conduire facilement la quantité d'eau nécessaire.

Comme le rouissage se fait mieux en grande qu'en petite masse, on peut augmenter autant qu'on veut ces dimensions, excepté la profondeur qui ne doit pas surpasser quatre pieds.

L'exposition du midi est une circonstance défavorable pour un Routoir.

Les Routoirs en sol argileux consomment moins d'eau, mais sont peut-être moins bons que ceux en sol perméable à ce liquide.

Plusieurs Routoirs à la suite les uns des autres,

& alimentés successivement par la même eau, sont partout à désirer.

C'est toujours un avantage que de pouvoir établir un petit courant d'eau dans un Routoir & de le mettre à sec à volonté, mais il n'est pas très-commun d'en jouir.

Dans quelques cantons les Routoirs sont pavés, & leurs parois sont revêtues de maçonnerie. Cette dispendieuse construction a un avantage & un inconvénient: l'avantage, c'est que la filasse en sort plus blanche; l'inconvénient est que l'opération est plus longue.

Les émanations des Routoirs, quand ils sont garnis, sont désagréables à l'odorat & nuisibles à la santé; ainsi on doit, autant que faire se peut, les établir à quelque distance des habitations. *Voy.* MARAIS & HYDROGÈNE.

Les eaux les plus favorables au rouissage sont celles qui sont à la température de l'atmosphère, & même un peu plus chaudes. Ainsi celles des étangs sont préférables à celles des rivières, & ces dernières à celles des ruisseaux, & encore plus des fontaines & des puits.

Je puis dire qu'en général les Routoirs de France sont mal creusés, mal placés & mal conduits, ce qui cause un déchet, ou au moins une détériorité considérable dans le chanvre & le lin qu'on y met, c'est-à-dire, en résultat, une grande perte annuelle sur les profits de leur culture.

Il y avoit autrefois, dans quelques communes, des Routoirs bannaux qui avoient quelques avantages tirés de leur grandeur & de la succession des opérations qui s'y faisoient, mais dont les inconvéniens étoient si nombreux qu'il n'est pas à désirer de les voir rétablir.

On doit, chaque année, enlever la terre qui s'est déposée au fond des Routoirs. Cette opération se fait au printemps, & ses produits, qui sont un excellent engrais, se répandent sur les terres. (Bosc.)

ROUVET. OSYRIS.

Arbrisseau du midi de l'Europe, qui, avec un autre originaire du Japon, forme un genre dans la diœcie triandrie & dans la famille des *Chalefs*. Il est figuré pl. 802 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Culture.

Cet arbrisseau n'a aucun agrément & n'est employé qu'à brûler: aussi n'est-ce que dans les écoles de botanique qu'on le cultive.

On sème ses graines dans des pots remplis de terre à demi consistante, pots qu'on place au printemps sur couche nue. Lorsque le plant est levé, on transporte les pots contre un mur exposé au midi, où ils passent tout l'été; ils demandent peu d'arrosemens. Aux approches des froids, ces pots sont rentrés dans l'orangerie; & au printemps

suivant, le plant qu'ils contiennent est repiqué seul à seul dans d'autres pots, qui sont remis sur couche jusqu'à ce qu'ils soient repris. On les remet ensuite à une bonne exposition, & on les rentre dans l'orangerie comme je viens de le dire.

Je ne crois pas que cet arbrisseau puisse se multiplier de marcottes ou de boutures. (Bosc.)

ROUX-VENTS. Ce nom s'applique, dans quelques cantons, aux vents d'est ou de nord-est, qui, étant secs & froids, nuisent au printemps aux cultivateurs, en empêchant les grains de germer, les bourgeons de s'épanouir, la fécondation des fleurs de s'effectuer. Voyez VENT & HALE.

On ne peut diminuer les désastreux effets des Roux-vents dans la grande culture; mais dans celle des jardins, on leur oppose avec succès les ABRIS & les ARROSEMENS. Voyez ces mots.

On appelle *lune rousse* celle pendant laquelle les Roux-vents soufflent le plus ordinairement: c'est celle d'avril. (Bosc.)

ROUX-VIEUX: espèce de dartre qui, dans le cheval, l'âne & le mulet, se développe entre les plis de la peau de l'encolure, sous la crinière.

On range ordinairement le Roux-vieux parmi les gales; mais comme on n'y trouve jamais des insectes de la famille des *Acarides*, il n'est pas exact de le faire. Voyez GALE.

Comme les chevaux entiers qui ne servent pas d'étalons, sont le plus souvent attaqués du Roux-vieux, on en a conclu que la résorption de la liqueur féminale étoit une des causes de son éruption.

Il y a différens degrés de Roux-vieux, c'est-à-dire, que ce n'est d'abord que quelques écailles blanches qui se séparent de la peau, & que, sur la fin, ce sont des crevasses multipliées qui émettent une sanie âcre & fétide.

Les vétérinaires regardent le Roux-vieux comme contagieux: ainsi la première indication à donner seroit de séparer les animaux malades des sains; mais comme on voit très-communément ces derniers travailler avec les premiers sans prendre la maladie, il est probable que ce n'est que dans ses derniers degrés, & lorsque la partie malade est en contact immédiat avec un animal sain, qu'elle peut se communiquer.

Un régime rafraîchissant, accompagné de purgatifs légers & rapprochés, de fréquentes ablutions de décoction de mauve ou autre plante émolliente, dans lequel l'emploi de la brosse ne sera pas ménagé, un pansement de la main plus fréquent & plus rigoureux qu'à l'ordinaire, sont les moyens les plus assurés de guérir le Roux-vieux.

Il est assez ordinaire de voir les chevaux les plus affectés de Roux-vieux se guérir presque sans traitement, lorsqu'on les abandonne jour & nuit dans les pâturages sans leur demander de travail. (Bosc.)

ROUZELLO. C'est, aux environs de Toulouse, le PAVOT COQUELICOT. Voyez ce mot.

ROXBURGH. ROXBURGIA.

Plante vivace de l'Inde, qui constitue un genre dans l'octandrie monogynie.

Comme elle ne se cultive pas dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (Bosc.)

ROYE. Voyez RAIE & SILLON.

ROYÈNE. ROYENA.

Genre de plantes de la décandrie digynie & de la famille des *Plaqueminières*, qui contient neuf espèces, dont six se cultivent dans nos orangeries. Il est figuré pl. 370 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La ROYÈNE à feuilles luisantes.

Royena lucida. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La ROYÈNE velue.

Royena villosa. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

3. La ROYÈNE ambiguë.

Royena ambigua. Vent. h Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La ROYÈNE hérissée.

Royena hirsuta. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

5. La ROYÈNE à feuilles en coin.

Royena cuneata. Lam. h Des Indes.

6. La ROYÈNE à feuilles glabres.

Royena glabra. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

7. La ROYÈNE pâle.

Royena pallens. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

8. La ROYÈNE à feuilles étroites.

Royena angustifolia. Willd. h Du Cap de Bonne-Espérance.

9. La ROYÈNE à feuilles ovales.

Royena polyandra. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Les espèces qui se cultivent en France sont celles des nos. 1, 2, 3, 4, 6, 9: toutes exigent l'orangerie ou mieux la serre tempérée, & une terre de consistance moyenne. On les arrose très-peu en hiver & beaucoup en été. Ce sont, en général, des arbrustes d'un beau feuillage, qui, étant persistant, décore les orangeries pendant l'hiver. Elles ne fleurissent que de loin en loin. Leur multiplication a lieu, 1°. par graines, qui se sèment aussitôt qu'elles sont récoltées, dans des pots qui se placent au printemps sur une couche à châlis, & dont le plant se repiqué l'année suivante seul à seul dans d'autres pots; 2°. par marcottes dont l'enracinement n'a ordinairement pas lieu la même année, & qu'on est souvent obligé de LIGATURER ou d'INCISER (voyez ces mots); 3°. par boutures

faites au printemps sur couches & sous châffis, & qui manquent rarement, surtout celles de la première espèce; 4°. par rejets dont quelques-unes, principalement la sixième, donnent quelquefois, rejets qu'on lève au printemps & qu'on plante comme les boutures. (*Bosc.*)

ROYER. C'est établir des tranchées pour l'IRRIGATION DES PRAIRIES. *Voyez* ces mots.

ROYER : synonyme de ROUIR.

ROYOTER : labour à la bêche qui se donne tous les six à huit ans, dans quelques cantons de la Belgique, aux terres à froment. Il se fait tantôt de la main droite, tantôt de la main gauche. *Voyez* DÉFONCEMENT & LABOUR. (*Bosc.*)

RU : synonyme de RUISSEAU.

RUBANIER ou RUBAN D'EAU. *SPARGANIUM.*

Genre de plantes de la monœcie triandrie & de la famille des *Typhoides*, dans lequel on place quatre espèces, dont une est extrêmement commune dans nos eaux stagnantes ou peu courantes. Il est figuré pl. 748 des *Illustrations des genres de Lamarck.*

Espèces.

1. Le RUBANIER à feuilles droites.

Sparganium erectum. Linn. ☞ Indigène.

2. Le RUBANIER à rameaux simples.

Sparganium simplex. Smith. ☞ De l'Angleterre.

3. Le RUBANIER flottant.

Sparganium natans. Linn. ☞ Indigène.

4. Le RUBANIER à feuilles étroites.

Sparganium angustifolium. Mich. ☞ De l'Amérique septentrionale.

Culture.

Le Rubanier à feuilles droites ne croît que dans les eaux qui ont moins d'un pied de profondeur, & dont le fond est une vase épaisse. Il couvre quelquefois exclusivement des espaces considérables; & quoique les cochons & même les chevaux mangent ses feuilles, elles restent presque toujours intactes, & on doit regretter qu'on n'en tire pas un parti utile en les coupant, au milieu de l'été, pour en faire de la litière & par suite du fumier, ce à quoi elles sont très-propres. On peut aussi les employer avec avantage pour emballer les choses casuelles, pour couvrir les chaumières, rembourrer les paillassons, les chaifes, pour servir de couvertures aux plantes délicates pendant les gelées, pour lier les greffes, &c.

Dans l'économie de la nature, le Rubanier sert d'abord à former de la tourbe, & ensuite à élever le sol des marais & à le transformer en terres susceptibles de culture, tant par les nombreux débris qu'il y laisse, que par la terre des alluvions qu'il retient autour de ses racines. En conséquence, 1°. quand il se trouve au milieu des champs une mare qu'on veut combler, sur le bord des rivières une flaque qu'on veut faire dis-

paroître, il ne s'agit que d'y semer ou d'y planter des Rubaniers & savoir attendre; 2°. quand on veut employer cette mare ou cette flaque à produire de loin en loin un engrais d'excellente qualité, on y sème encore ou on y plante des Rubaniers, & tous les trois ou quatre ans on les cure pour en porter la vase sur les terres voisines. (*Bosc.*)

RUBAT. On donne ce nom au rouleau à dépiquer aux environs de Toulouse.

RUBENTIE. *Voyez* OLIVETTIER.

RUBÉOLE. *SCHERARDIA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Rubiacees*, dans lequel on compte quatre espèces, dont deux sont très-communes en France. Il est figuré pl. 61 des *Illustrations des genres de Lamarck.*

Observations.

Ce genre est peu caractérisé; en conséquence il a été supprimé par quelques botanistes, & a varié dans ses espèces selon qu'on y portoit celles des genres GAILLET & ASPERULE. *Voyez* ces mots.

Espèces.

1. La RUBÉOLE des champs.

Scherardia arvensis. Linn. ☉ Indigène.

2. La RUBÉOLE des murs.

Scherardia muralis. Linn. ☉ Indigène.

3. La RUBÉOLE fétide.

Scherardia fetida. Lam. ☿ De la Calabre.

4. La RUBÉOLE frutescente.

Scherardia frutescens. Linn. ☿ De l'île de l'Ascension.

Culture.

Les deux premières espèces sont si petites, qu'à peine les remarque-t-on dans les lieux où elles croissent. On les sème en place, au printemps, dans les écoles de botanique, & on ne s'en occupe plus que pour les éclaircir & les sarcler si besoin est.

La troisième est cultivée au Jardin du Muséum de Paris. On la tient en pot pour la rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver. Sa culture est indiquée au mot ASPERULE de Calabre. (*Bosc.*)

RUCHE : logement des ABEILLES. *Voyez* ce mot.

Ce qui est dit à cet article suffiroit sans doute, si, depuis qu'il est rédigé, il n'avoit été fait des découvertes d'une très-grande importance sur les mœurs des abeilles, & si ces découvertes n'influoient pas autant sur les foins qu'on doit leur donner pour en tirer le plus grand parti possible. Je dois donc lui donner ici un supplément, & je

suivrai, dans sa rédaction, l'ordre employé par mon collaborateur Tessier.

Des différentes sortes d'abeilles.

Il a été prouvé par des expériences nombreuses, que j'ai vérifiées, qu'il n'y a jamais qu'une femelle libre dans les Ruches. Dès qu'il s'en présente une seconde, elles se bartaient entr'elles sans que les ouvrières se mêlent de leur querelle, jusqu'à ce que l'une d'elles soit tuée d'un coup d'aiguillon. Il est extrêmement rare qu'elles périssent toutes deux. Lors de l'époque des essaims, il y a plusieurs femelles destinées à remplacer leur mère, qui doit accompagner le premier essaim; mais les ouvrières les empêchent d'un côté de sortir de l'alvéole où elles ont été élevées, jusqu'à l'instant de l'essaimage, & de l'autre, s'opposent à ce que leur mère vienne les tuer à travers le trou prariqué dans leur alvéole.

Les femelles s'accouplent toujours dans l'air, & moins de vingt-deux jours après leur naissance. Celles qui s'accouplent plus tard ne pondent plus que des mâles, & périssent à la fin de la saison. C'est pour assurer la réussite de ces accouplements, qui n'ont lieu que dans les beaux jours, & de onze heures à deux, que les mâles ou bourdons sont si nombreux dans chaque Ruche.

Les mulets sont aujourd'hui, d'après les observations de M. Huber, généralement regardés comme des femelles dont les organes de la génération ont été oblitérés pour avoir été logées, dès leur première enfance, dans une alvéole trop étroite, & pour avoir reçu une nourriture peu substantielle. Cela est si certain que, lorsqu'on enlève la femelle mère à une Ruche, les ouvrières s'en procurent de suite une autre en agrandissant l'alvéole dans laquelle il y a un œuf ou une larve d'ouvrière de moins de trois jours, & en nourrissant cette larve avec la bouillie dite *royale*. Si elles prenoient une larve de plus de trois jours, la femelle qui en résulteroit, acquerroit également la grosseur des femelles ordinaires; mais elle ne seroit susceptible de pondre que des œufs de mâle, parce que son organisation auroit déjà été dérangée.

Par contre, les ouvrières qui se trouvent placées près des grandes alvéoles, spécialement construites pour les femelles, ayant pu profiter de quelques parcelles de bouillie royale, prennent assez de consistance pour, quoique restées petites, pouvoir être fécondées & pondre des œufs de mâles: ce sont les petites femelles de Réaumur & autres écrivains.

M. Huber nous a dernièrement appris qu'il y avoit deux sortes d'ouvrières, les unes destinées à aller récolter le miel & le pollen sur les fleurs, les autres à rester dans la Ruche pour travailler à la fabrication des rayons & à l'éducation des petits. Il paroît que ces dernières sont

celles qui sont sorties de leur alvéole par un temps pluvieux, & qui, n'ayant pu faire usage de leurs organes immédiatement, sont ensuite hors d'état de s'en servir pour élaborer le miel, le convertir en cire, comme je le dirai plus bas; aussi ne se sortent-elles que dans certains cas, comme pour essaimer, pour défendre les Ruches, &c.

La ponte de la femelle paroît jusqu'à un certain point volontaire, puisqu'elle peut l'augmenter lorsque le temps devient chaud, & la restreindre lorsqu'il devient froid, lorsqu'il devient sec, enfin dans toutes les circonstances où le miel & le pollen diminuent dans la campagne.

Des essaims.

Malgré les découvertes faites depuis quelques années, on n'est pas plus en état d'expliquer la cause de l'essaimage, que lorsque l'article ABEILLE a été rédigé: toutes les theories publiées à cet égard sont dans le cas d'être contredites par les faits.

Mais aujourd'hui on doute moins qu'alors de l'utilité des essaims artificiels, non seulement, comme le dit mon collaborateur Tessier, parce qu'on évite par leur moyen les pertes qui sont la suite de l'essaimage naturel, mais parce que, n'étant pas sujets aux variations des saisons, on les obtient, certaines années, un mois, & généralement quinze jours avant les naturels; ce qui est un avantage immense, puisque c'est de leur précocité que dépend la force qu'aura la Ruche aux approches de l'hiver, & que les Ruches les plus fortes sont celles qui craignent le moins cette saison, qui donnent les récoltes les plus abondantes, & qui fournissent le plus d'essaims.

Aujourd'hui on n'emploie plus que deux moyens pour faire des essaims artificiels, celui par le renversement de la Ruche pleine & le placement d'une Ruche vide sur sa base; celui de M. de Gelieu, un peu amélioré par moi, ou mieux par Huber.

Travail des abeilles hors de la Ruche.

La ressemblance de la propolis avec la résine qui suinte des boutons du peuplier a fait croire que c'étoit cette résine même, sans faire attention qu'il est de vastes étendues de pays où il n'y a pas de peupliers, & où cependant les abeilles récoltent de la propolis. On trouve dans les Mémoires de l'Académie de Turin, des observations rigoureuses qui constatent que ce sont les fleurs des chicoracées, comme celles du pissenlit, de la laitue, du laitron, &c., qui le fournissent, mais seulement pendant la grande chaleur du jour; or, il n'est pas de pays, tel circonscrit qu'il soit, où il ne se trouve abondamment des plantés de cette famille.

Le doute émis par mon collaborateur Tessier, sur l'origine de la cire, a été, depuis la rédaction de

de son article, complètement confirmé par M. Huber. Il s'est assuré par des expériences positives, expériences que j'ai vérifiées en présence de la Société d'Agriculture de Versailles, que la cire étoit le résultat de la digestion du miel par les abeilles, ou mieux une altération du miel dans un des estomacs des abeilles. Lui & moi avons obtenu cette conviction, en tenant des abeilles enfermées pendant quelque temps dans une Ruche qu'on changeoit deux à trois fois, pour qu'on ne pût pas dire qu'elles avoient, comme quand elles essaient naturellement, une provision de cire dans leur estomac, & non-seulement en les nourrissant exclusivement de miel, mais encore en les nourrissant exclusivement de sucre raffiné, dans lequel on ne pouvoit pas soupçonner un atome de cire.

On doit donc aujourd'hui regarder comme certain que le pollen que récoltent les abeilles est employé à la nourriture de leurs larves.

M. Huber pense que les abeilles ont un estomac pour digérer le miel qu'elles mangent pour leur nourriture, différent du réservoir où entre celui qu'elles desinent transformer en cire. Ce n'est pas par la bouche, sous forme liquide, comme l'a cru Réaumur, que la cire sort de leur corps, mais par des organes placés sous le second & le troisième anneau de leur ventre, & sous forme solide.

Il est reconnu que le miel, tel qu'il est dans les alvéoles, diffère extrêmement peu de celui pris directement dans le nectaire des fleurs; & en effet, il ne reste dans l'estomac des ouvrières que le temps nécessaire pour son accumulation, son transport à la Ruche, son dégorgeement dans les alvéoles; aussi toutes les fois qu'une sorte de fleur domine & qu'elle a un miel de faveur particulière, cette faveur se retrouve dans le miel de la Ruche.

C'est à la fleur d'orange que le miel de Cuba, des îles Baléares, de Malte, &c., doit d'être aussi bon; c'est à celle du romarin que celui de Narbonne doit sa supériorité, à celle du farrasin que celui de Bretagne doit son infériorité.

J'observe ici, quoique j'eusse pu le faire aussi bien plus loin, que les miels blancs sont renfermés dans des alvéoles dont la cire ne peut être blanche, & que plus les miels sont colorés, & plus la cire, qu'ils ont servi à former, est recherchée par les fabricateurs de bougie.

Travaux des abeilles dans l'intérieur de leur Ruche.

On doit encore à M. Huber de très-intéressantes observations sur la construction des alvéoles, sur la ponte de la femelle, &c.; mais comme leur résultat n'influe en rien sur la conduite des abeilles, ce que mon collaborateur Tessier a rédigé suffit aux cultivateurs.

Agriculture. Tome VI.

Ennemis des abeilles.

Il est aujourd'hui certain que les véritables pillages d'une Ruche par les abeilles d'une autre, c'est-à-dire, précédés d'un combat, sont extrêmement rares, s'ils ont jamais lieu. Je déclare pour mon compte que, quoique possédant des abeilles depuis plus de trente ans, je n'en ai jamais vu de tels, mais fréquemment des pillages à la suite de la mort d'une femelle; pillages auxquels concourent les abeilles de la Ruche pillée, & à la faveur desquels elles sont reçues dans les autres Ruches pourvues de femelles. Loin de se plaindre de ces pillages, les propriétaires doivent s'en réjouir, puisque par-là ils conservent leurs abeilles & une partie du miel qu'elles auroient consommé avant de mourir.

M. Tessier ne met pas au nombre des ennemis des abeilles le PHILANTHE APIVORE, parce qu'il n'étoit pas connu lorsqu'il a rédigé son article. Voyez ce mot.

Il a oublié le PIC-VERT, qui, pendant l'hiver, cause quelquefois de grands ravages dans les Ruches. Voyez le *Dictionnaire d'Ornithologie*.

Le plus dangereux ennemi des abeilles est certainement la fausse-tighe, qui comprend deux espèces, appelées GALERIE DE LA CIRE & GALERIE ALVEOLAIRE par Fabricius. Voyez ce mot.

Maladies des abeilles.

Je n'ai rien à ajouter à ce paragraphe.

Manière de nourrir & de soigner les abeilles.

Un moyen facile & sans inconvéniens de donner du miel aux abeilles qui en manquent, c'est de le mettre, recouvert d'une toile claire, sur une assiette qu'on élève, jusqu'à ce que le rayon le plus long le touche. Quand on se contente de mettre l'assiette sur le tablier, même dans l'intérieur, les abeilles n'y viennent que lorsque la température est assez douce pour les engager à sortir, & elles meurent quelquefois de faim pendant les grands froids.

Voyages des abeilles.

Je ne puis qu'appuyer ce que dit mon collaborateur Tessier en faveur de l'usage de faire voyager les abeilles. C'est surtout sur le bord des rivières navigables & dans les pays de montagnes qu'il est avantageux de suivre ses avis.

Soins des abeilles pendant tous les mois de l'année.

Manière de transférer les Ruches.

Je ne puis rien ajouter à ce que contiennent ces deux paragraphes.

L'expérience a prouvé que les abeilles prospéroient mieux lorsque les Ruches étoient en plein air, & seulement recouvertes d'un furtout, que lorsqu'elles étoient dans un rucher, dont le seul avantage est de conserver plus long-temps les Ruches.

Des Ruches.

La Ruche écossaise, figurée avec les détails nécessaires, pl. 37 de l'*Art aratoire*, faisant partie de l'*Encyclopédie méthodique*, les Ruches de M. Palteau, de M. Boisjugin, de M. Ducarne de Biangy, &c., sont du nombre de celles qu'on appelle à hausses. On les a beaucoup préconisées, surtout, sous le rapport de la facilité d'en faire la récolte sans nuire aux abeilles, cependant, quoique beaucoup de propriétaires éclairés en aient fait usage, nulle part elles n'ont été venues usuelles. Le vrai est que, 1°. dans celles à deux hausses, comme la Ruche écossaise, il ne reste ordinairement pas assez de miel, quand on a enlevé la supérieure, pour la nourriture des abeilles jusqu'à la récolte prochaine, si on fait cet enlèvement avant l'hiver, & qu'on y trouve peu de miel, si on ne l'exécute qu'au printemps; 2°. dans celles à trois, & encore plus dans celles à quatre ou un plus grand nombre de hausses, le miel, d'un côté, est plus mauvais, soit à raison de son ancienneté, soit à raison de ce qu'il est mêlé avec les débris des larves qui ont été précédemment placées dans les mêmes alvéoles; de l'autre côté il est moins abondant, parce que ces mêmes débris ont rétréci la capacité des alvéoles.

M. Lombard a paré aux inconvéniens de ces Ruches dans la composition de la sienne, qu'il appelle *Ruche villageoise*, mais qui réellement n'est que la Ruche écossaise, dont la hausse supérieure a été diminuée des trois quarts en hauteur, & a changé de forme & de destination.

Voici la description abrégée de cette Ruche.

Le corps de la Ruche a quinze pouces d'élévation, & est composé de dix-sept à dix-neuf rouleaux de paille de neuf à dix lignes de grosseur, liés entr'eux, de pouce en pouce, par de l'osier fendu; le tout forme un cylindre creux d'un pied de diamètre.

Au-dessus du dernier rouleau se trouve fixé un plancher fait avec des rouleaux de paille de cinq à six lignes de diamètre, disposés en spirale, & ayant un trou au centre. Les bords de ce plancher offrent dix fentes, dont cinq de trois à quatre pouces de longueur sur cinq à six lignes d'ouverture, & cinq autres moins grandes.

Sous le plancher traverse une baguette de quatre lignes d'épaisseur sur huit lignes de largeur, saillante de dix-huit lignes. D'un côté elle sert à soulever la Ruche avec les deux mains, & de l'autre elle donne la facilité d'attacher le couvercle

sur la Ruche, ce couvercle ayant également une baguette en saillie, qui correspond à celle dont il vient d'être question.

Les trois premiers rouleaux du couvercle sont du même diamètre que celui de la Ruche; les autres rentrent insensiblement, de manière que ce couvercle offre un bombement de cinq pouces. Au sommet on laisse une ouverture pour y insérer un manche conique, long de dix pouces, & attaché en dessous par deux petites traverses en croix; la partie de ce manche qui est engagée dans le couvercle, est plus petite que celle qui y touche, afin d'éviter les infiltrations d'eaux pluviales.

Deux ou trois baguettes croisées, distantes de trois pouces, traversent la Ruche & servent à soutenir les rayons; on les arrache du dehors avec des tenailles, lorsqu'il s'agit de dépouiller la Ruche.

Au bas de la Ruche sont deux ouvertures opposées, d'environ deux pouces de long, sur six lignes de haut, pour la sortie des abeilles; une d'elles reste ordinairement bouchée.

Le bois est préférable à la pierre pour faire le tablier, parce que sa température est moins variable. Ce tablier est cloué sur trois pieux formant triangle, & débordé la Ruche de quatre pouces.

La Ruche est enduite d'un pourget composé de deux parties de boue de vache & d'une de cendres, afin de la garantir des injures de l'air. On se sert de la même composition pour luter la Ruche sur le tablier, & le couvercle sur la Ruche.

Cette Ruche de M. Lombard est peu coûteuse, facile à fabriquer, & de longue durée; elle maintient la température la plus égale possible dans son intérieur, à raison de son épaisseur. Au moyen du plancher, les rayons du couvercle se joignent rarement à ceux de la Ruche, de sorte que les derniers ne sont pas brisés par l'enlèvement de ceux du premier, qui ne sont remplis que de miel, & qu'on peut laisser en partie si on le juge à propos.

Comme les couvercles doivent s'adapter successivement à plusieurs Ruches, il faut qu'ils soient, ainsi que les Ruches, rigoureusement du même diamètre.

J'observe que si la capacité de la Ruche de M. Lombard paroît petite, c'est qu'elle est calculée pour les environs de Paris, qui sont fort peu favorables aux abeilles, à raison des grandes variations de l'atmosphère & des écarts fréquens des saisons, écarts qui s'opposent à la récolte du miel par ces insectes. On pourroit augmenter cette capacité dans les pays de montagnes boisées & dans les départemens méridionaux; mais en général il est préférable en tous pays, & j'en ai l'expérience, que les Ruches soient plutôt trop petites que trop grandes; car les abeilles mettent moins de zèle à remplir une vaste capacité, & elles y éprouvent

davantage les effets du froid & les ravages de la fausse-teigne.

Selon l'abondance de la récolte du miel, M. Lombard enlève, une ou deux fois par an, le couvercle de ses Ruches. Tous les trois ou quatre ans, pour renouveler les rayons & en tirer profit, il fait passer les abeilles dans une nouvelle Ruche, par la simple opération de souder pendant six mois une de ces dernières sur une ancienne, dont il a, au préalable, enlevé le couvercle. Cette opération est commandée par la multiplication des fausses-teignes, par le rétrécissement des alvéoles qui ont reçu plusieurs fois du couvain, & par la diminution du nombre de ces alvéoles, qui sont remplies de poëlen incapable d'être utilisé.

On ne peut nier que la Ruche de M. Lombard soit bien conçue, & remplit aussi bien que possible son objet; aussi a-t-elle été adoptée par un grand nombre de cultivateurs qui se louent de la facilité de son usage & de sa longue durée, lorsqu'elle est constamment tenue, au reste, sous une chemise de paille bien disposée.

Il est probable que les premiers qui voulurent étudier les mœurs des abeilles se contentèrent de placer des verres à différentes parties des Ruches, comme on le fait encore en tant de lieux; mais les abeilles ne travaillent plus dès qu'on éclaire leurs opérations, que leur grand nombre empêcheroit, au surplus, de voir. J'ai eu aussi des Ruches vitrées, mais j'y ai bien promptement renoncé, comme étant complètement inutiles à leur objet. La seule qui puisse donner quelques résultats, c'est celle composée de deux verres écartés seulement de vingt lignes, & dans laquelle on force les abeilles à construire leurs rayons parallèlement aux verres. On lui donne ordinairement trente pouces de haut sur quinze de large; les verres sont fixés en dehors, seulement avec de petits clous & du papier, pour pouvoir les lever à volonté & les nettoyer; l'ouverture pour le passage des abeilles est creusée dans le tablier; on recouvre le tout d'un surtout en bois, qui se lève pour l'observation seulement. Deux fois j'ai possédé de ces Ruches, & chaque fois je n'ai pu y conserver un essaim plus que l'année. Au reste, lorsque les verres n'étoient pas ternis par une vapeur aqueuse, ou par la cire que les abeilles y colloient pour faciliter leur marche, je pouvois assez bien voir ce qui s'y passoit, ou mieux ce qui s'y étoit passé; car les abeilles cessoient leurs travaux dès que je levois le surtout.

On doit à M. Huber d'avoir imaginé une Ruche qui donne, aussi bien que celle en verre, la connoissance de tout ce qui s'y fait, & qui n'a aucun de ses inconvéniens; c'est celle qu'il a appelée *Ruche à feuilletts*: elle est composée de douze cadres de bois de dix-huit pouces de haut & de large, & de seize lignes d'épaisseur; cette dernière dimension rigoureusement exacte, dont les deux extérieurs sont fermés, d'un côté, par

une planche, & qui tous sont réunis, soit par une corde, soit par des crochets, des clavettes, &c. La porte peut être, ou dans une des planches latérales, ce qui vaut mieux, ou dans la partie inférieure de la ligne de réunion d'un des cadres du milieu.

Lorsqu'on veut ouvrir cette Ruche vide, il ne s'agit que de délier les cordes, tourner les crochets, enlever les clavettes & écarter les cadres. On le pourra donc également, lorsqu'elle sera pleine, en déterminant les abeilles à faire leurs rayons parallèlement aux lignes de jonction, & en les empêchant de piquer. C'est dans ce but qu'il a donné rigoureusement seize lignes de largeur à chaque cadre; car les rayons, dans leur état naturel, ayant quatorze lignes d'épaisseur, elles ne pourront en placer qu'un dans chaque cadre, & laisser une ligne de chaque côté pour le passage. Or, il a observé qu'en fixant exactement au milieu du côté supérieur d'un des cadres du centre, un petit morceau de gâteau, à l'aide de deux crochets, de deux fils de fer, &c., on déterminoit l'essaim placé dans la Ruche à construire les alvéoles nouvelles à la suite de ce morceau de gâteau, & les nouveaux rayons parallèlement à celui-ci, c'est-à-dire, un dans chaque cadre.

De plus, quand on fait entrer de la fumée de vieux linge dans la Ruche, & qu'on ferme son ouverture, les abeilles, après s'être disposées à la défense, voyant qu'il n'y a pas moyen de surmonter les obstacles, ne pensent plus qu'à couvrir la femelle de leur corps, & se mettent, ce que j'ai appelé en état de *bruissement*, c'est-à-dire, qu'elles se groupent en élevant leur ventre & agitant leurs ailes, & ne cherchent plus ni à piquer ni à s'élever, à moins qu'on ne les y force.

Je suis certainement le premier qui ait construit, en France, des Ruches en feuilletts, car c'étoit peu de jours après avoir reçu par la poste l'ouvrage de M. Huber; elles ont fait ma consolation lorsque, proscrit par Robespierre, je vivois dans les solitudes de la forêt de Montmorency, où se trouvoient alors placées mes Ruches. J'ai pu répéter & j'ai en effet répété presque toutes ses expériences, je dirai ses découvertes; ainsi je puis en certifier & j'en certifie l'exactitude.

Mais une Ruche de douze feuilletts est coûteuse à construire, difficile à manier, d'une courte durée, &c. Il en faut une plus simple aux cultivateurs; & c'est ce qui m'a déterminé à ne composer mes Ruches, pour l'usage ordinaire, que de deux boîtes de dix-huit pouces de haut, sur un pied de large & six pouces de profondeur, formées de planches de sapin d'un pouce d'épaisseur, percées chacune, dans leur partie inférieure, d'un trou d'un pouce de long, sur trois lignes de hauteur. Deux fiches de six pouces, fixées l'une au-dessus de l'autre, & écartées de six pouces, servent à assurer les rayons contre leur propre poids ou les secousses. Je détermine les essaims que j'introduis dans ces Ruches

à construire leur premier rayon à deux lignes du plan de séparation des boîtes, & par conséquent les autres parallèlement au plan, en fixant un morceau de rayon à cette distance. Je les suspends à un mur, à une branche d'arbre; je les enfle à une perche portée sur deux fourches; enfin, je les place, comme à l'ordinaire, sur un tablier, & je les recouvre d'une chemise de paille.

Ces Ruches ne diffèrent de celles à la Gelieu, que parce qu'elles n'ont point de séparation intérieure, & elles ont en cela un avantage marqué sur ces dernières, dans lesquelles les abeilles sont souvent déterminées, dans les années de disette, à ne travailler que dans une des deux capacités.

M. Feburier, dans son *Essai sur les Abeilles*, leur a donné mon nom, & a proposé de les améliorer en donnant de l'obliquité à leur côté supérieur pour faciliter l'écoulement des eaux externes & internes.

Ces Ruches sont certainement les plus avantageuses possibles, & pour assurer la multiplication des abeilles, & pour profiter de leurs dépouilles avec le moins d'inconvénient.

Ainsi, dès que je vois sortir des mâles de la Ruche, c'est-à-dire, quelquefois, aux environs de Paris, où les essaims naturels ne commencent ordinairement à sortir que vers la mi-mai, dès le milieu d'avril, je s-pare, après les avoir enfumées, les deux parties de ma Ruche, & les réunis à deux parties vid-s. Les abeilles de celle de ces parties pleines où est placée la femelle, continuent de travailler comme si on ne l'avoit pas séparée, & ne tardent pas à remplir la partie vide, la saison étant alors favorable; celles de la partie où il n'y a pas de femelle se hâtent d'en faire une, & l'ont au bout de huit jours au plus tard, & quelquefois au bout de quatre; car dès qu'il y a des mâles de nés, il y a certainement des femelles en éducation; mais, je le répète, il faut avoir vu des mâles ayant d'opérer.

Quel avantage n'y a-t-il pas d'avoir des essaims un mois plus tôt, surtout dans les climats où, comme celui de Paris, ils sont souvent retardés de six semaines, souvent totalement empêchés par l'effet des intempéries? & la perte des essaims naturels & celle du temps employé à les surveiller!

Jamais les essaims artificiels faits à cette époque n'ont d'inconvénients; ce sont ceux faits en juin, & encore plus en juillet, qui affoiblissent les Ruches, qui sont exposés à avoir des femelles mal constituées, c'est-à-dire, qui ne pondent que des mâles, & qui périssent au printemps suivant.

Ce seul avantage devoit faire adopter partout l'usage de ma Ruche.

Par son moyen un seul essaim pris dans les bois, en mars, m'avoit donné, en Caroline, vingt-une Ruches à la fin de novembre, époque où je quitterai le pays, & j'ai lieu de croire avoir perdu plusieurs essaims qui sont sortis naturellement en mon absence; mais aussi quelle quantité de fleurs se

voient dans les bois, quelle activité mettent les abeilles au travail lorsque le thermomètre marque plus de 40 degrés! Une demi-boîte vide étoit remplie le lendemain de sa jonction avec une pleine, & deux jours plus tard je pouvois la séparer de nouveau: si j'en avois eu le temps, j'aurois pu sans doute tripler le nombre cité de mes Ruches. Quelle fortune seroit donc un cultivateur de nos colonies à sucre, où on cultive beaucoup d'orangers & autres arbres à fleurs odorantes, qui emploieroit ma méthode! Il faut, comme moi, ainsi que je l'ai déjà observé, avoir mangé du miel provenant des orangers, pour juger combien il est supérieur à celui si vanté de Narbonne. Les gourmets le paieront, à Paris, au poids de l'or si on y en envoyoit habituellement.

Lorsqu'on veut faire la récolte de ma Ruche, on l'ouvre après l'avoir enfumée; les abeilles qui se trouvent sur les deux rayons, en vue, se hâtent de se sauver derrière, & il est facile, par l'étendue de miel qu'offrent ces deux rayons, de juger de la quantité totale qui se trouve dans les autres, ces deux rayons en ayant le plus, & les autres d'autant moins qu'ils s'en éloignent davantage. On peut donc toujours n'enlever que le superflu, ne jamais commettre de ces erreurs qui, dans les Ruches communes, dans celles à hausses & même dans celles de M. Lombard, causent si fréquemment la perte des abeilles.

Dans les bonnes années, en faisant l'opération en août, on peut toujours enlever la totalité de la cire & du miel d'une des boîtes, parce que les abeilles trouveront, pendant les mois suivants, de quoi réparer leur perte, au moins en partie, pour peu que la saison leur soit favorable. En Caroline, je pouvois faire cette opération presque tous les huit jours pendant les mois d'avril, mai & juin, & ensuite deux fois par mois.

Sans doute dans les Ruches à hausses & dans celles de M. Lombard, la récolte du miel est plus facile que dans la mienne; mais c'est de si peu, que cela ne mérite pas la peine d'y faire attention. En effet, ma Ruche ouverte, & les abeilles ayant disparu, je cerne le rayon en vue avec un couteau, & supposé qu'il ne soit pas attaché aux fiches, je l'enlève entier; s'il est fixé aux fiches, je le cerne autour d'elles ou je le partage en trois morceaux, & s'il y a du couvain je le laisse attaché à ces fiches. Les abeilles alors se sauvent derrière le second rayon, que je traite de même; enfin, au dernier, la plupart d'entr'elles tombent à terre & vont rejoindre la Ruche que bientôt j'ai remise en place.

Il est cependant bon de chercher à connoître si la femelle ne seroit pas tombée (ce qui est facile), pour la reporter, soit seule, soit avec le groupe sous lequel elle est cachée. Une grande feuille, une petite planche, une bêche, peuvent être employées si on craint les piqures, qui alors sont cependant peu à redouter.

Murquer la portion non coupée est nécessaire lorsqu'on ne fait pas la distinguer, parce que, ainsi que je l'ai déjà annoncé, il est bon de ne jamais laisser plus d'un an les rayons dans la Ruche.

Bien souvent, quand j'étois retiré dans la forêt de Montmorency, je régalois de miel nouveau les naturalistes qui venoient me voir, en apportant une de mes Ruches sur la table, & en en prenant avec une cuiller, à différentes places, sur les rayons en vue. C'est ainsi que j'ai convaincu beaucoup d'entr'eux que le miel le plus nouveau étoit le meilleur, dans l'acception générale, mais que sa qualité dépendoit de l'espèce de plante dont les fleurs dominoient alois. Voyez MIEL.

On peut donc, avec ma Ruche, faire la récolte du miel à toutes les époques de l'année, même pendant la force de la ponte de la femelle, ce qu'il seroit très-dangereux de tenter avec toutes les autres, celle de M. Lombard exceptée.

Ma Ruche a encore un autre avantage dont j'ai peu cherché à profiter, mais dont j'ai cependant acquis la certitude par des expériences multipliées, surtout en Amérique; c'est qu'il est facile d'y forcer les abeilles à travailler en cire plutôt qu'en miel, ce qui n'est possible dans aucune autre. Pour cela on rend susceptibles d'être facilement enlevées les deux planches des côtés. Le rayon le plus voisin de chacune de ces planches est constamment celui où il y a le moins de miel & de couvain; ainsi lorsque la Ruche est pleine, bien peuplée, & que les fleurs sont abondantes, on peut l'enlever sans inconvénient & renouveler cet enlèvement, de même sans inconvénient, aussi souvent qu'il est refait. Dans la forêt de Montmorency, extrêmement avantageuse pour les abeilles, j'ai pu l'ôter jusqu'à trois fois par mois dans le fort de la saison. En Amérique, j'aurois pu le faire deux fois par jour. Quelle augmentation de produit, puisque, lorsque le miel vaut 15 sous la livre, la cire se vend 3 francs, c'est-à-dire, trois fois plus!

J'invite donc les cultivateurs à faire emploi de ma Ruche, & s'ils sont dans un climat chaud & dans un pays abondant en fleurs, à spéculer principalement sur la production de la cire.

Les rayons restant au plus un an dans ma Ruche, la fausse-teigne ne peut y faire de grands progrès: aussi n'ai-je jamais eu beaucoup à m'en plaindre, & n'ai-je pas toujours trouvé à en donner les insectes parfaits aux entomologistes qui m'en demandoient. Les alvéoles des rayons intermédiaires ne reçoivent des larves d'abeilles que pendant le même espace de temps: ainsi elles ne sont pas sensiblement rétrécies, & ne communiquent pas un mauvais goût au miel, qui peut y être mis en automne; & celles du haut n'en reçoivent presque jamais. Autres mérites encore bons à noter.

Achat des Ruches.

Mon collaborateur Tessier n'insiste pas assez,

dans ce paragraphe, sur l'examen des Ruches, relativement à la fausse-teigne, dont l'abondance diminue si considérablement la valeur des Ruches.

En général il vaut toujours mieux, quand on veut monter un rucher, acheter des cistains que des vieilles Ruches. (*Bosc.*)

RUCHOTTER: terme employé dans la ci-devant Belgique pour indiquer un labour annuel en billons très-profonds, dont l'objet est de changer de place en huit ans, alternativement à droite & à gauche, la terre d'un champ. Cette manière de faire les labours n'a pas, ou au moins ne paroît pas avoir d'avantages réels, lorsque d'ailleurs ceux ordinaires sont exécutés avec les précautions convenables; car à quoi sert à la végétation que telle molécule de terre soit ici ou soit là? C'est seulement à une grande division de la terre que doivent tendre les LABOURS. Voyez ce mot.

RUDBÈQUE: *RUDBECKIA*.

Genre de plantes de la syngénésie frustranée & de la famille des *Corymbifères*, dans lequel se rangent douze espèces, dont la plupart se cultivent dans nos écoles de botanique & même dans nos jardins d'agrément. Il est figuré pl. 705 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La **RUDBÈQUE** laciniée.

Rudbeckia laciniata. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

2. La **RUDBÈQUE** à feuilles ailées.

Rudbeckia pinnata. Mich. ♀ De l'Amérique septentrionale.

3. La **RUDBÈQUE** digitée.

Rudbeckia digitata. Ait. ♀ De l'Amérique septentrionale.

4. La **RUDBÈQUE** trilobée.

Rudbeckia triloba. Linn. ♂ De l'Amérique septentrionale.

5. La **RUDBÈQUE** purpurine.

Rudbeckia purpurea. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

6. La **RUDBÈQUE** amplexicaule.

Rudbeckia amplexicaulis. Bosc. ♂ De l'Amérique septentrionale.

7. La **RUDBÈQUE** hérissée, vulgairement

obéliscaire.

Rudbeckia hirta. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

8. La **RUDBÈQUE** luisante.

Rudbeckia fulgida. Ait. ♀ De l'Amérique septentrionale.

9. La **RUDBÈQUE** à feuilles opposées.

Rudbeckia oppositifolia. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

10. La **RUDBÈQUE** à feuilles étroites.

Rudbeckia angustifolia. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

11. La RUDBÈQUE spatulée.

Rudbeckia spathulata. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

12. La RUDBÈQUE à tige nue.

Rudbeckia nuaicaulis. Pers. 4 Du Brésil.

Culture.

Les deux dernières sont les seules qui ne se voient pas dans nos jardins.

Toutes les Rudbèques aiment les terres à demi consistantes & les expositions chaudes : elles craignent une humidité permanente, mais font peu les froids ordinaires de nos hivers ; elles se font remarquer par leur grandeur & par la belle couleur de leur fleurs, plus que par leur élégance. La purpurine est la plus digne d'être cultivée pour l'ornement ; mais aussi c'est la plus délicate & la plus difficile à multiplier. La plus commune dans nos jardins paysagers est la première, qu'on place dans les corbeilles, à quelque distance des massifs, au pied des fabriques, le long des allées, &c.

La multiplication des Rudbèques a lieu, 1°. par le semis de leurs graines, qui, excepté celles de la cinquième, mûrissent fort bien dans le climat de Paris ; 2°. par le déchirement des vieux pieds ; 3°. par boutures.

Les graines se sèment au printemps pour les vivaces, & en automne pour les bisannuelles, dans des pots remplis de terre moitié de bruyère & moitié franche, qu'on place sur couche nue. Lorsque le plant qui en est devenu a acquis trois à quatre feuilles, outre les féminales, on le repique en pleine terre, ou en pépinière, ou dans le lieu où il doit définitivement rester.

Les pieds des bisannuelles sont laissés dans des pots pour pouvoir les rentrer l'hiver dans l'orangerie.

Le déchirement des vieux pieds a lieu en hiver : il ne réussit pas également bien pour toutes, principalement pour la cinquième. Les œilletons qui en proviennent se plantent en pépinière ou en place, selon qu'on le juge à propos.

Les boutures se font en été, dans des pots sur couche à châssis ; elles prennent généralement racine avec promptitude. On peut les repiquer en pleine terre dès la même année ; mais il est prudent, surtout pour la cinquième, de ne le faire qu'au printemps suivant.

La culture des pieds adultes se réduit à des binages de propreté & à couper les tiges aux approches des froids.

Quand on sème les bisannuelles au printemps, elles fleurissent la même année & ne donnent pas d'aussi beaux pieds. (Bosc.)

RUDOLPHE. RUDOLPHIA.

Genre des plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des Légumineuses, qui réunit quatre

espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il faisoit partie des érythrines de Linnæus ; il a été réuni aux BUTÉES par Perfoon. Je le considère ici comme ce dernier botaniste, le genre BUTÉE n'ayant pas été rappelé à la lettre B.

Espèces.

1. La RUDOLPHE touffue.

Rudolphia densa. Roxb. 5 Des Indes.

2. La RUDOLPHE élégante.

Rudolphia superba. Roxb. 5 Des Indes.

3. La RUDOLPHE grimpanche.

Rudolphia scandens. Willd. 5 Du Brésil.

4. La RUDOLPHE peltée.

Rudolphia peltata. Willden. 5 de Saint Domingue. (Bosc.)

RUE. RUTA.

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille de son nom, dans lequel on a réuni onze espèces, la plupart originaires du midi de l'Europe, dont une est très connue à raison de ses propriétés médicinales, & dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 345 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RUE fétide.

Ruta graveolens. Linn. 5 Du midi de la France.

2. La RUE des montagnes.

Ruta montana. Linn. 5 De l'Espagne.

3. La RUE à feuilles étroites.

Ruta angustifolia. Morif. 5 Du midi de la France.

4. La RUE d'Orient.

Ruta chalepensis. Linn. 5 De l'Orient.

5. La RUE de Padoue.

Ruta patavina. Linn. 4 De l'Italie.

6. La RUE à feuilles de lin.

Ruta linifolia. Linn. 4 De l'Espagne.

7. La RUE de Buxbaume.

Ruta Buxbaumii. Lam. Des côtes de la Barbarie.

8. La RUE frutescente.

Ruta fruticulosa. Labill. 5 De la Syrie.

9. La RUE tuberculée.

Ruta tuberculata. Forsk. De l'Arabie.

10. La RUE ailée.

Ruta pinnata. Linn. 5 Des Canaries.

11. La RUE à feuilles de romarin.

Ruta rosmarinifolia. Pers. 4 De l'Espagne.

Culture.

Les espèces indiquées aux nos. 1, 2, 3, 4, 6 & 10 se cultivent dans nos jardins ; les trois premières en pleine terre, & les autres en pot pour

pouvoir les rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver.

C'est dans les terrains les plus secs & aux expositions les plus chaudes, que se place la première espèce, qui est la plus généralement cultivée. La forme arrondie de ses touffes, la permanence & la couleur de son feuillage, la rendent propre à servir à l'ornement des parterres & des jardins paysagers. Les grands froids & les longues pluies nuisent souvent à ses tiges; mais ses racines en sont rarement affectées, & il suffit de couper les premières pour que le mal soit réparé à la fin de la seconde année. Ce n'est point prévenir le mal que de couvrir les pieds avec de la fougère ou des feuilles sèches, parce que ces matières occasionnent la pourriture des feuilles & des jeunes rameaux, pourriture qui est également la suite de la gelée. On la multiplie de graines, dont elle donne abondamment dans les années favorables, graines qui se disséminent souvent d'elles-mêmes, & qu'en bonne culture on doit préférer semer dans des pots sur couche nue, afin d'avoir des pieds plus forts, & par conséquent plus propres à braver les froids de l'hiver. Beaucoup de cultivateurs laissent ces pieds en pot jusqu'au printemps de l'année suivante, pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie, & ils font bien.

Ce n'est qu'à la quatrième année que ces pieds sont propres à figurer avantageusement dans les jardins. Les vieux pieds ne demandent d'autre culture que des sarclages de propreté & la suppression de leurs tiges mortes. Couper toutes les tiges rez terre, tous les cinq à six ans, est aussi une opération avantageuse.

Les espèces d'orangerie se conduisent comme les plants de celle-ci, & se multiplient également de graines semées sur couche nue. (Bosc.)

RUE DE CHÈVRE. Voyez GALÈGA.

RUE DE MURAILLE. C'est une espèce d'ADIANTÈME.

RUE DES PRÉS. On appelle vulgairement ainsi le PIGAMON.

RUELLIE. RUELLIA.

Genre de plantes de la didynamie angiosperme & de la famille des *Acanthoïdes*, qui réunit plus de soixante espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos jardins. Il est figuré pl. 550 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Quelques botanistes l'ont appelé CRUSTOL en français.

Espèces.

1. La RUELLIE pyramidale.
Ruellia blechum. Linn. ☿ De la Jamaïque.

2. La RUELLIE en épi.
Ruellia blechioides. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

3. La RUELLIE bruyante.

Ruellia strepens. Linn. ☿ De l'Amérique septentrionale.

4. La RUELLIE à feuilles ovales.

Ruellia ovata. Cavan. ☿ Du Mexique.

5. La RUELLIE à feuilles étroites.

Ruellia angustifolia. Swartz. De l'Amérique méridionale.

6. La RUELLIE étalée.

Ruellia patula. Jacq. ♀ Des Indes.

7. La RUELLIE à feuilles d'anferine.

Ruellia chenopodifolia. Lam. De la Guadeloupe.

8. La RUELLIE pâle.

Ruellia pallida. Vahl. De l'Arabie.

9. La RUELLIE ventrue.

Ruellia ventricosa. Lam. ♀ De Cayenne.

10. La RUELLIE à fleurs rouges.

Ruellia rubra. Aubl. ♀ De Cayenne.

11. La RUELLIE violette.

Ruellia violacea. Aubl. ☿ De Cayenne.

12. La RUELLIE à grandes fleurs.

Ruellia grandiflora. Lam. De la Guadeloupe.

13. La RUELLIE de Madère.

Ruellia maderensis. Lam. ♀ De Madère.

14. La RUELLIE blanche.

Ruellia lactea. Cavan ☿ Du Mexique.

15. La RUELLIE clandestine.

Ruellia clandestina. Linn. ☿ De l'Amérique méridionale.

16. La RUELLIE à grandes feuilles.

Ruellia macrophylla. Vahl. De l'Amérique méridionale.

17. La RUELLIE mouchetée.

Ruellia guttata. Forsk. ♀ De l'Arabie.

18. La RUELLIE imbriquée.

Ruellia imbricata. Forsk. ♀ De l'Arabie.

19. La RUELLIE aristée.

Ruellia aristata. Vahl. ♀ De l'Arabie.

20. La RUELLIE en voûte.

Ruellia intrusa. Forsk. ☿ De l'Arabie.

21. La RUELLIE paniculée.

Ruellia paniculata. Linn. ☿ De l'Amérique méridionale.

22. La RUELLIE tubéreuse.

Ruellia tuberosa. Linn. ☿ De la Jamaïque.

23. La RUELLIE à deux fleurs.

Ruellia biflora. Linn. ☿ De l'Amérique septentrionale.

24. La RUELLIE crêpue.

Ruellia crispa. Linn. ☿ Des Indes.

25. La RUELLIE fasciculée.

Ruellia fasciculata. Vahl. De Ceylan.

26. La RUELLIE à feuilles molles.

Ruellia mollissima. Vahl. De Madagascar.

27. La RUELLIE ondulée.

Ruellia undulata. Vahl. Des Indes.

28. La RUELLIE à collerette.

Ruellia involucrata. Vahl. ☿ Des Indes.

29. La RUELLIE finuée.

Ruellia repanda. Linn. ☉ Des Indes.

30. La RUELLIE en masque.
Ruellia ringens. Linn. Des Indes.
31. La RUELLIE rampante.
Ruellia repens. Linn. Des Indes.
32. La RUELLIE couchée.
Ruellia depressa. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
33. La RUELLIE à fleurs écarlates.
Ruellia coccinea. Vahl. De l'Amérique méridionale.
34. La RUELLIE des marais.
Ruellia uliginosa. Des Indes.
35. La RUELLIE en cœur.
Ruellia cordifolia. Vahl. Des Indes.
36. La RUELLIE à fleurs unilatérales.
Ruellia secunda. Vahl. Des Indes.
37. La RUELLIE du Japon.
Ruellia japonica. Du Japon.
38. La RUELLIE queue-de-renard.
Ruellia alopecuroides. Vahl. De l'Amérique méridionale.
39. La RUELLIE barbue.
Ruellia barbata. Vahl. Des Indes.
40. La RUELLIE à feuilles de faule.
Ruellia salicifolia. Vahl. Des Indes.
41. La RUELLIE odorante.
Ruellia balsamea. Linn. ☉ Des Indes.
42. La RUELLIE à longues fleurs.
Ruellia longiflora. Vahl. ☿ De l'Arabie.
43. La RUELLIE irrégulière.
Ruellia difformis. Linn. Des Indes.
44. La RUELLIE radicante.
Ruellia humifrata. Mich. De l'Amérique septentrionale.
45. La RUELLIE à feuilles oblongues.
Ruellia oblongifolia. Mich. De l'Amérique septentrionale.
46. La RUELLIE tentaculée.
Ruellia tentaculata. Linn. Des Indes.
47. La RUELLIE couchée.
Ruellia prostrata. Lam. Des Indes.
48. La RUELLIE des rochers.
Ruellia rupestris. Swartz. ☿ De l'Amérique méridionale.
49. La RUELLIE pileuse.
Ruellia pilosa. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
50. La RUELLIE à feuilles rudes.
Ruellia scabrosa. Swartz. De l'Amérique méridionale.
51. La RUELLIE variable.
Ruellia variabilis. Vent. ☿ Des Indes.
52. La RUELLIE à petites feuilles.
Ruellia parvifolia. Lam. ☿ Des Indes.
53. La RUELLIE suave.
Ruellia fragrans. Forst. Des îles de la mer du Sud.
54. La RUELLIE d'Otaïti.
Ruellia reptans. Forst. Des îles de la mer du Sud.

55. La RUELLIE australe.
Ruellia australis. Cavan. De la Nouvelle-Hollande.
56. La RUELLIE épineuse.
Ruellia spiniflora. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
57. La RUELLIE sétigère.
Ruellia setigera. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
58. La RUELLIE douce.
Ruellia dulcis. Cavan. Du Chili.
59. La RUELLIE à feuilles de basilic.
Ruellia occimoides. Orteg. ☿ Du Mexique.
60. La RUELLIE microphyllie.
Ruellia microphylla. Cavan. Du Mexique.
61. La RUELLIE à tiges rouges.
Ruellia rubricaulis. Cavan. Du Mexique.
62. La RUELLIE à feuilles ovales.
Ruellia ovata. Cavan. Du Mexique.
63. La RUELLIE jaune.
Ruellia flava. Pers. Des Indes.
64. La RUELLIE humifuse.
Ruellia humifusa. Pers. Des îles de la mer des Indes.
65. La RUELLIE à feuilles alongées.
Ruellia elongata. Beauv. De l'Afrique.
66. La RUELLIE oblique.
Ruellia obliqua. Pers. Des Indes.
67. La RUELLIE bleue.
Ruellia varians. Vent. ☿ Des Indes.

Culture.

Les espèces que nous cultivons sont celles des nos. 1, 3, 6, 14, 15, 22, 23, 57, 60 & 65 ; mais j'en ai pu voir plusieurs autres dans les jardins du Muséum d'Histoire naturelle, de Cels, dans les pépinières de Versailles, &c., qui ne s'y sont pas conservées. Ce sont, en général, des plantes de peu d'agrément, quoique quelques-unes aient d'assez grandes fleurs, & que d'autres, comme la dernière, soient constamment en fleurs. Toutes ces espèces demandent la serre chaude, & la plupart pendant six à huit mois. Une terre consistante est celle qui leur convient le mieux. On doit leur donner de fréquents arrosemens lorsqu'elles sont en végétation, époque où elles veulent beaucoup d'air & de lumière.

C'est ordinairement de graines qu'on les multiplie, la plupart en donnant de bonnes dans nos climats ; mais on peut aussi multiplier les frutescentes par boutures, & les herbacées par déchirement des vieux pieds.

Les graines se sèment dans des pots, qu'au printemps on place sur couche à châssis, & le plant qui en provient est séparé l'année suivante.

Les boutures & les résultats des déchiremens se font à la même époque & se placent de même.

Il est fréquent que les plants provenant de ces deux derniers moyens fleurissent la même année.

Quelques-unes

Quelques-unes de ces plantes étant toute l'année en végétation, veulent être mises dans de grands pots ou souvent changées de pots : la dernière est principalement dans ce cas. (*Bosc.*)

RUISSEAU : foible courant d'eau provenant le plus souvent d'une source, mais sortant quelquefois d'une rivière, d'un étang, d'une mare, &c.

Un Ruissseau peut toujours être considéré comme une rivière en petit, puisqu'il n'y a que le volume d'eau qui les distingue, & que toute rivière l'a été à sa source.

C'est généralement un avantage pour un cultivateur d'avoir un ou plusieurs Ruissseaux sur sa propriété, parce que, lors même qu'il ne pourroit pas ou ne voudroit pas en tirer parti pour former un étang, pour construire un moulin, pour arroser ses prairies, il y trouve au moins l'eau nécessaire à la boisson de ses bestiaux, au blanchissage de son linge, &c. &c.

Souvent, surtout dans les pays de montagnes, les plus petits Ruissseaux sont peuplés d'écrevisses, de loches, de chevannes, de vairons, de lottes & de truites, tous poissons d'un excellent goût, qui augmentent leur importance pour leur propriétaire lorsqu'il peut s'en réserver la pêche exclusive, conformément à ses droits.

Un paysage est toujours embelli par un Ruissseau, surtout lorsque ses bords sont plantés de SAULES ou d'AUNES, ou de FRÊNES. *Voyez* ces mots.

Les jardins paysagers tirent de grands agréments des Ruissseaux qui les traversent, tantôt en tombant en cascades de quelque point élevé, tantôt en serpentant dans des prairies émaillées de fleurs, dans de sombres bosquets, tantôt en se perdant sous terre pour reparoitre plus loin en forme de fontaine, &c.; des ponts de plusieurs sortes les traversent, des fabriques véritables ou simulées les accompagnent. Entre les mains d'un compositeur habile, ils changent d'aspect à chaque pas. Il ne faut cependant pas chercher à mésuser des moyens d'agrément qu'ils offrent, car tout ce qui n'a pas un but ennuie à la longue. *Voyez* JARDIN. (*Bosc.*)

RUIZE. *RUIZIA.*

On a donné ce nom à deux genres de plantes, l'un de la monadelphie polyandrie, & l'autre de la diœcie icosandrie : ce dernier a été appelé PEUMO. *Voyez* ce mot.

Les espèces du premier sont au nombre de trois, qui toutes se cultivent en Europe.

Espèces.

1. La RUIZE à feuilles en cœur, vulgairement bois de senteur blanc.

Ruizia cordata. Cavan. f. De l'Île-Bourbon. *Agriculture. Tome VI.*

2. La RUIZE variable, vulgairement bois de senteur bleu.

Ruizia variabilis. Jacq. f. De l'Île-Bourbon.

3. La RUIZE lobée.

Ruizia lobata. Cavan. f. De l'Île-Bourbon.

Culture.

Ces arbrisseaux demandent la serre chaude & une terre légère. On ne les possède pas encore en France, mais ils ont été apportés en Angleterre. Je suppose qu'ils ne se multiplient que de boutures ou de marcottes. (*Bosc.*)

RULINGIA : synonyme de TALIN. *Voyez* ce mot.

RUM ou RHUM : nom anglais de l'eau-de-vie qu'on retire du sucre.

RUMINANS. Ce nom indique collectivement les animaux qui mâchent deux fois leurs aliments, & qui en conséquence offrent une modification particulière de l'organe digestif ; modification dont la base est quatre estomacs, ou un estomac divisé en quatre cavités distinctes.

Les Ruminans qui intéressent les cultivateurs sont le TAUREAU, le BŒUF & la VACHE, le BELIER, le MOUTON & la BREBIS, enfin le BOUC & la CHÈVRE. *Voyez* ces mots.

Le mécanisme de la rumination intéressant peu les cultivateurs, je renverrai aux *Dictionnaires de Physiologie & de Médecine* ceux qui voudront la connoître. (*Bosc.*)

RUMINATION : l'action de ruminer. *Voyez* l'article précédent.

RUMPHIE. *RUMPHIA.*

Arbre des Indes, qui seul forme un genre dans la triandrie monogynie & dans la famille des *Térébinthes*. Il est figuré pl. 25 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Comme il ne se cultive pas dans nos jardins, je n'ai rien à en dire de plus. (*Bosc.*)

RUOTTE. On donne ce nom, dans la ci-devant Flandre, à des rigoles faites à la bêche entre les rangées de colza, & dont la terre est destinée à chauffer le pied de cette plante. Cette opération, outre l'avantage qui en résulte pour le colza, en faveur duquel on la fait principalement, offre encore celui de ramener à la surface & de considérablement diviser la terre, de manière que les récoltes suivantes en profitent également.

On ruotte aussi pour les pommes de terre, & on devoit le faire pour toutes les cultures qui en sont susceptibles. (*Bosc.*)

RUPALE. *RUPALA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie, qui réunit deux espèces, dont aucune n'est cul-

tivée dans les jardins de France. Il se rapproche des EMBOTRYONS. *Voyez* ce mot.

Espèces.

1. La RUPALE des montagnes.

Rupala montana. Willd. h De Cayenne.

2. La RUPALE à feuilles sessiles.

Rupala sessilifolia. Rich. h De Cayenne.

(*Bosc.*)

RUPINIE. *RUPINIA*.

Genre de plantes cryptogames, de la famille des *Algues*, qui ne renferme qu'une espèce originaire de l'Amérique méridionale.

On ne cultive pas dans nos jardins cette plante, qui ressemble à une MARCHANTIA. (*Bosc.*)

RUPPIE. *RUPPIA*.

Plante complètement aquatique, c'est-à-dire, vivant sous l'eau, qui seule forme un genre dans la tétrandrie tétragynie & dans la famille des *Fluviales*.

Cette plante, qui vit également dans les eaux douces & dans les eaux salées, ne peut se cultiver; ainsi il faut se contenter d'en apporter des pieds dans les bassins des jardins de botanique, pieds qui y subsistent quelques mois, & qui même s'y reproduisent par le semis de leurs graines. (*Bosc.*)

RUSE. C'est le FRACON PIQUANT.

RUSQUE. On appelle ainsi le liège dans le département du Var.

RUSSEL. *RUSSELLIA*.

Nom donné par Linnæus à une plante du Cap de Bonne Espérance, que Thunberg a depuis appelée VAHLIE. *Voyez* ce mot.

RUSTIQUE. Un arbre est appelé rustique lorsqu'il s'accommode de toutes les sortes de terrains,

lorsqu'il brave le froid & le chaud, la sécheresse & l'humidité. *Voyez* VÉGÉTATION.

RUTABAGA ou NAVET DE SUÈDE : variété de rave qui provient du Nord, & dont la culture est très-avantageuse dans le Midi pour la nourriture des bestiaux, à raison de sa précocité. De plus, elle est plus consistante & plus sucrée que la rave ou le navet, surtout quand elle est cuite. Les plus mauvais terrains lui suffisent : sa culture ne diffère pas de celle de la RAVE. *Voyez* ce mot.

D'abord on a cultivé les Rutabagas avec enthousiasme en Angleterre comme en France; mais on y a renoncé, parce qu'ils ne produisent pas autant que les turneps, qu'ils ne se prêtent pas aussi bien qu'eux aux assolements, que leur dureté empêche les animaux âgés de les manger.

Il ne faut pas le confondre, comme le font beaucoup de personnes, avec le chou-navet de Laponie, car il s'en distingue fort aisément à ses feuilles d'un vert foncé, & rudes au toucher. *Voyez* CHOU. (*Bosc.*)

RUYSCHIE. *RUYSCHIA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie, qui renferme deux arbrisseaux sarmenteux, dont aucun n'est cultivé dans nos jardins. Il est figuré pl. 135 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La RUYSCHIE à feuilles de clusier.

Ruyschia clusifolia. Jacq. h De la Martinique.

2. La RUYSCHIE de la Guiane.

Ruyschia fouroubea. Swartz. h De Cayenne. (*Bosc.*)

RYANE. *RYANA*.

Arbre remarquable par la beauté de ses fleurs, qui a aussi été appelé PATRISIE. *Voyez* ce mot.



S A B

SAAMOUNA : nom de pays du FROMAGER.

SABAL. *SABAL*.

Petit palmier de la Caroline, qui a été tantôt placé parmi les CHAMEROPS, tantôt parmi les CORYPHES, & qu'on cultive dans quelques orangeries des environs de Paris. Il en a été fait mention à l'article du dernier de ces genres. (*Bosc.*)

SABDARIFA : nom spécifique d'une KETMIE.

SABE. C'est, selon Olivier de Serres, le moût de vin réduit à moitié, pour l'employer à l'affaïsonnement des viandes. *Voyez* RAISINÉ.

SABE : synonyme de SEVE.

SABICE. *SCHWENKENFELDIA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Rubiacees*, qui renferme trois espèces, dont aucune n'est cultivée dans les jardins d'Europe. Il est figuré pl. 165 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SABICE cendrée.

Schwenkfeldia cinerea. Willd. h De Cayenne.

2. La SABICE hérissée.

Schwenkfeldia hirta. Willd. h De la Jamaïque.

3. La SABICE rude.

Schwenkfeldia aspera. Willd. h De Cayenne. (*Bosc.*)

SABINE : espèce du genre GENEVRIER. *Voyez* ce nom dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

SABLE. L'acception de ce mot varie : tantôt c'est un assemblage de très-petits fragmens anguleux (quelquefois cristallisés) de pierres quartzueuses, surtout de GRÈS (*voyez* ce mot), tantôt de fragmens roulés de pierre, soit quartzueuses, soit calcaires, soit argileuses : ces derniers fragmens s'appellent cependant plus ordinairement GRAVIER. *Voyez* ce mot.

C'est un peu plus de grosseur dans les grains qui fait distinguer le gravier du Sable.

Presque tous les terrains sablonneux proviennent de la décomposition des montagnes primitives, quoiqu'eux-mêmes constituent quelquefois entièrement des montagnes d'une grande hauteur & d'une grande longueur. Il s'en forme encore tous les jours, ainsi qu'on peut s'en assurer dans les alpes de la Suisse & autres grandes chaînes, mais beaucoup moins qu'autrefois. *Voyez* MONTAGNE.

Le Sable, lorsqu'il est pur & sec, est rendu mobile par les vents, & alors il est peu susceptible de culture. Ces Sables s'appellent *mouvans*. Ils ne sont pas très-communs ni très-étendus en France, mais ils constituent de grandes plaines dans diverses parties de l'Afrique. *Voyez* DUNE.

Les habitans d'Aigues-Mortes, au rapport de Decandolle, couvrent, pour les fixer, les Sables mouvans qu'ils possèdent, de joncs qu'ils font piétiner par des moutons, & y sèment du seigle qui germe & prospère : cette pratique est dans le cas d'être imitée.

Généralement le Sable est plus ou moins mêlé d'argile qui lui donne quelque consistance, qui lui permet de conserver une certaine humidité, & par conséquent de nourrir un assez grand nombre d'espèces de plantes, & de donner des récoltes de céréales plus ou moins importantes. Cependant il est des cantons où la couche d'argile est à une profondeur telle, que la couche de Sable qui lui est superposée ne peut être humectée par l'eau qu'elle pompe. Je citerai, pour le premier cas, les environs de Coutances, où on cultive avec tant de succès des choux, des oignons, des échalottes, des aulx, des melons, des potirons, des asperges, &c.; & pour exemple du second, les environs de San-Lucar de Barrameda en Espagne, où, au rapport de Laffeyrie, les Sables les plus arides en apparence, creusés jusqu'à deux pieds au-dessus des eaux du GuaJalquivir, donnent trois à quatre récoltes par an.

Je traiterai de la culture des terrains où dominent ces fortes de Sables, ainsi que de celle de ceux qui sont formés de sablon ou de gravier également mêlé avec de l'argile, au mot SABLONNEUX.

La TERRE DE BRUYÈRE (*voyez* ce mot) est un composé de Sable très-fin, mêlé uniquement avec des détritux de végétaux; elle est, dans la plupart des lieux où elle se trouve, regardée comme infertile, par exemple dans les LANDES (*voyez* ce mot); cependant, lorsqu'elle est transportée dans nos jardins, & convenablement arrosée, elle devient des plus productives.

Les Sables sont souvent colorés; ceux qui sont très-jaunes, doivent cette couleur à l'oxide du fer : ce sont les moins susceptibles de culture.

On appelle *Sables volcaniques* ceux qui sont formés par la décomposition des ROCHES VOLCANIQUES : ils offrent ou une grande infertilité, ou une grande fertilité, selon qu'ils sont purs & secs, mêlés de terre végétale & humides. *Voyez* VOLCAN.

Lorsqu'on mêle le Sable le plus infertile avec des terres argileuses également infertiles, il devient pour elles un AMENDEMENT (voyez ce mot), parce qu'il divise leurs molécules & facilite par conséquent l'introduction de l'eau & des racines des plantes. Il est fâcheux que ce mélange, en proportion convenable, soit si coûteux à opérer, car ses effets sont puissans & permanens.

Il est, immédiatement sur les bords de la mer, des Sables imprégnés de sels & de matières animales & végétales en décomposition, qui, dans ce cas, agissent non-seulement comme amendement, mais encore comme ENGRAIS. (Voyez ce mot.) Partout où on peut se les procurer à bon compte, il ne faut pas négliger de les employer.

En semant du seigle sur les Sables les plus arides, pour le consommer pendant l'hiver ou au printemps comme fourrage, on peut les améliorer d'une manière très-rapide, ainsi que le prouvent beaucoup d'expériences positives. Voyez SUCCESSION DE CULTURE.

La bâtisse fait fréquemment usage du Sable pur pour le mêler avec la chaux ou avec l'argile.

Dans quelques cantons on met du Sable dans les écuries, les étables & les bergeries, en place de litière, & on le porte ensuite sur les terres argileuses, qu'il fume & amende en même temps.

En Angleterre & en Hollande, on en couvre tous les matins les escaliers & les salles basses, pour y entretenir la sécheresse & la propreté.

Il est également soit employé pour enterrer le vin en bouteilles dans les mauvaises caves, & les légumes d'hiver dans la serre; enfin, l'économie industrielle & domestique en tire un parti tel, qu'elle auroit de la peine à s'en passer. (Bosc.)

SABLER. On sable une allée de jardin, une cour, &c., en y apportant du SABLE ou du GRAVIER (voyez ces mots): ce dernier est préféré partout où on peut s'en procurer, parce que ses grains étant plus gros, ils s'enfoncent plus difficilement dans la terre sur laquelle il repose.

On tire le sable & le gravier, ou de la terre ou des rivières; les dernières, contenant peu ou point d'argile, sont de beaucoup préférables. Le gravier de rivière est presque le seul dont on fasse usage dans les jardins & les cours de Paris.

On a deux motifs en sablant: le premier, de pouvoir se promener sans se mouiller, immédiatement après la pluie; le second, de retarder la pousse des herbes dont le sol recèle les racines ou les graines. Voyez ALLEE.

Pour rendre plus durables les effets de cette opération, on commence, après avoir dressé le terrain, c'est-à-dire, après avoir donné à sa surface la forme désirée, par le recouvrir de pierres posées de champ les unes à côté des autres, ou de larges fragmens de pierres ou de GRAVAS (voyez ce mot), & ce sont ces matières qu'on recouvre de sable ou de gravier.

Le premier de ces accessoires est le plus du-

table, mais le plus coûteux: le dernier, les gravas, est le plus mauvais, & cependant celui qui s'emploie le plus fréquemment.

Il y a, & il doit en effet y avoir de grandes variations dans l'épaisseur de la couche de sable ou de gravier qu'on place sur les allées ou dans les cours, puisque cette épaisseur dépend & de la cherté de la matière, & de sa bonté; & de la nature du sol, & de l'objet qu'on a en vue. Comme, lorsqu'elle est trop considérable, la marche devient plus fatigante, il vaut mieux la recharger, même tous les ans, que de lui donner d'abord toute l'épaisseur projetée.

Les allées & les cours sablées se grattent & se ratissent plus facilement que les autres. On répète ordinairement cette opération quatre fois par an; savoir: en mars ou avril, en mai ou juin, en juillet ou août, en septembre ou octobre; mais quelques propriétaires la font faire tous les quinze jours, même toutes les semaines. Voyez RATISSAGE.

Autrefois on recherchoit beaucoup le sable coloré pour mettre sur les allées, & on varioit sa couleur soit dans la même, soit dans plusieurs allées. Il y en a de rouges, de jaunes & de noirs, couleurs dues aux oxides de fer: le blanc est pur. Aujourd'hui on estime peu cette bigarrure. (Bosc.)

SABLIER. HURA.

Grand arbre de l'Amérique méridionale, qui seul forme un genre dans la monœcie monadelphie & dans la famille des Euphorbiacées. Il est figuré pl. 79; des Illustrations des genres de Lamarck.

Cet arbre, vulgairement appelé *petit-diable*, *noyer d'Amérique*, *buis-de-sable*, se cultive dans nos serres, mais il ne s'y conserve pas long-temps. On le multiplie de graines tirées de son pays natal, graines qu'on sème seule à seule dans des pots remplis de terre franche, pots qui se placent dans une couche à châssis, ou mieux dans une bache à tannée. Il demande beaucoup de chaleur & des arrosemens fréquens en été. Des pots plutôt petits que grands, des changes de terre plutôt rares que fréquentes, lui sont avantageux; alors il croît rapidement. Ce n'est que dans sa jeunesse qu'il a, dans nos serres, un aspect agréable. Je ne sache pas qu'il ait jamais fleuri à Paris. (Bosc.)

SABLIÈRE: lieu d'où on tire du sable ou du gravier.

Presque toujours les Sablières sont à ciel ouvert, à raison des dangers de l'éboulement, lorsqu'on les exploite par galeries ou par chambres. Le grand emploi qu'on fait du sable dans la bâtisse, dans les jardins & pour l'amendement des terres, les multiplie beaucoup dans certains pays; & elles sont autant de terrains perdus pour l'agriculture. Je voudrois que, pour diminuer cet inconvé-

nient, on les approfondit autant que possible, & qu'on plantât dans leurs déblais des arbres, ou au moins des buissons propres à donner du tagotage, & sur leurs bords des arbutus grimpons, comme la VIGNE, la CLÉMATITE, le LICIER, &c. (voyez ces mots), dont les branches seroient dirigées contre leurs parois.

Aurant que le permet sa fortune, il est d'un bon citoyen de combler les Sablières dont on ne fait plus usage, pour pouvoir les rendre à la culture.

Une vieille Sablière, tournée au midi & voisine de l'eau, est précieuse pour avoir des primeurs, établir des couches, construire une serre, parce que l'abri qu'elle offre est plus chaud que tout autre. Voyez SABLONNEUX. (Bosc.)

SABLIÈRE. *ARENARIA*.

Genre de plantes de la décandrie trigynie & de la famille des *Caryophyllées*, dans lequel se placent cinquante-quatre espèces, dont beaucoup croissent naturellement en France, & beaucoup se cultivent dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 378 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SABLIÈRE à feuilles charnues.
Arenaria peploides. Linn. 2 Du nord de l'Europe.
2. La SABLIÈRE à fleurs en tête.
Arenaria tetraquetra. Linn. 2 Du midi de la France.
3. La SABLIÈRE à deux fleurs.
Arenaria biflora. Linn. 2 Du midi de la France.
4. La SABLIÈRE à fleurs latérales.
Arenaria lateriflora. Linn. 2 De la Sibérie.
5. La SABLIÈRE à trois nervures.
Arenaria trinervia. Linn. 2 Indigène.
6. La SABLIÈRE à feuilles de buis.
Arenaria buxifolia. Lam. 2 De l'Amérique septentrionale.
7. La SABLIÈRE ciliée.
Arenaria ciliata. Linn. 2 Du midi de la France.
8. La SABLIÈRE à tiges nombreuses.
Arenaria multicaulis. Linn. 2 Du midi de la France.
9. La SABLIÈRE à feuilles de cerastie.
Arenaria cerastoides. Poir. 2 De la Barbarie.
10. La SABLIÈRE de Majorque.
Arenaria balearica. Linn. 2 Des îles Baléares.
11. La SABLIÈRE à feuilles de serpolet.
Arenaria serpillifolia. Linn. 2 Indigène.
12. La SABLIÈRE à feuilles de fragon.
Arenaria ruscifolia. Lam. De....
13. La SABLIÈRE géniculée.
Arenaria geniculata. Poir. 2 De la Barbarie.
14. La SABLIÈRE des montagnes.
Arenaria montana. Linn. 2 Du midi de la France.

15. La SABLIÈRE à feuilles linéaires.
Arenaria linearifolia. Poir. De l'Espagne.
16. La SABLIÈRE à fleurs rougeâtres.
Arenaria rubra. Linn. 2 Indigène.
17. La SABLIÈRE à semences ailées.
Arenaria media. Linn. 2 Indigène.
18. La SABLIÈRE à trois fleurs.
Arenaria triflora. Linn. 2 Indigène.
19. La SABLIÈRE d'Autriche.
Arenaria austriaca. Linn. 2 Du midi de la France.
20. La SABLIÈRE de Bavière.
Arenaria bavarica. Linn. 2 De l'Allemagne.
21. La SABLIÈRE à feuilles d'œiller.
Arenaria dianthoides. Smith. 2 De l'Arménie.
22. La SABLIÈRE à feuilles de beh-n.
Arenaria cucuballoides. Smith. 2 De l'Arménie.
23. La SABLIÈRE calicinale.
Arenaria calicina. Poir. 2 De la Barbarie.
24. La SABLIÈRE glabre.
Arenaria glabra. Mich. De l'Amérique septentrionale.
25. La SABLIÈRE de roche.
Arenaria saxatilis. Linn. 2 Indigène.
26. La SABLIÈRE équareuse.
Arenaria squarrosa. Mich. De l'Amérique septentrionale.
27. La SABLIÈRE printanière.
Arenaria verna. Linn. 2 Du midi de la France.
28. La SABLIÈRE gypsophile.
Arenaria gypsophilloides. Linn. 2 Du Levant.
29. La SABLIÈRE à petites feuilles.
Arenaria tenuifolia. Linn. 2 Indigène.
30. La SABLIÈRE étalée.
Arenaria patula. Mich. De l'Amérique septentrionale.
31. La SABLIÈRE visqueuse.
Arenaria viscosa. Thuill. 2 Indigène.
32. La SABLIÈRE de Gérard.
Arenaria Gerardii. Willd. 2 Du midi de la France.
33. La SABLIÈRE à feuilles de mélèze.
Arenaria laricifolia. Linn. 2 Du midi de la France.
34. La SABLIÈRE à feuilles recourbées.
Arenaria recurva. Jacq. Des Alpes.
35. La SABLIÈRE striée.
Arenaria striata. Linn. 2 Des Alpes.
36. La SABLIÈRE à tiges roides.
Arenaria stricta. Mich. De l'Amérique septentrionale.
37. La SABLIÈRE filiforme.
Arenaria filifolia. Vahl. 2 De l'Arabie.
38. La SABLIÈRE fasciculée.
Arenaria fasciculata. Linn. 2 Du midi de la France.
39. La SABLIÈRE hispide.
Arenaria hispida. Linn. Du midi de la France.
40. La SABLIÈRE hérissonnée.
Arenaria echinata. Poir. Des Alpes.

41. La SABLIERE raboteuse.
Arenaria scabra. Lam. 2 des Alpes.
42. La SABLIERE verticillée.
Arenaria verticillata. Willd. De l'Arménie.
43. La SABLIERE à feuilles de genévrier.
Arenaria juniperina. Linn. 2 De l'Arménie.
44. La SABLIERE à feuilles de renouée.
Arenaria polygonoides. Jacq. ☉ Des Alpes.
45. La SABLIERE de Caroline.
Arenaria caroliniana. Walt. De l'Amérique septentrionale.
46. La SABLIERE à grandes fleurs.
Arenaria grandiflora. Linn. 2 Du midi de la France.
47. La SABLIERE à fleurs de lin.
Arenaria liniflora. Linn. 2 Du midi de la France.
48. La SABLIERE lancéolée.
Arenaria lanceolata. Allion. 2 Des Alpes.
49. La SABLIERE prismatique.
Arenaria cherlerioides. Vill. 2 Des Alpes.
50. La SABLIERE capillaire.
Arenaria capillaris. Lam. De la Sibérie.
51. La SABLIERE sétacée.
Arenaria setacea. Thuill. 2 Indigène.
52. La SABLIERE couchée.
Arenaria procumbens. Vahl. 2 De l'Égypte.
53. La SABLIERE de Villars.
Arenaria Villarsii. Vill. Des Alpes.
54. La SABLIERE à feuilles obtuses.
Arenaria obtusifolia. Allion. Des Alpes.

Culture.

Une quinzaine de ces espèces seulement se cultivent au Jardin du Muséum de Paris, mais j'y en ai vu cultiver d'autres qui ne s'y sont pas conservées. Toutes peuvent se conserver en pleine terre, pourvu que cette terre soit sablonneuse & dans une exposition chaude. On multiplie par graines & par déchirement des vieux pieds celles de ces espèces qui sont vivaces, & seulement par le premier de ces moyens celles qui sont annuelles. Aucune ne se recommande par sa beauté; mais la dixième forme un gazon épais, qui n'est pas sans agrément. Les espèces les plus communes sont peu du goût des bestiaux, excepté la seizième. (Bosc.)

SABLON. Il paroît qu'on ne doit appeler ainsi que le sable à grains très-petits, qui provient de la décomposition des GRÈS (voyez ce mot); je dis à ce qu'il paroît, car il est des lieux où on donne ce nom à routes les espèces de SABLE. Voyez ce mot.

C'est le Sablon plutôt que le sable qui fait la base de la composition du verre, qui entre dans

celle des poteries, qu'on emploie pour servir de moule dans la fonte des métaux, pour polir ces métaux, pour nettoyer les ustensiles de cuisine, &c. &c.

Pour l'agriculteur, le Sablon diffère peu du sable. Voy. SABLONNEUX & TERRE DE BRUYÈRE; voyez aussi DUNE & LANDE. (Bosc.)

SABLONNEUX (Terrains). Ce sont ceux où dominant des fragmens de quartz plus ou moins gros, mais de moins d'un pouce de diamètre. Il y a aussi des terrains sablonneux formés par des fragmens de roches calcaires & de roches argileuses, mais ils sont rares.

Ainsi, les terrains sablonneux peuvent être formés de SABLON, de SABLE ou de GRAVIER. (Voyez ces trois mots.) Lorsque les pierres sont en majeure partie de plus d'un pouce de diamètre, on dit que le terrain est CAILLOUTEUX, qu'il est formé de PIERRES ROULÉES ou de GALETS. Voyez ces mots.

Mais il est rare que les terrains sablonneux, lorsque des graviers surtout les constituent, ne contiennent que de petits fragmens: ils en offrent de toute grosseur, même de plusieurs pieds de diamètre; seulement les gros y sont rares, & d'autant plus qu'ils le sont davantage. Voyez ROCHE.

Pour peu qu'on examine la nature des pierres des terrains sablonneux & la position de ces terrains, relativement aux monragnes primitives & aux rivières qui en descendent, on ne peut se refuser à reconnoître qu'ils sont les produits de la décomposition de ces montagnes, produits entraînés par les eaux & déposés dans les vallées & dans les plaines en fragmens d'aurant plus petits, qu'ils s'éloignent davantage de leur origine. Aujourd'hui cette décomposition des montagnes est lente; mais elle étoit très-active lorsque les Alpes, par exemple, avoient six à huit fois plus de hauteur, & que les fleuves qui en découlent rouloient six à huit fois plus de volume d'eau. Voyez MONTAGNE, ROCHE & TORRENT.

Presque partout les sables & les graviers de ces terrains sont mélangés d'argile pure ou d'argile mêlée avec du calcaire, qui provient aussi de la déposition physique & chimique des mêmes montagnes. Voyez GALET & ROCHE.

Lorsque les terrains sablonneux contiennent de l'argile & du calcaire en proportion convenable, qu'ils renferment de plus, à leur surface, une certaine quantité d'HUMUS ou terre végétale, ils sont les plus fertiles, parce que le sable & le gravier, par l'effet des labours, laissent entr'eux de petits interstices où les racines des plantes pénètrent pour aller au loin chercher la nourriture qui leur est nécessaire: dans ce cas, on dit que la terre est ARABLE, est FRANCHE, est BONNE, &c.; elle est excellente si la portion d'humus est plus considérable. Voyez TERRE.

Ici ce sont les terres sablonneuses avec excès de sable ou de gravier, celles qui contiennent fort peu d'humus, qui laissent passer ou évaporer très-rapidement les eaux des pluies, que je dois exclusivement considérer : on les appelle TERRES LÉGÈRES, TERRES A SEIGLE, TERRES A SARRASIN. *Voyez* ces mots & celui TERRE DE BRUYÈRE.

Comme il y a des terres sablonneuses dans lesquelles le sable domine dans toutes les proportions, il faut les diviser en trois qualités, celles qui sont très sablonneuses, celles qui sont peu sablonneuses, & celles qui sont entre les deux. Il est bon aussi de faire attention à leur plus ou moins de profondeur, parce que cette circonstance influe sur leurs productions, & doit influencer par conséquent sur leur culture. La plaine des Sablons près Paris, par exemple, où l'épaisseur sablonneuse est de trente à quarante pieds, ne peut être traitée comme les landes de Bordeaux, où cette épaisseur n'est que de six pouces, terme moyen. *Voyez* LANDES.

Ainsi que je l'ai déjà dit plusieurs fois, c'est l'argile qui manque aux terres sablonneuses : ainsi, c'est en y en apportant qu'on peut les améliorer ; mais le transport de cette argile est souvent impossible ; & lorsqu'il est possible, il devient si coûteux, qu'on ne peut l'effectuer que pour de petites portions consacrées à la culture des légumes ou à des plantations d'arbres précieux.

L'argile manquant, les eaux pluviales ne séjournent pas dans les sols sablonneux aussi longtemps qu'il seroit nécessaire à la bonne végétation des plantes qu'on y cultive : on peut donc les rendre aussi productives que de plus argileuses, en les arrosant soit à la main, soit avec des machines hydrauliques, soit par des déviations d'eaux d'étais, de rivières, de fontaines ; moyens qui, comme dans le cas précédent, ne sont pas toujours praticables, & qui, quand ils le sont, deviennent souvent fort coûteux. *Voyez* ARROSEMENT & IRRIGATION.

C'est donc, la plupart du temps, à tirer parti des terres sablonneuses dans leur état naturel, que doit tendre le cultivateur qui travaille pour le profit.

Il est beaucoup de plantes & même d'arbustes qui, par leur organisation, sont appelés à croître dans les terrains sablonneux : un bon cultivateur saura d'abord en tirer parti pour y établir des PATURAGES, soit permanens, soit temporaires (*voyez* ce mot), pour les couvrir de buissons qui fourniront au moins des fagots propres à chauffer le four & faire bouillir la marmite.

Le pâturage des terrains sablonneux est peu abondant, mais de très-bonne nature : il convient principalement aux moutons.

Les plus communs des arbres, arbrisseaux & arbustes qui se plaisent dans les lieux sablonneux, sont les PINS maritime, Laricio, d'Ecosse, du

Nord, de Genève, d'Alep; les CHÊNES rouvre & toza; l'ORME; le PEUPLIER blanc; le BOULEAU; l'ÉRABLE commun & celui de Montpellier; le SAULE marault; celui des sables; le FRÈNE à fleur; le SUREAU; le CHALEF; le TAMARIX; le GENÊT; le LILAS; le LICJET; l'ÉPINE-VINETTE. Plusieurs de ces arbres sont de première grandeur & d'un bois de première qualité. Il est donc possible de créer des forêts dans les terrains sablonneux, & on y en voit souvent. Pourquoi donc tant de terrains de ce genre sont-ils improductifs ? Parce que leurs propriétaires sont ou ignorans ou trop peu riches pour faire les avances nécessaires.

Je dois dire de plus que les plantations de bois dans les terrains sablonneux manquent souvent, parce qu'on ne prend pas, dans les deux ou trois premières années, les précautions nécessaires pour en assurer la réussite. Ce sont les sécheresses de l'été qui font périr le plant encore peu pourvu de racines ; eh bien, préservez-le de ces sécheresses par des plantations de genêt, de ronces, de grandes plantes vivaces, assez rapprochées pour garantir la surface du sol de l'action desséchante des rayons du soleil. Parmi ces plantes, je recommande particulièrement le copinambour, qui, semé près à près en rayons, du levant au couchant, rayons espacés de quatre à six pieds, remplira toutes les conditions & donnera de plus une récolte de riges propres à faire de la potasse, & une demi-recolte de tubercules fort du goût des bestiaux.

Toutes les plantes annuelles dont la récolte se fait de bonne heure au printemps, sont cultivées avec plus d'avantages que les autres dans les terrains sablonneux, parce qu'elles sont moins dans le cas de craindre les sécheresses, puisque c'est principalement dans l'été qu'elles sont les plus fréquentes & les plus intenses : ajoutez à cela que ces terrains, à raison de la petite quantité d'eau qu'ils conservent & de la perméabilité de leurs molécules par les rayons du soleil, sont, toutes choses égales d'ailleurs, beaucoup plus précoces que ceux qui sont argileux : aussi, parmi les céréales, est-ce le seigle, est-ce l'orge d'hiver qui y réussissent le mieux ; parmi les plantes à graines huileuses, la navette d'hiver ; parmi les légumes, les pois, les haricots de primeur. Il est, dans les environs de Paris, des terrains qui ailleurs ne rapportent pas trois francs de revenu, dont on tire trois cents francs & plus, par le moyen de ces dernières cultures. *Voyez* POIS & HARICOT.

La grandeur des bénéfices que produit la culture des primeurs dans les environs de Paris y a introduit un genre de culture qui n'est pas connu autre part, & que j'ai le premier décrit dans la *Bibliothèque des propriétaires ruraux*. Elle est principalement en faveur dans les communes de Houilles & de Montesson, situées au bas de la terrasse de Saint-Germain. Là, deux hommes,

en six heures de temps, creusent, dans le gravier, des puits de huit à dix pieds de profondeur sur quatre de large, au fond desquels ils placent un tonneau, & ils établissent, au point de réunion de trois perches, fichées en terre à égale distance, sur les bords, une poulie sur laquelle roule la corde qui fait monter & descendre le seau. L'ouverture est en partie recouverte par deux ou trois planches. Au moyen de ces puits & de conduites de bois fort légères, qui durent trois ou quatre ans, parce qu'on les rapporte, ainsi que les perches & les planches, à la maison pendant l'hiver, les cultivateurs de ces communes arrosent très-rapidement & très-économiquement les objets de leurs cultures, & en augmentent par-là les produits. Les puits ne durent qu'une saison; on les comble au commencement de l'hiver, & on les creuse de nouveau dans d'autres places au printemps suivant.

Aux environs de San-Lucar de Barrameda, sur les bords du Guadalquivir, au rapport de Lafteyrie, on procède d'une manière encore plus ingénieuse pour utiliser des terrains sablonneux. En effet, on creuse dans ces terrains, qui s'élèvent à huit ou dix pieds au-dessus de la rivière, de larges & longues fossés, dont le fond n'est que de deux pieds au-dessus du niveau de l'eau; de sorte que les racines des plantes qu'on y cultive se trouvent dans une humidité constante, tandis que leurs tiges sont dans une étuve d'autant plus chaude, qu'elles sont garanties des vents par les parois de la fosse. C'est là où on obtient jusqu'à quatre récoltes de luzerne par an, où on obtient des courges de plus d'un quintal de poids, &c.

Puisqu'ils sont plus perméables aux racines que les autres, les terrains sablonneux doivent être très-avantageux à employer à la culture des racines nourrissantes, & c'est aussi ce qui est. A égalité d'arrosemens & d'engrais, ils donnent de plus belles productions en pommes de terre, en topinambours, en carottes, en panais, en raves, en betteraves, &c. : je dirai plus, ces productions sont bien plus savoureuses, parce que la chaleur y a davantage développé le principe sucré. Il seroit donc désirable qu'on pût établir tous les jardins dans de tels terrains, plutôt que dans ceux qui sont argileux & humides (voyez JARDIN); il le seroit également que tous les semis y fussent faits, que tous les arbres y fussent repiqués dans leur première jeunesse. Voyez PÉPINIÈRE.

Beaucoup de terrains sablonneux placés sur le bord des rivières, à la base des montagnes, étant de très-nouvelle formation, contiennent fort peu d'humus; c'est pourquoi ils ne donnent que de faibles productions; ils ne peuvent principalement être cultivés en froment. Augmenter la quantité de cet humus, est donc ce à quoi doivent tendre les cultivateurs. Or, pour arriver à ce but, il n'y a que les transports de terres surchargées d'humus, les fumiers & les plantes en-

terrées en fleur. Le premier de ces moyens ne peut être employé partout, & est fort coûteux; le second est également fort coûteux, quand on considère le peu de valeur de certaines terres sablonneuses; reste le dernier, qu'on peut mettre en pratique en tout pays, qui ne coûte que de la main-d'œuvre & de la semence, & qui réellement est celui qu'on doit préférer, quoique ses effets soient les moins durables. Voyez RECOLTES EN-TERRÉES POUR ENGRAIS.

Le fumier de vache, comme conservant plus long-temps l'humidité que celui de cheval, doit être préféré pour les terrains sablonneux. Les GRAVAS, contenant des sels déliquescents, favorisent beaucoup la végétation des productions qu'on leur confie. On les MARNE toujours avec avantage, surtout si la maine est argileuse, mais il faut leur ménager la CHAUX. Voyez ces mots.

Les labours sont on ne peut plus faciles dans les terrains sablonneux. Au dire de beaucoup de personnes, ils n'ont que l'inconvénient de beaucoup user le soc des charrues; mais ils offrent celui, bien plus grave, d'affoiblir la puissance végétative de ces terrains, en ce qu'ils y favorisent l'évaporation de l'eau & la décomposition de l'humus soluble: on doit donc les leur ménager le plus possible, surtout pendant la sécheresse. Voyez LABOUR.

Semer & planter ces terrains de végétaux à larges feuilles ou à tiges nombreuses, qui empêchent, pendant l'été, la déperdition de leur humidité, l'altération de leur humus, est donc agir conformément aux vues de la nature & à l'intérêt du cultivateur. (Voyez TERRES BRULÉES.) Plus qu'aucune autre, elles ne doivent donc pas être soumises au système des jachères, & malheureusement ce sont celles qu'on y affujettit les plus généralement. Voyez JACHÈRE & SUCCESSION DE CULTURE; voyez aussi ÉCOUAGE.

L'amélioration des terrains sablonneux est généralement plus facile que celle des terrains argileux, & ce sont ceux qu'un agriculteur instruit doit préférer d'acquérir, lorsqu'il veut opérer par lui-même: il n'en est point qu'on ne puisse, en peu d'années, sans dépenses extraordinaires, transformer en terres à froment, & dont on ne puisse par conséquent augmenter les produits du double.

Lorsque les terrains sablonneux sont traversés par des rivières, lorsqu'ils sont situés sur des pentes rapides, ils sont fort sujets à être dégradés par les inondations, par les eaux pluviales. J'ai donné aux mots TORRENT & ORAGE, des indications propres à prévenir & à réparer les suites de ces dégradations; j'y renvoie le lecteur. (Bosc.)

SABOT. *CYPRIPEDIUM.*

Genre de plantes de la gynandrie diandrie & de la famille des *Orchidées*, dans lequel se placent neuf

neuf espèces, dont plusieurs se cultivent dans les écoles de botanique & dans les collections des amateurs, quoiqu'elles n'y subsistent pas long-temps. Il est figuré pl. 729 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SABOT de Vénus.

Cypripedium calceolus. Linn. ʒ Des Alpes.

2. Le SABOT jaunâtre.

Cypripedium flavescens. Redout. ʒ De l'Amérique septentrionale.

3. Le SABOT du Canada.

Cypripedium canadense. Mich. ʒ De l'Amérique septentrionale.

4. Le SABOT à fleurs blanches.

Cypripedium album. Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.

5. Le SABOT du Japon.

Cypripedium japonicum. Thunb. ʒ Du Japon.

6. Le SABOT à hampe nue.

Cypripedium acaule. Mich. ʒ De l'Amérique septentrionale.

7. Le SABOT bulbeux.

Cypripedium bulbosum. Linn. ʒ De la Sibérie.

8. Le Sabot ventru.

Cypripedium ventricosum. Gmel. ʒ De la Sibérie.

9. Le SABOT taché.

Cypripedium guttatum. Willd. De la Sibérie.

Culture.

Comme la plupart des orchidées, les Sabots se multiplient si difficilement de graines, que je ne sache pas qu'on soit encore parvenu à se les procurer par ce moyen : en conséquence, c'est en levant leurs racines dans les bois & en les transportant dans les jardins, qu'on peut les y cultiver. J'y ai vu celle des Alpes & toutes celles d'Amérique. On doit les placer dans la terre de bruyère, au nord d'un mur, & les abandonner à elles-mêmes. Plus souvent on les touche, & plus tôt elles périssent : au reste, le plus long-temps que je les aie vu subsister, est trois ans ; c'est dommage, car ce sont des plantes fort remarquables par la grandeur & la forme de leurs fleurs. (*Bosc.*)

SABOT : nom de la partie extérieure de l'extrémité du pied du cheval, composée de corne, qui se renouvelle à mesure qu'elle s'use par le frottement, & à laquelle s'attache le fer destiné à empêcher son usure. *Voyez* PIED & FER.

SABRE : instrument tranchant d'acier, long de deux à trois pieds, garni d'un manche de bois de même longueur, qu'on substitue quelquefois au CROISSANT pour la tonte des charmillles. *Voyez* ce mot.

Un Sabre de guerre peut remplir le même but.

SAC. On en distingue de plusieurs sortes.

Les plus importants par la mise dehors qu'ils exigent, sont les Sacs à blé. On fabrique une sorte

Agriculture. Tome VI.

de toile analogue au fatin ou à la calmande, qui leur devrait être exclusivement consacrée, car il y a de l'économie à l'employer, quoique plus chère, à raison de sa grande durée.

Que de pertes les cultivateurs éprouvent chaque année pour n'avoir pas assez de Sacs, ou pour en avoir de mauvais ! En effet, dans ces cas, ou le froment se mange par la teigne, les charançons, &c., les graines huileuses moisissent, la farine s'échauffe, &c., ou il s'en échappe de grandes quantités, qui sont la proie des oiseaux ou des souris.

Ces derniers animaux sont une des causes les plus communes de la détérioration des Sacs ; aussi ne peut-on trop prendre de précautions pour garantir de leurs atteintes ceux qui sont pleins, ou ceux qui, étant vides, sont imprégnés de l'odeur du froment, ou saupoudrés de farine.

Une bonne ménagère passe en revue ses Sacs au moins une fois par mois, & fait, de suite, raccommoder ceux qui en ont besoin : deux ou trois points faits à propos arrêtent presque toujours une détérioration majeure.

Outre ces grands Sacs, il faut en avoir un certain nombre de plus petits, de différentes grandeurs, pour ferrer, non-seulement des graines, mais beaucoup d'autres produits des récoltes qui se conservent mieux quand ils sont enfachés qu'autrement : ceux-ci peuvent être de toile ordinaire, & d'autant plus fine qu'ils sont plus petits.

On fait aussi des Sacs avec du sparte, des feuilles de palmier, des joncs, des scirpes, des roseaux, des écorces d'arbres, mais ils portent plus particulièrement le nom de *balles*.

Les Sacs de papier, grands & petits, sont également d'un grand emploi dans les exploitations rurales, quoique le plus souvent on n'y en trouve pas un seul. C'est cependant de l'ordre que découle l'économie la plus réelle, & les soins de toute nature la favorisent puissamment.

Les Sacs à fruits sont de petits Sacs de papier, de toile ou de crin, dans lesquels on introduit les raisins lorsqu'ils commencent à mûrir, pour les garantir du bec des oiseaux, des mandibules des guêpes & des abeilles, & de la trompe des mouches. On n'en fait guère usage qu'autour des grandes villes. Ceux en papier sont les moins coûteux, mais les plus défavorables sous le rapport de leur durée & de leur influence nuisible sur la faveur des grains : on diminue un peu leurs inconvénients en les huilant & en ne les fermant qu'incomplètement.

Les Sacs de crin sont préférables, en ce qu'ils se tiennent toujours roides, ne privent pas les grappes du contact de l'air, & durent un grand nombre d'années quand on les soigne convenablement : ceux de couleur noire accélèrent même la maturité du raisin, tandis que ceux en papier blanc la retardent. (*Bosc.*)

SAFRAN. *Crocus*.

Genre de plantes de la triandrie monogynie & de la famille des *Liliacées*, dans lequel se rangent huit espèces, dont une est l'objet d'une culture importante pour quelques pays, & dont plusieurs se voient dans nos jardins ou nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 30 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SAFRAN cultivé.
Crocus sativus. Linn. & Du midi de l'Europe.
2. Le SAFRAN printanier.
Crocus vernus. Linn. & Des Alpes.
3. Le SAFRAN jaune.
Crocus luteus. Lam. & Des Alpes.
4. Le SAFRAN d'automne.
Crocus autumnalis. Lam. & Du midi de l'Europe.
5. Le SAFRAN à stigmatte déchiré.
Crocus multifidus. Ram. & Des Pyrénées.
6. Le SAFRAN à deux fleurs.
Crocus biflorus. Redout. & De....
7. Le SAFRAN de Suze.
Crocus suzianus. Redout. & De l'Asie mineure.
8. Le SAFRAN nain.
Crocus minimus. Redout. & De la Corse.

Culture.

Toutes ces espèces se cultivent dans nos jardins ou dans nos écoles de botanique. Les plus communes sont les trois premières, & la plus belle la seconde. Long-temps on a confondu les six dernières avec celle-ci, connue des jardiniers sous le nom latin de *crocus*.

La culture des Safrans dans les jardins se borne à les planter soit en touffes en automne, soit en bordures, & à relever leurs oignons tous les trois à quatre ans pour les changer de place & séparer les caïeux, car ils épuisent la terre comme toutes les autres plantes. De plus, ils se gênent réciproquement lorsqu'ils sont trop nombreux. Rarement on les multiplie par des semis de leurs graines, attendu que les pieds provenant de ces semis ne fleurissent qu'au bout de trois à quatre ans. Une terre légère, sèche & maigre, est celle qui leur convient le mieux, car ils poussent difficilement dans une forte, pourrissent promptement dans une humide, & ne donnent point de fleurs dans une trop fumée. Il n'y a que les très-fortes gelées & les pluies permanentes de l'hiver qui leur soient quelquefois nuisibles.

Le Safran printanier offre des variétés plus ou moins violettes, plus ou moins fortement striées. Il fait, ainsi que le jaune, un fort joli effet pendant tout le mois de mars, & ne doit pas être ménagé dans les parterres, ainsi que le long des al-

lées ou dans les corbeilles des jardins payfagers.

Leur précocité rend ces deux Safrans très-propres à être cultivés en pot sur les cheminées pendant l'hiver; aussi s'en fait-il, chaque année, une grande consommation à Paris pour cet objet. Tous les oignons qui se vendent sont dans le cas de donner des fleurs; & s'ils n'en donnent pas toujours, c'est qu'on les a mis dans une trop bonne terre, qu'on les a ou trop arrosés, ou trop privés de la lumière.

On appelle *Safran* toute la plante, lorsqu'elle est en terre; on appelle de même seulement le pistil de la fleur, lorsqu'il est desséché & propre à être mis dans le commerce. Je suivrai cette nomenclature, quelque vicieuse qu'elle soit, dans le cours de cet article; ainsi il faudra que le lecteur y fasse attention.

Les usages du stigmatte de la première espèce de Safran dans la médecine, dans la cuisine & dans les arts, la rendent, de temps immémorial, l'objet d'une culture importante dans l'Orient, & même en France. Les lieux où on s'y livre avec le plus de succès dans ce dernier pays, sont les environs d'Albi, les environs d'Angoulême, les environs de Nemours & les environs de Caen.

La consommation du Safran étant beaucoup affoiblie en France, parce qu'on a cessé d'en mettre journellement dans les sauces, sa culture a diminué dans tous ces lieux, & a même presque disparu du premier & du dernier.

Le Safran exigeant beaucoup de main-d'œuvre, & l'opération de sa cueillette devant être exécutée, ainsi que celle de son desséchement, en peu de temps, sa culture ne peut être entreprise qu'en petit dans des pays peuplés, & par des cultivateurs de profession, c'est-à-dire, qui puissent la surveiller à tous les instans. Lorsque des propriétaires riches la font faire par des ouvriers à leurs gages, les résultats en sont toujours, en définitif, désavantageux au bout de quelques années. Il est cependant à désirer que les terres de ces propriétaires soient plantées en Safran, car elles se louent, lorsqu'on les reconnoît propres à cette culture, trois ou quatre fois plus cher que pour les céréales.

Ainsi que je l'ai déjà observé, les terres légères, non pierreuses, non humides, d'une fertilité moyenne, sont les seules propres à la culture en grand du Safran.

Jamais on ne multiplie le Safran de graines: ainsi, celui qui veut le cultiver pour la première fois, doit se procurer des bulbes ou oignons. On en distingue de deux sortes: les uns larges & aplatis, qui donnent peu de caïeux; les autres petits & ronds, qui donnent plus de fleurs; sortes que je crois n'être que des variétés de circonstance, & qui varient dans les nuances du fauve-clair, ou fauve-rouge, ou fauve-brun. Tous les bestiaux, & principalement les cochons, les aiment avec passion. Les campagnols les recherchent beau-

coup, & en font une grande destruction lorsqu'on ne les surveille pas sans cesse. Une scolopendre vit aussi à leurs dépens. On en tire un fort bel amidon.

Les feuilles du Safran se développent après la floraison, c'est-à-dire, pendant tout l'hiver & le printemps. On les coupe ordinairement à la fin de cette dernière saison, lorsqu'on juge qu'elles sont presque devenues inutiles à l'accroissement des bulbes; mais la théorie dir qu'à quelque époque qu'on le fasse, cette opération est toujours nuisible. (Voy. FEUILLE.) On les donne aux bestiaux, qui en sont fort avides.

Le succès d'une culture de Safran dépend principalement de la bonté du labour qu'on a donné à la terre qu'on y destine. On fait ce labour à la bêche ou à la houe, mieux de cette dernière manière, & on l'approfondit de neuf à dix pouces, ce qui est presque un DEFONCEMENT. (Voyez ce mot.) C'est à la fin de l'hiver & au printemps qu'on l'exécute.

Un fertile terrain faisant trop pousser le Safran en feuilles, un terrain fortement fumé doit produire le même effet; ainsi il ne faut pas mettre d'engrais dans celui qui est destiné à cette culture; cependant, s'il étoit au-dessous du médiocre, on pourroit l'améliorer avec des cultures de mares ou d'étangs, des feuilles ramassées dans les bois, du marc de raisin, &c.

La quantité de bulbes qu'emploient les cultivateurs pour garnir un arpent est environ six cent mille dans le Gâtinois, & quatre cent mille dans l'Angoumois: sans doute les uns & les autres ont raison, car la quantité doit dépendre de la nature de la terre. Cependant, en principe général, il vaut mieux en employer moins que trop.

L'espace de temps qu'on doit mettre entre la levée des bulbes & leur replantation a été l'objet des considérations de Duhamel, à qui on doit un excellent Traité sur la culture du Safran, & il est résulté de ses expériences qu'il falloit qu'il fût le plus court possible, non parce que, ainsi que quelques cultivateurs le pensent, un commencement de dessiccation soit nuisible à ces bulbes, mais parce que leur action végétative se développant alors plus tard, ils donnent de moins belles fleurs.

La plantation du Safran a lieu à la fin de juillet ou au commencement de septembre, & se fait dans des tranchées de six à sept pouces de profondeur, écartées d'autant. On y place les bulbes à deux pouces seulement les uns des autres. La terre enlevée pour faire la seconde tranchée sert à remplir la première, & ainsi de suite; la dernière l'est avec des terres levées de côté & d'autre.

Il est des cultivateurs qui enlèvent tous les caïeux des bulbes, ce qui quelquefois les affoiblit, les petits caïeux ne le pouvant être sans occasionner une large plaie; le mieux est donc de les laisser. Quant aux enveloppes sèches, qu'on appelle *les robes*, il est complètement inutile de

les en débarrasser, attendu qu'elles ne tardent pas à pourrir.

Les fleurs du Safran se développent & sortent de terre immédiatement après les premières pluies d'automne: du moment où elles commencent à paroître, on donne un binage.

C'est ordinairement dans les premiers jours d'octobre que commence la récolte du Safran: elle se continue pendant environ trois semaines. Comme les fleurs passent promptement, & que le pistil perd de son odeur, de sa faveur & de sa couleur lorsque l'acte de la fécondation est terminé, il faut que toute la population, ou au moins toute la famille, & le plus possible de femmes & d'enfants gagés, se transportent tous les jours, ceux de grande pluie exceptés, avant le lever du soleil, dans les champs, pour l'effectuer dans le moins de temps que faire se peut.

Voici comme on opère.

Chaque cueilleur, ayant un panier qu'il tient de la main gauche, se met à califourchon sur une rangée de Safran, & de la main droite, avec l'ongle du pouce, ou coupe toute la fleur, ou seulement le pistil des fleurs qui sont épanouies, & on met l'un ou l'autre dans le panier.

Il faut, autant que possible, que la récolte soit terminée avant la chute entière de la rosée; mais quand elle est dans toute sa force, & qu'on manque de monde, on est obligé de la prolonger après ce moment, même de la recommencer le soir.

Lorsqu'on cueille les fleurs, on les range régulièrement dans le panier, & on les transporte à la maison, où des éplucheuses les étendent sur des tables, & les prennent une à une pour en couper les stigmates, un peu au-dessous de leur point de réunion, au moyen de l'ongle, & les mettre dans une assiette placée à leur droite. Les fleurs sont jetées sous la table & données le soir aux bestiaux. Une ouvrière habile peut ainsi éplucher une livre de stigmates, qui prennent alors seuls le nom de *safran*; mais il faut qu'elle veille scrupuleusement à n'y laisser s'introduire aucune portion des pétales, parce que, se moisissant facilement, ils altéreroient le Safran & diminueroient sa valeur effective & sa valeur commerciale. Il en est de même des étamines, quoique ces dernières soient moins nuisibles.

On doit toujours tendre à faire le plus promptement possible, dans la soirée, l'épluchage du Safran; mais si on ne pouvoir se procurer assez d'éplucheuses, on pourroit, en le couvrant d'une toile, attendre au lendemain; seulement, à raison de ce qu'il seroit fané, l'opération seroit plus longue & moins bien faite.

Lorsqu'on ne cueille que les pistils des fleurs du Safran, il ne reste plus, après qu'on les a apportés à la maison & nettoyés des matières étrangères qui auroient pu s'y mélanger, que de les étendre sur des claies couvertes de linge ou de papier, ou sur des planches bien propres, & les

faire sécher dans un four très-légèrement chauffé, en les retirant tous les quarts d'heure pour les retourner, à l'effet de quoi la bouche du four est laissée toujours ouverte.

J'indique ce moyen, quoiqu'il soit fort peu usité, parce que c'est le plus expéditif & le meilleur, puisqu'il n'est sujet qu'à l'inconvénient d'une trop forte chaleur, qu'il est facile de prévenir.

Le plus communément on fait sécher le Safran, soit sur des tamis de crin suspendus au-dessus d'un brasier, ce qui l'expose à sentir la fumée, soit sur de larges plaques de cuivre ou de grands plats de terre reposant sur de la cendre mêlée de braise.

Dès que le Safran devient cassant, il doit être retiré de dessus le feu, & renfermé, après son complet refroidissement, en petite quantité & sans trop le presser, dans des sacs de papier, qu'on place dans des boîtes ou des caisses au lieu le plus sec de la maison. Cinq livres de Safran vert n'en fournissent qu'une de Safran sec.

En renfermant ainsi le Safran dans du papier & dans des boîtes, on peut le conserver trois à quatre ans, sans qu'il perde sensiblement sa belle couleur & sa bonne odeur, tandis que si on le laissoit exposé à l'air, surtout à l'air humide, il s'altérerait sous ces deux rapports dès le premier hiver.

Le Safran se fraude quelquefois pour le poids, en le mouillant au moment de la vente; & pour la couleur, en le mélangeant avec le safranum. On reconnoît la première de ces fraudes par le touché, & la seconde à la coloration de la base de chaque pistil, cette base étant blanche dans le Safran non fraudé.

Mais il faut revenir à la culture du Safran, dont j'ai été éloigné, à sa cueillette & sa préparation.

Le Safran ne produit guère, la première année, que quatre à cinq livres de pistils secs par arpent; mais à la seconde, sa récolte monte à quinze ou seize, & à la troisième à vingt ou vingt-cinq, après quoi on relève les bulbes pour les replanter ailleurs.

Pendant les deux années suivantes, outre le binage & le fauchage indiqués plus haut, on donne deux labours de trois pouces de profondeur, l'un vers la mi-juin, l'autre vers la mi-août.

Les causes qui déterminent les cultivateurs à relever après la troisième récolte (rarement après la quatrième) les bulbes de Safran, c'est, 1°. qu'ils ont épuisé la terre des sucs qui les nourrissent; 2°. que, périssant tous les ans, après leur floraison, & de nouveaux se formant au-dessus des anciens, ils arriveroient à la surface de la terre; 3°. qu'ils se garnissent d'une quantité de caïeux telle, qu'ils se gênent dans leur développement.

Dès la seconde année les fleurs du Safran sont moins belles; mais comme elles sont plus nombreuses, leur récolte est plus fructueuse: à la troisième, elles augmentent encore en quantité; mais à la quatrième elles diminuent sous ces deux rapports, non-seulement par l'effet des causes indiquées plus haut, mais encore parce que les

bulbes étant remontrés de trois pouces, sont exposés aux effets de la gelée, aux ravages des campagnols & aux accidens produits par les labours.

Dans l'état ordinaire, c'est-à-dire, lorsqu'il n'y a aucune mauvaise chance, chaque boisseau de bulbes en a produit vingt lorsqu'on relève la plantation.

La destruction d'une safranière s'opère à la fin du printemps, lorsque les feuilles commencent à se dessécher. On l'exécute au moyen de la bêche ou de la pioche. Lorsqu'elle est effectuée, on reprend toutes les trochées une à une, on en sépare les caïeux & on en fait deux lots, celui des gros destinés à être replantés de suite, celui des petits destinés à être mis en pépinière, près à près, pour leur donner le temps de grossir. Comme le premier lot suffit le plus communément aux besoins de la culture, à raison de ce que cette culture diminue plutôt qu'elle n'augmente, le second est généralement donné aux cochons ou aux vaches.

Le sainfoin se substitue très-avantageusement au Safran, & il facilite l'application du principe qui doit empêcher qu'on n'en remette dans le même terrain avant quinze à vingt ans, puisqu'il l'utilise pendant la moitié de ce temps.

Lorsque le Safran vaut cinquante francs la livre, & cela arrive souvent, les trois récoltes donnent, par arpent, un produit net de 1500 fr., ce qui est un des plus hauts revenus que puisse donner la terre; mais il est des accidens qui diminuent souvent une ou plusieurs de ces récoltes, tels que les premières gelées de l'automne, les pluies prolongées pendant la récolte, sa trop rapide floraison lorsqu'on manque de bras, enfin les maladies.

Il est trois maladies principales qui nuisent beaucoup aux cultivateurs de Safran.

La première, la *luette* ou le *fausset*, est une excroissance, souvent allongée en forme de cône, que Duhamel compare à un anévrisme, mais qu'on doit plutôt regarder comme une exostose. Elle cause une diminution dans le produit des fleurs, & même cause la mort des bulbes, mais elle est rare. Il suffiroit d'extirper cette excroissance, lors de la replantation, pour la guérir; mais il vaut mieux donner aux cochons les bulbes qui l'offrent.

La seconde s'appelle *tacon*: c'est un véritable ulcère d'abord rouge, ensuite jaune, & enfin noir, qui est produit par des piqûres surabondantes, surtout pendant le mois de mai. Il se montre plus fréquemment par conséquent dans les terres naturellement humides ou argileuses. On peut sauver les bulbes qui en sont affectées, lorsque le cœur n'est pas encore frappé, en extirpant la partie malade avec la pointe d'un couteau, & en les plantant séparément. Le mieux est de les jeter au feu lorsqu'on en a suffisamment de sains pour la plantation, l'opération ne réussissant pas toujours & la maladie étant contagieuse.

Long-temps on a ignoré la cause de la troisième, qu'on nomme *la mort* : aujourd'hui ou fait, par suite des observations de Bulliard, vérifiées, depuis lui, par plusieurs naturalistes, que cette maladie est due à un champignon qu'il a appelé TRUFFE PARASITE, & dont Perfon a formé le genre SCLEROTE. (*Voyez* ce dernier mot.) Elle cause de grandes pertes aux cultivateurs de Safran, parce qu'elle se propage avec une grande rapidité dans les plantations dont une seule bulbe s'en trouve atteinte, en gagnant circulairement de l'une à l'autre, & que les élémens (les bourgeons séminiformes) se conservent dans la terre un grand nombre d'années. On dit que quelques autres plantes, comme la bugrane, l'yèble, l'asperge, & surtout le liseron des champs, en sont également affectés; mais la nature de la racine de ces derniers peut faire croire que c'est une autre espèce de champignon parasite qui produit sur elles les mêmes effets.

Il n'est aucun moyen connu de sauver les bulbes de Safran atteints de la mort; mais on sauve toujours ceux qui ne le sont pas, en les séparant des premiers par une tranchée circulaire, profonde d'un pied au moins, large de la moitié, commencée à deux pieds au moins des bulbes les plus faiblement atteints, tranchée dont la terre sera jetée dans l'intérieur du cercle, car une seule pelleée de terre infectée peut propager la maladie dans tous les lieux où il en tombe des molécules. On ne mettra plus qu'après trente ans du Safran dans un champ où elle aura régné. C'est depuis le mois de mars jusqu'au mois de mai qu'elle se montre avec le plus de fureur. (*Bosc.*)

SAFRAN BATAARD. *Voyez* CARTHAME.

SAFRAN DES INDES. *Voyez* CURCUMA.

SAFRAN DES PRÉS. On appelle ainsi le COLCHIQUE D'AUTOMNE dans quelques lieux.

SAFFRE. C'est, aux environs de Marseille, une espèce de TUF, qui se trouve immédiatement sous la terre végétale. *Voyez* ce mot.

SAGAPENUM : gomme-résine qui vient de l'Orient, & qu'on croit produite par une espèce du genre FÉRULE. *Voyez* ce mot & le *Dictionnaire de Pharmacie*.

SAGINE. *SAGINA*.

Genre de plantes de la tétrandrie tétragynie & de la famille des *Caryophyllées*, dans lequel se rangent six espèces, dont trois se cultivent dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 90 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

Espèces.

1. La SAGINE couchée.

Sagina procumbens. Linn. ☉ Indigène.

2. La SAGINE droite.

Sagina erecta. Linn. ☉ Indigène.

3. La SAGINE apétale.

Sagina apetala. Linn. ☉ Indigène.

4. La SAGINE fasciculée.

Sagina fasciculata. Lam. ☿ De la Barbarie.

5. La SAGINE à feuilles de cerasté.

Sagina cerastoides. Smith. ☉ De l'Écosse.

6. La SAGINE de Virginie.

Sagina virginica. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.

Culture.

Ces plantes n'ont d'intérêt que pour les botanistes; aussi ne les cultive-t-on que dans les écoles. Là on les sème en place, & on ne s'occupe plus d'elles que pour les sarcler si besoin est. Tous les bestiaux les mangent; mais elles sont si petites & si peu multipliées, que leur importance est nulle sous le rapport du pâturage. (*Bosc.*)

SAGONE. *REICHELLA*.

Plante de Cayenne, qui seule forme un genre dans la pentandrie trigynie, & qui est figurée pl. 212 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Elle ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SAGOU : féculé qui se trouve dans le tronc de plusieurs espèces de palmier, entr'autres du SAGOUTIER. *Voyez* ce mot.

SAGOU DE BROWN. On appelle ainsi, en Angleterre, la farine du HARICOT MUNGO. *Voyez* ce mot.

SAGOUIER ou SAGOUTIER. *SAGUS*.

Genre de plantes de la monœcie hexandrie & de la famille des *Palmiers*, dans lequel les botanistes placent quatre espèces, toutes importantes pour les habitans des pays intertropicaux, mais qui se cultivent rarement dans nos climats. Il est figuré pl. 771 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SAGOUIER raphia.

Sagus raphia. Willd. ☿ De l'Afrique.

2. Le SAGOUIER farinifère.

Sagus farinifera. Gært. ☿ Des Indes.

3. Le SAGOUIER de Rumphius.

Sagus Rumphii. Willd. ☿ Des Moluques.

4. Le SAGOUIER bache.

Sagus americana. Lam. ☿ de Cayenne.

Culture.

Comme la plupart des palmiers, les Sagouiers fournissent de grandes ressources aux hommes; mais, plus que dans la plupart d'entr'eux, la féculé, connue sous le nom de *sagou*, surabonde entre les fibres de leur tronc. *Voyez* PALMIER.

Pour retirer le sagou de ce tronc, on le fend,

on sépare & on écrase ses fibres; ensuite on les frotte entre les mains dans de grands baquets pleins d'eau: la fécule se précipite sous forme de poudre d'un blanc-sale, & se réunit en masse au fond du baquet; on la délaie de nouveau dans un peu d'eau; on la fait passer, au moyen d'une certaine quantité de nouvelle eau, dans un tamis, pour la laver & séparer complètement les portions de fibres qui auroient pu être entraînées avec elle; puis, après avoir décanté l'eau, on fait passer la pâte à travers une lame de métal perforée, pour la former en grains de la grosseur de ceux du blé, & on la fait complètement sécher. Ces grains sont le sagou du commerce; ils sont roux, parce qu'on les fait sécher au soleil le plus vif.

Le sagou est sans saveur; mais lorsqu'on le met sur le feu avec du bouillon ou du lait, il se dissout, forme une espèce de gelée très-nourrissante & très-facile à digérer, & par conséquent très-avantageuse dans les convalescences. *Voy. AMIDON & FÉCULE.*

On fait toujours une grande consommation du sagou dans l'Inde; mais aujourd'hui on lui substitue, en Europe, la fécule de pomme de terre, qui en diffère à peine, & qui est à bien meilleur marché. *Voyez POMME DE TERRE.*

On tire aussi des pétioles des Sagouiers & de leurs fruits fermentés, une liqueur vineuse très-agréable & une eau-de-vie très-enivrante.

La culture des Sagouiers, dans leur pays natal, se réduit à en planter les semences dans le voisinage des habitations, lorsque ces dernières sont sur le bord des eaux; mais le plus souvent ils proviennent de la dissémination naturelle des graines. Plusieurs des graines envoyées en Europe dans de la terre humide, y sont arrivées en état de germination & y ont donné naissance à des pieds qui n'ont pas subsisté long-temps. Aujourd'hui je ne connois aucun jardin où il s'en trouve. Une grande chaleur humide est indispensable à leur conservation. (*Bosc.*)

SAIGNÉE: ouverture d'une veine superficielle dans l'intention de donner sortie à une portion du sang d'un animal.

On saigne rarement aux artères, à raison de la difficulté qu'éprouve la plaie à se fermer, & de la crainte d'un anévrisme qui en est très-souvent la suite.

Celles des veines des animaux domestiques sur lesquelles on pratique le plus souvent la Saignée, sont les jugulaires, les céphaliques, les thorachiques, les scaphènes, les temporales, les palatines, la caudale, celle du paturon & celle de la pince.

Les gros vaisseaux s'ouvrent avec une lancette large & courte qu'on appelle *flamme*, & les petits avec celle qui est employée pour l'homme.

Lorsque la Saignée se fait dans un lieu où il est facile d'appliquer un bandage, on emploie ce moyen pour arrêter la sortie du sang; dans les autres cas, on ferme l'ouverture avec une épingle

qu'on passe à travers les deux lèvres de la plaie, qu'on réunit par son moyen, à l'aide d'un ou de deux crins ou deux bouts de gros fil. L'amadou est quelquefois employé.

Le but de la Saignée est d'affoiblir l'animal & de diminuer par conséquent les dangers des excitations contre nature, qui compromettent sa vie; c'est principalement dans les inflammations qu'elle est constamment bien indiquée. Mais combien de chevaux périssent chaque année pour avoir été saignés mal à propos! Pour la plupart des maréchaux, cette opération est un remède à tous les maux; ils saignent même pour préparer les chevaux à la fatigue, pour faciliter la digestion de ceux qui ont trop mangé d'avoine (qui sont fourbus), pour réparer leurs forces épuisées par l'excès du travail, quelque absurde que cela paroisse aux esprits les moins éclairés. Heureusement cette détestable pratique passe; car ce n'est pas celle qu'on enseigne dans les écoles vétérinaires.

Comme j'ai indiqué aux articles des maladies celles qui exigent la Saignée, je me crois dispensé de m'étendre davantage sur ce qui la concerne. *Voyez SAIGNÉE & SANG dans le Dictionnaire de Médecine. (Bosc.)*

SAIGNÉE: petit fossé qu'on creuse, soit à la bêche, soit à la charrue, pour favoriser l'écoulement des eaux d'une rivière ou d'un étang, dans un pré, un champ, &c., ou au contraire pour faciliter l'écoulement au dehors de celles qui se trouvent dans un pré, un champ, &c.

On ne fait pas usage des Saignées aussi souvent qu'il seroit nécessaire, & ce uniquement par ignorance; car leur formation est le plus souvent très-peu coûteuse ou très-peu fatigante.

Ordinairement les Saignées sont temporaires, & il suffit quelquefois d'une seule motte de gazon pour faire cesser leur effet.

Voyez EAU, PLUIE, ORAGE, ÉGOUT, MAÎTRE, INONDATION, IRRIGATION. (Bosc.)

SAINBOIS ou **GAROU**: espèce de LAURÉOLE. *Voyez ce mot.*

SAIN-DOUX: graisse qui se dépose autour des viscères abdominaux du cochon, & qui, avant d'être purifiée, s'appelle **AXONGE**, & après être rancie s'appelle **VIEUX-OING**. *Voy. ces mots & les mots COCHON & GRAISSE.*

SAINFOIN. *HEDYSARUM.*

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, dans lequel se rangent cent quarante-deux espèces, dont beaucoup sont propres à la nourriture des bestiaux, & dont deux sont, en Europe, l'objet d'une culture de grande importance. Il est figuré pl. 828 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Les Sainfoins ont les plus grands rapports avec

les SESBANS, *Aschynomene* (voyez ce mot); aussi quelques botanistes, entr'autres Lamarck, les ont-ils réunis.

Tournefort avoit établi deux genres avec les espèces que Linnæus a confondues dans celui-ci, & avoit appelé l'autre *onobrychis*; mais ce dernier n'a pas été adopté par les botanistes modernes. Depuis peu on en a établi quatre aux dépens de celui de Linnæus; savoir: STYLOSANTHE, HALLIE, ZORNIE & LASPÈDEZE. Voy. ces mots, excepté le dernier, dont les espèces sont énumérées ci-dessous.

Espèces.

Sainfoins à feuilles simples ou conjuguées.

1. Le SAINFOIN agul.

Hedysarum alaghi. Linn. ♀ De l'Orient.

2. Le SAINFOIN à feuilles de bupleuvre.

Hedysarum buplevrisolium. Linn. ♀ Des Indes.

3. Le SAINFOIN à feuilles de gramin.

Hedysarum gramineum. Retz. ♀ Des Indes.

4. Le SAINFOIN glumacé.

Hedysarum glumaceum. Vahl. ♀ De l'Arabie.

5. Le SAINFOIN ridé.

Hedysarum rugosum. Willd. ♀ De la Guinée.

6. Le SAINFOIN hérissé.

Hedysarum erinaceum. Lam. ♀ Des Indes.

7. Le SAINFOIN en chapelet.

Hedysarum moniliferum. Linn. ♀ Des Indes.

8. Le SAINFOIN à feuilles de nummulaire.

Hedysarum nummularifolium. Linn. ☉ Des Indes.

9. Le SAINFOIN à feuilles d'aliboufier.

Hedysarum styracifolium. Linn. ♀ Des Indes.

10. Le SAINFOIN à feuilles en rein.

Hedysarum reniforme. Linn. ♀ Des Indes.

11. Le SAINFOIN velouté.

Hedysarum velutinum. Willd. ♀ De l'Amérique méridionale.

12. Le SAINFOIN à gouffes cachées.

Hedysarum latebrosum. Linn. ♀ Des Indes.

13. Le SAINFOIN terminal.

Hedysarum terminale. Rich. De Cayenne.

14. Le SAINFOIN vaginal.

Hedysarum vaginale. Linn. ☉ Des Indes.

15. Le SAINFOIN à gouffes cylindriques.

Hedysarum cylindricum. Lam. ☉ Des Indes.

16. Le SAINFOIN à tiges triangulaires.

Hedysarum triquetrum. Linn. ♀ Des Indes.

17. Le SAINFOIN du Gange.

Hedysarum gangeticum. Linn. ☉ Des Indes.

18. Le SAINFOIN tacheté.

Hedysarum maculatum. Linn. ☉ Des Indes.

19. Le SAINFOIN à ailes de chauve-fouris.

Hedysarum vespertilionis. Linn. ☉ Des Indes.

20. Le SAINFOIN sagitté.

Hedysarum sagittatum. Lam. Des Indes.

21. Le SAINFOIN tardif.

Hedysarum serotinum. Willd. ♀ De....

22. Le SAINFOIN à feuilles variées.

Hedysarum diversifolium. Lamarck. ♀ De Madagascar.

Sainfoins à feuilles ternées.

23. Le SAINFOIN élégant.

Hedysarum pulchellum. Linn. ♀ Des Indes.

24. Le SAINFOIN à feuilles de spartion.

Hedysarum spartium. Willd. ☉ Des Indes.

25. Le SAINFOIN en ombelle.

Hedysarum umbellatum. Linn. ♀ Des Indes.

26. Le SAINFOIN diffus.

Hedysarum diffusum. Willd. ♀ Des Indes.

27. Le SAINFOIN dichotome.

Hedysarum dichotomum. Willd. ♀ Des Indes.

28. Le SAINFOIN strié.

Hedysarum striatum. Thunb. Du Japon.

29. Le SAINFOIN foyeux.

Hedysarum sericeum. Thunb. ♀ Du Japon.

30. Le SAINFOIN rude.

Hedysarum asperum. Lam. De....

31. Le SAINFOIN à feuilles sinuées, vulgairement pois à gratter.

Hedysarum repandum. Vahl. ♀ De l'île Bourbon.

32. Le SAINFOIN à feuilles d'érythrine.

Hedysarum erythrinaefolium. Juss. De l'Amérique méridionale.

33. Le SAINFOIN visqueux.

Hedysarum viscidum. Linn. ♀ Des Indes.

34. Le SAINFOIN hérissé.

Hedysarum hirtum. Linn. De....

35. Le SAINFOIN à gouffes pendantes.

Hedysarum retroflexum. Linn. ♀ Des Indes.

36. Le SAINFOIN méridional.

Hedysarum australe. Willd. ♀ De l'île de Tanna.

37. Le SAINFOIN à crochet.

Hedysarum lappaceum. Vahl. ♀ De l'Arabie.

38. Le SAINFOIN tomenteux.

Hedysarum tomentosum. Thunb. Du Japon.

39. Le SAINFOIN à gouffes échanquées.

Hedysarum emarginatum. Lam. ♀ De la Martinique.

40. Le SAINFOIN à fruits courts.

Hedysarum trichocarpon. Willd. ♀ De la Sibérie.

41. Le SAINFOIN glutineux.

Hedysarum glutinosum. Willd. ♀ De la Caroline.

42. Le SAINFOIN pied-de-lièvre.

Hedysarum lagopodioides. Linn. Des Indes.

43. Le SAINFOIN tortueux.

Hedysarum tortuosum. Swartz. ♀ De l'Amérique méridionale.

44. Le SAINFOIN à feuilles molles.

Hedysarum molle. Vahl. ♀ De l'Amérique méridionale.

45. Le SAINFOIN à gouffes nombreuses.

Hedysarum polycarpon. Lam. Des Indes.

46. Le SAINFOIN paniculé.

Hedysarum paniculatum. Linn. ♀ De la Caroline.

47. Le SAINFOIN à rameaux souples.
Hedysarum junceum. Linn. De la Sibérie.
48. Le SAINFOIN réticulé.
Hedysarum reticulatum. Willd. 2 De la Caroline.
49. Le SAINFOIN divergent.
Hedysarum divergens. Willd. 2 De la Caroline.
50. Le SAINFOIN couché.
Hedysarum supinum. Swartz. 5 De la Jamaïque.
51. Le SAINFOIN à fleurs sessiles.
Hedysarum sessiliflorum. Mich. 2 De la Caroline.
52. Le SAINFOIN à fleurs violettes.
Hedysarum violaceum. Linn. 2 De la Caroline.
53. Le SAINFOIN laspédèze.
Hedysarum laspedeza. Lam. 2 De la Caroline.
54. Le SAINFOIN à fleurs agglomérées.
Hedysarum conglomeratum. Lam. 2 De la Caroline.
55. Le SAINFOIN à grappes.
Hedysarum racemosum. Thunb. 5 Du Japon.
56. Le SAINFOIN jaunâtre.
Hedysarum lutescens. Lam. De la Chine.
57. Le SAINFOIN à feuilles obtuses.
Hedysarum obtusum. Willd. 2 De l'Amérique septentrionale.
58. Le SAINFOIN à petites feuilles.
Hedysarum microphyllum. Willd. 5 Du Japon.
59. Le SAINFOIN blanchâtre.
Hedysarum canescens. Willd. 2 De la Caroline.
60. Le SAINFOIN glabre.
Hedysarum glabrum. Mich. 2 De la Caroline.
61. Le SAINFOIN à feuilles coriaces.
Hedysarum coriaceum. Lam. 2 De l'Amérique septentrionale.
62. Le SAINFOIN à tête conique.
Hedysarum conicum. 5 De Ceylan.
63. Le SAINFOIN du Canada.
Hedysarum canadense. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
64. Le SAINFOIN du Maryland.
Hedysarum marylandicum. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
65. Le SAINFOIN à deux articulations.
Hedysarum biarticulatum. Linn. 5 Des Indes.
66. Le SAINFOIN veiné.
Hedysarum lineatum. Linn. De Ceylan.
67. Le SAINFOIN à gouffes irrégulières.
Hedysarum heterocarpon. Linn. 5 Des Indes.
68. Le SAINFOIN en gazon.
Hedysarum caespitosum. Lam. 2 De l'Île-de-France.
69. Le SAINFOIN stolonifère.
Hedysarum stoloniferum. Rich. De Cayenne.
70. Le SAINFOIN courant.
Hedysarum reptans. Lam. De Saint-Domingue.
71. Le SAINFOIN à feuilles de cytise.
Hedysarum laburnifolium. Lam. De Java.
72. Le SAINFOIN à feuilles de saule.
Hedysarum salicifolium. Lam. 5 Des Indes.
73. Le SAINFOIN oscillant.
Hedysarum gyrans. Linn. ♂ Des Indes.

74. Le SAINFOIN rampant.
Hedysarum repens. Linn. 2 De la Caroline.
75. Le SAINFOIN à feuilles en cœur renversé.
Hedysarum obcordatum. Lam. De Java.
76. Le SAINFOIN ascendant.
Hedysarum ascendens. Swartz. 5 De la Jamaïque.
77. Le SAINFOIN de l'Île-Maurice.
Hedysarum mauritianum. Willd. 2 De l'Île-de-France.
78. Le SAINFOIN scarieux.
Hedysarum squarrosum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
79. Le SAINFOIN en spirale.
Hedysarum spirale. Swartz. 5 De la Jamaïque.
80. Le SAINFOIN axillaire.
Hedysarum axillare. Swartz. 2 De la Jamaïque.
81. Le SAINFOIN cuspidé.
Hedysarum cuspidatum. Willd. 2 De l'Amérique septentrionale.
82. Le SAINFOIN en queue.
Hedysarum caudatum. Thunb. Du Japon.
83. Le SAINFOIN tubéreux.
Hedysarum tuberosum. Willd. 5 Des Indes.
84. Le SAINFOIN cilié.
Hedysarum ciliare. Willd. 2 De l'Amérique septentrionale.
85. Le SAINFOIN pileux.
Hedysarum pilosum. Thunb. Du Japon.
86. Le SAINFOIN en scorpion.
Hedysarum scorpiurus. Swartz. 2 De la Jamaïque.
87. Le SAINFOIN à deux fleurs.
Hedysarum biflorum. Willd. 2 Des Indes.
88. Le SAINFOIN couché.
Hedysarum prostratum. Willd. 2 De l'Amérique septentrionale.
89. Le SAINFOIN hérissé.
Hedysarum lappaceum. Vahl. 5 De l'Arabie.
90. Le SAINFOIN cilié.
Hedysarum ciliatum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
91. Le SAINFOIN blanchâtre.
Hedysarum incanum. Swartz. 5 De la Jamaïque.
92. Le SAINFOIN à poils crochus.
Hedysarum uncinatum. Jacq. 5 De l'Amérique méridionale.
93. Le SAINFOIN grimpant.
Hedysarum trigonum. Swartz. 5 De la Jamaïque.
94. Le SAINFOIN à fleurs vertes.
Hedysarum viridiflorum. Linn. 2 De la Caroline.
95. Le SAINFOIN à fleurs nues.
Hedysarum nudiflorum. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
96. Le SAINFOIN à folioles arrondies.
Hedysarum rotundifolium. Mich. 2 De la Caroline.
97. Le SAINFOIN bractéolé.
Hedysarum bracteosum. Mich. 2 De la Caroline.
98. Le SAINFOIN barbu.
Hedysarum barbatum. Linn. De la Jamaïque.
99. Le

99. Le SAINFOIN à larges gouffes.
Hedysarum latifolium. Lam. Du Pérou.
 100. Le SAINFOIN grim pant.
Hedysarum volubile. Linn. De l'Amérique septentrionale.

Sainfoins à feuilles ailées.

101. Le SAINFOIN commun.
Hedysarum onobrychis. Linn. & Indigène.
 102. Le SAINFOIN à fleurs blanches.
Hedysarum album. Willd. & De la Hongrie.
 103. Le SAINFOIN des roches.
Hedysarum saxatile. Linn. & Du midi de la France.
 104. Le SAINFOIN du Caucase.
Hedysarum petraum. Willd. & Du Caucase.
 105. Le SAINFOIN cornu.
Hedysarum cornutum. Linn. & De l'Orient.
 106. Le SAINFOIN tête-de-coq.
Hedysarum caput galli. Linn. O Du midi de la France.
 107. Le SAINFOIN crête-de-coq.
Hedysarum crista galli. Linn. O Du midi de la France.
 108. Le SAINFOIN à crinière.
Hedysarum crinitum. Linn. & Des Indes.
 109. Le SAINFOIN chevelu.
Hedysarum comosum. Vahl. Des Indes.
 110. Le SAINFOIN à fleurs touffues.
Hedysarum confertum. Desf. & De la Barbarie.
 111. Le SAINFOIN veiné.
Hedysarum venosum. Desf. & De la Barbarie.
 112. Le SAINFOIN nain.
Hedysarum pumilum. Linn. & De l'Espagne.
 113. Le SAINFOIN à gouffes orbiculaires.
Hedysarum circinatum. Willd. & De l'Orient.
 114. Le SAINFOIN de Tournefort.
Hedysarum Tournefortii. Willd. & De l'Orient.
 115. Le SAINFOIN de Pallas.
Hedysarum Pallasii. Willd. & De l'Orient.
 116. Le SAINFOIN élégant.
Hedysarum coronatum. Willd. & Du Levant.
 117. Le SAINFOIN à bouquets, vulgairement
sainfoin d'Espagne.
Hedysarum coronarium. & Du midi de la France.
 118. Le SAINFOIN luisant.
Hedysarum nitidum. Willd. & Du Levant.
 119. Le SAINFOIN à fleurs variées.
Hedysarum varium. Willd. & Du Levant.
 120. Le SAINFOIN à feuilles de féné.
Hedysarum fenoides. Willd. & Des Indes.
 121. Le SAINFOIN à fleurs incarnates.
Hedysarum incarnatum. Thunb. Du Japon.
 122. Le SAINFOIN de Crimée.
Hedysarum tauricum. Pall. & De la Crimée.
 123. Le SAINFOIN de Suisse.
Hedysarum obscurum. Linn. & Des Alpes.
 124. Le SAINFOIN de Sibérie.
Hedysarum alpinum. Linn. & De la Sibérie.

125. Le SAINFOIN à tiges basses.
Hedysarum humile. Linn. & Du midi de la France.
 126. Le SAINFOIN argenté.
Hedysarum argenteum. Linn. & De la Sibérie.
 127. Le SAINFOIN à feuilles panachées.
Hedysarum pictum. Jacq. & De la Guinée.
 128. Le SAINFOIN à feuilles pâles.
Hedysarum pallidum. Desf. & De la Barbarie.
 129. Le SAINFOIN ligneux.
Hedysarum fruticosum. Linn. & De la Sibérie.
 130. Le SAINFOIN à fleurs en tête.
Hedysarum capitatum. Desf. & De la Barbarie.
 131. Le SAINFOIN charnu.
Hedysarum carnosum. Desf. & De la Barbarie.
 132. Le SAINFOIN flexueux.
Hedysarum flexuosum. Linn. O De l'Orient.
 133. Le SAINFOIN à petites fleurs.
Hedysarum micranthos. Lam. De Madagascar.
 134. Le SAINFOIN épineux.
Hedysarum spinosissimum. Linn. O De l'Espagne.
 135. Le SAINFOIN hérissé.
Hedysarum muricatum. Jacq. & De l'Amérique méridionale.
 136. Le SAINFOIN ponctué.
Hedysarum punctatum. Lam. De l'Amérique méridionale.
 137. Le SAINFOIN à feuilles de pimprenelle.
Hedysarum pimpinellifolium. Lam. Du Pérou.
 138. Le SAINFOIN à fleurs de deux couleurs.
Hedysarum bicolorum. Lam. De l'Amérique méridionale.
 139. Le SAINFOIN en faux.
Hedysarum falcatum. Lam. De l'Amérique méridionale.
 140. Le SAINFOIN à fruits pendans.
Hedysarum pendulum. Lam. De l'Amérique méridionale.
 141. Le SAINFOIN de Virginie.
Hedysarum virginicum. Linn. & De la Virginie.
 142. Le SAINFOIN argenté.
Hedysarum argenteum. Willd. & De la Sibérie.

Culture.

De ce grand nombre d'espèces, nous ne possédons en ce moment qu'environ le tiers dans nos jardins, mais j'en ai vu plusieurs autres s'y montrer & n'y pas subsister. Celles qui y sont restées sont les espèces indiquées sous les nos. 1, 8, 16, 17, 18, 19, 26, 34, 41, 42, 43, 46, 47, 52, 53, 54, 59, 63, 64, 67, 73, 81, 83, 94, 101, 103, 106, 107, 108, 117, 124, 127, 129 & 142.

La première espèce est de pleine terre dans le climat de Paris; mais comme elle craint les gelées de l'hiver, il est bon de la couvrir de feuilles sèches ou de fougère pendant cette saison, & outre cela d'en tenir quelques pieds en pot pour les rentrer dans l'orangerie. Elle y donne rarement des fruits, quoiqu'elle fleurisse assez souvent; aussi ne la multiplie-t-on guère que par

le déchirement des vieux pieds, déchirement qui a lieu au printemps, & qui réussit presque toujours, ses racines étant traînantes. Comme elle ne possède aucun agrément, on la cultive uniquement dans les écoles de botanique, où elle ne demande d'autres soins, pendant l'été, que des sarclages de propreté.

Cette plante, dans son pays natal, les déserts de la Tartarie & de la Turquie, laisse fleur, pendant les grandes chaleurs de l'été, une manne fluide qui se condense par la fraîcheur de la nuit, & qui se récolte avant le lever du soleil pour l'usage de la médecine. On a prétendu que c'étoit la manne dont faisoient usage les Israélites dans le désert; mais si cela est, il faut que leur estomac fût fort différent de celui des habitans actuels des mêmes déserts, qu'elles purgent violemment.

Les chameaux & autres bêtes de somme broient l'alhagi sans inconvénient autre que les piqûres causées par les épines dont il est pourvu.

Les espèces des n^{os}. 8, 16, 17, 18 & 19 étant annuelles, se sèment tous les ans dans des pots placés sur couche à châssis, & se repiquent dans d'autres pots qu'on remet encore sous châssis. Ce n'est que dans les jours les plus chauds qu'on peut les laisser à l'air, même seulement pendant le jour. Aux approches du froid on doit les placer dans une bonne serre, afin qu'elles y perfectionnent leurs graines. La dernière est la plus remarquable & la plus recherchée, à raison de la forme de ses feuilles & de l'élégance de son port; cependant on ne la voit guère que dans les écoles de botanique.

L'espèce du n^o. 73 est fort célèbre par la propriété qu'ont ses folioles latérales d'osciller alternativement pendant la chaleur & à l'aspect du soleil: en conséquence, tous les amateurs & les professeurs des écoles de botanique la cultivent avec soin. On la traite comme les espèces annuelles des pays chauds, quoiqu'elle soit bisannuelle. La rentrer de bonne heure dans la serre & l'y placer près du jour est indispensable lorsqu'on veut qu'elle donne de bonnes graines, & on doit le vouloir toujours. Elle craint beaucoup l'humidité.

En général, tous les Sainfoins demandent peu d'arrosemens, surtout en hiver.

La serre chaude est nécessaire aux espèces des n^{os}. 43, 67, 83 & 127: du reste on les conduit comme les précédentes.

C'est encore en pleine terre qu'on sème & qu'on conserve toute l'année les espèces des n^{os}. 47, 63, 64, 81. On les multiplie aussi, à défaut de graines tirées de leur pays natal, par le déchirement des vieux pieds.

Celles des n^{os}. 101, 103, 106, 107, 108, 117, 124, 129, 142, sont dans le même cas; mais elles fournissent plus fréquemment des graines, au moyen desquelles on peut les reproduire. Je reviendrai plus bas sur la culture en grand des espèces

n^{os}. 101 & 117, qui a lieu pour l'une par toute la France, pour l'autre seulement dans le midi.

Les espèces des n^{os}. 26, 34, 41, 42, 46, 52, 53, 54, 59 & 94 peuvent quelquefois passer l'hiver en pleine terre dans le climat de Paris; mais il est plus prudent de les tenir en pot pour les rentrer dans l'orangerie aux approches des grands froids. Comme elles ne donnent presque jamais de graines dans ce climat, on n'a d'autre moyen de les multiplier, lorsqu'on n'en reçoit pas de leur pays natal, que par le déchirement des vieux pieds, déchirement qui s'effectue au printemps, & qui reunit le plus ordinairement.

Quoiqu'originaires du midi de la France, le Sainfoin commun, qu'on appelle aussi *esparcette* & *bourgogne*, étoit encore peu cultivé du temps du patriarche de notre agriculture, Olivier de Serres: aujourd'hui il couvre des espaces considérables dans presque toutes les parties de la France, & cependant il est à désirer qu'il s'étende encore davantage; car, 1^o. tous les bestiaux l'aiment, soit en vert, soit en sec, & il a sur le trèfle & la luzerne les avantages de donner plus de vigueur aux chevaux, plus de fermeté & de saveur à la chair des bœufs, un lait de meilleure qualité aux vaches, d'éviter aux laines à laine la météorisation & la pourriture; 2^o. il est extrêmement propre à entrer dans l'assolement des terrains secs & brûlés par le soleil, principalement lorsque ces terrains sont calcaires, & n'y peut être remplacé que fort imparfaitement par toute autre plante.

C'est surtout pour les montagnes de calcaire primitif que le Sainfoin est un magnifique présent de la nature, en ce que ces montagnes ont ordinairement une fort petite épaisseur de terre, & qu'il fait pénétrer dans les fissures de la roche pour aller chercher sa nourriture là où les autres plantes cultivées ne peuvent la puiser. En effet, Tull rapporte qu'il a vu ses racines atteindre jusqu'à trente pieds, & Gilbert en a mesuré qui avoient six pieds & demi. J'en ai fréquemment observé qui approchoient de cette dernière dimension. Ainsi, là il brave les chaleurs les plus fortes, les sécheresses les plus prolongées. Ce n'est que depuis qu'il a été introduit dans les basses Pyrénées, dans les basses Alpes, dans les Cévennes, dans le Jura, dans la ci-devant Bourgogne, dans la ci-devant Champagne, que l'agriculture de ces pays est devenue florissante. J'ai vu dans les propriétés de ma famille, situées sur la chaîne calcaire primitive qui s'étend de Langres à Autun, des terres qui ne rapportent que de chétives récoltes de seigle ou d'avoine tous les deux ou trois ans, & ne se louoient en conséquence qu'entre un & deux francs l'arpent, rapporter entre les mains de mon père quarante à cinquante francs tous frais faits, après qu'il eut fait entrer le Sainfoin, & par suite le froment & l'orge dans leur assolement.

Au moyen de ses longues racines, de ses nom-

breuses tiges, le Sainfoin retarde considérablement l'entraînement des terres des pentes dans les vallées; c'est pourquoi il doit toujours entrer dans l'assolement de ces pentes.

Quoique tout porte à cultiver le Sainfoin principalement dans les terres précitées, il ne faut pas pour cela l'exclure des sables & des argiles sèches; il ne faut même pas se refuser à en mettre de temps en temps dans les bonnes terres qui ne sont pas trop humides, ne fût-ce que pour éloigner les retours du trèfle & de la luzerne. Il dure peu dans les sables, mais y produit de passables récoltes pendant les deux ou trois premières années. La même observation s'applique à certaines terres crayeuses, à certaines terres argileuses, lorsqu'il y réussit, ce qui n'arrive pas toujours, à raison de ce qu'elles retiennent les eaux pluviales qui le pourrissent avant qu'il ait acquis la force nécessaire pour résister à leurs atteintes. Ses récoltes sont excellentes dans les bons terrains, mais cependant moins que celles de la luzerne; ce qui doit y faire le plus souvent préférer cette dernière.

Il se substitue très-avantageusement aux vignes qu'on a été forcé d'arracher.

Au rapport de Decandolle, qui a parcouru la France en observateur éclairé des procédés de l'agriculture, le Sainfoin commun vient mal sur les montagnes trop élevées & aux expositions trop froides. Il propose de lui substituer, dans ces deux cas, le Sainfoin des Alpes, qui croît spontanément à plus de mille toises de hauteur, & qui en diffère peu par la qualité & l'abondance du produit.

Quoique l'on sente généralement que jamais les avantages de la culture du Sainfoin, que cette culture, comme je l'ai déjà observé, s'étende de jour en jour, elle n'en est pas pour cela mieux soignée. Arthur Young avoit déjà remarqué, il y a trente ans, que dans la ci-devant Bourgogne cette plante ne duroit que six ans au plus, & que souvent on étoit obligé de la retourner la seconde ou la troisième année, tandis qu'en Angleterre elle subsiste ordinairement douze à quinze ans. Cette foible durée tient, selon cet observateur, à la courte durée des baux, au préjugé que la production du blé doit être préférée à toute autre, au peu d'importance qu'on met à la multiplication des bestiaux, enfin au peu de soin qu'on apporte à nettoyer la terre qu'on lui destine, des mauvaises herbes, par des récoltes antérieures de plantes étouffantes, comme de vesce, de pois gris & de plantes qui exigent des binages d'été, comme de pommes de terre, de haricots, &c.

Pour voir prospérer une pièce de Sainfoin, il est donc bon de faire précéder son semis, 1°. d'une récolte de pommes de terre; 2°. d'une récolte de vesce ou de pois gris; 3°. de deux & même trois labours aussi profonds & aussi parfaits que possible.

Enterrer la récolte de vesce en vert, ou lui faire succéder, si c'est de la vesce d'hiver, un semis de

sarrafin, un semis de navette, de rave, &c. pour en enterrer également les résulrats, est encore un moyen de réussite qui ne cède qu'à une fumure complète. J'insiste pour améliorer par des engrais la terre destinée au Sainfoin, quoique généralement on ne la fume pas, parce que la quantité & la durée sont la suite de cette opération, & que si l'économie est à désirer en agriculture, la lésinerie n'y peut être approuvée. *Voyez* RECOLTES EN-TERRÈS.

Des amendemens, tels que la suie, la cendre, la chaux, la marne, sont souvent fort utiles, & doivent être donnés lorsqu'on a calculé si leur dépense ne couvrira pas l'augmentation du produit qu'ils peuvent faire espérer.

Quant aux labours, on sent bien qu'ils doivent être faits avec soin, puisque leurs effets doivent durer plusieurs années, & que de plus les racines du Sainfoin sont pivotantes. *Voyez* LABOUR.

Dans la ci-devant Bourgogne, on fait presque toujours succéder le Sainfoin aux vieilles vignes qu'on est forcé d'arracher, & le labour qu'on donne à la terre, à la main, n'est presque qu'un binage, parce que l'arrachage de la vigne est un véritable DEFONCEMENT. *Voyez* ce mot.

On prétend généralement qu'il faut douze ou quinze boisseaux de graine de Sainfoin par arpent, c'est-à-dire, un peu plus du double de ce qu'il faudroit de froment sur la même étendue de terrain; mais cette quantité ne peut être regardée que comme une moyenne, car elle dépend de la nature du sol & de la qualité de la graine. En effet, à qualité égale il en faut moins sur les bonnes terres, plus sur les mauvaises, & il est des récoltes de graines qui n'en offrent pas moitié susceptible de lever, comme je le prouverai plus bas. La quantité qui ne lève pas parce qu'elle est restée sur la surface, où elle a été mangée par les campagnols & par les oiseaux, doit aussi entrer en ligne de compte.

Les semis à la volée sont les seuls pratiqués pour le Sainfoin, parce qu'on s'est assuré par des expériences directes, faites en Angleterre, avec tout le soin possible, qu'il n'étoit pas avantageux de les faire en rangées, attendu que les tiges devenoient, dans ce cas, si grosses & si dures, qu'elles ne pouvoient plus être mangées par les bestiaux.

Généralement on sème le Sainfoin avec du seigle, de l'orge ou de l'avoine, tant pour payer la rente de la terre & les frais de culture de la première année, où il ne produit rien, que pour l'abriter, dans sa jeunesse, de l'influence desséchante des rayons directs du soleil. Alors la graine de ces céréales doit être en quantité moindre de moitié qu'à l'ordinaire, afin que les feuilles des pieds qu'elle doit produire n'étouffent pas ceux de Sainfoin.

Une terre nouvellement remuée & un temps

pluvieux sont des circonstances favorables au semis de la graine du Sainfoin, attendu qu'elle lève plus vite, qu'il y a alors moins de pertes à craindre, & plus de vigueur à espérer dans le jeune plant.

Mais à quelle époque doit on semer ? Dans le midi de la France, c'est toujours en automne, parce que le plant n'ayant à craindre ni des gelées ni des pluies continues, se fortifie pendant l'hiver. Dans le nord, à raison de ces craintes, c'est presque toujours au printemps, c'est-à-dire, à la fin de mars ou au commencement d'avril.

Un bon HERSAGE & un ROULAGE bien appuyé concourent puissamment à la réussite d'un semis de Sainfoin, en ce qu'ils enterrent tous les grains & retardent l'évaporation de l'humidité de la surface de la terre, humidité nécessaire à la germination. *Voyez* les mots indiqués.

Par un temps favorable, la graine de Sainfoin ne tarde pas à lever.

Lorsqu'un semis de Sainfoin, fait avant l'hiver, n'a pas réussi, ou n'a réussi qu'en partie, on peut le recommencer au printemps sur un simple hersage. Si c'est au printemps, il faut le remplacer par une autre plante, sauf à recommencer l'année suivante.

Les progrès d'un semis de Sainfoin sont peu marqués la première année. Celui fait au printemps offre rarement plus de trois feuilles lorsqu'on coupe la céréale qui le protégeait. On doit en éloigner les bestiaux, & ne lui pas faire sentir le tranchant de la faux. Celui fait avant l'hiver pourra donner, sans grands inconvéniens, une foible récolte à la fin de l'été suivant.

Dans le climat de Paris, on peut déjà couper deux fois le Sainfoin semé l'année précédente. Cependant il vaut mieux ne le couper qu'une fois pour favoriser l'accroissement des racines, accroissement qui est toujours proportionné au nombre des feuilles. On s'en tient ordinairement à ces deux récoltes; mais dans le midi de la France, & encore mieux en Espagne & en Italie, on le coupe trois, quatre & cinq fois par an, selon la nature du sol. Il est même des terres susceptibles de recevoir des irrigations, où on peut en tirer, dit-on, jusqu'à dix récoltes, produit prodigieux, sans doute, mais croyable quand on considère la puissance de la chaleur & de l'humidité sur la végétation.

La fauchaison du Sainfoin doit avoir lieu au moment où la plus grande partie des épis commence à fleurir; si on attendoit que les graines fussent formées, on perdrait une partie des feuilles qui se seroient déjà desséchées, & la plupart des tiges seroient si dures que les bestiaux ne pourroient pas les manger, les moutons surtout. Il faut recommander aux faucheurs de couper un peu haut, afin de ne pas entamer le collet des racines; car toutes les fois que ce collet, qui sort

quelquefois d'un pouce & plus de terre, est enlevé, le pied meurt. Cette pratique d'ailleurs ne nuit pas aux produits, & est avantageuse au sol, puisque la base des tiges n'est pas mangée par les bestiaux, & que, pourrissant sur pied, elle fournit de l'humus pour les récoltes futures.

C'est ici le lieu de dire que, plus que les autres fourrages, à raison de cette disposition à élever hors de terre le collet de ses racines, le Sainfoin gagne beaucoup à être terré la seconde ou la troisième année de son existence, c'est-à-dire, recouvert, pendant l'hiver, d'un à deux pouces d'épaisseur de terre. J'ai vu des effets prodigieux, tant pour l'abondance des coupes que pour la durée, résulter de cette utile opération. *Voyez* TERRAGE.

L'emploi du plâtre en poudre sur les Sainfoins qui sont au tiers de leur croissance, est très-avantageux à l'accélération de cette croissance & à l'abondance des produits. On ne doit donc pas le négliger toutes les fois que le prix du plâtre le permet. (*Voyez* PLÂTRE.) Je dois dire cependant que leur nature plus sèche rend l'effet de cet amendement moins puissant sur eux que sur le trèfle & la luzerne.

La floraison du Sainfoin a lieu en juin; elle contribue beaucoup à l'embellissement d'un paysage. Aussi doit-on faire entrer cette plante dans la composition des prairies des jardins en terrain sec; souvent même on doit en composer entièrement ces prairies, quelque peu agréables qu'elles soient, pendant les quinze jours qui suivent leur fauchaison.

Aurant que possible il faut choisir un beau jour pour faucher les Sainfoins, afin qu'ils puissent être séchés en peu de temps. Plus ils restent sur la terre, & plus ils noircissent, & plus ils perdent de leurs feuilles & de leurs fleurs. Cette consécration doit aussi engager, en toutes circonstances, de les botteler de suite, même un peu avant qu'ils soient complètement desséchés, sauf à laisser un peu plus long-temps les bottes isolées ou réunies en petits groupes, pour que le reste de leur humidité s'évapore.

Quelques cultivateurs stratifient leurs Sainfoins, avant leur complète dessiccation, avec de la paille de froment ou d'avoine, & par-là ils favorisent leur dessiccation, & la communication de leur odeur à la paille, ce qui augmente l'appétence des bestiaux pour elle. Ils sont donc très-bien dans le cas d'être imités par tous ceux qui sont jaloux de perfectionner leur économie domestique.

C'est dans des fenils ou dans des greniers bien abrités de la pluie qu'on conserve le Sainfoin; il y doit être le moins tassé possible: sa conservation en gerbier n'est point avantageuse, au moins dans le nord de la France.

On ne doit pas chercher à garder plus de deux ans le produit des récoltes de Sainfoin, parce que plus il est vieux, & plus il perd facilement ses

feuilles, & plus ses principes nutritifs se détériorent.

Les tiges de Sainfoin refusées par les bestiaux peuvent s'employer à chauffer le four, mais le plus communément on les rassemble sur le fumier dont elles augmentent la masse.

Beaucoup de cultivateurs se contentent de la première coupe de leurs Sainfoins, qui est réellement la meilleure, & les font paître ensuite par leurs bestiaux. Presque toujours cette pratique est l'effet d'un mauvais calcul de leur part; car, en la suivant, ils risent annuellement moins de nourriture de ces Sainfoins, & ils durent moins longtemps, par le principe que les feuilles concourent à l'augmentation des racines, & les racines à l'augmentation des feuilles. Il est cependant des cas où il est bon d'employer ce moyen; c'est lorsque la seconde ou la troisième récolte est trop faible pour mériter les frais du fauchage, ou qu'elle est trop tardive, ou trop accompagnée de pluies pour qu'on puisse espérer de la dessécher convenablement.

De tous les bestiaux, ce sont les moutons qui nuisent le plus aux semis de Sainfoin, parce qu'ils mangent le collet de la racine, & font par-là périr les pieds.

La seconde coupe des Sainfoins est assez généralement celle qu'on consacre à la reproduction de la graine; aussi, ainsi que je l'ai remarqué plus haut, un quart, un tiers & même moitié de celle qu'on achète ne vaut-elle ordinairement rien, parce que les graines des plantes dont la végétation a été interrompue, sont peu nourries & souvent avortées. Voyez GRAINES.

Quelques personnes sacrifient la première coupe des vieux Sainfoins, qu'elles veulent rompre, à cet important objet; mais le même inconvénient en est la suite, quoiqu'à un moindre degré, puisque la vieillesse amène toujours la faiblesse, & de plus la graine de ces vieux Sainfoins est toujours mêlée, avec quelque soin qu'on la nettoie, d'une partie de celle des mauvaises herbes qui ont crû au milieu d'eux.

Je voudrais donc que, dans chaque grande exploitation, on consacraît, dans un bon terrain, un espace suffisant au semis d'un Sainfoin, dont la première récolte seroit toujours réservée pour la reproduction de la graine. Ainsi on en auroit constamment de la meilleure qualité possible, & on trouveroit au centuple, dans de plus belles productions, la petite dépense qu'occasionneroit de plus cette méthode. Voyez GRAINE.

Comme les graines de chaque épi du Sainfoin mûrissent successivement, le point où il faut les récolter est celui où il y en a la moitié de mûres: plus tard on perdrait les premières, qui sont toujours les meilleures, parce qu'arrivées à leur terme, elles tombent facilement. Il faut donc

se résoudre à perdre la portion de ces graines qui est encore impropre à la reproduction.

Pour éviter la perte des graines les plus mûres, il est bon de couper les Sainfoins destinés à en donner le matin, avant la chute de la rosée, & les mettre de suite sur des chars garnis de toiles pour les transporter dans la grange ou sur le grenier, où on les retournera deux fois par jour pour achever leur dessiccation qui est prompte, s'y trouvant moins de feuilles.

On bat le Sainfoin pour graines quand on en a le temps, mais seulement huit ou dix jours après sa récolte. Le fléau ou la perche peuvent également être employés à cette opération, qu'il est avantageux de ne pas pousser à l'excès, puisque les graines qui se détachent difficilement ne valent rien. Voyez BATTAGE.

La graine détachée se vanne à l'ordinaire, quoique plus difficilement que celle des céréales, à raison des aspérités qui garnissent sa surface. Lorsqu'elle est débarrassée de toutes les matières étrangères, on la vanne une seconde fois, par petites parties, pour séparer la mauvaise, qui est plus blanche & plus légère que la bonne. Cette dernière, quand la coupe a été faite à propos, doit faire les deux tiers de la totalité.

Mais ce n'est pas véritablement la graine qu'on voit après ces vannages, c'est la gouffe. Rarement on met la graine à nu, parce que ce seroit une opération coûteuse, nuisible à sa conservation, & qui favoriseroit fort peu sa germination.

Cette graine tenue dans un lieu sec, à l'abri des ravages des souris, se conserve bonne pendant plusieurs années.

La mauvaise graine de Sainfoin bouillie dans l'eau, & mêlée avec du son, des raves, des pommes de terre, &c., se donne aux vaches ou aux cochons, qu'elle concourt à nourrir & même à engraisser.

Les volailles, & surtout les pigeons, aiment la graine de Sainfoin dépouillée de sa gouffe.

On peut utiliser de même, mais avec moins d'avantage, après les avoir hachées menues, les grosses tiges de Sainfoin refusées par les moutons, & celles provenant de la coupe pour graines.

On voit par ce que je viens de dire, combien la culture de Sainfoin, lorsqu'elle est bien combinée, peut être fructueuse pour les cultivateurs en général, & en particulier pour ceux des pays secs & montueux, surtout s'ils sont calcaires, & combien sont mal conseillés ceux qui dédaignent de s'y livrer. Elle a puissamment aidé au succès de M. Yvart, dans les terres sablonneuses de son exploitation de Maisons près Paris.

Quoique j'aie annoncé que le pâturage du Sainfoin nuisoit à sa repousse, je n'ai pas voulu m'opposer à ce qu'on mît les bestiaux après la première

coupe dans les champs qui en sont semés, lorsque quelques considérations étrangères à sa nature y obligent. On trouve souvent à cette pratique des avantages considérables; seulement alors il convient de laisser subsister d'autant moins longtemps tel Sainfoin, qu'il aura été plus détérioré. En général, il vaut toujours mieux avancer que reculer le terme de sa durée.

Trois ans paroissent le moindre, & douze ans le plus long terme qu'on doit donner de durée au Sainfoin.

Regarnir un vieux Sainfoin, en y semant de la graine, est toujours une mauvaise opération.

Il existe plusieurs variétés de Sainfoin connues: l'une a les fleurs blanches; l'autre est plus grande dans toutes ses parties; une troisième est plus précoce; ces deux-ci sont préférables au type: la dernière surtout pouvant donner une coupe de plus dans les départemens du Nord, doit y être exclusivement cultivée. Déjà elle se voit abondamment, sous le nom de *Sainfoin chaud*, dans les environs de Péronne, où elle a été introduite par mon excellent ami Debuire de Pincepré. On peut en trouver de la graine chez M. Vilmorin, grainetier à Paris.

A raison de la hauteur de ses tiges & de la largeur de ses feuilles, le Sainfoin à bouquets, ou Sainfoin d'Espagne, doit être plus avantageux à cultiver que le précédent dans tous les climats où les gelées de l'hiver, auxquelles il est extrêmement sensible, ne peuvent l'affecter. C'est lui qu'on cultive avec tant de succès à Malte, sous le nom de *sulla*, & dont mon célèbre ami Roland de la Platière a fait un si bel éloge dans ses *Lettres sur l'Italie*, ouvrage trop peu connu, quoique rempli d'observations nouvelles & de considérations importantes sur l'agriculture & les arts.

Ainsi que le Sainfoin ordinaire, le Sainfoin à bouquets se plaît dans les terres calcaires les plus sèches & les plus brûlées par le soleil, & y donne de très-riches récoltes. C'est un bienfait principalement pour l'île de Malte, dont l'aridité est passée en proverbe. Sans lui on ne pourroit y nourrir d'autres bestiaux que quelques moutons & quelques chèvres, encore ceux-ci seroient-ils exposés à mourir de faim pendant l'été, époque où la plupart des plantes fourrageuses se dessèchent complètement, au lieu qu'on y voit passablement de chevaux de luxe, des mulets en assez grand nombre, & suffisamment de vaches pour l'usage des habitans.

Quelque savante que soit, sous la considération du profit, la fabrication des terres dans l'île de Malte (1), l'ignorance de la culture s'y fait remarquer relativement au *sulla*, dont on se contente de répandre la graine sur le chaume, après la récolte, au lieu de la semer sur un bon labour. Aussi les produits qu'il fournit sont-ils bien infé-

rieurs à ce qu'ils devoient être, quoiqu'ils soient fort considérables si on les compare à l'aridité du sol & aux autres fourrages cultivés dans les meilleures terres de cette île.

En Calabre, on fait suivre cette vicieuse opération d'une autre encore plus vicieuse, c'est de l'incinération des chaumes, incinération dont la suite est la destruction des abris & de l'humus fournis par ces chaumes.

Quand une fois le *sulla* a été semé dans un champ, on en obtient, l'année de jachère, une récolte abondante, au rapport de M. Grimaldi; mais cette récolte prouve que les cultivateurs de ce pays sont fort peu instruits des vrais principes; car elle ne peut avoir lieu que parce qu'on a laissé grainer des pieds au milieu des céréales pendant les deux années qu'elles ont couvert le sol.

Il seroit bien plus avantageux de faire succéder le froment & autres céréales au *sulla*, que de semer ce dernier sur le chaume; mais dans le midi de l'Europe, & même dans la plupart des pays chauds, on croit encore, comme on croyoit il y a cent ans dans toute l'Europe, que la culture du froment devoit toujours être la principale, celle à laquelle il falloit recourir le plus souvent. *Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.*

Quelquefois la graine de *sulla*, favorisée par les pluies, lève en peu de jours, & alors le semis prend, avant l'hiver, une force suffisante pour pouvoir résister aux petites gelées qui quelquefois se font ressentir à Malte; dans le cas contraire, les frais du semis sont perdus en partie ou en totalité.

La mauvaise culture dont j'ai déjà parlé, fait que les champs de Malte sont infestés de chiendent, dont la multiplication nuit beaucoup à la croissance du *sulla*. Il faut donc le sarcler, & on le sarcle; mais combien cette opération doit être peu fructueuse! Ce n'est pas en le sarclant qu'on peut le détruire; c'est par des cultures antérieures, d'abord étonnantes, ensuite sarclées. *Voyez MAUVAISES HERBES & CHIENDENT.*

C'est ordinairement en mai qu'on fait la première coupe du *sulla*; cependant, comme plus on en fait & plus les profits sont grands, comme plus on le coupe de bonne heure, & moins ses tiges sont dures, il est plus convenable d'en faire la première récolte dès que les fleurs commencent à s'épanouir, ce qui a lieu en avril.

Étant vivace, le *sulla* peut, comme le Sainfoin, donner des récoltes pendant plusieurs années, celles de la seconde étant plus abondantes que celles de la première; mais à Malte on le cultive, comme en France le trèfle, c'est-à-dire, qu'on ne le laisse subsister qu'un an. Ainsi, après la seconde coupe, on le retourne pour mettre une autre culture à sa place, le plus souvent le froment ou l'orge.

La coupe & la conservation du *sulla* ne diffèrent pas de celles du Sainfoin commun.

On a le bon esprit, dans l'île de Malte, de ré-

(1) Dans cette île on fabrique réellement de la terre en pulvérisant les rochers.

ferver une portion de champ pour donner exclusivement de la graine de fulla.

Tout ce que j'ai dit plus haut, à l'occasion des soins à donner à la récolte, au nettoisement & à la conservation de la graine du Saintfoin commun, s'applique à celle-ci.

Il est à désirer que la culture du Saintfoin à bouquets s'étende dans les parties méridionales de la France, où elle n'est connue que dans un petit nombre de lieux, parce que ses résultats sont bien plus profitables que ceux du Saintfoin commun.

On a, à différentes époques, tenté d'introduire la culture de cette espèce dans les départemens septentrionaux; mais comme on ne peut semer sa graine qu'au printemps, à cause des fortes gelées ou des pluies fréquentes de l'hiver, on n'en obtient qu'une récolte, encore n'est-ce que lorsque les étés & les automnes sont chauds; ce qui arrive rarement. Là donc on se borne à en semer quelques graines en pots, qu'on place sur une couche à châssis, & dont on repique le plant, lorsqu'il a cinq à six feuilles, dans un lieu exposé au midi, pour jouir, en automne, de ses belles fleurs. (*Bosc.*)

SAINT-ÉTIENNE : variété de FROMENT.

SAINT-GERMAIN : variété de POIRE. Voyez

POIRIER dans le Dictionnaire des Arbres & Arbustes.

SAINTE-NEIGE. On donne ce nom au CHIEN-DENT dans le Médoc.

SAJORE. La PLUKENÉTIE porte ce nom.

SAISON : division de l'année en quatre parties, d'après le cours du soleil & l'influence de son action sur la végétation, & par conséquent sur les travaux de l'agriculteur.

Les quatre Saisons s'appellent le PRINTEMPS, l'ÉTÉ, l'AUTOMNE & l'HIVER. Voyez ces mots.

Les Saisons, dans la théorie, ne coïncident pas rigoureusement avec leurs correspondantes dans la pratique : ainsi, astronomiquement parlant, le printemps commence toujours au 20 mars, l'été au 20 juin, l'automne au 20 septembre, & l'hiver au 20 décembre; mais pour le cultivateur elles varient dans tous les climats, c'est-à-dire, sous toutes les latitudes, & chaque année dans le même climat. Par exemple, lorsqu'il ne gèle plus, il dit que le printemps est arrivé; & cette époque, à Paris, est quelquefois retardée jusqu'à la mi-mai.

On ne peut donc considérer les Saisons d'une manière absolue dans un ouvrage sur l'agriculture en général; & lorsqu'on est obligé de le citer, il faut toujours indiquer le lieu qu'on a en vue.

Très-fréquemment le mot Saison a une acception détournée dans le langage des cultivateurs; ainsi il signifie l'année dans cette phrase, *j'ensemence douze arpens de froment par Saison*, phrase usitée fréquemment dans les pays où la culture triennale avec jachère est encore en faveur; ainsi, lorsqu'un maraicher des faubourgs de Paris dit, je

commence aujourd'hui ma seconde Saison, il entend qu'il couvre pour la seconde fois son terrain de productions annuelles destinées à être consommées avant leur complète évolution. Voyez JACHÈRE & MARAICHER.

La fortune des cultivateurs dépend de la succession régulière des Saisons plus que de toute autre circonstance, parce qu'ils ne peuvent la prévoir, & par conséquent y apporter des remèdes, du moins en grand, lorsqu'elle ne lui est pas favorable. Il est impossible d'ailleurs que cette succession soit complètement conforme aux desirs de tous, puisqu'elle ne peut être la même, avec avantage, non-seulement dans tous les climats, mais encore dans le même climat pour toutes les expositions, les natures des terres, les sortes de cultures, &c.

Les Saisons sont ou trop froides, ou trop chaudes, ou trop sèches, ou trop humides, le tout dans des combinaisons sans nombre, relativement aux climats, aux expositions, aux natures des terres, aux sortes de cultures. La plus avantageuse est celle où la chaleur la plus convenable alterne avec des pluies suffisantes.

Comme c'est le froment qui est l'article le plus précieux de nos cultures, je le prendrai pour exemple : or, il est reconnu que, dans le climat de Paris, lorsque l'hiver est trop sec ou trop froid, il ne prend pas assez de corps; s'il est trop humide, il pourrit plus dans les terres fortes, dans les expositions septentrionales; s'il est trop court ou trop chaud, il pousse trop en herbe. Si le printemps est en même temps chaud & humide, il pousse encore plus en herbe, ou devient sujet à verser, ou donne peu de grains; s'il est sec ou froid, la végétation se ralentit, & il est saisi par les premières chaleurs, de manière à donner & peu de paille & peu de grains. Si l'été est trop humide, les grains mûriront tard, & seront exposés à germer dans leur balle; s'il est trop sec, ces grains resteront petits, seront retraits, &c.

Toutes les cultures sont soumises aux mêmes inconvéniens, ainsi qu'on le verra aux articles qui les concernent.

Ce dont je viens de traiter est susceptible de considérations fort étendues; mais comme ces considérations sont l'objet de la plupart des articles spéciaux de cet ouvrage, je me dispense de les rappeler ici.

Les travaux de l'agriculteur varient selon les Saisons, & leur énumération seroit ici indispensable, si je n'avois eu soin de les indiquer à chacun des douze mois de l'année, aux articles desquels je renvoie le lecteur. (*Bosc.*)

SALACE. SALACIA.

Arbrisseau de la Chine encore imparfaitement connu, mais qui paroît devoir constituer seul un genre dans la gynandrie triandrie.

Cet arbrisseau n'a pas encore été introduit dans nos cultures. (*Bosc.*)

SALADE : mets assaisonné avec du sel, du poivre, du vinaigre & de l'huile.

Par extension on appelle souvent du même nom des plantes dont on mange le plus souvent les feuilles crues, assaisonnées de cette manière.

Ces plantes sont, en France, la LAITUE, la CHICOREE, le PISSENLIT, l'ENDIVE, le CRESSON, la MACHE, le CHOU, le CELERI, & le POURPIER, plantes auxquelles on mêle quelquefois le CERFEUIL, le PERSIL, la CIBOULE, l'OIGNON, la BACCILE, la PIMPRENELLE, la MENTHE & le BASILIC.

La contommatation des Salades est telle à Paris, que leur culture est l'article le plus important des maraichers des environs de cette ville. (*Voyez MARAICHERS.*) Le but qu'ils se proposent d'atteindre, est de produire le plus promptement le plus grand nombre de pieds, ayant les feuilles les plus grandes & les plus douces possible. Ils y arrivent au moyen des ENGRAIS, des ABRIS & des ARROSEMENS, ainsi que par le choix des VARIÉTÉS (*voyez ces mots*); mais leurs Salades sont exposées à être sans saveur, & même à avoir une saveur de fumier très-désagréable, tandis que, dans les jardins des particuliers, où les Salades sont plus lentes à pousser, plus petites & plus dures, elles n'offrent pas ces inconvénients. *Voyez JARDINS.* (*Bosc.*)

SALADELLE. On donne ce nom au **STATICE MARITIME** dans la Camargue.

SALAIISON : chair conservée en état d'être mangée au moyen d'une surabondance de sel.

Toute chair est sans doute susceptible de cette préparation; mais dans l'usage de la vie on n'y emploie guère en Europe, parmi les quadrupèdes, que celle du bœuf & du cochon; parmi les oiseaux, que celle de l'oie; & parmi les poissons, que celle du saumon, de l'esturgeon, du thon, de la morue, du maquereau, du hareng, de la sardine & de l'anchois.

Les profits des grandes pêches seroient considérablement diminués, si on ne pouvoit en transporter au loin les produits au moyen de la Salaison ou de la fumaison.

C'est principalement pour la nourriture des gens de mer, qui ne peuvent renouveler leurs provisions tant qu'ils n'abordent pas, & pour les peuples du Nord, qui sont six mois sous la neige, que les Salaisons sont nécessaires. Les habitans des pays chauds ne les recherchent que par suite d'une dépravation de goût; car il paroît certain que leur usage habituel y donne souvent lieu à des maladies putrides.

Les cultivateurs, qui souvent vivent isolés, & ne peuvent par conséquent se procurer de la viande fraîche tous les jours, doivent d'autant plus se pourvoir de viande salée, que cette viande ayant toujours moins d'un an de préparation,

n'est nullement mal-saine, & que d'ailleurs ils ont des végétaux en abondance pour contre-balancer ses effets diététiques. Je désire donc que non-seulement ils fassent des cochons, comme ils le font assez généralement, mais encore des bœufs, & qu'ils se pourvoient en plus grande abondance de poissons salés.

La Salaison des poissons n'étant pas du domaine de l'agriculteur, je n'en parlerai pas ici, mais je renverrai au *Dictionnaire d'Iconologie* ceux qui voudront en connoître les procédés.

Il peut paroître aussi facile de saler de la viande de bœuf que de la viande de cochon, que tout le monde parvient à faire également bien. Cependant deux seules localités, toutes deux dans le Nord, le Holstein & l'Irlande, ont acquis la réputation de saler complètement bien le bœuf, & les efforts faits jusqu'à présent en France, pour arriver au même résultat, n'ont point été satisfaisans; circonstance qui a engagé la Société d'encouragement à proposer un prix sur cet objet.

Voici rigoureusement la manière avec laquelle on procède à Hambourg pour la préparation du bœuf salé & fumé.

Les appareils nécessaires consistent en un *cellier*, en un *saloir*, quelques *baquets* & un *séchoir*, dans lequel on place les viandes qui ont reçu le degré convenable de Salaison.

Le cellier est ordinairement au-dessous du niveau du sol, & il a peu de jour, afin que la température y soit toujours douce & égale. Sa grandeur varie.

Le saloir consiste en une table de madrier de chêne, avec des rebords, sur trois de ses côtés, de quatre pouces de hauteur.

Les baquets sont en douves cerclées, pour éviter la perte de la saumure; ils ont une rondelle munie d'une anse.

Le séchoir est le plus souvent une chambre en planches, faisant partie d'un grenier; elle a une fenêtre & trois ouvertures susceptibles d'être fermées; ses parois sont armées de crochets, & sa partie supérieure est garnie de perches transversales. Le tuyau d'un poêle, placé au rez de chauffée, y aboutit. La bouche de ce tuyau est pourvue d'un couvercle qu'on ouvre à volonté.

La viande qui fournit les meilleures Salaisons est celle médiocrement grasse. On la coupe, selon l'art, en morceaux de seize à vingt-quatre livres, en enlevant les plus gros os, & on la laisse se mortifier pendant deux à trois jours, afin de l'attendrir, dans un lieu froid & obscur, mais non humide. Ces morceaux sont ensuite apportés sur le saloir, saupoudrés de sel & fortement frottés avec une pierre rude & plate, afin qu'il y pénètre mieux. Ces deux opérations se répètent jusqu'à ce que la viande n'absorbe plus de sel.

Cela fait, on met les morceaux dans un des baquets, au fond duquel se trouve une forte saumure; on les couvre de sel, ensuite de la rondelle,

delle, sur laquelle on place de grosses pierres ou des cubes de fonte.

Environ trois semaines après on retire la viande des baquets, on la laisse égoutter & on la porte au séchoir, où elle reste de quinze jours à trois semaines exposée à la fumée de petits morceaux de chêne sec en combustion.

La longueur du tuyau concourt à la bonté de l'opération, parce que la fumée se débarrasse, pendant le trajet, d'une partie de son acide, de son huile & de sa chaleur, & n'exerce par conséquent son action sur la viande que petit à petit; de sorte que sa surface est moins altérée & son intérieur plus modifié. Peu de bois en combustion produit le même effet. Les bois résineux donnent une faveur désagréable.

Pour ce qu'on appelle le *bœuf à l'écarlate*, on ne laisse la viande que sept à huit jours dans les baquets, ou bien on mêle un tiers de salpêtre ou de sel, mais cette addition durcit la viande.

Le bœuf fumé se conserve dans un endroit sec & aéré. Lorsqu'on l'exporte, on le met dans des caisses ou dans des barils, dont on remplit les vides avec des cendres tamisées ou du son.

Avant de faire cuire la viande salée & fumée, on la lave dans de l'eau chaude & on la fait tremper vingt-quatre heures dans l'eau fraîche. Des légumes, & surtout des choux, l'adoucisent beaucoup. Elle ne plaît pas aux personnes qui n'y sont pas accoutumées.

Les jambons, les saucisses, les andouilles, &c. se préparent de même.

Une considération à laquelle on ne fait pas généralement assez d'attention, est le choix du sel. Il paroît en effet certain que celui qui sort des marais salans, surtout des marais salans du Midi, n'est point aussi convenable que celui qui a été exposé pendant au moins un an à l'air, c'est-à-dire, qui a perdu, par l'effet des pluies, la plus grande partie des sels à bases terreuses qui s'y trouvoient unis (les muriates de chaux & de magnésie).

Il semble, d'après cela, que laver, dans une petite quantité d'eau douce, le sel qu'on va employer à une Salaison, seroit toujours une opération avantageuse.

Une autre circonstance qui influe aussi beaucoup sur la bonté & la longue conservation de la viande salée, c'est qu'elle ait été bien saignée; ainsi il faut favoriser la sortie du sang des bêtes que l'on tue par tous les moyens connus, principalement en l'empêchant de cailler à l'ouverture de la plaie qui lui donne issue.

C'est par la synovie, c'est-à-dire, l'espèce de graisse fluide qui favorise le jeu des articulations, que commence toujours l'altération de la viande: il faudroit donc se refuser à conserver les os dans les Salaisons destinées à être conservées pendant plus d'une année.

Les temps froids & secs sont les plus propres au succès des Salaisons de toutes sortes, parce

Agriculture. Tome VI.

qu'alors la viande se corrompt plus difficilement & perd plus promptement la surabondance de lymphes qui s'y trouve: donc c'est lorsque les vents de l'est ou du nord soufflent, surtout aux approches de l'hiver & pendant sa durée, qu'on doit les faire. On trouve de plus que cette époque est celle où les animaux sont le plus souvent arrivés à tout leur embonpoint.

L'animal tué, dépouillé de sa peau, débarrassé de ses viscères, est d'abord laissé au moins vingt-quatre heures suspendu par les pieds de derrière, pour que ses chairs puissent s'égoutter & se raffermir (1); ensuite, si c'est un bœuf, on le découpe (selon l'art) en morceaux de cinq à six livres au moins, rejetant la tête, & même la plus grande partie des os. Ces morceaux sont exposés à un courant d'air dans une chambre, sur des planches, pendant encore vingt-quatre heures, pendant lesquelles on les retourne une fois, puis on les frotte de sel sous toutes leurs faces. On les remet pendant le même temps sur les mêmes planches, où ils sont de nouveau frottés de sel & retournés, après quoi on les frotte encore de sel & on place sur eux d'autres planches, qu'on charge de grosses pierres.

C'est le plus souvent avec la paume de la main, & en appuyant fortement, qu'on imprègne de sel les morceaux de bœuf; mais quelques personnes préférèrent les mettre dans un sac avec une quantité surabondante de sel, & les secouer fortement à deux.

Les morceaux restent encore vingt-quatre heures sous la pression, sauf l'instant où on les retourne & où on les imprègne de nouveau sel; puis ils sont mis dans le saloir ou le baril où ils doivent rester.

On doit avoir plusieurs planches, parce que, chaque fois qu'on retourne les morceaux de viande, il faut les changer de place, & que les planches qui ont servi doivent être lavées & séchées avant d'être employées de nouveau.

Le sel pour les Salaisons doit être réduit en très-petites parcelles (fortement égrugé) & employé le plus sec possible, à l'effet de quoi il est toujours bon de le faire séjourner pendant une nuit dans un four dont on vient de retirer le pain.

Les morceaux sont placés dans le saloir de manière à n'y laisser que des vides de peu d'importance, vides qu'on remplit de sel. Ils sont tous recouverts d'une petite épaisseur de sel, & comprimés de nouveau, autant que possible, soit au moyen de grosses pierres reposant sur une planche, soit, ce qui vaut mieux, au moyen d'une presse fabriquée exprès, après quoi on ferme le saloir ou le baril le plus exactement possible, & on

(1) Cook étant dans les îles Sandwick, a observé que la chair des cochons que lui fournissoient les habitans, prenoit mieux le sel quand elle étoit encore chaude, que quand elle étoit refroidie; ce qui est contraire à la pratique généralement adoptée en Europe.

le conserve dans un lieu peu aéré, ni trop humide ni trop sec.

La quantité de sel qui est dans le cas d'être employée pour telle quantité de viande ne peut être arbitrée, parce qu'elle dépend de la qualité de la viande, & sans doute de l'état de l'atmosphère. Les saleurs de profession savent juger de celle qu'ils doivent employer par suite de leur habitude; mais ceux qui ne savent que par circonstance ne peuvent se guider que sur leur palis, qui est souvent un guide trompeur. Il y a moins d'inconvéniens à en mettre trop que pas assez. Le superflu, après la consommation de la Salaison, peut être repris, purifié & employé à d'autres Salaisons, ou donné en nature aux bestiaux.

Une once de nitre (salpêtre purifié) par livre de sel employé, concourt à l'amélioration des Salaisons, principalement en leur conservant une belle couleur rouge qui les rapproche de la viande fraîche. Il ne faut donc jamais négliger de l'ajouter. On ne connoît pas encore la théorie de l'action de ce nitre.

Il sera bon de visiter le saloir au bout de deux mois, pour, si malgré les précautions ci-dessus, le sel s'est trop fondu, retirer les morceaux, les faire sécher & les saupoudrer de nouveau sel, puis ensuite les remettre en place, après avoir nettoyé le saloir.

On doit desirer que les saleurs en grand aient tous des saloirs en madriers de chêne d'environ trois pieds de large sur six de long, dans lesquels ils mettent d'abord leurs Salaisons, pour, au bout de deux à trois mois, les en retirer, & après avoir opéré comme je viens de le dire, les renfermer dans des barils & les livrer ainsi au commerce.

Du bœuf de bonne qualité, ainsi préparé, peut se conserver bon trois ou quatre ans, & mangeable pendant six.

Lorsqu'on veut saler du bœuf, seulement pour le garder six mois, ou au plus un an, & c'est à quoi doivent se borner les cultivateurs, plusieurs des soins ci-dessus peuvent être négligés sans grands inconvéniens. Ainsi, la plus grande partie des os sera conservée, on ne soumettra pas les morceaux à la première compression, on diminuera la quantité de sel employée.

Une autre manière plus expéditive & beaucoup plus économique de saler les viandes, c'est la saumure. Pour la mettre en pratique, on fait fondre dans la quantité d'eau bouillante, indiquée par la grandeur du saloir & le poids de la viande, autant de sel que possible; on l'écume & on le verse dans le saloir où la viande a été au préalable placée, sans être pressée, & on le ferme. Pour plus grande sûreté, au bout d'un mois on retire toute la saumure, on la fait bouillir de nouveau, en y ajoutant du nouveau sel, & on la remet sur la viande, dont tous les morceaux auront été chargés de place.

Cette manière de faire les Salaisons doit être, à raison de son économie, préférée par les cultivateurs qui ne veulent conserver les viandes que quelques semaines, ou au plus quelques mois. Elle seroit insuffisante pour celles qui sont destinées à servir à la nourriture des gens de mer pendant de longs voyages.

Dans quelques pays, principalement dans le nord de l'Europe, après que la viande de bœuf a séjourné un ou deux mois dans le sel, on l'en retire pour la suspendre dans la cheminée ou dans des bâtimens construits exprès, où elle s'imprègne de l'acide de la fumée, & prend le nom de *viande fumée*. Alors elle peut se conserver long-temps sans altération, pourvu qu'elle soit suspendue dans un lieu sec & aéré.

Quand on a le projet de fumer de la viande, on ne lui donne que la moitié du sel qu'elle auroit employé pour une Salaison complète.

La viande fumée ne plaît qu'à ceux qui y sont habitués.

Le cochon est l'animal le plus employé aux Salaisons en France & dans le reste de l'Europe, & même dans le Monde. Il se divise en deux parties, le lard & la chair, & elles se valent séparément, quoique souvent dans le même vase. Tout ce que j'ai dit de la Salaison du bœuf s'y applique, excepté que les os étant d'un petit volume, ils se laissent presque tous. Le lard se lève & se coupe en morceaux les plus grands possible, quelquefois seulement en deux. La viande se dépèce (selon l'art) en morceaux de deux ou trois livres. Le plus souvent on met le tout immédiatement dans le saloir, soit avec du sel sec, soit avec de la saumure, & au bout de trois mois on en retire le lard, pour, après l'avoir saupoudré de nouveau sel, s'il a été dans la saumure, le suspendre dans un appartement sec, même dans une cheminée, jusqu'à complète consommation. Les jambons, c'est-à-dire, les cuisses de derrière, se disposent de même, & plus fréquemment dans la cheminée. (*Voyez JAMBONS.*) Le mieux est, lorsqu'on tue plusieurs cochons à la fois, de saler le lard séparément. La viande garnie d'os, connue sous le nom de *petit salé*, se mange la première.

Dans la préparation du lard destiné à être salé, on a soin de ne laisser que le moins de chair possible. On calcule ordinairement sur une livre de sel sec & pilé pour dix livres de lard.

Quand on veut préparer le lard & le petit salé pour les voyages de long cours, on doit les traiter positivement comme le bœuf.

Rarement on sale le mouton, & encore moins la chèvre, probablement parce que le goût désagréable qui leur est naturel se développe par cette opération. Je fonde cette conjecture sur ce que toutes les fois que j'ai mangé de leur viande salée, je lui ai trouvé ce goût.

On pourroit sans doute avantageusement saler

toutes les volailles ; mais , comme je l'ai observé plus haut , il n'y a que l'oie & le mulot du canard ordinaire , avec la canne dite de *Barbarie* , qu'on foumette à cette opération , encore peu souvent , leur préparation au moyen de la graisse que fournissent ces oiseaux , ou celle du cochon (le sain-doux) étant plus usitée (voyez OIE & CANARD) : c'est en saumure qu'on les met le plus communément .

On pourroit aussi regarder comme des Salaisons les viandes & les poissons qu'on fait cuire à moitié , & qu'on plonge dans du vinaigre fortement salé , fortement épicé & fortement aromatisé .

Tantôt on fait cuire les Salaisons au sortir du saloir , soit dans une seule , soit dans deux eaux , tantôt on les dessale auparavant , en les faisant tremper plus ou moins long-temps dans de l'eau douce : rarement on les mange rôties , sans leur avoir fait subir cette dernière opération .

Les Salaisons , même les mieux faites , pour peu qu'elles soit anciennes , ont un goût particulier qui déplaît à ceux qui n'y sont pas habitués . On diminue beaucoup , & même souvent on fait disparaître totalement ce goût , en mettant dans l'eau où on la fait cuire , une certaine quantité de charbon de bois . (*Bosc.*)

SALANQUET. C'est , dans la Camargue , l'ANSERINE MARITIME .

SALAXIS. *SALAXIS.*

Genre de plantes fort voisin des bruyères , établi par Willdenow , pour placer trois espèces que Bory Saint-Vincent nous a fait connoître , mais qui ne se trouvent dans aucun jardin en Europe .

Espèces.

1. Le SALAXIS arborescent.

Salaxis arborescens. Willd. h De l'Île-Bourbon.

2. Le SALAXIS des montagnes.

Salaxis montana. Willd. h De l'Île-Bourbon.

3. Le SALAXIS à feuilles de pin.

Salaxis abietina. Willd. h De l'Île-Bourbon.

(*Bosc.*)

SALEP. Les racines desséchées , dans le Levant , de plusieurs espèces d'orchis portent ce nom dans le commerce .

On fait , en France , un assez fréquent usage du Salep pour nourrir les convalescens . Pourquoi donc n'en prépare-t-on point , quoique les orchis y soient très-abondans ? Je ne puis résoudre cette question qu'en rappelant la difficulté d'introduire un nouvel usage , un nouveau procédé dans les campagnes . Voyez ORCHIS .

SALICAIRE. *LYTHRUM.*

Genre de plantes de la dodécandrie monogynie & de la famille de son nom , dans lequel se placent

vingt-quatre espèces , dont une est très-commune sur le bord des eaux , & plusieurs autres se cultivent dans nos écoles de botanique . Il est figuré pl. 408 des *Illustrations des genres* de Lamarck .

Observations.

Le genre CUPHÉE , qui faisoit partie de ce genre , n'ayant pas été traité à son article , je le joindrai à celui-ci .

Espèces.

1. La SALICAIRE commune , vulgairement *lysmachie rouge.*

Lythrum salicaria. Linn. 4 Indigène.

2. La SALICAIRE effilée.

Lythrum virgatum. Linn. 4 Du nord de l'Europe.

3. La SALICAIRE acuminée.

Lythrum acuminatum. Willd. 4 De l'Orient.

4. La SALICAIRE à fleurs verticillées.

Lythrum verticillatum. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

5. La SALICAIRE à feuilles linéaires.

Lythrum lineare. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

6. La SALICAIRE à feuilles d'hyssope.

Lythrum hyssopifolia. Linn. 0 Indigène.

7. La SALICAIRE à feuilles de thym.

Lythrum thymifolia. Linn. 0 Du midi de la France.

8. La SALICAIRE à feuilles de nummulaire.

Lythrum nummularifolia. Pers. De l'est de la France.

9. La SALICAIRE pétiolée.

Lythrum petiolatum. Linn. De l'Amérique septentrionale.

10. La SALICAIRE à feuilles ciliées.

Lythrum ciliatum. Swartz. h De la Jamaïque.

11. La SALICAIRE à feuilles en cœur.

Lythrum cordifolium. Swartz. De Saint-Domingue.

12. La SALICAIRE à trois fleurs.

Lythrum triflorum. Linn. 4 De l'Amérique méridionale.

13. La SALICAIRE à deux pétales.

Lythrum dipetala. Linn. h De l'Amérique méridionale.

14. La SALICAIRE pemphis.

Lythrum pemphis. Linn. h De Madagascar.

15. La SALICAIRE parsonsie.

Lythrum parsonsia. Linn. 4 De la Jamaïque.

16. La SALICAIRE mélanie.

Lythrum melanium. Linn. 4 De la Jamaïque.

17. La SALICAIRE à grappes.

Lythrum racemosum. Linn. 4 De l'Amérique méridionale.

18. La SALICAIRE cuphée.

Lythrum cuphea. Jacq. 0 Du Brésil.

19. La SALICAIRE couchée.

Lythrum procumbens. Cavan. 0 Du Mexique.

G g ij

20. La SALICAIRE grêle.

Lythrum stritum. Cavan. ☉ Du Mexique.

21. La SALICAIRE en épi.

Lythrum spicatum. Cavan. Du Pérou.

22. La SALICAIRE à feuilles sagittées.

Lythrum sagittifolium. Ruiz & Pav. Du Pérou.

23. La SALICAIRE poilue.

Lythrum pilosum. Ruiz & Pav. Du Pérou.

24. La SALICAIRE à pétales égaux.

Lythrum equifetalum. Cavan. Du Mexique.

Culture.

Nous possédons dans nos écoles de botanique les espèces 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12 & 18.

La première, qui est si commune dans les prés humides, dans les marais, sur les bords des étangs, des rivières, &c., est assez belle, lorsqu'elle est en fleurs, pour servir à l'ornement des jardins paysagers, où elle trouve le terrain qui lui est propre.

En France, on ne l'emploie qu'en médecine; mais au Kamtchatka, elle est un article important d'économie domestique, puisqu'on y mange sa moelle, soit crue, soit cuite; puisque cette moelle, après avoir fermenté dans l'eau, fait du vin qui se change en vinaigre, & dont on tire de l'eau-de-vie; puisqu'on mange ses feuilles en guise d'épinards, qu'on en boit la décoction en guise de thé. Elle est du goût de tous les bestiaux, mais n'en est pas moins nuisible dans les prairies, à raison de la grande étendue de terrain qu'elle y occupe. On doit par conséquent l'en extirper, ce qui est facile, au moyen d'une pioche à fer étroit.

Cette espèce se sème en place dans les écoles de botanique, & n'y demande aucun autre soin que d'être arrosée pendant l'été.

Il en est de même des espèces 2^e., 5^e., 6^e., 7^e., & 9^e.

Celles des n^{os}. 4, 10 & 18, veulent l'orangerie pendant l'hiver. En conséquence, leurs graines se sèment dans des pots, sur couche & sous châllis, & lorsque le plant qui en est venu a acquis quelques pouces de haut, on le replante seul à seul dans d'autres pots, qu'on arrose fréquemment, & dont on renouvelle la terre tous les deux ans au moins.

La quatrième espèce est une très-belle plante, dont j'avois rapporté beaucoup de graine, mais qui n'a pas subsisté, dans nos jardins, au-delà de deux à trois ans. (*Bosc.*)

SALICOR ou SALICORNE. *SALICORNIA*.

Genre de plantes de la monandrie monogynie & de la famille des *Arroches*, qui renferme onze espèces, toutes croissant naturellement dans les terrains salés, & dont on peut tirer parti pour faire de la soude. Il est figuré pl. 4 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SALICORNE herbacée.

Salicornia herbacea. Linn. ☉ Des bords de la mer & des fontaines salées.

2. La SALICORNE ligneuse.

Salicornia fruticosi. Linn. ☿ Des côtes du midi de l'Europe.

3. La SALICORNE des Indes.

Salicornia indica. Linn. De la côte des Indes.

4. La SALICORNE en cône.

Salicornia strobilacea. Pall. ☿ Des bords de la Mer-Caspienne.

5. La SALICORNE de Virginie.

Salicornia virginica. Linn. Des côtes de l'Amérique septentrionale.

6. La SALICORNE d'Arabie.

Salicornia arabica. Linn. ☿ Des côtes de la Mer-Rouge.

7. La SALICORNE feuillée.

Salicornia foliata. Linn. ☿ Des plaines salées de la Sibérie.

8. La SALICORNE amplicaulé.

Salicornia amplicaulis. Vahl. ☿ Des côtes de la Barbarie.

9. La SALICORNE caspienne.

Salicornia caspica. Pall. ☿ Des bords de la Mer-Caspienne.

10. La SALICORNE en croix.

Salicornia cruciata. Forsk. ☿ Des bords de la Mer-Rouge.

11. La SALICORNE vivace.

Salicornia perennans. Pall. ☿ Des plaines salées de la Sibérie.

Culture.

Les espèces des n^{os}. 1, 2 & 6, sont les seules qui se voient dans nos écoles de botanique.

La première est de pleine terre & se sème en place. Il seroit bon de lui donner, pendant l'été, quelques arrosemens d'eau salée; mais du reste elle ne demande aucun soin.

La forme singulière de la seconde la fait remarquer; aussi la place-t-on comme ornement dans quelques jardins paysagers. Elle se multiplie, ou de graines qu'elle donne annuellement dans le climat de Paris, ou mieux de boutures qui se font au printemps sur couche & sous châllis, & qui réussissent presque toujours. C'est la terre de bruyère qui lui convient le mieux, & on la lui change tous les ans. Les plus vieux pieds sont ceux qui sont le plus d'effet, mais il ne faut pas qu'ils soient défigurés par une taille trop exagérée.

La troisième espèce est rare. Sa multiplication & sa culture ne diffèrent pas de celle de la précédente.

Ainsi que les soudes, toutes les Salicornes donnent du sel de soude par leur incinération. La première, la seule qui se trouve sur les côtes de France, y est employée, & même a été, pendant

quelques années, semée expiès pour cet objet à l'embouchure du Rhône. En Espagne, on brûle habituellement la seconde dans le même but.

Comme ce que j'ai dit de la culture des soutes annuelles & des soutes vivaces convient rigoureusement à ces deux Salicornes, je renvoie le lecteur au mot SOUDE. (*Bosc.*)

SALICOR. On donne ce nom tantôt aux SOUTES herbacées, tantôt à la SALICORNE. *Voyez ces mots.*

SALIETTE : nom de la CONISE ÉMOUSSÉE à l'île de la Réunion.

SALIGOT. Ce nom s'applique à la MACRE & à la TRIBULE. *Voyez ces mots.*

SALQUOT : nom vulgaire de la MACRE. *Voyez ce mot.*

SALISBURI. *SALISBURIA.*

Arbre du Japon, qu'on cultive en pleine terre aux environs de Paris, & dont il sera parlé dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

SALLE DE VERDURE : enceinte d'arbres plantés à égale distance, dont les branches du côté extérieur sont supprimées chaque année pour faire augmenter d'autant celles du côté intérieur & leur faire former berceau.

Les Salles de verdure font quelquefois un bon effet dans les jardins, même dans les jardins payagers; mais il ne faut pas qu'elles soient trop multipliées ni trop vastes. Souvent elles entourent un bassin; souvent des statues les ornent: un vase en marque souvent le centre. Tantôt le sol en est sablé dans toute son étendue, tantôt le milieu est gazonné. *Voyez JARDIN.*

SALMATIE : synonyme de TACHIBOTE.

SALMIE. La SANSEVIÈRE s'appelle ainsi. *Voyez ce mot.*

SALOIR. On donne ce nom, ou à de petites boîtes qui, dans les campagnes, se suspendent aux murs des cuisines, le plus souvent dans la cheminée, & qui servent à contenir séchement le sel dont on fait journellement usage, ou à d'autres boîtes offrant le plus souvent la forme pyramidale, ayant un pied carré de base & trois pieds de haut, dans lesquelles on met la provision de sel de l'année, ou enfin à d'autres boîtes au moins deux fois plus grandes, souvent de la forme de ces dernières, quelquefois cubiques ou parallélogramiques, dans lesquelles on place les morceaux de viande, surtout le lard qu'on veut saler.

Un cultivateur économe doit avoir de ces trois sortes de Saloirs, les deux derniers fermant à clef: on ne peut employer à leur construction du bois trop sain & trop sec. Il les placera dans un endroit sec & peu aéré.

Les Saloirs à salaisons doivent être en planches de chêne d'un pouce d'épaisseur, jointes par des rainures, & fermés par un couvercle de même matière. Il est toujours bon de fortifier leurs angles par de longues équerres en fer. Leur grandeur &

leur nombre seront proportionnés à la quantité de salaisons qu'on doit faire & conserver. Ils seront visités souvent quand ils seront remplis, afin des'opposer, avec du suif, du mastic, des bandes de papier, &c., au suintement de saumure qui pourroit se faire par les jointures. *Voyez SALAISONS & SEL. (Bosc.)*

SALOMON. *SALOMONIA.*

Plante annuelle de la Chine, qui constitue un genre dans la monandrie monogynie, mais que nous ne cultivons pas dans les jardins de l'Europe. (*Bosc.*)

SALPÊTRE : sel qu'on retire des décombres des maisons, des terres des caves, des écuries, &c., & qui est composé de plusieurs autres, dont les principaux sont les nitrates de potasse, de soude, de chaux, de magnésie; les muriates & les sulfates de même base.

C'est principalement pour le nitrate de potasse, ou simplement le nitre, qu'on exploite les décombres & les terres, parce que c'est avec lui qu'on fabrique la poudre à canon, dont, malheureusement pour elles, les nations de l'Europe font une si prodigieuse consommation. *Voyez NITRE.*

Il pourroit être souvent avantageux aux cultivateurs d'extraire le Salpêtre de leurs bâtimens, soit sous le rapport de la conservation de ces bâtimens, soit sous celui du produit de sa vente; mais en France le Gouvernement s'est attribué le droit exclusif de sa fabrication.

Le Salpêtre se reconnoît à sa saveur fraîche & à sa propriété de brûler avec éclat (fuser) lorsqu'on le met sur un charbon ardent.

Les animaux domestiques aiment beaucoup le Salpêtre, les ruminans surtout: on devroit leur en donner préférablement au sel marin dans les pays où on élève beaucoup de bœufs, de vaches ou de moutons. Les pigeons en sont si friands, qu'on peut les attirer dans un colombier uniquement par son moyen.

Tout le Salpêtre retiré par le houffage des murs, des écuries, des étables, des bergeries, des caves, &c., devroit être réservé pour ces objets ou jeté sur le fumier pour en augmenter la bonté.

Les cultivateurs n'emploient le Salpêtre, lorsqu'il est purifié, que pour les salaisons, auxquelles il donne une plus belle apparence, & pour la médecine humaine & vétérinaire. Toujours il est bon qu'ils en aient une petite provision. (*Bosc.*)

SALPIGLOSSE. *SALPIGLOSSA.*

Plante herbacée du Pérou, qui, suivant Ruiz & Pavon, forme seule un genre dans la tétrandrie monogynie.

Cette plante n'étant pas cultivée dans nos jar-

dins, n'est pas dans le cas d'un article plus étendu.
(Bosc.)

SALSA : plante du Pérou, qui appartient au genre HERRERIE de Ruiz & Pavon.

SALSEPAREILLE. *SMILAX*.

Genre de plantes de la diœcie hexandrie & de la famille des *Asperges*, qui réunit quarante-huit espèces, dont une est indigène à la France, & plusieurs autres se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 817 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

Salsepareilles à tiges anguleuses & armées d'épines.

1. La SALSEPAREILLE piquante.
Smilax aspera. Linn. \bar{h} Du midi de la France.
2. La SALSEPAREILLE de Mauritanie.
Smilax mauritanica. Poir. \bar{h} De la Barbarie.
3. La SALSEPAREILLE à longues tiges.
Smilax excelsa. Linn. \bar{h} Du Levant.
4. La SALSEPAREILLE de Catalogne.
Smilax catalonica. Poir. \bar{h} De l'Espagne.
5. La SALSEPAREILLE épineuse.
Smilax spinosa. Poir. \bar{h} Des Indes.
6. La SALSEPAREILLE de Ceylan.
Smilax zeylanica. Linn. \bar{h} Des Indes.
7. La SALSEPAREILLE officinale.
Smilax sarsaparilla. Linn. \bar{h} De la Caroline.
8. La SALSEPAREILLE perfoliée.
Smilax perfoliata. Lour. \bar{h} De la Cochinchine.
9. La SALSEPAREILLE papyracée.
Smilax papyracea. Poir. \bar{h} De Cayenne.
10. La SALSEPAREILLE à feuilles de gui.
Smilax viscifolia. Poir. \bar{h} De Saint-Domingue.
11. La SALSEPAREILLE du Pérou.
Smilax obliquata. Poir. \bar{h} Du Pérou.
12. La SALSEPAREILLE à feuilles lancéolées.
Smilax lanceolata. Walt. \bar{h} De la Caroline.
13. La SALSEPAREILLE noire.
Smilax nigra. Willd. \bar{h} De l'Espagne.
14. La SALSEPAREILLE quadrangulaire.
Smilax quadrangularis. Willd. \bar{h} De la Caroline.
15. La SALSEPAREILLE à longues feuilles.
Smilax longifolia. Rich. \bar{h} De Cayenne.
16. La SALSEPAREILLE de l'Orénoque.
Smilax maypurensis. Willd. \bar{h} De l'Amérique méridionale.
17. La SALSEPAREILLE à feuilles oblongues.
Smilax oblongata. Swartz. \bar{h} De la Guadeloupe.
18. La SALSEPAREILLE hérissonnée.
Smilax lappacea. Willd. \bar{h} De l'Amérique méridionale.
19. La SALSEPAREILLE à feuilles en cœur.
Smilax cordifolia. Willd. \bar{h} Du Mexique.

Salsepareilles à tiges cylindriques & armées d'épines.

20. La SALSEPAREILLE squine.
Smilax china. Linn. \bar{h} De la Chine.

21. La SALSEPAREILLE à feuilles rondes.
Smilax rotundifolia. Linn. \bar{h} De la Caroline.
22. La SALSEPAREILLE à feuilles de laurier.
Smilax laurifolia. Linn. \bar{h} De la Caroline.
23. La SALSEPAREILLE tamnoïde.
Smilax tamnoides. Linn. \bar{h} De la Caroline.
24. La SALSEPAREILLE à feuilles caduques.
Smilax caduca. Linn. \bar{h} Du Canada.
25. La SALSEPAREILLE à feuilles cuspidées.
Smilax cuspidata. Poir. \bar{h} De l'Amérique méridionale.
26. La SALSEPAREILLE glauque.
Smilax glauca. Mich. \bar{h} De la Caroline.
27. La SALSEPAREILLE à fleurs presque sessiles.
Smilax subsessiliflora. Poir. \bar{h} Du Brésil.
28. La SALSEPAREILLE syphilitique.
Smilax syphilitica. Willd. \bar{h} De l'Amérique méridionale.
29. La SALSEPAREILLE de la Havane.
Smilax havanensis. Jacq. \bar{h} De Cuba.

Salsepareilles à tiges anguleuses & non épineuses.

30. La SALSEPAREILLE ciliée.
Smilax bona nox. Linn. \bar{h} De la Caroline.
31. La SALSEPAREILLE herbacée.
Smilax herbacea. Linn. \bar{z} De la Caroline.
32. La SALSEPAREILLE à feuilles hastées.
Smilax hastata. Willd. \bar{h} De la Caroline.
33. La SALSEPAREILLE à tiges comprimées.
Smilax anceps. Willd. \bar{h} De l'Île-de-France.
34. La SALSEPAREILLE à tiges rudes.
Smilax scabriuscula. Willd. \bar{h} De l'Amérique méridionale.
35. La SALSEPAREILLE de Cumana.
Smilax cumanensis. Willd. \bar{h} De l'Amérique méridionale.
36. La SALSEPAREILLE de Saint-Domingue.
Smilax domingensis. Willd. \bar{h} De Saint-Domingue.

Salsepareilles à tiges cylindriques & non épineuses.

37. La SALSEPAREILLE fausse-squine.
Smilax pseudo-china. Linn. \bar{h} De la Caroline.
38. La SALSEPAREILLE à très-grandes feuilles.
Smilax megalophylla. Poir. \bar{h} De l'Amérique méridionale.
39. La SALSEPAREILLE à feuilles de ramne.
Smilax tamnifolia. Mich. \bar{h} De la Caroline.
40. La SALSEPAREILLE pulvérulente.
Smilax pulverulenta. Mich. \bar{h} De la Caroline.
41. La SALSEPAREILLE pubescente.
Smilax pubera. Mich. \bar{h} De la Caroline.
42. La SALSEPAREILLE à feuilles lancéolées.
Smilax lanceolata. \bar{h} De la Caroline.
43. La SALSEPAREILLE à trois nervures.
Smilax triplinervia. Willd. \bar{h} De l'Amérique méridionale.

44. La SALSEPAREILLE ripogone.

Smilax ripogonum. Forst. ♀ De la Nouvelle-Zélande.

45. La SALSEPAREILLE purpurine.

Smilax purpurea. Forst. ♀ De la Nouvelle-Calédonie.

46. La SALSEPAREILLE des Canaries.

Smilax canariensis. Willd. ♀ Des Canaries.

47. La SALSEPAREILLE cotonneuse.

Smilax mollis. Willd. ♀ Du Mexique.

48. La SALSEPAREILLE sacrée.

Smilax dulcis. Desfont. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

On voit dans nos écoles de botanique une douzaine de ces espèces; savoir: les 1^{re}., 6^e., 7^e., 12^e., 17^e., 20^e., 21^e., 22^e., 23^e., 30^e., 31^e. & 48^e.

La première offre, dans les lieux où elle croît naturellement, des variétés sans nombre, dont l'aspect est très-pittoresque. Je l'ai vue en Italie garnir avec beaucoup d'avantage le pied des haies en terrain sec & chaud. On la cultive dans nos orangeries; mais elle y donne rarement du fruit, quoiqu'elle y fleurisse tous les ans. C'est par le déchetement des vieux pieds qu'elle se multiplie le plus ordinairement, & ce moyen suffit bien au-delà aux besoins de la culture. Une terre légère, qu'on renouvelle tous les deux ou trois ans, est celle qui lui convient le mieux. Elle ne demande des arrosements abondans que pendant les grandes chaleurs.

Les autres espèces se cultivent & se multiplient de même, à l'exception de la sixième, qui exige la terre chaude.

Les graines des Salsepareilles étant cornées, demandent à être semées avant leur dessèchement, ou, lorsqu'on les envoie au loin, à être stratifiées dans de la terre humide. Malgré ces précautions, elles ne lèvent le plus souvent que la seconde année, à moins qu'on mette les pots qui les contiennent sous une bache bien chaude. Les pieds qu'elles donnent se séparent la seconde année, poussent lentement pendant deux ou trois ans, & ensuite s'élèvent avec rapidité.

J'ai observé en Caroline la plupart des espèces indiquées comme propres à cette contrée. La plus belle est la 22^e., avec laquelle on feroit des tonnelles du plus brillant aspect, si elle pouvoit supporter le froid de nos hivers. La plus commune est la 7^e., qui forme dans les lieux marécageux des fourrés souvent d'une grande longueur, impénétrables aux plus petits animaux. Sa racine est l'objet d'un commerce important, à raison du grand usage qu'on en fait en médecine. (Bosc.)

SALSIFIS ou CERCIFI. *TRAGOPOGON*.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la

famille des *Chicoracées*, dans lequel on a réuni dix-sept espèces, dont une est l'objet d'une culture fort étendue dans les jardins, & dont plusieurs autres se voient dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 646 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

On a établi aux dépens de ce genre, celui appelé *UROSPERMUM*, *BAREOUQUINE* en français; mais comme il n'a pas été mentionné à ce dernier mot, je le regarde ici comme non venu.

Espèces.

1. Le SALSIFIS des prés, vulgairement *barbe de bouc*.
Tragopogon pratense. Linn. ♂ Indigène.
2. Le SALSIFIS à grandes fleurs.
Tragopogon majus. Jacq. ♂ De l'Autriche.
3. Le SALSIFIS variable.
Tragopogon mutabilis. Jacq. ♂ De la Sibérie.
4. Le SALSIFIS des jardins.
Tragopogon porrifolium. Linn. ♂ Du midi de la France.
5. Le SALSIFIS à feuilles ondulées.
Tragopogon undulatum. Jacq. ♂ De l'Orient.
6. Le SALSIFIS blanchâtre.
Tragopogon incanum. Willd. ♂ De la Hongrie.
7. Le SALSIFIS d'Orient.
Tragopogon orientalis. Linn. ♂ De l'Orient.
8. Le SALSIFIS du Cap.
Tragopogon capense. Jacq. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
9. Le SALSIFIS à feuilles de safran.
Tragopogon crocifolium. Linn. ♂ Du midi de la France.
10. Le SALSIFIS de Dalechamp.
Tragopogon Dalechampii. Linn. ♀ Du midi de la France.
11. Le SALSIFIS picride.
Tragopogon picroides. Linn. ☉ Du midi de la France.
12. Le SALSIFIS rude.
Tragopogon asperum. Linn. ☉ Du midi de la France.
13. Le SALSIFIS dandelion.
Tragopogon dandelion. Linn. De l'Amérique septentrionale.
14. Le SALSIFIS laineux.
Tragopogon lanatum. Linn. Du Levant.
15. Le SALSIFIS de Virginie.
Tragopogon virginicum. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
16. Le SALSIFIS à feuilles pointues.
Tragopogon angustifolium. Willd. Du midi de la France.
17. Le SALSIFIS velu.
Tragopogon villosus. Linn. ♂ De l'Espagne.

Le Salsifis des prés est commun dans les prés ni trop secs ni trop humides, dont le sol est gras & profond. Les touffes qu'il forme sont extrêmement du goût des bestiaux, & en conséquence on doit plutôt chercher à les multiplier qu'à les détruire, quoique, lorsqu'on coupe le foin, elles aient perdu une partie de leurs feuilles. Ces feuilles, dans leur jeunesse, se mangent dans beaucoup de lieux, ou crues & en salade, ou cuites avec des viandes, & sont très-bonnes, ainsi que j'en ai acquis la preuve personnelle; de sorte que je ne puis deviner pourquoi on n'en fait pas un usage plus général. Il semble qu'on pourroit le cultiver dans les jardins, pour sa racine, comme celui dont il sera question; cependant je suppose que ce dernier est préférable.

Sa culture, dans les écoles de botanique, se borne à le semer tous les ans en place, & l'éclaircir, le sarcler & l'arroser au besoin.

On cultive positivement de même, dans ces écoles, les Salsifis à grandes fleurs, à feuilles ondulées, des jardins, blanchâtre, à feuilles de safran, picride, rude & velu, quoique plusieurs d'entre eux soient dans le cas de craindre les hivers rigoureux, parce qu'on réserve des graines pour renouveler les semis au printemps, si les plantes qui n'ont pas fleuri périssent pendant la première de ces saisons.

Quant aux Salsifis de Dalechamp & de Virginie, comme ils sont vivaces, il faut les tenir en pot pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie aux approches des gelées. Ces derniers se multiplient par déchirement des vieux pieds, déchirement qui se fait au printemps, & qui est toujours d'une réussite certaine.

C'est pour sa racine qu'on cultive le Salsifis des jardins. Cette racine, blanche en dehors, souvent de la grosseur du pouce & de la longueur du pied, est d'un excellent goût. Si on lui préfère, dans beaucoup de lieux, celle de la SCORSONÈRE (voyez ce mot), c'est parce que cette dernière devient moins promptement creuse, & peut par conséquent servir à la nourriture après l'époque où elle est arrivée à toute sa croissance.

Quoique cultivé de toute ancienneté, le Salsifis n'offre pas de variétés assez remarquables pour être préférées par les cultivateurs sous un rapport quelconque; ainsi c'est de la bonté du terrain & des soins de la culture que dépendent la grosseur & la saveur de ses racines.

Pour que le Salsifis puisse acquérir toutes les qualités désirables, il faut que la terre où on le sème soit en même temps légère, profonde, fraîche, bien labourée & bien amendée; cependant, comme il prend très-facilement le goût du fumier, des boues des villes, &c., il faut, ou n'amender cette terre qu'avec du terreau bien consommé,

ou n'employer que celle qui a été amendée un an à l'avance.

Ceux qui, dans le climat de Paris, font une grande consommation de Salsifis, en sèment dès la fin de mars, & continuent à en semer tous les huit jours, afin que si le plant des premiers semis est frappé par les dernières gelées, celui de suivantes puisse le remplacer. Plus le semis est précoce, & plus les racines deviennent belles. Couvrir ces semis avec des pailleçons ou des planches pendant les nuits froides, est un surcroît de prudence qu'on devroit avoir plus généralement.

Le semis du Salsifis s'exécute soit en rangées espacées de huit à dix pouces, soit à la volée. Le premier mode est préférable, parce qu'il permet des binages, & que les binages concourent toujours au grossissement plus rapide ou plus considérable du plant. Dans le second, il faut que les graines soient à trois pouces environ de distance les unes des autres, afin que les pieds ne se gênent pas réciproquement, car il y a à gagner à avoir de grosses & longues racines, plutôt qu'un grand nombre de racines.

Le plant levé s'éclaircit & se sarcle au besoin; on le bine deux ou trois fois lorsqu'il est disposé en rangées; on le serfouit au moins une fois dans le cas contraire, & on l'arrose abondamment pendant les sécheresses. Tous les pieds qui montent en fleurs doivent être arrachés aussitôt qu'on s'en aperçoit. Il est des personnes qui coupent les feuilles à la fin de l'été pour les donner aux bestiaux, qui les aiment beaucoup; mais elles agissent contre leur but, puisque c'est principalement par elles que les racines se nourrissent. Voyez FEUILLE.

Généralement on peut commencer à manger les racines de Salsifis vers les premiers jours de septembre; cependant il vaut mieux, lorsqu'on le peut, attendre un mois plus tard, car ce n'est qu'alors qu'elles ont acquis toute leur grosseur & leur saveur.

Comme ce n'est que les très fortes gelées qui frappent les racines de Salsifis laissées en terre, & qu'il s'y conserve meilleur que dans les serses à légumes, & encore mieux que dans les caves, il est bon de ne l'arracher qu'à mesure du besoin; cependant, si ces fortes gelées étoient annoncées par quelques signes certains, il faudroit lever la totalité pour l'enterrer près à près horizontalement dans du sable à moitié sec, dans un des abris ci-dessus, ou dans une fosse de trois à quatre pieds de profondeur, qu'on recouvreroit d'un pied & demi de terre. On les mange jusqu'à ce que la végétation se ranime en elles, c'est-à-dire, jusqu'en mars ou avril, époque où toutes deviennent creuses.

Les racines de Salsifis qui sont devenues creuses, ou qu'on ne peut pas consommer, se donnent aux vaches ou aux cochons qui les aiment avec passion.

On doit laisser en terre les pieds destinés à porter

porter des graines, parce que la transplantation les affoiblit toujours, & que c'est de la beauté des pieds que dépend la bonté des semences, à l'effet de quoi on couvre ces pieds d'une épaisse couche de fougère ou de feuilles sèches. (*Voyez COUVERTURES.*) Dans le cas où on a été obligé de les lever, on choisit les plus belles pour les planter, à un pied de distance, dans un lieu exposé au midi.

La graine de Salsifis se recueille chaque jour, à mesure qu'elle se montre, & elle se conserve dans des sacs de papier déposés dans un lieu sec. Elle reste bonne pendant trois ans & plus.

Il seroit à désirer que la culture du Salsifis se fit en grand, mais je ne sache pas un seul endroit, même aux environs de Paris, où elle soit ainsi faite. (*Bosc.*)

SALSIFIS D'ESPAGNE. C'est la SCORSONÈRE. *Voyez ce mot.*

SALSIGRAME : un des noms du GÉROPOCON. *Voyez ce mot.*

SALUBRITÉ DES LIEUX D'HABITATION ET DES BÂTIMENS RURAUX. Dans les temps anciens où l'ignorance régnoit sans opposition sur toutes les classes de la société, & encore aujourd'hui dans les contrées où les lumières n'ont pas pénétré, on ne portoit aucune attention dans le choix des lieux d'habitation & dans la disposition interne des bâtimens ruraux. Cependant la conservation de la santé & même de la vie, non-seulement des hommes, mais encore des animaux domestiques, dépend beaucoup de la Salubrité de ces lieux & de ces bâtimens.

On n'est pas toujours le maître, dans l'état actuel de la société, de choisir le lieu le plus salubre d'une contrée pour y bâtir sa demeure, puisqu'il faudroit en être le propriétaire; mais on peut presque toujours en choisir la place sur tel domaine, & surtout l'améliorer intérieurement sous le rapport de la Salubrité.

Ainsi l'humidité permanente étant la principale cause des maladies de l'été & de l'automne, on peut, ou choisir l'endroit le plus sec & le plus aéré, ou rendre plus sain par le dessèchement des terres, des marais, des étangs, par l'abatis des bois, par l'exposition au midi ou au levant de la principale façade, par la grandeur des pièces intérieures, par les le nombre des croisées, par l'étendue des caves, &c., celui qu'on est forcé d'adopter.

Mais les cultivateurs n'ont malheureusement pas toujours le moyen de se bâtir des habitations assez vastes, de sacrifier de grandes sommes à l'assainissement du terrain environnant. Dans ce cas ils doivent se borner à élever le sol, ou à élever leur chambre d'habitation à quelque distance du sol, & à laisser autour un espace vide d'arbres.

Quoique je parle de coupe de bois, d'espace vide d'arbres, ce n'est pas que je regarde la végétation comme mal-saine; au contraire, il est toujours avantageux d'avoir auprès d'une habitation

Agriculture. Tome VI.

quelques arbres ou quelques bouquets d'arbres qui épurent l'air par l'absorption des gaz délétères, qui le rafraîchissent par l'agitation de leurs feuilles; mais j'ai en vue ces masses qui arrêtent les vents, & en s'opposant à l'action des rayons du soleil, entretiennent une humidité constante.

Lorsque la chambre d'habitation est au rez de chaussée & qu'il n'y a pas de caves, il faut en garnir le sol, d'un pied d'épaisseur au moins, de cailloux ou de petites pierres, recouvrir cet assemblage de charbon de bois grossièrement pilé, & le charbon d'un pavé en pierres ou en briques, à chaux ou à ciment.

On dira peut-être que la plupart des maisons rurales sont situées dans des lieux humides, que le plancher de leur unique chambre est le plus souvent le sol même, que même quelquefois cette chambre n'a pas de fenêtre, ou n'en a qu'une fort petite, & que cependant la famille qui l'habite est bien portante, élève beaucoup d'enfans. Cela est fréquemment vrai, parce que l'habitude est une seconde nature, & que les pauvres cultivateurs sont plus souvent hors que dans leur maison; mais suivez cette famille pendant plusieurs années, & vous prendrez une opinion différente. En effet, les cultivateurs pauvres sont très-sujets aux fièvres tierces & quartes produites par la chaleur humide, & ils succombent fréquemment après des mois & même des années de perte de temp. & de dépense au-dessus de leurs moyens.

Si les ÉCURIES & les ÉTABLES gagnent toujours à être pavées comme je viens de l'indiquer, cela est indispensable pour les BERGERIES, pour les POULAILLERS & les COLOMBIERS, parce que les animaux qui les habitent craignent l'humidité. Les TOITS A PORCS même doivent l'être par une autre raison. (*Voyez ces mots.*) En général, tous ces bâtimens sont mieux placés lorsqu'ils sont à l'exposition de l'est ou à celle du midi. (*Bosc.*)

SALVADORE. *SALVADORA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Arroches*, formé par une seule espèce originaire de Perse, & qui ne se cultive pas dans nos jardins. Il est figuré pl. 81 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

SALVINIE. *SALVINIA.*

Plante annuelle qui flotte sur les eaux dormantes des parties méridionales de la France, & avec trois autres, originaires de l'Amérique méridionale, forme un genre dans la famille des *Fougères*. Elle est figurée pl. 869 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante n'est pas cultivée dans nos jardins. Lorsqu'on veut la posséder dans les écoles de botanique, on va la chercher dans les marais & on la met dans un baquet plein d'eau, où elle subsiste

H h

jusqu'à la fin de son évolution naturelle, mais où elle ne se reproduit pas. (Bosc.)
SAMADÈRE. Voyez VITTMANN.

SAMANDURE. *SAMANDURA*.

Genre de plantes de la polygamie monœcie, établi par Linnæus, mais dont Aiton a changé le nom en celui d'HÉRITIÈRE, qui appartient déjà à un autre. Les deux espèces qu'il contient ne se cultivent pas dans nos jardins.

Espèces.

1. La SAMANDURE des rivages.
Samandura littoralis. Linn. h De Ceylan.
2. La SAMANDURE d'Ava.
Samandura fomes. Symes. h Des Indes.
(Bosc.)

SAMARE. *SAMARA*.

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Nerpruns*, qui comprend deux espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il est figuré pl. 74 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SAMARE des Indes.
Samara lata. Linn. h Des Indes.
 2. La SAMARE coriace.
Samara coriacea. Swartz. h De la Jamaïque.
- Quant à la SAMARE PENTANDRE d'Aiton, originaire du Cap de Bonne-Espérance, & qui paroît devoir former un genre particulier, elle se voit dans nos orangeries, mais elle y est fort rare. On la multiplie de graines tirées de son pays natal. Un mélange de terre de bruyère & de terre franche lui convient. On ne lui donne que de foibles arrosemens.
- Voyez pour le surplus le mot RAPANÉE. (Bosc.)
- SAMBONE : bois odoriférant dont on ne connoît pas l'origine.
- SAMENA : synonyme de SEMER.
- SAMENO : arbre de l'Inde, figuré par Rheed, mais qui n'est pas encore assez complètement connu pour être classé.
- On ne le cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

SAMOLE. *SAMOLUS*.

Plante vivace qui seule forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Lysimachies*. Elle est figurée pl. 101 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante n'a aucun agrément; en conséquence elle ne se cultive que dans les jardins de botanique, où on la sème dans un pot rempli de terre, pot qu'on place dans un autre pot plus

grand, à moitié rempli d'eau. Le plant qui provient de ce semis ne demande qu'à être éclairci & sarclé au besoin.

Les bestiaux mangent la Samole sans la rechercher. Elle croît isolément par petits groupes dans nos marais, & encore plus fréquemment dans les lieux ULIGINEUX (voyez ce mot), & elle ne domine nulle part les autres plantes. (Bosc.)

SAMOLOÏDE. On dit que c'est, dans quelques parties de l'Angleterre, la VERONIQUE OFFICINALE.

SAMPA : nom d'un AVOIRA de Cayenne.

SAMYDE. *SAMYDA*.

Genre de plantes de la décandrie monogynie, & dont la famille n'est pas encore déterminée. Il renferme vingt espèces, dont deux se cultivent dans nos serres. Sa figure se voit pl. 355 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche beaucoup des ANAVINCES, des AQUILAIRES, des CASÉARIES, genres qui ont été faits à ses dépens. Comme les deux derniers ne sont pas traités à leur article, je citerai ici les espèces qui leur appartiennent.

Espèces.

1. La SAMYDE à feuilles luisantes.
Samyda nitida. Linn. h De la Jamaïque.
2. La SAMYDE à fleurs nombreuses.
Samyda multiflora. Cav. h De Saint-Domingue.
3. La SAMYDE velue.
Samyda villosa. Swartz. h De la Jamaïque.
4. La SAMYDE à feuilles glabres.
Samyda glabrata. Swartz. h De la Jamaïque.
5. La SAMYDE pubescente.
Samyda pubescens. Linn. h De l'Amérique méridionale.
6. La SAMYDE denticulée.
Samyda ferrulata. Linn. h De Saint-Domingue.
7. La SAMYDE polyandrique.
Samyda polyandra. Willd. h De la Nouvelle-Calédonie.
8. La SAMYDE à grandes feuilles.
Samyda macrophylla. Willd. h Des Indes.
9. La SAMYDE à petites épines.
Samyda spinescens. Swartz. h De Saint-Domingue.
10. L'AQUILAIRE ovale.
Aquilaria ovata. Cavan. h Des Indes.
11. La CASÉARIE épineuse.
Casearia spinosa. Willd. h De Saint-Domingue.
12. La CASÉARIE à feuilles crénelées.
Casearia crenata. Lam. h Du Mexique.
13. La CASÉARIE tomenteuse.
Casearia tomentosa. Swartz. h De la Jamaïque.

14. La CASÉARIE à petites fleurs.
Casearia parviflora. Willd. ♀ De Cayenne.
 15. La CASÉARIE à petites feuilles.
Casearia parvifolia. Willd. ♀ De la Martinique.
 16. La CASÉARIE sauvage.
Casearia sylvestris. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
 17. La CASÉARIE pitombier.
Casearia pitumba. Lam. ♀ De Cayenne.
 18. La CASÉARIE de l'île de Névis.
Casearia neviana. Lam. ♀ Des Antilles.
 19. La CASÉARIE hérissée.
Casearia hirsuta. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
 20. La CASÉARIE à fleurs verdâtres.
Casearia viridiflora. Lam. ♀ Des Indes.

Culture.

La quatrième & la cinquième espèce sont celles que nous possédons. Elles demandent une terre substantielle, beaucoup de chaleur, & de fréquens arrosements pendant qu'elles sont en végétation. On les multiplie de boutures faites au printemps, dans des pots sur couche à châssis. Il faut renouveler leur terre tous les deux ans au moins. (*Bosc.*)

SANA. On appelle ainsi, dans le département de Lor & Garonne, l'action de faire écouler les eaux des prairies. *Voyez* IRRIGATION.

SANCHÈZE. *SANCHEZIA.*

Genre de plantes de la diandrie monogynie & de la famille des *Scrophulaires*, qui renferme deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivée en Europe.

Espèces.

1. La SANCHÈZE hérissée.
Sanchezia hirsuta. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
 2. La SANCHÈZE glabre.
Sanchezia glabra. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
 (*Bosc.*)

SANCHITE. *BLADHIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Apocinées*, qui réunit quatre espèces, dont aucune ne se cultive dans nos jardins. Il est figuré pl. 133 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SANCHITE glabre.
Bladhia glabra. Thunb. ♀ Du Japon.
 2. La SANCHITE velue.
Bladhia villosa. Thunb. ♀ Du Japon.
 3. La SANCHITE du Japon.
Bladhia japonica. Thunb. ♀ Du Japon.
 4. La SANCHITE à feuilles crépues.
Bladhia crispa. Thunb. ♀ Du Japon. (*Bosc.*)

SANDAL. *Voyez* SANTAL.

SANDARAQUE : résine qui découle du THUYA sans feuilles, décrit par Desfontaines dans sa *Flore atlantique*, & qu'on emploie dans les vernis & pour empêcher le papier gratté d'absorber l'encre. *Voyez* THUYA.

SANELLE : un des noms de la BINETTE.

SANG : liquide qui circule dans le corps des animaux ; & dans lequel réside essentiellement leur principe de vie. Un physiologiste célèbre l'a appelé une chair liquide, & en effet il ne diffère pas des muscles par ses principes constituans, ainsi que l'analyse l'a prouvé. *Voyez* ce mot dans les Dictionnaires de *Chimie* & de *Médecine*.

Tirer du Sang a été autrefois le système le plus en vogue parmi les vétérinaires comme parmi les médecins ; mais aujourd'hui on le ménage davantage, & avec raison ; c'est seulement lorsqu'une grave inflammation menace les organes, lorsque le cerveau s'engorge, qu'on se permet la SAIGNEE. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

SANG, MAL DU SANG, MALADIE ROUGE, MALADIE DES MOUTONS DE LA SOLOGNE OU MALADIE DE LA SOLOGNE. On donne ce nom à une maladie des bêtes à laine, dont le principal symptôme est un écoulement de Sang, ou mieux d'humeur sanguine, par les naseaux, par les yeux, par les urines, par l'anus. Sa durée est relative à la force des animaux qui en sont atteints ; elle varie entre trois & douze jours : presque toujours elle est mortelle.

De grandes variations dans la température de l'atmosphère, telles que de fortes chaleurs, de grandes sécheresses, de longues pluies, une nourriture insuffisante ou mal-saine, la privation de la boisson ou une boisson de mauvaise qualité, sont les causes les plus ordinaires de la maladie du Sang. C'est parce que la Sologne est un pays sec pendant l'été, aquatique pendant le reste de l'année, parce que les habitans y sont généralement pauvres & ignorans, qu'elle y règne presque tous les ans, c'est-à-dire, qu'elle y est épidémique & enzootique en même temps.

Les remèdes à employer contre la maladie du Sang sont les toniques, principalement le fer oxidé ; mais ils produisent rarement leur effet, parce que lorsqu'elle s'annonce par le symptôme cité plus haut, elle est déjà presque incurable, & que les autres sont les mêmes que ceux de la plupart des maladies, comme la tristesse, la lenteur de la marche, la chaleur de la bouche, la dureté du poulx. Ce sont donc des moyens préservatifs qu'on doit employer, & ces moyens consistent à tenir les bêtes à laine dans les bergeries pendant les grandes chaleurs, les grandes sécheresses, les grandes pluies, à les bien nourrir, & à leur donner pour boisson de l'eau légèrement salée ou aiguillée par du vinaigre. *Voyez* BÊTES A LAINE, MERINOS & MOUTONS.

Cette maladie est une véritable décomposition

du Sang ; aussi , à l'ouverture des cadavres , trouve-t-on des engorgemens de Sang noir & des taches gangreneuses sur les viscères ; aussi la putridité s'établit-elle promptement dans toutes leurs parties.

Les étables où des moutons sont morts de la maladie du Sang doivent être exactement nettoyées, lavées & désinfectées par les moyens indiqués par Gayton-Morveau. (*Bosc.*)

SANG DE DRAGON : résine rouge qui s'emploie en médecine & dans la peinture. Elle provient, soit du DRAGONIFR, soit d'un PIÉROCARPE, soit d'un ROTANG. *Voyez* ces mots.

SANG DE RATE. C'est la même chose que la maladie DU SANG. *Voyez* ce mot & ceux BÊTES A LAINE, MOUTON & MÉRINOS. (*Bosc.*)

SANGA : arbre figuré par Rumphius, & dont les Chinois retirent un vernis qu'ils estiment beaucoup.

Cet arbre est peu connu des botanistes, & ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

SANGLIER : type sauvage du cochon domestique.

Cet animal est un des plus dangereux ennemis des cultivateurs, car il cause des dégâts très-considérables dans les champs de céréales, dans les vignes, &c., autant par son passage que par la nourriture qu'il y prend. Ils doivent donc lui faire une guerre à outrance, non en le chassant, comme les grands seigneurs, avec une meute de gros chiens à ce uniquement destinée, mais en le tirant à l'affût, en lui tendant des pièges de toutes les sortes.

Celui de ces pièges qui convient le mieux est un lacet horizontal attaché à un jeune arbre, qui se relève lorsque la mécanique qui le tient courbé est dérendue par les pieds de l'animal, lequel se trouve ainsi suspendu par un de ses pieds de devant ou de derrière.

Les Sangliers concourent, en labourant continuellement le sol, au repeuplement des forêts.

Voyez les Dictionnaires des Quadrupèdes & des Chasses. (*Bosc.*)

SANGSUE : genre de la classe des vers qui renferme plusieurs espèces, dont deux sont communes dans les eaux stagnantes, & peuvent être utiles ou nuisibles aux animaux domestiques. Il est donc bon que j'en dise un mot ici, renvoyant, pour les détails relatifs à leur organisation & à leurs mœurs, au *Dictionnaire des Vers*.

Souvent les chevaux, les vaches, &c., en allant boire ou en traversant les eaux, sont piqués au museau, aux jambes, au ventre par des Sangsues. J'en ai vu qui portoient ainsi une douzaine de ces vers, ce qui les tourmentoit beaucoup & inquiétoit leurs propriétaires. Le premier mouvement est de les ôter de force ou de les couper en deux avec des ciseaux ; mais, dans le premier cas, on risque que la tête de la Sangsue reste dans la chair & donne lieu à un ulcère, & dans le second

qu'il se produise une hémorragie. Une pincée de sel ou de tabac, mise sur leur corps, dans le voisinage de leur tête, suffisant pour les faire tomber en peu de secondes, ce moyen est beaucoup préférable, & c'est celui que je conseille, si, à raison du voisinage de la maison, on est à portée de l'employer. Dans le cas contraire, il convient mieux de laisser les Sangsues se gorger de sang & tomber naturellement, que de les ôter de force, car ce n'est pas douze de ces animaux qui peuvent enlever assez de sang à un cheval ou à une vache pour lui nuire.

On accuse quelquefois les Sangsues d'entrer dans l'estomac des chevaux & des vaches avec l'eau que ces quadrupèdes avalent ; mais il suffit d'avoir observé ces animaux pendant qu'ils boivent, pour être convaincu que cela est fort difficile, si ce n'est pas impossible à croire. Les morts attribuées à cette cause sont donc réellement dues à une autre.

Les petites Sangsues plates qu'on trouve fréquemment dans les fontaines, & qu'on appelle aujourd'hui des PLANAIRES, sont encore plus dans le même cas, puisqu'elles ne cherchent jamais à s'attacher aux quadrupèdes, & que la plupart du temps elles sont cachées sous les pierres.

On appelle encore Sangsues de petits fossés établis dans les champs & dans les prairies, soit au moyen de la charrue, soit au moyen de la bêche, pour donner de l'écoulement aux eaux pluviales. *Voyez* ÉGOUT DES TERRES. (*Bosc.*)

SANGUINAIRE. *SANGUINARIA.*

Plante vivace, originaire de l'Amérique septentrionale, qui seule constitue un genre dans la polyandrie monogynie & dans la famille des *Papavéracées*. Il est figuré pl. 449 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

J'ai observé de grandes quantités de Sanguinaires dans son pays natal, où elle embellit les forêts en terrains sablonneux dès les premiers jours du printemps, époque où elle entre en fleurs. On la cultive en pleine terre dans nos jardins, mais non avec l'abondance qu'appelle son élégance. C'est dans une plate-bande de terre de bruyère & au nord d'un mur qu'elle doit être placée. On la multiplie, soit de graines, dont elle donna souvent dans notre climat, soit par déchirement des racines, qui traient beaucoup. Les semis doivent se faire au printemps dans des terrines placées au nord. Le déchirement des racines a lieu à la fin de l'été, époque où elles ne végètent pas. Le second de ces moyens est préférable, parce qu'il donne des jouissances dès l'année suivante. Les vieux pieds ne demandent aucun soin ; mais il faut les indiquer, après la mort de la tige, par des piquets, pour ne pas être exposé à les enlever en labourant. (*Bosc.*)

SANGUINELLE : nom vulgaire du COR-
NOUILLER SANGUIN.

SANGUINOLE : variétés de PÊCHE & de
POIRE. Voyez PÊCHER & POIRIER dans le Dic-
tionnaire des Arbres & Arbustes.

SANGUISORBE. Voyez PIMPRENELLE.

SANICLE. *SANICULA*.

Genre de plantes de la pentandrie diandrie &
de la famille des *Ombellifères*, dans lequel se réu-
nissent quatre espèces, dont une est commune
dans nos bois & s'utilise dans la médecine vété-
rinaire. Il est figuré pl. 181 des *Illustrations des*
genres de Lamarck.

Espèces.

1. La SANICLE d'Europe.

Sanicula europæa. Linn. 2 Indigène.

2. La SANICLE de Maryland.

Sanicula marylandica. Linn. 2 De l'Amérique
septentrionale.

3. La SANICLE du Canada.

Sanicula canadensis. Linn. 2 De l'Amérique
septentrionale.

4. La SANICLE à feuilles de bacile.

Sanicula crinitifolia. Pall. 2 De la Sibérie.

Culture.

La première espèce croît dans les bois argileux,
où on la recueille pour l'usage de la médecine.
Les bestiaux la repoussent; ce pendant dans l'est de
la France, où elle est connue sous le nom d'*herbe*
du défaut, on la donne aux vaches qui viennent de
véler pour provoquer la sortie de l'arrière-faix.

Sa culture dans les écoles de botanique se borne
à la semer en place, à la sarcler au besoin & à l'a-
briter des rayons du soleil qu'elle craint beaucoup.

On y traite de la même manière la Sanicle du
Maryland, qui y a été introduite depuis plusieurs
années. (Bosc.)

SANICLE DE MONTAGNE. On donne ce nom à
la BENOITE. Voyez ce mot.

SANICLE FEMELLE. C'est l'ASTRANCE.

SANKERA : plante du Japon qu'on ne peut
rapporter à aucun genre.

SANSEVIÈRE. *SANSEVERIA*.

Genre de plantes établi aux dépens des ALE-
TRIS, & qui renferme trois espèces.

Espèces.

1. La SANSEVIÈRE de Ceylan.

Sanseveria zeylanica. Willd. 2 De Ceylan.

2. La SANSEVIÈRE de Guinée.

Sanseveria guineensis. Willd. 2 De l'Afrique.

3. La SANSEVIÈRE lanugineuse.

Sanseveria lanuginosa. Willd. 2 Des Indes.

Voyez, pour la culture, au mot ALETRIS.

(Bosc.)

SANSONNET : nom vulgaire de l'ÉTOUR-
NEAU. Voyez ce mot.

SANSOUIRE. C'est le nom qu'on donne, aux
environs d'Arles, à une terre végétale imprégnée
de sel dans sa couche inférieure.

Lorsque, par un labour profond, on ramène la
couche salée à la surface, on rend cette surface in-
fertile pour plusieurs années.

C'est la SOUDE & le TAMARIX qu'on doit
cultiver dans cette terre. Voyez ces mots & ceux
SEL MARIN & MARAIS SALES. (Bosc.)

SANTALIN. *SANTALUM*.

Arbre de l'Inde, qui seul constitue un genre
dans la tétrandrie monogynie & dans la famille
des *Onagres*. Il est figuré pl. 74 des *Illustrations des*
genres de Lamarck.

Le bois de cet arbre est odorant & s'emploie
pour les parfums & la médecine, sous le nom de
santal blanc.

Comme le Santalin ne se cultive pas dans nos
jardins, je n'ai rien à en dire de plus. (Bosc.)

SANTOLINE. *SANTOLINA*.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la
famille des *Corymbifères*, dans lequel se rangent
treize espèces, dont plusieurs se cultivent dans
les écoles de botanique. Il est figuré pl. 671 des
Illustrations des genres de Lamarck.

Espèces.

1. La SANTOLINE à feuilles de cyprès, vulgaire-
ment *garde-robe*, *petit cyprès*.

Santolina chamæcyparissus. Linn. 2 Du midi
de la France.

2. La SANTOLINE à feuilles de romarin.

Santolina rosmarinifolia. Linn. 2 Du midi de
la France.

3. La SANTOLINE à feuilles de bruyère.

Santolina ericoides. Lam. 2 Du midi de l'Eu-
rope.

4. La SANTOLINE verte.

Santolina viridis. Lam. 2 Du midi de l'Eu-
rope.

5. La SANTOLINE très-velue.

Santolina villosissima. Lam. 2 Du midi de la
France.

6. La SANTOLINE blanchâtre.

Santolina incana. Lam. 2 Du midi de la
France.

7. La SANTOLINE très-odorante.

Santolina fragrantissima. Vahl. 2 De l'Arabie.

8. La SANTOLINE à feuilles de ptarmica.
Santolina ptarmicoides. Lam. 5 Du Levant.

9. La SANTOLINE maritime.
Santolina maritima. Lam. 7 Du midi de la France.

10. La SANTOLINE droite.
Santolina erecta. Linn. 2 Du midi de l'Europe.

11. La SANTOLINE à feuilles d'anémis.
Santolina anthemoides. Linn. 2 Du midi de l'Europe.

12. La SANTOLINE ériospérme.
Santolina erioperma. Perf. De l'Italie.

13. La SANTOLINE des teinturiers.
Santolina tinctoria. Mol. 0 Du Chili.

Culture.

Nous cultivons dans les jardins de Paris les espèces des n^{os}. 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11 & 12. A la rigueur, toutes peuvent passer en pleine terre les hivers ordinaires, pourvu qu'elles soient dans un sol sec & abrité; mais il n'y a guère que la première qu'on y mette, parce que c'est celle qui est la plus recherchée & la plus rustique. Les plus délicates sont celles des n^{os}. 10 & 11. Toutes demandent une terre à demi consistante & peu d'arrosemens, surtout pendant l'hiver, car c'est moins au froid qu'à l'excès d'humidité qu'elles sont sensibles. Une opération qu'on ne pratique pas assez sur elles, soit qu'elles passent l'hiver en pleine terre, soit qu'on les rentre alors dans l'orangerie, c'est de couper presque tous les jeunes rameaux, bien persuadé qu'elles en pousseront de nouveaux & d'un aspect plus agréable au printemps, parce qu'alors elles craignent moins la CHANCISSURE. *Voyez* ce mot.

On multiplie les Santolines frutescentes par graines, par rejetons & par boutures; & les Santolines herbacées, par graines & par déchirement des vieux pieds.

Les semis & les boutures se font dans des pots sur couche à châssis. Les rejetons & les portions de racines peuvent se planter immédiatement en pleine terre.

La plupart des Santolines sont d'un aspect agréable, & contrastent, à raison de leur couleur blanche, avec les autres plantes. On en fait usage en médecine comme vermifuges, anticalculeuses, &c. Leur odeur forte passe pour éloigner les teignes qui rongent les habits & les meubles. (*Bosc.*)

SANVITALE, SANVITALIA.

Plante annuelle de l'Amérique méridionale, qui seule forme un genre dans la syngénésie supérflue & dans la famille des *Corymbifères*. Elle est figurée pl. 686 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Culture.

Les graines de cette plante se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, pots qu'on enfonce dans une couche nue. Le plant levé s'éclaircit d'abord, puis se sépare pour être mis, soit seul à seul dans d'autres pots, soit en pleine terre à une exposition méridionale. Elle fleurit depuis la fin de l'été jusqu'aux premières gelées, qui la frappent sans rémission pendant qu'elle est dans tout le luxe de sa végétation. Les pieds en pots sont rentrés dans l'orangerie pour fournir de la graine, quoique les premières fleurs des pieds en pleine terre puissent amener la leur à maturité.

Cette plante, en couvrant des espaces d'un à deux pieds de diamètre de ses fleurs noires au centre & jaunes à la circonférence, peut être très-propre à l'embellissement des parterres dans les pays méridionaux; mais dans le climat de Paris elle fleurit trop tard, & est trop facilement atteinte par les premières gelées, pour être employée à cet objet. (*Bosc.*)

SAOUARI: arbre de Cayenne, dont les fruits se mangent. Il paroît devoir constituer un genre dans la polyandrie tétragnie, mais il a besoin d'être encore étudié. On ne le cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

SAOURVUNA. C'est le FROMAGER. *Voyez* ce mot.

SAOUZE: nom du SAULE en Provence.

SAPAN: espèce du genre BRÉSILLET. *Voyez* ce mot.

SAPERDE. SAPERDA.

Genre d'insectes de l'ordre des coléoptères, qu'il est bon que les cultivateurs connoissent à raison de quelques-unes de ses espèces, dont les larves rongent l'intérieur du tronc ou des branches des arbres, & sont par conséquent dans le cas de nuire lorsqu'elles sont multipliées. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Insectes*.

La SAPERDE CARCHARIAS: sa larve, qui est grosse, vit principalement dans la tige des peupliers, qu'elle perfore dans tous les sens vers la racine.

La SAPERDE SCALAIRE: sa larve, quoique plus petite, produit les mêmes effets dans le tronc de l'érable sycomore.

La SAPERDE OCULÉE: ce que je viens de dire convient encore à la larve de celle-ci, qui vit dans le bois du saule.

Ces trois espèces sont généralement trop rares pour qu'on se plaigne de leurs ravages; mais il n'en est pas de même des suivantes, qui causent souvent la mort des branches des arbres.

La SAPERDE CYLINDRIQUE: sa larve vit aux dépens de la moelle des branches des poiriers, des pommiers & des pruniers, branches qu'elle fait presque toujours périr. C'est dans le Midi qu'elle cause le plus de pertes.

LA SAPERDE DU PEUPLIER : sa larve surabonde quelquefois tant dans les branches des peupliers de Hollande & tremble, plantés en terrains secs, de sorte qu'elle empêche ces arbres de s'élever, & les déforme complètement. On reconnoît sa présence à des nodosités ovoïdes plus ou moins grosses, qui entourent les branches; elle vit deux ans. Lorsqu'elle est sortie & que la branche n'est pas morte, cette dernière se casse facilement, par l'effet des vents, au trou qu'elle a laissé. Elle nuit beaucoup aux greffes dans les pépinières de Versailles.

LA SAPERDE DU TREMBLE : sa larve dévore également la moelle des trembles & des peupliers, principalement dans le midi de la France. Il y a quelques années qu'elle a causé de grands dommages dans les promenades des environs de Toulouse.

On ne connoît que deux moyens de mettre obstacle aux ravages des Saperdes : le premier, c'est de faire la chasse aux insectes parfaits pour les tuer; mais il est difficile à mettre en pratique; le second, qui ne s'applique qu'aux trois dernières espèces, c'est de couper les branches qui offrent des nodosités, mais il est presque infructueux lorsque les cultivateurs voisins ne font pas de même. (Bosc.)

SAPIN. *ABIES.*

Genre d'arbres qui renferme plusieurs espèces, dont deux croissent naturellement en France, & dont, outre ces deux, six ou sept se cultivent en pleine terre dans le climat de Paris. Il en sera fait mention en détail dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

SAPINETTES : espèces du genre précédent, qui croissent en Amérique.

SAPONAIRE. *SAPONARIA.*

Genre de plantes de la décandrie digynie & de la famille des *Caryophyllées*, qui est constitué par neuf espèces, dont une est commune dans nos campagnes, & dont la plupart se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 376 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SAPONAIRE officinale.
Saponaria officinalis. Linn. ☞ Indigène.
2. La SAPONAIRE rampante.
Saponaria ocyroides. Linn. ☞ Du midi de la France.
3. La SAPONAIRE de Crète.
Saponaria cretica. Linn. De Candie.
4. La SAPONAIRE à fleurs pendantes.
Saponaria porrigens. Linn. ☉ Du Levant.
5. La SAPONAIRE d'Illyrie.
Saponaria illyrica. Linn. De l'Illyrie.

6. La SAPONAIRE à fleurs rouges.
Saponaria vaccaria. Linn. ☉ Du midi de la France.

7. La SAPONAIRE d'Orient.
Saponaria orientalis. Linn. ☉ Du Levant.

8. La SAPONAIRE à fleurs jaunes.
Saponaria lutea. Linn. ☞ Des Alpes.

9. La SAPONAIRE à feuilles de paquerette.
Saponaria bellidifolia. Smith. ☞ De l'Italie.

Culture.

La première espèce croît dans les terrains argileux, & y forme des touffes d'un bel aspect lorsqu'elle est en fleurs. Les bestiaux n'y touchent jamais : en conséquence, comme elle ne peut être utilisée qu'en l'employant pour augmenter la masse des fumiers, ou pour en faire de la potasse, il est le plus souvent avantageux de la détruire, ce qui n'est pas facile, la plus petite portion de racine restée en terre suffisant pour la renouveler. On l'a transportée dans les jardins, où elle a doublé, & où elle se place au milieu des plates-bandes des parterres, dans les jardins réguliers & le long des sentiers, sur le bord des eaux, contre les fabriques dans les jardins paysagers. A mon avis, l'espèce est préférable à la variété double, mais la plupart des jardiniers ne pensent pas de même; aussi est-ce cette dernière qu'on cultive le plus généralement. Une fois en place, elle ne demande plus d'autres soins que ceux propres à tout jardin bien soigné, c'est-à-dire, d'être binée en été, coupée en automne, & arrêtée dans ses envahissements en hiver.

Cette plante tire son nom de la propriété qu'on lui a attribuée de pouvoir être substituée au savon pour le lavage du linge, mais les essais que j'ai tentés n'ont offert aucun résultat utile.

La seconde espèce se cultive dans les écoles de botanique comme celle dont il vient d'être question.

Les espèces des nos. 4, 6 & 7, qui s'y trouvent aussi, étant annuelles, doivent être semées dans des pots sur couche nue, & après avoir été mises en pleine terre, à une exposition chaude. (Bosc.)

SAPOTIER. *Voyez* l'article suivant.

SAPOTILLIER. *ACHRAS.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille du même nom, qui renferme cinq espèces, dont les fruits se mangent dans les pays intertropicaux, & dont deux se cultivent dans nos serres. Il est figuré pl. 255 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a beaucoup varié dans le nombre de ses espèces, selon qu'on mettoit plus ou moins

d'importance à la présence ou à l'absence de tel ou tel caractère. Ainsi Jusſieu a fait à ſes dépens le genre LUCUME. Ainſi Swartz en a placé dans ſon genre BUMÉLIE; d'autres botaniſtes dans les genres CAÏMITIER & ARGAN. Ici je ſuis l'opinion de Willdenow & de Perſoon.

Eſpèces.

1. Le SAPOTILLIER commun.
Achras ſapota. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
2. Le SAPOTILLIER marmelade, vulgairement *jaune-d'œuf*.
Achras mammoſa. Linn. ♀ De.....
3. Le SAPOTILLIER balate, vulgairement *bois de natte*.
Achras balata. Aubl. ♀ De Cayenne.
4. Le SAPOTILLIER caimité.
Achras caimito. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
5. Le SAPOTILLIER à feuilles découpées.
Achras difſeata. Perſ. ♀ Des Philippines.

Culture.

Le fruit de la première eſpèce eſt l'objet d'une grande conſommation dans les Antilles & autres parties de l'Amérique méridionale. Il eſt très-agréable au goût, & très-fain lorsqu'il eſt complètement mûr. On en diſtingue pluſieurs variétés de forme, & ſans doute de groſſeur & de qualité.

Le Sapotillier eſt non-ſeulement un arbre utile, mais auſſi un arbre agréable; auſſi eſt-il fort multiplié dans tous les pays où il peut croître.

La culture du Sapotillier dans nos colonies ſe borne au ſemis de ſes graines dans les jardins ou dans le voiſinage des habitations. Il aime une terre ſubſtantielle, ni trop ſèche ni trop humide. Sa croiſſance eſt lente juſqu'à deux ou trois ans, après quoi il arrive promptement à toute ſa hauteur, qui ne ſurpaſſe pas celle d'un prunier. On ne le taille pas, mais on ſupprime ſes branches ſèches & ſes chicots.

En Europe, le Sapotillier ſe multiplie de graines tirées de ſon pays natal, ſemées dans des pots remplis de terre à demi conſtante, & enterrés dans une bache. Le plant levé ſe met l'année ſuivante ſeulement à ſeulement dans d'autres pots, & eſt encore laſſé dans la bache pendant deux ans, après quoi on le place dans la terre chaude. Il demande des pots plutôt trop petits que trop grands, & des arroſemens modérés. On lui donne de la nouvelle terre tous les deux ans. Une chaleur élevée & conſtante, ainſi que beaucoup d'air & de lumière, lui ſont indiſpenſables: ſon bel effet dans les terres ſera toujours proportionné à la rigueur de ces précautions.

La ſeconde eſpèce ſe cultive dans ſon pays natal & en Europe, poſitivement comme celle

dont il vient d'être queſtion. Ses fruits ſont peu eſtimés.

L'écorce de la troiſième eſpèce ſert à faire des cordes. (*Bosc.*)

SAPPADILLE. C'eſt le COROSSOL. *Voyez ce mot.*

SAPPAL: grand arbre des Indes, qui, quoique décrit & figuré par Rumphius, eſt encore fort peu connu. Son écorce eſt odorante.

On ne le cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

SAR. C'eſt le VAREC.

SARAC. SARACA.

Arbre de l'Inde, qui ſeulement forme un genre dans la diadelphie hexandrie.

Comme il ne ſe cultive pas dans nos jardins, je n'ai rien à en dire de plus. (*Bosc.*)

SARACA: arbre des Indes que nous a fait connoître Burman. Il appartient à la diadelphie hexandrie & à la famille des *Légumineuſes*.

Je ne ſache pas qu'il ait encore été cultivé en Europe. (*Bosc.*)

SARACADA. C'eſt le SANTAL ROUGE.

SARAIGNET: variété de froment barbu, à chaume grêle, qu'on cultive dans le département du Gers; elle réuſſit dans les terres légères & verſe ſouvent dans les bonnes. Le pain qu'on en fait eſt très-blanc. (*Bosc.*)

SARANNA: nom kamichadale du lis, qui ſert de nourriture aux habitans du nord de l'Asie. *Voyez Lis.*

SARAQUIER. SARACHA.

Genre de plantes établi pour placer pluſieurs eſpèces qui ſont intermédiaires entre les BELLADONES & les ALKEKENGES. (*Voyez ces mots.*) Il en renferme huit, dont une eſt figurée pl. 114, n°. 2 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Eſpèces.

1. Le SARAQUIER arborescent.
Saracha arboreſcens. Perſ. ♀ De la Jamaïque.
2. Le SARAQUIER fruteſcent.
Saracha fruteſcens. Perſ. ♀ De l'Eſpagne.
3. Le SARAQUIER ponctué.
Saracha punctata. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
4. Le SARAQUIER ſolanacé.
Saracha ſolanacea. Perſ. ♀ Du Cap de Bonne-Eſpérance.
5. Le SARAQUIER à deux fleurs.
Saracha biſtora. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
6. Le SARAQUIER denté.
Saracha dentata. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
7. Le SARAQUIER couché.
Saracha procumbens. Ruiz & Pav. ☉ Du Pérou.
8. Le SARAQUIER à pédoncules torts.
Saracha contorta. Ruiz & Pav. ☉ Du Pérou.

Culture.

Nous cultivons dans nos orangeries les espèces des n^{os}. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 & 8.

Les soins à prendre des quatre premières sont indiqués aux mots **BELLADONE** & **COQUERET**.

Les autres se sèment sur couche, dans des pots remplis de terre à demi consistante, & le plant qui en provient se rentre dans l'orangerie aux approches des froids, la cinquième pour y être garantie des atteintes de la gelée, les deux dernières pour y perfectionner la maturité de leurs fruits.

Ce sont des plantes de peu d'effet, qu'on ne voit, en conséquence, que dans les écoles de botanique ou dans les grandes collections. (*Bosc.*)

SARCELLE : espèce du genre canard, qui vit dans les grands étangs, & qu'on a quelquefois réduite en domesticité, quoique sa petitesse la rende moins profitable que le **CANARD** domestique. *Voyez* ce mot.

SARCLER. C'est arracher ou couper, entre deux terres, les plantes étrangères aux objets de nos cultures, & qui croissent dans les champs, les jardins, les prairies, afin qu'elles ne nuisent pas à ces objets, soit en leur enlevant une partie des sucs nutritifs qui sont dans la terre, soit en les étouffant sous leur ombre, soit en entrant avec eux, en tout ou en partie, dans la récolte pour en diminuer la qualité.

On sarcle avec la main en arrachant, on sarcle avec une espèce de houlette appelée **SARCLOIR** (*voyez* ce mot), on sarcle en coupant les racines entre deux terres avec une petite ou une large pioche, on sarcle en binant la terre. *Voyez* **BINER**, **BINETTE** & **PIOCHE**.

Le premier & le second moyen s'emploient indifféremment dans les céréales : le premier & le troisième dans les jardins ; le second dans les prairies naturelles ou artificielles ; le troisième dans les vignes, les plantations d'arbres, les cultures des grandes plantes annuelles, comme pois, haricots, fèves, pommes de terre, tabac, betteraves, &c. &c.

On sarcle aussi quelquefois avec la charrue ou le **HOUE** à cheval, principalement lorsqu'on cultive par rangées.

Ainsi, le sarclage est tantôt simple, tantôt combiné avec le binage : ce dernier cas a tant d'avantages, que, toutes les fois qu'il est possible, on doit le préférer. *Voyez* **LABOURAGE**, **SARCLAGE**, **SERFOUSSAGE**, **RATISSAGE**.

Il peut paraître surprenant que quelque rigoureusement qu'on sarcle depuis un temps immémorial, un jardin, un champ, une vigne, il y naisse toujours des plantes nuisibles. Plusieurs causes concourent à ce phénomène : 1^o. les graines de beaucoup de plantes peuvent se conserver un nombre d'années indéterminé dans la terre, lorsqu'elles sont à plus de six pouces de

Agriculture. Tome VI.

profondeur, sans perdre leur faculté végétative, & elles poussent lorsque les labours les ramènent à la surface du sol ; 2^o. il est beaucoup de graines qui sont transportées par les vents, par les animaux, entraînées par les pluies ; 3^o. plusieurs se dispersent, au moment de leur maturité, par l'élasticité dont sont pourvues leurs capsules ; 4^o. il en est qui mûrissent successivement sur des pieds si jeunes, qu'on ne se doute pas de leur maturité lorsqu'on sarcle ces pieds.

Un avantage du sarclage des céréales, auquel on n'a pas jusqu'à présent donné toute l'attention qu'il mérite, c'est d'empêcher les mauvaises herbes de concourir à favoriser la pourriture, ou au moins la germination des graines encore dans l'épi vert. J'ai fait des observations qui prouvent qu'il y a moitié à gagner sous ce rapport. *Voyez* **VERSEMENT**.

Quoique les sarclages soient évidemment utiles en principe général, il est cependant des cas où ils sont nuisibles : ce sont ceux où les plantes, objets de la culture, ont besoin d'ombre dans leur jeunesse. Souvent j'ai vu les raves, les navettes, les camelines les plus négligées, prospérer le plus, surtout dans les terrains secs & les années peu pluvieuses. Un semis de pins, un semis de bouleaux, par exemple, souffre si on le sarcle. Dans les pépinières il est presque toujours nécessaire d'ombrier les semis des plantes délicates lorsqu'on ne les fait pas au nord, & on les ombre avec des arbres, des arbrisseaux & de grandes plantes bien mieux qu'avec des pailleçons, des claies ou des toiles. Il ne faut donc sarcler qu'après avoir combiné les avantages & les inconvénients de cette opération, & même avoir calculé si la dépense sera couverte par une augmentation dans les produits.

La circonstance la plus avantageuse pour les sarclages par arrachis est une petite pluie, parce que d'un côté ils sont moins fatigans, les racines cédant plus facilement, parce que la terre est moins tenace ; de l'autre, parce qu'on risque moins d'enlever avec la motte des pieds du semis, ou au moins de les ébranler. C'est tout le contraire par le sarclage à la houe, au moins dans les terres légères, parce qu'alors les plantes, enlevées de leur place, sèchent promptement, ne sont pas exposées à reprendre racines ; je dis au moins dans les terres légères, parce que les binages dans les terres fortes sont toujours mauvais, lorsque ces terres sont durcies par la sécheresse. Dans les jardins on peut sarcler en tout temps, en arrosant fortement les planches la veille du jour où on veut opérer. Là, un arrosement également copieux après le sarclage est toujours utile, parce qu'il recouvre de terre les racines dénudées, comble les cavités ou les crevasses qui ont été formées.

C'est principalement au premier printemps qu'on sarcle dans tous les genres de culture, ou

on le fait dans les jardins & les pépinières pendant presque toute l'année.

Les plantes qu'on sarcle le plus ordinairement dans les céréales sont l'IVRAIE, le CHARDON, la MOUTARDE, le COQUELICOT, l'AGROS-TÈME, le BLUET, le MELAMPYRE, la CAUCALIDE, toutes plantes fort peu du goût des bestiaux; aussi le plus souvent les laisse-t-on sur le lieu, d'où il résulte souvent que beaucoup de leurs graines étant mûres ou très-voisines de leur maturité, elles les reproduisent. Un cultivateur soigneux doit donc ou les faire enterrer, ou les faire brûler dans un bout du champ. Voyez CENDRE.

Les sarclages sont moins nécessaires dans la culture alterne que dans celle avec jachère, quoique les partisans de cette dernière fassent beaucoup valoir ses avantages pour la destruction des mauvaises herbes. Il suffit, en effet, de comparer des champs voisins, soumis aux deux méthodes, pour en être convaincu. La cause en est qu'aux cultures des céréales succèdent des cultures binées, comme les POMMES DE TERRE, les NAVETS, les BETTERAVES, & à ces dernières des cultures de plantes étouffantes, comme la VESCE, la GESSE, le POIS GRIS, ou des prairies artificielles, comme le TRÈFLE, la LUZERNE, le SAINFOIN: or, telle mauvaise herbe qui prospère sous l'influence d'une de ces cultures, périt toujours sous l'autre.

Un soin que doivent avoir les agriculteurs qui veulent s'éviter la dépense du sarclage, c'est de ne semer que des graines bien nettoyées. Voyez GRAINES & SEMIS. (Bosc.)

SARCLOIR ou SARCLET. Tantôt c'est une espèce de houlette plus ou moins longuement emmanchée, tantôt une lame de couteau non coupante, avec lesquelles on sarcle dans la grande culture & dans les jardins. Voyez l'article précédent. (Bosc.)

SARCOÈLE: engorgement d'une des tuniques des testicules dans les chevaux, produit ou par des coups, des blessures ou autres causes extérieures, ou par un vice interne, comme la morve, le farcin, &c.

Les chevaux affligés d'un Sarcoèle marchent difficilement & éprouvent des douleurs très-aiguës.

Dès qu'un cheval est reconnu atteint d'un Sarcoèle, il faut cesser d'exiger de lui un grand travail, le mettre à la diète & appliquer sur ses testicules un emplâtre composé de savon, aiguisé par une surabondance de potasse, c'est-à-dire, auquel on a réuni moitié de son poids de carbonate de potasse. Si ce puissant résolutif ne produit pas l'effet désiré, il n'y a plus qu'à opérer la destruction de la membrane engorgée au moyen du feu ou des autres caustiques, ou mieux, si le cheval n'est pas un éralon de grande valeur, qu'à faire l'opération de la castration.

Les Sarcoèles qui ont pour cause un vice re-

connu dans les humeurs, se guérissent souvent par les remèdes internes dirigés contre ce vice; ainsi il ne faut les opérer qu'à la dernière extrémité. (Bosc.)

SARCOCOLIER. *PENÆA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Bruyères*, qui réunit treize espèces, dont deux se cultivent dans nos orangeries. Il est figuré pl. 70 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SARCOCOLIER résineux.

Penaa sarcocolla. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

2. Le SARCOCOLIER mucroné.

Penaa mucronata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

3. Le SARCOCOLIER à feuilles de myrte.

Penaa myrtoides. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

4. Le SARCOCOLIER écailléux.

Penaa squamosa. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

5. Le SARCOCOLIER fruticuleux.

Penaa fruticulosa. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

6. Le SARCOCOLIER brun.

Penaa fuscata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

7. Le SARCOCOLIER à fleurs latérales.

Penaa lateriflora. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

8. Le SARCOCOLIER cannelé.

Penaa cneorum. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

9. Le SARCOCOLIER marginé.

Penaa marginata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

10. Le SARCOCOLIER à longues fleurs.

Penaa longiflora. Murr. h Du Cap de Bonne-Espérance.

11. Le SARCOCOLIER tomenteux.

Penaa tomentosa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

12. Le SARCOCOLIER à feuilles luisantes.

Penaa nitida. Lour. h De la Cochinchine.

13. Le SARCOCOLIER grim pant.

Penaa scandens. Lour. h De la Cochinchine.

Culture.

La première espèce fournit dans l'Abyssinie une gomme qui est mise dans le commerce sous le nom de *sarcocolle*, & dont l'emploi est fréquent en médecine.

Nous cultivons dans nos écoles de botanique les seconde & quatrième espèces, mais elles y sont rares. C'est d'abord de graines tirées de leur pays natal que nous les sommes procurées, & aujourd'hui c'est par marcottes & par boutures

que nous les multiplions. Elles exigent la terre de bruyère, l'orangerie pendant l'hiver, & une température sèche en tout temps. (*Bosc.*)

SARCOPHYLLE. *SARCOPHYLLUM.*

Arbrisseau du Cap de Bonne-Espérance, qui seul constitue un genre dans la diadelphie décandrie & dans la famille des *Légumineuses*.

Cet arbrisseau n'étant pas cultivé dans nos jardins, ne peut devenir l'objet d'un article plus étendu. (*Bosc.*)

SARCOPTÉ. *SARCOPTES.*

Genre d'insecte de la famille des *Mites*, qui renferme plusieurs espèces, dont deux intéressent l'homme, puisque l'une cause une des sortes de gale dont il est affecté, & l'autre celle qui nuit si souvent au succès de l'éducation des moutons. Voyez au mot *GALE* dans ce Dictionnaire & dans celui de *Médecine*.

On doit au docteur Galès une fort bonne thèse sur le Sarcopte de la gale de l'homme, & à M. Valtz un excellent Mémoire sur celui du mouton. Je les ai observés tous deux. Leur multiplication est extrêmement rapide, & a lieu pendant toute l'année.

Les moyens de faire mouir les Sarcoptes dans les vésicules mêmes qu'ils ont formés sur la peau sont nombreux, & plusieurs sont certains. Les préparations mercurielles, telles que l'onguent gris, l'onguent citrin, sont souvent dangereuses. Les savons avec excès de potasse ou de soude font quelquefois cruellement souffrir. Le soufre en pommade a une odeur désagréable & durable. Tous demandent une série d'applications fatigantes. La vapeur du gaz acide sulfureux n'a aucun de ces inconvéniens, & guérit quelquefois par une seule application, & au plus après trois ou quatre. Honneur soit rendu au docteur Galès qui l'a le premier proposée, & qui la pratique avec le plus grand succès. (*Bosc.*)

SARDE : variété d'ORGE cultivée dans le département du Gers. Elle croît dans les plus mauvais fonds, mais son grain n'est bon que pour les animaux. (*Bosc.*)

SARGASSE. C'est le *VAREC FLOTTANT*.

SARGASSO : plante de l'Inde qui croît dans les eaux, & dont on mange les fruits. Elle paroît devoir former un genre particulier ; mais quoique décrite & figurée par Rumphius, elle est encore fort imparfaitement connue. On ne la cultive pas dans les jardins d'Europe.

SARIOLE : nom donné par Poiret à l'*ISANTHE*.

SARISSE. *SARISUS.*

Arbre de Ceylan qui doit former un genre, mais dont la fleur n'est pas connue.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SARMENT. Les bourgeons de la vigne prennent ce nom, lorsqu'après avoir perdu leurs feuilles, ils sont dans le cas, soit d'être courbés pour faire des SAUTELLES ou ARCEAUX, soit d'être couchés en terre pour faire des MARCOTTES, soit d'être coupés pour faire des boutures ou pour brûler. Voyez au mot *VIGNE*.

On donne souvent, dans les départemens méridionaux, où les fourrages sont exposés à manquer, le bois de Sarment coupé en petits morceaux, à la fin de l'hiver, aux chevaux & aux bœufs.

Il résulte d'observations faites auprès de Besançon, que ce bois, réduit en pâte sous une meule ou un moulin à tan, nourrit mieux, & plaît davantage à ces animaux que la paille.

Probablement que les jeunes branches de beaucoup d'arbres & d'arbrisseaux traités de même produiroient des résultats également avantageux.

Je sollicite les cultivateurs à se livrer à des expériences à cet égard. En effet, quelle ressource dans certaines localités, lorsque les fourrages ont manqué, & presque partout quelle économie ! (*Bosc.*)

SARMIENTE. *SARMIENTA.*

Plante parasite grimpante du Chili, qui seule forme un genre dans la gynandrie diandrie & dans la famille des *Orchidées*.

On ne la cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

SAROTHRE. *SAROTHTA.*

Plante annuelle qui croît naturellement en Caroline, & dont on a fait un genre dans la pentandrie trigynie & dans la famille des *Caryophyllées* ; cependant l'ayant observée sur le vivant, je crois qu'elle doit appartenir à celle des *Gentianes*. Elle est figurée pl. 215 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Quoique j'aie apporté une grande quantité de graines de cette plante, elle ne se trouve dans aucun jardin des environs de Paris. Comme celles de toutes les gentianes, ces graines, pour lever, doivent être semées aussitôt qu'elles sont récoltées. Je n'ai donc rien à en dire de plus. (*Bosc.*)

SARPOLO : bel arbre du Malabar figuré par Rheedé, mais encore fort peu connu.

Il ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SARRACÈNE. *SARRACENIA.*

Genre de plantes de la polyandrie monogynie, & dont la famille n'est pas encore fixée. Il est figuré pl. 476 des *Illustrations des genres* de Lamarck. On y trouve réunies cinq espèces, dont trois ou quatre ont été cultivées en diverses reprises dans les jardins des environs de Paris, mais ne s'y sont pas conservées.

Espèces.

1. La SARRACÈNE à fleurs purpurines.
Sarracenia purpurea. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.
2. La SARRACÈNE à fleurs jaunes.
Sarracenia flava. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.
3. La SARRACÈNE naine.
Sarracenia minor. Walt. 4 De l'Amérique septentrionale.
4. La SARRACÈNE en bec de perroquet.
Sarracenia psittacina. Mich. 4 De la Caroline.
5. La SARRACÈNE à fleurs rouges.
Sarracenia rubra. Vahl. 4 De la Caroline.

Culture.

J'ai observé en Amérique & cultivé dans les pépinières de Versailles les trois premières de ces espèces; ainsi je puis en parler en connoissance de cause.

Toutes les cinq ont des feuilles tubulées, qui, quoique plus ou moins recouvertes à leur ouverture par un appendice recourbé, reçoivent & conservent long-temps les eaux des pluies, de sorte qu'elles donnent aux hommes & aux animaux un moyen d'appaîser leur soif, qu'elles fournissent à divers insectes, surtout aux cousins, une ressource pour déposer leurs œufs. Cette organisation des feuilles des Sarracènes a excité l'admiration de ceux qui l'ont observée les premiers; mais il n'est pas vrai, comme ils l'ont dit, que l'eau qu'elles recèlent provienne de la plante même. *Voyez NÉPENTE.*

La Sarracène à fleurs purpurines ne croît pas dans les marais, comme disent tous les auteurs, mais dans les lieux sablonneux continuellement imbibés d'eau pure, c'est-à-dire, où sourdent de petits filets d'eau, où s'épanchent des fontaines. C'est celle dans la cavité des feuilles de laquelle il y a le plus souvent de l'eau, & cela tient à leur forme plus évasée, à leur position plus inclinée, & à la direction de leur opercule. Il lui faut absolument, dans les jardins, un terrain analogue à celui où elle croît naturellement, pour qu'elle puisse y subsister, ou lui donner tous les jours, surtout pendant l'été, deux ou trois forts arrosemens, ou la placer dans des pots dont le fond est dans l'eau pure. Je ne pouvois pas mieux la conserver dans celui que je dirigeois en Caroline, que dans les pépinières de Versailles. La terre de bruyère est la seule qui lui convienne. La grande quantité de graines que j'ai rapportée n'a servi de rien pour la multiplier, parce que ces graines demandent à être semées immédiatement après qu'elles ont été récoltées. Tous les pieds qui ont été cultivés en France, & qui n'y ont vécu qu'un à deux ans, y ont été importés en nature; ils y craignent plus le soleil que la gelée.

La Sarracène à fleurs jaunes & la Sarracène naine ont été long-temps confondues par les botanistes, mais elles se distinguent fort bien par la différence de grandeur de leurs feuilles, & par la forme de leur appendice. Toutes deux croissent dans les terrains qui sont inondés pendant les six mois d'hiver, & très-secs pendant les six mois d'été. Ce temps d'inondation est si nécessaire, que toujours elles forment autour des mares, si communes au milieu des bois de pins de la Caroline, & dont l'eau ne diminue que par l'évaporation, des cercles réguliers qui n'ont pas six pieds de largeur.

La culture, en France, de ces deux espèces est encore plus difficile que celle de l'espèce dont je viens de parler. Je n'ai pas pu conserver, quelques soins que j'aie pris, plus d'une année, & encore avec une végétation très-foible, les pieds envoyés d'Amérique.

Il est fâcheux que ces singulières plantes n'aient pas encore été plantées, en France, dans des lieux semblables à ceux où elles croissent en Caroline. Il y en a de tels dans la forêt de Montmorency pour la première; mais les projets dont je les avois rendus l'objet n'ont pu être mis à exécution. (*Bosc.*)

SARRASIN ou BLÉ NOIR: espèce du genre des RENOUEES. (*Voyez ce mot.*) C'est l'*Ocymum* des Anciens.

Cette plante est originaire de la Perse, contrée dont Olivier, de l'Institut, en a rapporté des graines cueillies dans des lieux où on ne la cultivoit pas; de-là elle a été transportée en Égypte, & par les Sarrafins, en Espagne. Aujourd'hui elle est généralement cultivée dans les parties méridionales & moyennes de la France, mais pas autant qu'il seroit à désirer. Si on la voit moins fréquemment dans le nord, c'est qu'elle craint les gelées, & que les derniers froids du printemps, lorsqu'on la sème de bonne heure, & les premiers froids de l'automne, lorsqu'on la sème tard, la font également périr.

Ce qui distingue le plus le Sarrafin des autres plantes que nous cultivons en grand, ce sont ses feuilles, & surtout les tiges épaisses & aqueuses.

Les principaux avantages du Sarrafin sont de croître rapidement, de produire considérablement, de s'accommoder des plus mauvaises terres, de nettoyer les terres des mauvaises herbes en les étouffant, de donner un grain très-nourrissant & une farine utile à différens emplois.

Ses principaux inconvéniens sont de craindre le froid, la trop grande sécheresse, la trop grande humidité, de couler fréquemment, de s'égrener aisément, & (sa farine) de ne pas se panifier.

Les pays où la température & l'humidité de l'air varient peu, sont ceux où la culture du Sarrafin est la plus profitable, & où sa graine a le meilleur goût: tels sont les montagnes du centre de la France & les bords de l'Océan. J'ai vu, en effet,

dans les Cévennes, des champs où il atteignoit trois pieds de haut, & M. Feburier m'a assuré en avoir vu en Bretagne qui en avoit quatre & cinq. Rarement, aux environs de Paris, parvient-il à deux pieds.

Les terres médiocres sont celles où on cultive le plus généralement le Sarrasin; cependant il réussit mieux dans les bonnes. Il n'y a que les excellentes, celles dites à froment, où il pousse plus en feuilles qu'en graines, & celles trop humides où il pourrit. Le voisinage des bois, des marais, des étangs, des rivières, lui convient cependant, parce que si ses racines craignent l'eau, les feuilles, comme je l'ai déjà fait remarquer, aiment un air frais.

Ce sont donc les terres légères, dites terres à seigle, qui doivent être consacrées en tout pays à la culture du Sarrasin, soit parce qu'il produit davantage, soit parce qu'il peut s'alterner avec cette céréale, soit enfin parce qu'on ne peut lui préférer une culture plus avantageuse.

J'ai toujours vu, dans les montagnes primitives, le Sarrasin prospérer dans les sables provenant du détrit des granits ou des gneifs, où le seigle & même l'avoine ne pouvoient venir. C'est donc principalement dans ces montagnes qu'il convient de le cultiver, tantôt comme récolte principale, tantôt comme récolte secondaire; enfin, très-souvent, comme récolte propre à être enterrée.

La valeur du Sarrasin dans le commerce étant inférieure à celle de la plupart des autres grains, on ne peut faire, pour le produire, les mêmes dépenses que pour eux. C'est par ce principe qu'on sème rarement la terre qui lui est destinée, quelle que soit l'augmentation de produit qu'on doive attendre de cette opération. Je suis bien, en général, de cet économique avis; mais on met du Sarrasin dans des terres si maigres, qu'on ne peut raisonnablement se refuser à les améliorer, pour peu qu'on veuille en obtenir une récolte passable. Si le fumier est trop cher, qu'on les engraisse avec lui-même, comme je le dirai plus bas.

En couvrant la terre de ses larges & nombreuses feuilles, le Sarrasin y conserve la fraîcheur & empêche les gaz qui s'y forment de se perdre pour la végétation en s'élevant dans l'atmosphère; c'est pourquoi sa culture, bien entendue, peut devenir une source de richesses pour les parties méridionales de la France, où le plus souvent on ne peut obtenir qu'une seule récolte, par l'impossibilité de labourer & de semer pendant l'été, à raison du desséchement du sol.

Aucune autre plante de la famille des *Renouées*, autre que le Sarrasin, n'étant cultivée en grand, il devient fort précieux sous le rapport des assolemens, dont il prolonge la série. Arthur Young a recherché le premier après quelles récoltes il prospéroit le mieux, & il a trouvé que c'étoit après les pommes de terre, les raves, les pois; qu'il

fournissoit moins de graines après les céréales. On ne peut que s'en rapporter aux observations de ce célèbre agriculteur.

Il a de plus été reconnu que cette plante épui-soit moins le sol que la plupart de celles que nous cultivons, ce qui provient certainement de ce qu'elle se nourrit plus par ses feuilles que par ses racines.

Ce que je viens de dire indique qu'un simple binage à la main ou à la houe à cheval, & même à la herse de fer, suffit pour le Sarrasin qu'on veut semer dans une terre légère, & en s'y bornant, on remplit le but d'économie dont j'ai parlé plus haut. Cette observation trouve principalement son application aux semis d'été & d'automne, qui, comme je le dirai plus bas, se font dans l'intention d'en donner les résultats aux bestiaux ou de les enterrer en fleurs.

Les terres argileuses sèches, qu'on cultive aussi en seigle, & sur lesquelles le Sarrasin réussit également, doivent recevoir au moins deux labours, le dernier le jour même des semailles.

Quant aux terres argileuses humides dans lesquelles on est quelquefois obligé de le placer, il faut les labourer en billon, parce que, conformément à leur nature, elles sont dans le cas de retenir long-temps l'eau des pluies, & de plus on doit donner de l'écoulement à cette eau par des ÉGOUTS, &c. Voyez ce mot & celui BILLON.

Dans les exploitations où on veut que le Sarrasin forme une récolte principale, on le sème toujours au printemps, dès que les gelées ne sont plus à craindre; mais dans celles des contrées méridionales, ainsi que dans celles où on n'a en vue que d'en obtenir du fourrage, on peut le semer plus tard sur les terres qui ont déjà produit une autre récolte, telle que de la navette d'hiver, des vesces, du seigle, &c. Dans le premier cas on peut le remplacer la même année par des raves, du seigle, &c. C'est cette faculté d'être précédé ou suivi d'une autre récolte, qui le rend si précieux pour ceux qui savent en tirer parti.

La graine du Sarrasin peut donc être semée en tout temps, hors celui où les gelées sont à craindre. On la répand à la volée & très-clair lorsqu'on a pour objet la récolte de la graine, parce que plus les racines ont d'espace pour étendre leurs suçoirs & les tiges pour étendre leurs ramifications, & plus sa fructification est abondante. C'est le contraire quand le but est du fourrage ou l'ensoufflage de la fane, parce qu'alors plus il y a de tiges, & mieux il est rempli.

On a essayé, en Angleterre, de cultiver le Sarrasin par rangées, & par-là de lui donner des binages; mais quoique le résultat ait été favorable, la dépense doit éloigner de ce mode les cultivateurs qui travaillent dans la vue du profit.

Fixer ici la quantité de Sarrasin à employer est impossible, puisqu'outre le cas précédent, on doit se déterminer d'après la qualité de la terre; je

dirai donc seulement qu'il en faut, terme moyen, un demi-setier par arpent, plus dans les mauvaises terres, moins dans les bonnes.

La semence répandue, on donne à la terre un bon hersage & un bon roulage.

Si la terre est humide & l'air chaud, le Sarrasin lève en peu de jours. Le seul soin qu'il demande jusqu'à la récolte est d'empêcher les hommes & les animaux d'entret dans le champ, car tout pied foulé est mort. La plus petite gelée lui est extrêmement dommageable.

Les fleurs du Sarrasin s'épanouissent successivement pendant environ deux mois, de sorte qu'elles se montrent encore bien long-temps après que les premières graines sont mûres. La plupart d'entr'elles coulent, soit, dans les mauvaises terres, parce qu'elles n'ont pas assez de nourriture; soit, dans les bonnes, parce que les feuilles attirent une partie de la nourriture dont elles auroient besoin. (*Voyez FEUILLE & ÉCIMAGE.*) En ajoutant à ces deux graves inconvéniens celui que les graines tombent facilement, on aura la raison du mince produit que fournit un champ qui avoit la plus belle apparence, lorsque les circonstances atmosphériques deviennent défavorables, ou qu'on ne fait pas la récolte en temps opportun ou avec les précautions favorables.

Dans les terrains arides & dans les étés sans pluie, les épis du Sarrasin sont exposés à se dessécher en tout ou en partie, & à ne produire par conséquent que peu de graines.

On prévient cet inconvénient en le semant plus tard, en juin par exemple, & on y remédie en le fauchant à quelques pouces de terre. Les nouvelles tiges qui se développent, produisent de petites graines, mais elles en fournissent assez pour donner un profit.

Les abeilles & autres insectes favorisent la fécondation des fleurs du Sarrasin, comme celles de toutes les autres plantes. C'est donc bien mal-à-propos qu'on les accuse de l'empêcher; c'est donc par l'effet de l'ignorance, plus que de la méchanceté, que quelques cultivateurs, comme j'en ai personnellement acquis la preuve, mettent autour de leurs champs des assiettes couvertes de miel empoisonné, afin de faire périr ces précieux insectes. *Voyez ABEILLE & FECONDATION.*

Quelques précautions qu'on prenne, il faut se résoudre à perdre les premières graines de Sarrasin qui sont arrivées à maturité, parce qu'elles tombent, soit par l'effet des vents, soit par le passage des animaux (des chiens de chasse surtout), soit par la récolte. L'important donc, pour en tirer le meilleur parti possible, c'est de choisir, pour faire cette récolte, le moment où il y a le plus de graines mûres, & où la rosée ou une petite pluie a raffermi les graines dans le calice. C'est ce qu'apprend l'expérience mieux que les indications les plus détaillées.

On peut diminuer la perte qui résulte de la dis-

persion de la graine de Sarrasin dans les champs; en y envoyant, aussitôt après la récolte, un troupeau de dindons; car ces volailles, comme les poules, savent bien la trouver & en profiter.

On procède de deux manières à la récolte, c'est-à-dire, que, ou on arrache les pieds un à un à la main, ou on les coupe avec la faucille ou avec la faux. Dans ces deux cas il faut les secouer le moins possible, & en former de suite des bottes qu'on réunit, la tête en haut, en tas ou meules de trois à quatre pieds de diamètre, & qu'on couvre de paille ou de foin. Là, les graines qui ne sont pas encore mûres terminent leur évolution à l'abri du bec des oiseaux, & lorsque les tiges sont en partie desséchées, on les bat dans le lieu même sur des toiles, avec des gaules, ou on les transporte dans la grange, dans des churs garnis de toile, pour leur y faire subir cette opération.

L'important dans la fabrication de ces tas ou meules, c'est que les bottes soient peu serrées & écartées, afin que l'air circule dans l'intérieur. Si les tiges moisissoient, la graine s'altérerait; si elles pourrissoient, elle feroit toute perdue.

Beaucoup de cultivateurs font, avec la bêche, des fossés d'un pied de profondeur & de six à huit pouces de largeur autour de ces tas ou meules pour empêcher que les mulots, les campagnols & autres rongeurs, qui tous aiment beaucoup la graine de Sarrasin, ne viennent la manger. Ces fossés sont préférables aux appâts empoisonnés que d'autres emploient pour arriver au même but. *Voyez MULOT.*

Je ne puis indiquer le temps pendant lequel le Sarrasin doit rester en meule, puisqu'il dépend de la sécheresse du climat ou de la saison, ainsi que de son degré de maturité. On juge qu'il est bon à battre, à l'inspection.

Il est des cultivateurs qui battent légèrement le Sarrasin aussitôt qu'il est arraché ou coupé, pour le battre une seconde fois à fond lorsqu'il est desséché. Par-là, ils obtiennent plus de graines; mais la première n'est pas aussi bonne, parce qu'elle n'est pas toute également mûre, & qu'elle ne mûrit plus.

La séparation des graines du Sarrasin, des débris des tiges & des feuilles, ainsi que des matières étrangères qui s'y trouvent mêlées, s'effectue au moyen du van, & n'est pas plus difficile que celle des céréales (*voyez VANAGE*); mais il n'en est pas de même de la séparation des graines non mûres, de celles qui le sont. Il faut une grande habitude d'opérer pour la bien faire, & encore beaucoup de bonnes graines sortent-elles avec les mauvaises, ou beaucoup de mauvaises restent-elles avec les bonnes. Le premier cas est préférable quand la graine est destinée à être semée ou à être réduite en farine; car la mauvaise graine donne toujours des productions plus foibles, & la farine s'altère aisément. Le second cas est sans conséquence lorsque la graine est destinée à la nourriture des bestiaux ou des

oiseaux. Rarement la bonne graine fait plus du tiers de la totalité.

La graine de Sarrasin vannée s'étend sur des toiles à l'air, ou sur le plancher d'un grenier, & se remue d'abord tous les jours, ensuite tous les deux ou trois jours, toutes les semaines, jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche; après quoi on la met dans des sacs ou dans des tonneaux défoncés d'un bout.

Autant que possible on doit faire emploi de la graine de Sarrasin dans les dix-huit mois qui suivent sa récolte; cependant on peut la garder jusqu'à deux ans, mais alors elle a perdu une partie de ses bonnes qualités. Elle n'est pas susceptible d'être employée à l'approvisionnement des vaisseaux pour les voyages de long cours.

La graine de Sarrasin est du goût de tous les bestiaux & de toutes les volailles; elle engraisse rapidement les uns & les autres. Quelque grand que soit son emploi en France sous ces rapports, il est à désirer qu'il s'étende encore davantage. Sa farine est médiocrement blanche; on ne peut la soumettre à la fermentation panaire (voyez PAIN), mais on en fait de la fort bonne bouillie, surtout au dire des personnes qui y sont accoutumées dès l'enfance, & des galettes fort nourrissantes. C'est, comme je l'ai déjà annoncé, dans les montagnes du centre de la France & sur les côtes de la ci-devant Bretagne qu'elle est meilleure & qu'on l'aime le plus. Je n'ai jamais pu deviner pourquoi elle est anère dans quelques cantons. Elle se garde peu de temps au même degré de bonté, un mois de plus, de sorte qu'il faut n'envoyer la graine au moulin qu'à mesure du besoin.

Cette farine, délayée dans l'eau tiède, est préférable au grain pour l'engrais des bestiaux & des volailles. Voyez ENGRAIS, BŒUF, MOUTON, COCHON, POULE, DINDON & OIE.

Les bestiaux ne recherchent pas infiniment la fane du Sarrasin lorsqu'elle est verte; elle a même des inconvéniens pour eux, puisque ses fleurs les enivrent; cependant tous la mangent.

Aux environs de Mortagne, le Sarrasin se cultive uniquement pour le couper en vert & le donner aux bœufs qu'on veut engraisser.

Dans beaucoup d'autres lieux on en nourrit les cochons, quoiqu'il soit connu qu'il les enivre lorsqu'ils en mangent pour la première fois, & qu'il procure peu de consistance à leur lard.

On a proposé de couper toujours les pieds du Sarrasin au lieu de les arracher, afin que, repoussant, ils donnent un pâturage; mais sous la considération de la quantité & de la qualité de la graine, il est mieux de les arracher; & si on les coupe, il est plus profitable d'enterrer leur repousse que de la faire manger.

Les fanes sèches, lorsqu'elles ne sont pas moisies, se donnent aux bestiaux, soit seules, soit mêlées avec d'autres fourrages, & il ne paroît pas qu'elle leur cause du mal. Lorsqu'elles sont

moissies, on les jette sur le fumier, dont elles améliorent beaucoup la qualité, ou on les brûle pour chauffer le four, & encore mieux pour en faire de la potasse, dont elles donnent plus du quart de leur poids, d'après les expériences de Vauquelin. Voyez POTASSE.

Les fleurs du Sarrasin secrètent beaucoup de miel; elles sont abondantes, & elles durent jusqu'aux approches des gelées; aussi les pays où on cultive beaucoup cette plante sont-ils riches en miel; aussi les propriétaires d'abeilles doivent ils en semer exprès pour elles. Le miel récolté sur le Sarrasin n'est pas très-blanc, témoin celui du Gâtinois, si connu à Paris, & encore plus celui de Bretagne, mais il est bon. La cire qu'il donne est la plus facile à blanchir. Voyez MIEL, CIRE & ABEILLE.

Je reviens à l'emploi du Sarrasin comme engrais, en l'enterrant en vert, emploi dont je n'ai pas encore parlé assez au long.

La préférence que mérite cette plante, sous ce rapport, est fondée, 1°. sur ce qu'elle croît rapidement; 2°. sur ce qu'elle tire la plus grande partie de sa substance de l'air; 3°. sur ce qu'elle a des feuilles nombreuses & des tiges épaisses; 4°. sur ce que ses feuilles & ses tiges sont très-aqueuses, se pourrissent rapidement, & portent en même temps dans la terre & l'humidité & les principes nutritifs si nécessaires à toute bonne végétation.

C'est principalement à raison de ces deux dernières circonstances que l'emploi du Sarrasin, comme engrais, est si avantageux dans les terres sèches & arides, soit qu'elles soient sablonneuses, soit qu'elles soient argileuses.

J'ai dit plus haut que le Sarrasin, pour être enterré comme engrais, devoit être semé plus épais que celui pour graines; j'ajouterai qu'il doit l'être d'autant plus, qu'on doit l'enterrer plus tôt. En effet, on peut enfouir le Sarrasin pour engrais, soit au moment où il commence à entrer en fleur, soit lorsque la plupart de ses graines sont formées: dans le premier cas il reste peu de temps sur pied, ce qui peut être convenable relativement aux autres cultures; dans le second, il fournit un engrais plus puissant. (Voy. GRAINE.) Il est des cultivateurs qui, dans la même année, le font servir d'engrais à lui-même, c'est-à-dire, en sèment sur la même terre au printemps pour être enterré, & en été pour donner de la graine.

Quelle que soit l'époque où on juge devoir enterrer le Sarrasin, il faut au préalable le rouler ou le faire piétiner par un troupeau de bœufs, par un troupeau de moutons, afin que les tiges n'embarrassent pas la marche de la charrue & se placent dans les sillons parallèlement les unes aux autres. Quelques cultivateurs le fauchent pour remplir les mêmes indications; mais c'est, à mon avis, une dépense superflue.

Quelle augmentation de richesses la France re-

tireroit-elle de ses mauvaises terres, si la pratique de semer du Sarrafin pour engrais devenoit plus générale! Par son moyen, par celui des raves, & par un affolement bien combiné, presque toutes les terres à seigle peuvent être transformées en terres à FROMENT. Voyez ce mot & celui SUCCESSION DE CULTURE.

On cultive encore dans quelques parties de la France, mais moins aujourd'hui qu'il y a trente ans, une seconde espèce de Sarrafin qu'on appelle de *Tartarie*, de *Sibérie*, des lieux dont elle est originaire. Elle possède l'avantage d'être plus précoce, moins sensible aux gelées, & de donner une plus grande quantité de graines; mais ces graines tombent plus facilement & donnent une farine constamment plus amère. Malgré cela, il est fâcheux qu'on n'ait pas continué à la cultiver, ne fût-ce que pour l'engrais des bestiaux & des volailles, surtout des pigeons, auxquels elle convient mieux par son moindre volume.

Au reste, sa culture ne diffère pas de celle de l'espèce dont je viens de parler. (*Bosc.*)

SARRETTE. *SERRATULA*.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Cynarocéphales*, qui renferme un grand nombre d'espèces, dont plusieurs sont si peu caractérisées, qu'on peut les placer avec autant de raison, comme l'on fait quelques botanistes, parmi les CHARDONS, les QUENOUILLES, les STÆHÉLINES, les LIATRIS, les VERNONIES, & même les CENTAURÉES. (*Voyez ces mots.*) Il est figuré pl. 666 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

La Sarrette des champs fait aujourd'hui partie des CHARDONS. *Voyez ce mot.*

Espèces.

1. SARRETTE des teinturiers.
Serratula tinctoria. Linn. ʒ Indigène.
2. La SARRETTE couronnée.
Serratula coronata. Linn. ʒ De la Sibérie.
3. La SARRETTE à cinq feuilles.
Serratula quinquefolia. Willd. ʒ De la Perse.
4. La SARRETTE à tige basse.
Serratula humilis. Desf. ʒ De la Barbarie.
5. La SARRETTE molle.
Serratula mollis. Cavan. ʒ De l'Espagne.
6. La SARRETTE sans tiges.
Serratula subacaulis. Lam. ʒ Du midi de la France.
7. La SARRETTE à tiges simples.
Serratula uniflora. Lam. ʒ De l'Allemagne.
8. La SARRETTE pygmée.
Serratula pygmaea. Willd. ʒ De l'Allemagne.
9. La SARRETTE des Alpes.
Serratula alpina. Linn. ʒ Des Alpes.

10. La SARRETTE à feuilles de saule.
Serratula salicifolia. Linn. ʒ De la Sibérie.
11. La SARRETTE multiflore.
Serratula multiflora. Linn. ʒ De la Sibérie.
12. La SARRETTE des Indes.
Serratula indica. Willd. ʒ Des Indes.
13. La SARRETTE caspienne.
Serratula caspica. Pall. ʒ Des bords de la Mer-Caspienne.
14. La SARRETTE mucronée.
Serratula mucronata. Desf. ʒ De la Barbarie.
15. La SARRETTE amère.
Serratula amara. Linn. ʒ De la Sibérie.
16. La SARRETTE ailée.
Serratula alata. Lam. ʒ De ...
17. La SARRETTE à feuilles aiguës.
Serratula acutifolia. Lam. Du Brésil.
18. La SARRETTE à petites fleurs.
Serratula parviflora. Lam. De la Sibérie.
19. La SARRETTE à feuilles de centaurée.
Serratula centauroides. Linn. ʒ De la Sibérie.
20. La SARRETTE du Japon.
Serratula japonica. Thunb. Du Japon.
21. La SARRETTE à feuilles luisantes.
Serratula lucida. Lam. ʒ De ...
22. La SARRETTE de Numidie.
Serratula numidica. Lam. ʒ De la Barbarie.
23. La SARRETTE foyeuse.
Serratula fetosa. Willd. ♂ De la Silésie.
24. La SARRETTE ciliée.
Serratula ciliata. Vahl. De l'Egypte.
25. La SARRETTE blanchâtre.
Serratula albida. Pers. ʒ Du Brésil.
26. La SARRETTE du Brésil.
Serratula bifrons. Pers. ʒ Du Brésil.
27. La SARRETTE pédonculée.
Serratula pedunculata. Pers. ʒ Du Brésil.

Culture.

La première espèce se trouve dans les bois argileux de la plus grande partie de la France. Les bestiaux, excepté les bœufs, la mangent volontiers. Autrefois on en faisoit usage pour teindre en jaune-verdâtre les étoffes de laine. Il ne paroît pas qu'on l'utilise aujourd'hui sous ce rapport dans nos grandes manufactures, ce qui est à regretter; car sa couleur est très-solide & s'obtient par la simple décoction.

Cette plante ne se cultive que dans les écoles de botanique, où on la sème en place, & où tous les soins qu'elle demande se réduisent à des sarclages ou des binages de propreté.

Les autres espèces que nous cultivons également dans les écoles de botanique sont les 2^e, 9^e, & 19^e. Elles se sèment de même en place & n'y exigent pas plus de soins. (*Bosc.*)

SARRETTE DES CHAMPS. On appelle ainsi le CHARDON hémorroïdal dans quelques ouvrages sur l'agriculture. *Voyez ce mot.*

SARRETTE

SARRETTE DES JARDINS. Quelques jardiniers nomment ainsi le CHRYSANTHÈME des parterres. Voyez ce mot.

SARRIETTE. *SATUREJA*.

Genre de plantes de la didynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, qui réunit treize espèces, dont plusieurs croissent naturellement en France, & se cultivent dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 504 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SARRIETTE des jardins.
Satureja hortensis. Jacq. ☉ Du midi de la France.
2. La SARRIETTE julienne.
Satureja juliana. Linn. ☿ De l'Italie.
3. La SARRIETTE de Grèce.
Satureja graca. Linn. ♀ Des îles de la Grèce.
4. La SARRIETTE filiforme.
Satureja filiformis. Desf. ☿ De la Barbarie.
5. La SARRIETTE de montagne.
Satureja montana. Linn. ☿ Du midi de la France.
6. La SARRIETTE de Crète.
Satureja thymbra. Linn. ☿ Des îles de la Grèce.
7. La SARRIETTE des rochers.
Satureja rupestris. Jacq. ♀ Du midi de l'Europe.
8. La SARRIETTE capitée.
Satureja capitata. Linn. ☿ Du midi de la France.
9. La SARRIETTE globulifère.
Satureja globulifera. Desf. ☿ De l'Amérique septentrionale.
10. La SARRIETTE effilée.
Satureja viminea. Linn. ☿ De la Jamaïque.
11. La SARRIETTE d'Amérique.
Satureja americana. Lam. ☿ De l'Amérique méridionale.
12. La SARRIETTE épineuse.
Satureja spinosa. Linn. ☿ De Crète.
13. La SARRIETTE nerveuse.
Satureja nervosa. Desf. ☿ De la Barbarie.

Culture.

La première espèce se cultive fréquemment dans les jardins pour ses feuilles qui entrent comme condiment dans les ragoûts, qui sont d'usage en médecine, & qui servent à la composition des sachets odorans. Sa culture est des plus simples, puisqu'il ne s'agit que de semer ses graines, d'éclaircir & de sarcler le plant qui en provient; ordinairement même on est dispensé de la semer, par le nombre des pieds qui proviennent de la dissémination naturelle. On la place quelquefois dans les parterres, où les promeneurs aiment la bonne odeur qu'elle exhale dans la chaleur. Son aspect, d'ailleurs, n'a rien de remarquable. Si on veut la transplanter, ce doit être avec sa

Agriculture. Tome VI.

motte, car elle souffre beaucoup de cette opération lorsqu'elle est faite sans cette précaution.

Quoique les espèces 2, 3, 5, 6, 7, 8 & 9 puissent, dans le climat de Paris, passer l'hiver en pleine terre, avec quelques précautions, il est plus prudent de les tenir en pot pour pouvoir les rentrer dans une orangerie aux approches des gelées. Toutes demandent une terre peu consistante, de la chaleur & des arrosements modérés, même en été. C'est l'humidité des orangeries qui leur fait le plus de mal; en conséquence, il faut les éloigner des autres plantes, & leur fournir le plus de jour possible. Elles se multiplient de graines, dont elles donnent souvent, par rejets & par déchirement des vieux pieds. Leur odeur est très-agréable, & leur aspect est assez élégant lorsqu'elles sont en fleurs. (*Bosc.*)

SARRON. C'est l'ANSERINE bon-henry dans les Pyrénées.

SART. Le VAREC (voyez ce mot) s'appelle ainsi aux environs de la Rochelle, où on l'emploie à fumer les vignes.

SARTS : terres qu'on est dans l'usage d'écober de loin en loin. C'est de ce mot que vient celui d'ESSARTER, bien plus connu que lui.

SASSA : espèce d'ACACIE de Nubie, qui fournit une gomme peu différente de celle appelée *arabique*, si elle n'est pas la même.

SASSAFRAS : espèce du genre LAURIER. Voyez ce mot dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

SASSIE. *SASSIA*.

Genre de plantes de l'octandrie monogynie, qui renferme deux espèces qui ne se voient pas encore dans les jardins en Europe.

Espèces.

1. La SASSIE des teinturiers.

Sassa tinctoria. Mol. Du Chili.

2. La SASSIE aux perdrix.

Sassa perdicaria. Mol. Du Chili. (*Bosc.*)

SATAJO : plante parasite du Malabar, figurée par Rheedé, mais dont le genre n'est pas encore connu.

Elle ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

SATIRE. *PHALLUS*.

Genre de plantes que Linnæus avoit confondu avec celui des MORILLES (voyez ce mot), mais qui en est suffisamment distingué. Il renferme neuf espèces, dont deux ont été décrites par moi dans les Mémoires de l'Académie de Berlin pour l'année 1812. Aucune n'est ni ne peut être cultivée. Voyez les *Illustrations des genres* de Lamarck, pl. 885.

Espèces.

1. Le SATIRE fétille.
Phallus impudicus. Linn. ☉ Indigène.
2. Le SATIRE à double coiffe.
Phallus hadriani. Vent. ☉ De la Hollande.
3. Le SATIRE de la Guiane.
Phallus indusfatus. Vent. De la Guiane.
4. Le SATIRE duplicare.,
Phallus duplicatus. Bosc. ☉ De la Caroline.
5. Le SATIRE rubicond.
Phallus rubicundus. Bosc. ☉ De la Caroline.
6. Le SATIRE de chien.
Phallus caninus. Hu^l. ☉ De l'Angleterre.
7. Le SATIRE mokusfn.
Phallus mokusfn. Linn. ☉ De la Chine.
8. Le SATIRE rité.
Phallus corrugatus. Vent. ☉ De l'Allemagne.
9. Le SATIRE grillé.
Phallus cancellatus. Vent. ☉ De la Sède.
(Bosc.)

SATIRION. SATYRIUM.

Genre de plantes de la gynandrie diandrie & de la famille des *Orchidées*, qui rassemble quarante-une espèces, la plupart originaires d'Europe, & cependant très difficiles à cultiver dans les jardins. Il est figuré pl. 726 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SATIRION fétide.
Satyrium hircinum. Linn. ☿ Indigène.
2. Le SATIRION à fleurs verdâtres.
Satyrium viride. Linn. ☿ Indigène.
3. Le SATIRION à fleurs noirâtres.
Satyrium nigrum. Linn. ☿ Des Alpes.
4. Le SATIRION blanchâtre.
Satyrium albidum. Linn. ☿ Des Alpes.
5. Le SATIRION orchidé.
Satyrium orchioides. Linn. ☿ Des Indes.
6. Le SATIRION hérissé.
Satyrium hispidum. Swartz. De l'Amérique.
7. Le SATIRION maculé.
Satyrium maculatum. Desf. ☿ De la Barbarie.
8. Le SATIRION baillant.
Satyrium hians. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
9. Le SATIRION à feuilles d'orobanche.
Satyrium orobanchoides. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
10. Le SATIRION pédicellé.
Satyrium pedicellatum. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
11. Le SATIRION en spirale.
Satyrium spirale. Swartz. ☿ De l'Amérique méridionale.

12. Le SATIRION à feuilles de plantain.
Satyrium plantagineum. Linn. ☿ De l'Amérique méridionale.
13. Le SATIRION épipoge.
Satyrium epipogium. Linn. ☿ Des Alpes.
14. Le SATIRION du Cap.
Satyrium capense. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
15. Le SATIRION rampant.
Satyrium repens. Linn. ☿ Des Alpes.
16. Le SATIRION à petites fleurs.
Satyrium parviflorum. Balb. ☿ Des Alpes.
17. Le SATIRION à court éperon.
Satyrium obsoletum. Pers. ☿ De l'Amérique septentrionale.
18. Le SATIRION à bractées.
Satyrium bracteatum. Pers. ☿ De l'Amérique septentrionale.

Espèces faisant partie des disa.

19. Le SATIRION à grandes fleurs.
Satyrium grandiflorum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
20. Le SATIRION cornu.
Satyrium cornutum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
21. Le SATIRION nain.
Satyrium micrantha. Swartz. De.....
22. Le SATIRION à longue corne.
Satyrium longicorne. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
23. Le SATIRION dragon.
Satyrium draconis. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
24. Le SATIRION rouffâtre.
Satyrium rufescens. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
25. Le SATIRION ferrugineux.
Satyrium ferrugineum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
26. Le SATIRION épais.
Satyrium porrectum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
27. Le SATIRION penché.
Satyrium cernuum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
28. Le SATIRION physode.
Satyrium physode. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
29. Le SATIRION à épi doré.
Satyrium chrystachia. Swartz. De.....
30. Le SATIRION tors.
Satyrium tortum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
31. Le SATIRION en zigzag.
Satyrium flexuosum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

32. Le SATIRION bifide.
Satyrium bifidum. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

33. Le SATIRION grêle.
Satyrium tenellum. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

34. Le SATIRION sagittale.
Satyrium sagittalis. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

35. Le SATIRION déchiré.
Satyrium lacerum. Swartz. De.....

36. Le SATIRION tacheté.
Satyrium maculatum. Swartz. De.....

37. Le SATIRION unilatéral.
Satyrium secundum. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

38. Le SATIRION élevé.
Satyrium excelsum. Swartz. De.....

39. Le SATIRION cylindrique.
Satyrium cylindricum. Swartz. 4 De.....

40. Le SATIRION mélaeuque.
Satyrium melaleuca. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

41. Le SATIRION ouvert.
Satyrium patens. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

On ne cultive & on ne peut cultiver que les espèces d'Europe, ou celles dont on envoie les bulbes vivantes des pays d'outre-mer, attendu que leurs graines ne lèvent jamais, même lorsqu'elles sont semées au sortir de leur capsule, & avec toutes les précautions possibles. Pour pouvoir les offrir aux étudiants dans les écoles de botanique, on doit donc les aller lever dans les bois, avec la motte, avant leur floraison; & , malgré ce soin, il est rare qu'elles y subsistent plus d'une année. Voy. pour le surplus au mot ORCHIDE. (Bosc.)

SATURIER. *PSATURA*.

Arbrisseau de l'île-Bourbon, qui seul forme un genre dans l'hexandrie monogynie, & qui est figuré pl. 260 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Il ne se cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

SATYRION : espèce du genre *Orchis*, dont on fait du salep dans l'Orient. Voyez ORCHIS.

SAUGE. *SALVIA*.

Genre de plantes de la diandrie monogynie & de la famille des Labiées, dans lequel se placent trente-six espèces, dont plusieurs sont naturelles à la France, & un grand nombre se cultivent dans nos jardins & dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 20 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SAUGE cultivée.
Salvia officinalis. Linn. 7 Du midi de la France.
2. La SAUGE de Crète.
Salvia cretica. Linn. 7 De l'île de Crète.
3. La SAUGE à feuilles de lavande.
Salvia lavandulifolia. Vahl. 7 De l'Espagne.
4. La SAUGE d'Égypte.
Salvia aegyptiaca. Linn. 7 De l'Égypte.
5. La SAUGE à feuilles de marrube.
Salvia marrubioides. Vahl. 7 Du Levant.
6. La SAUGE pomifère.
Salvia pomifera. Linn. 7 Du Levant.
7. La SAUGE à tiges nombreuses.
Salvia multicaulis. Vahl. 4 Du Levant.
8. La SAUGE à trois lobes.
Salvia triloba. Linn. 7 Du Levant.
9. La SAUGE dentée.
Salvia dentata. Ait. 7 Du Cap de Bonne-Espérance.
10. La SAUGE ciliée.
Salvia ciliata. Desf. 4 De.....
11. La SAUGE crénelée.
Salvia circinata. Cavan. 4 Du Mexique.
12. La SAUGE amère.
Salvia amarissima. Hort. 4 Du Mexique.
13. La SAUGE en lyre.
Salvia lyrata. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.
14. La SAUGE sauvage.
Salvia sylvestris. Linn. 4 Du midi de la France.
15. La SAUGE des bois.
Salvia nemorosa. Linn. 4 De l'est de l'Europe.
16. La SAUGE de Valence.
Salvia valentina. Vahl. 4 De l'Espagne.
17. La SAUGE hormin.
Salvia hormineum. Linn. 7 Du midi de l'Europe.
18. La SAUGE lancéolée.
Salvia lanceolata. Linn. 7 Du Cap de Bonne-Espérance.
19. La SAUGE verte.
Salvia viridis. Desf. 7 De la Barbarie.
20. La SAUGE d'Espagne.
Salvia hispanica. Linn. 7 Du midi de l'Europe.
21. La SAUGE sans tige.
Salvia acaulis. Vahl. Des Indes.
22. La SAUGE d'Occident.
Salvia occidentalis. Swartz. 7 Des Indes.
23. La SAUGE couchée.
Salvia procumbens. Lam. 4 De la Jamaïque.
24. La SAUGE à fleurs courtes.
Salvia parviflora. Vahl. Du Levant.
25. La SAUGE à feuilles de calament.
Salvia calamentifolia. Vahl. 7 De Saint-Domingue.
26. La SAUGE des Antilles.
Salvia dominica. Linn. 4 Des Antilles.

27. La SAUGE tardive.
Salvia ferotina. Linn. ♀ Des îles de la Grèce.
28. La SAUGE à petites fleurs.
Salvia micrantha. Vahl. ♀ De l'Amérique méridionale.
29. La SAUGE recourbée.
Salvia incurvata. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
30. La SAUGE fluette.
Salvia tenella. Swartz. ☉ De l'Amérique méridionale.
31. La SAUGE des Indes.
Salvia indica. Linn. ♀ Des Indes.
32. La SAUGE glutineuse.
Salvia glutinosa. Linn. ♀ Des Alpes.
33. La SAUGE des prés.
Salvia pratensis. Linn. ♀ Indigène.
34. La SAUGE sanguine.
Salvia hematodes. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.
35. La SAUGE des Pyrénées.
Salvia pyrenaica. Linn. ♀ Des Pyrénées.
36. La SAUGE visqueuse.
Salvia viscosa. Jacq. ♀ De l'Italie.
37. La SAUGE effilée.
Salvia virgata. Ait. ♀ Du Levant.
38. La SAUGE à feuilles concaves.
Salvia bullata. Ort. ♀ De Cuba.
39. La SAUGE de deux couleurs.
Salvia bicolor. Desf. ♂ De la Barbarie.
40. La SAUGE fétide.
Salvia fetida. Lam. ♀ Du Levant.
41. La SAUGE d'Alger.
Salvia algeriensis. Desf. ☉ De la Barbarie.
42. La SAUGE à larges feuilles.
Salvia latifolia. Vahl. De la Barbarie.
43. La SAUGE à odeur forte.
Salvia graveolens. Vahl. ♀ De l'Égypte.
44. La SAUGE épineuse.
Salvia spinosa. Linn. ♀ De l'Égypte.
45. La SAUGE comprimée.
Salvia compressa. Vent. ♂ De la Perse.
46. La SAUGE laineuse.
Salvia aethiopis. Linn. ♂ Du midi de la France.
47. La SAUGE orvale.
Salvia selarea. Linn. ♂ Du midi de la France.
48. La SAUGE à feuilles de verveine.
Salvia verbenaca. Linn. ♀ Du midi de la France.
49. La SAUGE clandestine.
Salvia clandestina. Linn. ♂ Du midi de l'Europe.
50. La SAUGE pubescente.
Salvia difermas. Vahl. ♀ De l'Orient.
51. La SAUGE de Portugal.
Salvia lusitanica. Vahl. ♀ De l'Espagne.
52. La SAUGE d'Abyssinie.
Salvia abyssinica. Linn. ♀ De l'Afrique.
53. La SAUGE de Nubie.
Salvia nubia. Ait. ♀ De l'Afrique.
54. La SAUGE à tige nue.
Salvia nudicaulis. Vahl. De l'Arabie.

55. La SAUGE de Syrie.
Salvia syriaca. Linn. ♀ Du Levant.
56. La SAUGE du Nil.
Salvia nilotica. Jacq. ♀ De l'Égypte.
57. La SAUGE roncinée.
Salvia runcinata. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
58. La SAUGE verticillée.
Salvia verticillata. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.
59. La SAUGE à feuilles de navet.
Salvia napifolia. Linn. ♀ Du midi de la France.
60. La SAUGE à feuilles de bétoune.
Salvia betonicaefolia. Lam. ☉ De.....
61. La SAUGE à feuilles d'ortie.
Salvia urticifolia. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
62. La SAUGE amplexicaule.
Salvia amplexicaulis. Lam. ♀ De.....
63. La SAUGE à feuilles de tilleul.
Salvia tiliaefolia. Vahl. ♀ De l'Amérique méridionale.
64. La SAUGE à feuilles étalées.
Salvia patens. Cavan. Du Mexique.
65. La SAUGE plumeuse.
Salvia plumosa. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
66. La SAUGE à feuilles deltoïdes.
Salvia regla. Cavan. Du Mexique.
67. La SAUGE à longues fleurs.
Salvia longiflora. Ruiz & Pav. Du Pérou.
68. La SAUGE léonuroïde.
Salvia leonuroides. Glox. ♀ Du Pérou.
69. La SAUGE luisante.
Salvia fulgens. Cavan. ♀ Du Mexique.
70. La SAUGE écarlate.
Salvia coccinea. Linn. ♀ Du Mexique.
71. La SAUGE scarlatine.
Salvia pseudo-coccinea. Jacq. ♀ De l'Amérique méridionale.
72. La SAUGE à petits calices.
Salvia microcalix. Lam. Du Mexique.
73. La SAUGE amethyste.
Salvia amethystina. Smith. Du Mexique.
74. La SAUGE à fleurs tubulées.
Salvia tubiflora. Smith. Du Pérou.
75. La SAUGE à deux fleurs.
Salvia biflora. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
76. La SAUGE acuminée.
Salvia acuminata. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
77. La SAUGE pileuse.
Salvia pilosa. Vahl. ♀ Du Pérou.
78. La SAUGE cuspidée.
Salvia cuspidata. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
79. La SAUGE à feuilles aiguës.
Salvia acutifolia. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
80. La SAUGE incisée.
Salvia incisa. Ruiz & Pav. Du Pérou.
81. La SAUGE à grappes.
Salvia racemosa. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.

82. La SAUGE à fleurs roses.
Salvia rosea. Vahl. H Des Indes.
83. La SAUGE à fleurs opposées.
Salvia oppositifolia. Ruiz & Pav. H Du Pérou.
84. La SAUGE douce.
Salvia mitis. Ruiz & Pav. H Du Pérou.
85. La SAUGE à long tube.
Salvia tubifera. Cavan. H Du Mexique.
86. La SAUGE papilionacée.
Salvia papilionacea. Cavan. H Du Mexique.
87. La SAUGE du Mexique.
Salvia mexicana. Linn. Du Mexique.
88. La SAUGE coiffée.
Salvia involucrata. Cavan. H Du Mexique.
89. La SAUGE à fleurs purpurines.
Salvia purpurea. Cavan. H Du Mexique.
90. La SAUGE glanduleuse.
Salvia glandulifera. Cavan. Du Pérou.
91. La SAUGE à fleurs violettes.
Salvia violacea. Ruiz & Pav. \odot Du Pérou.
92. La SAUGE radicante.
Salvia radicans. Lam. H Du Pérou.
93. La SAUGE à feuilles rhomboïdales.
Salvia rhombifolia. Ruiz & Pav. Du Pérou.
94. La SAUGE hérissé.
Salvia hirtella. Vahl. Du Pérou.
95. La SAUGE en casque.
Salvia galeata. Ruiz & Pav. H Du Pérou.
96. La SAUGE à grandes bractées.
Salvia bracteata. Lam. H Du Mexique.
97. La SAUGE ponctuée.
Salvia punctata. Ruiz & Pav. H Du Pérou.
98. La SAUGE à feuilles de chamedrys.
Salvia chamedrioides. Cavan. H Du Mexique.
99. La SAUGE à feuilles entières.
Salvia integrifolia. Ruiz & Pav. H Du Pérou.
100. La SAUGE à grosses rides.
Salvia corrugata. Vahl. H Du Pérou.
101. La SAUGE à fleurs blanches.
Salvia leucantha. Cavan. H Du Mexique.
102. La SAUGE roulée.
Salvia revoluta. Ruiz & Pav. H Du Pérou.
103. La SAUGE à feuilles étroites.
Salvia angustifolia. Cavan. H Du Mexique.
104. La SAUGE azurée.
Salvia azurea. Lam. H De l'Amérique septentrionale.
105. La SAUGE élevée.
Salvia elata. Lam. De l'Amérique septentrionale.
106. La SAUGE dorée.
Salvia aurea. Linn. H Du Cap de Bonne-Espérance.
107. La SAUGE d'Afrique.
Salvia africana. Linn. H Du Cap de Bonne-Espérance.
108. La SAUGE colorée.
Salvia colorata. Linn. H Du Cap de Bonne-Espérance.

109. La SAUGE barbue.
Salvia barbata. Lam. H Du Cap de Bonne-Espérance.
110. La SAUGE paniculée.
Salvia paniculata. Linn. H Du Cap de Bonne-Espérance.
111. La SAUGE sagittée.
Salvia sagittata. Ruiz & Pav. H Du Pérou.
112. La SAUGE des Canaries.
Salvia canariensis. Linn. H Des Canaries.
113. La SAUGE barrière.
Salvia Barrelieri. Etling. H De l'Espagne.
114. La SAUGE argentée.
Salvia argentea. Linn. H Du Levant.
115. La SAUGE diffuse.
Salvia patula. Desf. H De la Barbarie.
116. La SAUGE blanche.
Salvia candidissima. Vahl. Du Levant.
117. La SAUGE à feuilles de phlomis.
Salvia phlomidis. Vahl. H De l'Espagne.
118. La SAUGE rustique.
Salvia inamœna. Vahl. De l'Espagne.
119. La SAUGE d'Autriche.
Salvia austriaca. Linn. H De l'Allemagne.
120. La SAUGE à fleurs panachées.
Salvia varia. Vahl. De l'Arménie.
121. La SAUGE cératophylle.
Salvia ceratophylla. Linn. H De la Perse.
122. La SAUGE à feuilles chagrinées.
Salvia exasperata. Cavan. De l'Égypte.
123. La SAUGE laciniée.
Salvia ceratophylloides. Lam. H De la Barbarie.
124. La SAUGE ailée.
Salvia pinnata. Linn. H De Crète.
125. La SAUGE à feuilles de scabieuse.
Salvia scabiosifolia. Lam. Du Levant.
126. La SAUGE à feuilles d'anthyllis.
Salvia vulnerariaefolia. Willd. H Du Levant.
127. La SAUGE de la Taurique.
Salvia habliziana. Willd. H De la Taurique.
128. La SAUGE à feuilles de rose.
Salvia rosafolia. Mich. H Du Levant.
129. La SAUGE à fleurs incarnates.
Salvia incarnata. Etling. H Du Levant.
130. La SAUGE à feuilles interrompues.
Salvia interrupta. Schousb. H De la Barbarie.
131. La SAUGE en coupe.
Salvia acetabulosa. Linn. H Du Levant.
132. La SAUGE de Forskhal.
Salvia Forskhalii. Linn. H Du Levant.
133. La SAUGE penchée.
Salvia nutans. Linn. H De la Russie.
134. La SAUGE hastée.
Salvia hastata. Etling. De....
135. La SAUGE pendante.
Salvia pendula. Vahl. H De la Russie.
136. La SAUGE tingitane.
Salvia tingitana. Willd. H De la Barbarie.

Nous cultivons dans nos jardins quarante à cinquante de ces espèces, & je traiterai, en les groupant, de la culture qui leur convient, après avoir parlé de la Saugé officinale & de la Saugé des prés, qui sont d'un intérêt plus général pour les cultivateurs.

La Saugé officinale présente plusieurs variétés, dont quatre, à raison de la grandeur, de la disposition & de la couleur de leurs feuilles, sont recherchées; savoir, celle à *feuilles frisées*, celle à *feuilles panachées*, celle à *feuilles tricolores*; celle à *feuilles étroites* ou *Saugé de Catalogne*, qui est peut-être une espèce, se cultive aussi pour l'agrément, & de plus pour ses usages médicaux, à raison de l'odeur plus suave de toutes ses parties. Il est des départemens où il est d'usage d'en avoir un ou deux pieds au moins dans chaque jardin. Les trois premières variétés font plus d'effet que l'espèce dans les parterres & dans les jardins paysagers, mais elles fleurissent moins abondamment. Comme plus délicates que le type, elles ne prospèrent que dans les terrains secs & légers, & dans les expositions découvertes & chaudes. Ceci s'applique encore plus à la quatrième.

En général, la Saugé officinale souffre, sous le climat de Paris, dans les hivers très-froids & dans les hivers très-humides; mais il est rare qu'elle périsse entièrement. Lorsqu'elle se trouve dans les circonstances dont je viens de parler, il ne s'agit que de couper, soit ses branches près de la tige, soit ses tiges rez terre, pour qu'on ne s'aperçoive pas du mal six mois après. Le plus souvent on la laisse en buisson, quelquefois on l'élève sur une seule tige. C'est au second rang des plates-bandes des parterres & le long des allées des jardins paysagers qu'on doit la placer. Tous les trois ou quatre ans il faut en relever les pieds pour replanter à une autre place leur partie la plus vigoureuse, parce qu'elle épuise la terre, & est moins agréable lorsqu'elle offre des branches mourantes ou mortes.

La multiplication de la Saugé officinale a lieu par graines, par marcottes, par boutures & par déchirement des vieux pieds: ce dernier moyen est le plus employé, parce qu'il donne des jouissances plus promptes & qu'il suffit bien au-delà du besoin du commerce.

Pour que les semis réussissent bien, pour que les boutures reprennent avec certitude, il est bon de les faire sur couche.

Entr'ouvrir les rameaux d'une touffe dans les premiers jours du printemps, & jeter dans son centre deux ou trois pelletées de terre, est le moyen le plus employé pour avoir, à pareille époque de l'année suivante, autant de belles marcottes qu'il y avoit de rameaux.

Le déchirement des vieux pieds se fait pendant l'hiver; il n'offre aucune difficulté quand c'est une main exercée qui l'exécute. La principale at-

tention qu'il faut avoir, c'est de ne replanter que les rejets les plus nouveaux & les racines qui leur appartiennent.

L'infusion sucrée des feuilles de la Saugé officinale, surtout de sa variété à feuilles étroites, est très-employée pour ranimer les forces vitales, exciter les sueurs. Son goût est si agréable, qu'il est étonnant qu'on n'en fasse pas un usage aussi général que du thé. On rapporte que les Chinois s'étonnent qu'ayant une aussi excellente feuille, nous allions chercher la leur.

La Saugé des prés est abondante le long des chemins, dans les pâturages, dans les prés secs, qu'elle orne quand elle est en fleurs. On doit en placer quelques touffes au milieu des gazons & le long des allées des jardins paysagers, certain qu'elle y produira de bons effets. Les moutons & les chèvres la mangent avec plaisir, mais les autres bestiaux n'y touchent pas. Comme ses larges feuilles radicales s'opposent à la croissance des graminées, des légumineuses & autres bonnes plantes fourragées, il est utile de la détruire partout où elle se trouve, surtout dans les prés; ce à quoi on parvient facilement, soit en coupant ses racines entre deux terres, soit en labourant le sol. Elle peut être employée à augmenter la masse des fumiers ou à faire de la potasse. Sa culture dans les écoles de botanique se réduit au semis de ses graines en place & aux sarclages ou binages de propreté.

Les Sauges annuelles qui se voient dans nos écoles de botanique sont celles indiquées sous les nos. 1, 17, 19, 20 & 60. On en sème les graines dans des pots remplis de terre à demi consistante, & on enterre ces pots dans une couche nue lorsque les gelées ne sont plus à craindre. Le plant, arrivé à quelques pouces de hauteur, se repique seul à seul dans d'autres pots ou dans un terrain sec & exposé au midi. Parmi elles, la 17^e. se fait remarquer par ses bractées colorées, & se cultive quelquefois dans les parterres.

On trouve dans les mêmes écoles, en Sauges bis-annuelles, celles des nos. 39, 45, 46, 49, 114, 121, 123 & 124. Toutes appartenant à des pays chauds, se sèment dans des pots sur couche, & leur plant se repique en pot afin de le rentrer pendant l'hiver dans l'orangerie. On peut, & on le fait souvent, les repiquer en pleine terre le printemps suivant pour avoir de plus beaux pieds.

Les Sauges vivaces cultivées dans nos écoles se divisent en Sauges de pleine terre, Sauges d'orangerie & Sauges de serre chaude.

Les premières sont celles des nos. 11, 12, 13, 14, 15, 36, 48, 58, 59, 119, 133 & 135; elles se sèment en place comme la Saugé des prés, & ne demandent pas plus de soin. En automne on coupe leurs tiges rez terre. Une fois obtenues, on les multiplie par le déchirement des

vieux pieds. Plusieurs sont élégantes & méritent d'être introduites dans les jardins payfagers, le long des allées, autour des fabriques, &c. Il faut les relever tous les deux à trois ans pour les changer de lieu ou leur donner de la nouvelle terre.

Les secondes sont indiquées sous les nos. 10, 27, 37, 40, 50, 86, 88, 98 & 103. On les sème dans des pots sur couche, & elles se repiquent dans d'autres pots, qu'on rentre dans l'orangerie aux approches des froids. On les multiplie aussi par déchirement des vieux pieds.

Les troisièmes se rapportent aux nos. 27, 31, 44, 52, 53 & 56. On les sème dans des pots sur couche à châffis, & leur plant, repiqué, se rentre dans la serre chaude lorsque les gelées commencent à se faire craindre, c'est-à-dire, dans le climat de Paris, vers le milieu d'octobre.

Toutes les Sauges frutescentes qui se voient dans nos écoles de botanique & dans les collections des amateurs peuvent être considérées comme d'orangerie, quoique quelques-unes puissent passer les hivers doux en pleine terre, & que quelques autres ne profitent bien qu'en serre chaude : ce sont celles des nos. 2, 5, 6, 8, 27, 40, 55, 70, 96, 106, 107, 110, 112, 117 & 136. Il leur faut, comme aux précédentes, une terre à demi consistante & fort peu d'arrosements, hors le moment de leur entrée en végétation. L'humidité & le défaut de lumière sont leurs plus grands ennemis ; en conséquence, c'est près des jours & loin des plantés grasses qu'il faut les placer. Diminuer leurs rameaux par une taille rigoureuse est souvent une excellente opération pour prévenir leur chanciffure. On les multiplie de graines semées dans des pots sur couche à châffis, de boutures & de marcottes : les deux derniers de ces moyens sont les plus employés.

Plusieurs de ces Sauges se font remarquer par la beauté de leurs fleurs. (Bosc.)

SAULE. *SALIX*.

Genre de plantes qui renferme plus de cent espèces d'arbres, soit naturels à la France, soit susceptibles d'y être cultivés en pleine terre, & dont plusieurs intéressent éminemment les cultivateurs, soit à raison de la rapidité de leur croissance, soit à raison de la flexibilité de leurs rameaux. Il en sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

SAUPOUDRER. Quelquefois on saupoudre les semis avec du terreau, de la terre de bruyère, & alors ce mot est synonyme de TERREAUTER.

Quelquefois on saupoudre les champs cultivés en céréales ou en fourrages de POUDETTE, de COLOMBINE, de CHAUX, de PLATRE. Voyez ces mots.

SAURURE. *SAURURUS*.

Plante vivace qui croît dans les marais de la Caroline, & qui seule forme un genre dans l'heptandrie tétragynie & dans la famille des *Najades*. Elle est figurée pl. 276 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante, dont j'ai observé d'immenses quantités dans son pays natal, se cultive en Europe dans les écoles de botanique & les collections des amateurs. Pour l'obtenir d'abord, on sème ses graines dans un pot rempli de terre de bruyère, pot qu'on place sur couche nue & qu'on arrose abondamment. Le plant levé se repique dans d'autres pots, qu'on place dans des terrines à moitié pleines d'eau, & à une exposition méridienne. Les pieds provenant de ce plant tracent beaucoup ; de sorte que, dès l'année suivante, on peut les diviser pour les multiplier, & ainsi de suite tous les printemps.

Les gelées ne sont nullement à craindre pour la Saurure, de sorte que si on a une place un peu marécageuse sur le bord des eaux dans les jardins payfagers, on peut l'y planter, bien certain qu'elle s'y fera remarquer, pendant sa floraison, par ses longs épis recourbés. Il y en a eu beaucoup autrefois à Trianon. (Bosc.)

SAUSSAIE : lieu planté en SAULE. Voyez ce mot.

SAUT DE LOUP. C'est ainsi qu'on appelle, en terme de jardinage, un fossé presque toujours revêtu de murs, au moins d'un côté, qui se creuse à l'extrémité des allées, à l'effet d'empêcher d'entrer dans les jardins, & cependant de ne pas s'opposer à la vue. Il doit avoir au moins huit pieds de large & de profondeur.

Les Sauts de loup, jadis fort à la mode dans les jardins français, sont rarement employés dans les jardins payfagers ; on les supplée par des monticules de terre ou par des constructions en maçonnerie plus élevées que les murs, d'où l'on jouit de la vue de toute la campagne environnante. Voyez JARDIN. (Bosc.)

SAUTELLE ou SAUTERELLE. Dans quelques vignobles c'est un tas d'échalas, dans d'autres les marcottes faites dans l'intention de regarnir une place vide, dans d'autres enfin, les farmers courbés en arcs dans l'intention de leur faire produire une plus grande quantité de raisin.

Dans quelques vignes des environs de Paris on couche les Sautelles en terre, c'est-à-dire, qu'on en fait de véritables marcottes, qui se relèvent & se coupent l'hiver suivant.

Cette pratique, en fournissant plus de racines & plus d'humidité aux grappes, est excellente dans les mauvais terrains ou les terrains épuisés, pour favoriser le grossissement des grains ; mais elle ne doit pas concourir à l'amélioration du vin, puisqu'elle assimile le raisin des vieilles vignes à celui des jeunes.

Voyez ÉCHALAS, MARCOTTE, COURBURE DES BRANCHES & VIGNE.

SAUTELLE : instrument de chasse. Voyez RAQUETTE.

SAUTER LE FOIN : opération qui a pour but d'accélérer la dessiccation du foin.

Pour l'exécuter, on soulève une petite quantité de foin ou éparpillé sur le sol, ou réuni en meulettes, avec la fourche, & on le jette à un ou deux pieds en l'air, de manière qu'il s'éparille davantage en retombant dans une autre place. Voyez PRAIRIE.

SAUTERELLE. *LOCUSTA*.

Genre d'insectes de l'ordre des orthoptères, qui renferme une cinquantaine d'espèces connues, dont une dizaine sont propres à la France, parmi lesquelles les deux plus communes sont la SAUTERELLE VERTE & la SAUTERELLE RONGE-VERRUE, dont les dégâts ne sont même jamais remarquables : c'est dans les prés qu'elles se trouvent.

On voit, par ce que je viens de dire, que ces Sauterelles ne sont pas celles que beaucoup d'écrivains ont citées comme étant le fléau de plusieurs contrées d'Asie & d'Afrique; & en effet, ces dernières appartiennent au genre GRILLON de Fabricius, ou CRIQUET de Geoffroy, genre très-voisin, mais qui se distingue de celui-ci par des antennes courtes & de même grosseur dans toute leur longueur.

Ce genre grillon de Fabricius, qu'il faut distinguer du grillon de Geoffroy, renferme plus de soixante espèces, dont quinze appartiennent à la France.

Celle qui est la plus fameuse par l'étendue des dommages qu'elle cause aux cultures, est le CRIQUET EMIGRANT, *gryllus migratorius* Fab., qui est très-rare aux environs de Paris, plus commun dans le midi de la France, & fort multiplié sur la côte d'Afrique. Dans ce dernier pays, & même quelquefois en Espagne & en Italie, les bandes que forme ce criquet sont si nombreuses, qu'elles obscurcissent, en volant, la lumière du jour, qu'elles dévorent en peu d'heures toute la verdure d'un canton, & qu'elles causent des maladies par les émanations de leurs cadavres. On les mange dans les déserts. Le seul moyen de les détruire, c'est de les tuer à coups de bâton; mais que peuvent quelques hommes contre des millions de ces insectes? Au reste, une pluie froide, un vent violent & la disette, suite de leur grand nombre, en débarrassent souvent une contrée pour plusieurs années. Voyez pour le surplus le *Dictionnaire des Insectes*.

Les espèces les plus communes en France sont les CRIQUETS STRIDULÉ, AZURÉ & BIMOUCHETÉ. Ils vivent par milliers dans les endroits secs & chauds. C'est une excellente nourriture pour

les jeunes volailles, surtout pour les dindons & les canards. Lorsque les poules en mangent trop, le jaune de leurs œufs devient noirâtre & prend un mauvais goût. C'est principalement par leur multitude que l'élevé des volailles devient économique & certain dans les landes, telles que celles de la Sologne, du Maine, &c.

Il y a encore les CRIQUETS GROS & VERT qui se trouvent dans les marais, & qui y sont aussi quelquefois très-abondans. (*Bosc.*)

SAUTERELLE. Voyez SAUTELLE.

SAUVAGEONS : nom des arbres fruitiers ou autres, crus dans les forêts, & transportés dans les jardins & les vergers pour recevoir la greffe des variétés perfectionnées ou des espèces étrangères analogues. Il en sera traité dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. Voyez FRANC & PÉPINIÈRE.

SAUVAGÈSE. *SAUVAGESIA*.

Genre de la pentandrie monogynie & d'une famille inconnue, qui renferme trois espèces, ni l'une ni l'autre cultivée dans les jardins d'Europe. Il est figuré pl. 140 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SAUVAGÈSE de Cayenne.

Sauvagesia adima. Aubl. ☉ De Cayenne.

2. La SAUVAGÈSE des Antilles.

Sauvagesia erecta. Jacq. ☉ De Saint-Domingue.

3. La SAUVAGÈSE fluette.

Sauvagesia tenella. Lam. ☉ De Cayenne. (*Bosc.*)

SAUVE-VIE : espèce de DORADILLE. Voyez ce mot.

SAUX : synonyme de SAULE.

SAVANNE : espace dégarni de bois, dans lequel on laisse paître les bestiaux, dans les colonies. Quelquefois les Savannes sont entourées de haies, de fossés, de barrières en bois; le plus souvent elles sont ouvertes d'un, de deux ou de tous les côtés.

Les Savannes remplacent, dans nos colonies, ce que nous appelons ici des *pâturages*. On ne les soigne pas davantage; aussi ne profitent-elles pas plus à leur propriétaire. Il seroit cependant, là comme ici, facile de les améliorer en les cultivant de loin en loin, & en y semant des graines de plantes plus du goût des bestiaux que celles qui y croissent naturellement. Je ne connois pas les Savannes de Saint-Domingue, mais j'ai pu juger de la mauvaise nature de celles de la Caroline, que des colons disoient en différer fort peu. Voyez PATURAGE. (*Bosc.*)

SAVARTS. Les terres incultes qui servent de pâture s'appellent ainsi dans le département des Ardennes. Voyez PATURAGE.

SAVASTANE,

Genre de plantes établi par Schrank dans la triandrie digynie, mais sur lequel on n'a pas de renseignements. (*Bosc.*)

SAVIA. *SAVIA.*

Arbrisseau de la Jamaïque, fort voisin des crotons, mais que Willdenow pense devoir servir de type à un genre particulier dans la diécie triandrie & dans la famille des *Euphorbes*.

Comme il ne se cultive pas dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

SAVINIER : synonyme de SABINE, espèce du genre GENEVRIER. *Voyez* ces mots dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

SAVON : combinaison d'un alcali & d'une huile, qu'on emploie généralement au blanchissage du linge, & quelquefois dans la médecine vétérinaire. *Voyez* ALCALI, HUILE & GRAISSE.

Le Savon ne paroît pas avoir été connu des Anciens, mais aussi leurs vêtemens étoient-ils rarement de lin, & encore plus rarement de chanvre.

Le meilleur Savon du commerce est celui dit de *Marseille*, qui est fabriqué avec la soude & l'huile d'olives; celui qui est le produit de la combinaison du même alcali avec la graisse vient en suite; ceux formés d'huile de colza & de potasse, dit *Savon vert*, ou d'huile de poisson & de potasse, dit *Savon noir*, ne servent guère qu'au dégraissage des étoffes de laine qui sortent de dessus le métier.

Il n'est jamais économique de faire du Savon en petit. Ainsi les cultivateurs doivent s'en pourvoir dans les villes, en choisissant le plus sec & le plus dépourvu de mauvaise odeur; mais s'ils possèdent des huiles rances, des suifs dont ils ne s'achent que faire, ils peuvent, avec avantage, en les mettant dans une forte eau de lessive bouillante, former une eau de Savon très-propre à tous les emplois du Savon. *Voyez* LESSIVE.

Comme contenant un excellent engrais, l'huile, & le plus puissant des amendemens, l'alcali, le Savon ou l'eau de Savon est très-propre à être employé en agriculture; mais il faut en ménager l'usage, car il brûle toutes les plantes qu'il touche lorsqu'il est en trop grande quantité. Que dire donc de ces ménagères, & c'est le plus grand nombre, qui jettent à la porte leurs eaux de Savon, leurs eaux de lessive qui sont très-favonneuses, au lieu de les répandre sur leurs terres, au lieu de les jeter sur leur fumier qu'elles amélioreroient tant? *Voyez* ENGRAIS.

L'usage du Savon dans la médecine vétérinaire est assez étendu, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur. Il fait la base des compositions destinées à empêcher les insectes de manger les peaux, les laines & les plumes.

Bernard de Palissy a dit que les sucs de la terre

Agriculture. Tome VI.

étoient des Savons qui, dissous par l'eau à l'aide de la chaleur, montoient dans les plantes par leurs racines. Rozier a renouvelé cette opinion, quoiqu'elle ne soit pas rigoureusement exacte, puisqu'elle ne soit pas rigoureusement exacte, puisque le terreau, véritable principe de la nutrition des végétaux, n'est pas une huile. Je l'ai fait aussi servir de base, dans cet ouvrage, à la théorie de la VÉGÉTATION. *Voyez* ce mot & ceux TERREAU, ALCALI, CHAUX. (*Bosc.*)

SAVONIER. *SAPINDUS.*

Genre de plantes de l'octandrie trigynie & de la famille de son nom, dans lequel se rangent treize espèces, dont trois se cultivent dans nos terres. Il est figuré pl. 307 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observation.

La KOELREUTÉRIE a fait partie de ce genre sous le nom de *Savonier de la Chine*.

Espèces.

1. Le SAVONIER mouffoux.
Sapindus saponaria. Linn. ☿ Des Antilles.
2. Le SAVONIER roide.
Sapindus rigida. Vahl. ☿ De l'Île-Bourbon.
3. Le SAVONIER épineux.
Sapindus spinosa. Linn. ☿ De la Jamaïque.
4. Le SAVONIER des Indes.
Sapindus indica. Lam. ☿ Des Indes.
5. Le SAVONIER à feuilles de laurier.
Sapindus laurifolia. Vahl. ☿ Des Indes.
6. Le SAVONIER à feuilles échanquées.
Sapindus emarginata. Vahl. ☿ Des Indes.
7. Le SAVONIER rouillé.
Sapindus rubiginosa. Roxb. ☿ Des Indes.
8. Le SAVONIER à fruits anguleux.
Sapindus angulata. Lam. ☿ De.....
9. Le SAVONIER de Surinam.
Sapindus surinamensis. Lam. ☿ De Cayenne.
10. Le SAVONIER arborescent.
Sapindus arborescens. Aubl. ☿ De Cayenne.
11. Le SAVONIER frutescent.
Sapindus frutescens. Aubl. ☿ De Cayenne.
12. Le SAVONIER à longues feuilles.
Sapindus longifolia. Vahl. ☿ Des Indes.
13. Le SAVONIER à quatre feuilles.
Sapindus tetraphylla. Pers. ☿ Des Indes.

Culture.

Les espèces qui se cultivent en Europe sont les 1^{re}., 2^e., 3^e. & 4^e. On les obtient de graines tirées de leur pays natal, semées dans des pots remplis de terre à demi consistante, & placées sur une couche à châssis. Le plant se sèpare & se plante isolément dans d'autres pots qu'on place dans la rannée d'une serre chaude pendant l'hiver,

& à une exposition méridienne pendant l'été. On leur donne de la nouvelle terre tous les ans, en automne, & on ne les arrose que lorsqu'elles en indiquent le besoin. Une fois arrivées à six pieds de hauteur, on les ôte de la tannée, afin de retarder leur accroissement, car sans cela elles atteindroient bientôt le plafond de la Serre. (Bosc.)

SAVONNIÈRE : synonyme de SAVONAIRE.

SAVORÉE. La SARRIETTE porte ce nom dans quelques lieux.

SAXIFRAGE. *SAXIFRAGA.*

Genre de plantes de la décandrie digynie & de la famille de son nom, dans lequel se trouvent réunies soixante-quatorze espèces, dont la plupart sont très-communes sur les montagnes élevées de l'Europe, & peuvent par conséquent plus ou moins facilement se cultiver dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 372 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

Saxifragas à feuilles entières & à tiges presque nues.

1. La SAXIFRAGE cotylédone.
Saxifraga cotyledon. Linn. 4 Des Alpes.
2. La SAXIFRAGE pyramidale.
Saxifraga pyramidalis. Lapeyr. 4 Des Pyrénées.
3. La SAXIFRAGE aizoon.
Saxifraga aizoon. Jacq. 4 Des Alpes.
4. La SAXIFRAGE métamorphosée.
Saxifraga mutata. Linn. 4 Des Alpes.
5. La SAXIFRAGE à longues feuilles.
Saxifraga longifolia. Lapeyr. 4 Des Pyrénées.
6. La SAXIFRAGE moyenne.
Saxifraga media. Gouan. 4 Des Pyrénées.
7. La SAXIFRAGE de Pensylvanie.
Saxifraga pensylvanica. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.
8. La SAXIFRAGE à feuilles d'épervière.
Saxifraga hieracifolia. Willd. 4 De la Hongrie.
9. La SAXIFRAGE androface.
Saxifraga androfacea. Linn. 4 Des Alpes.
10. La SAXIFRAGE de Virginie.
Saxifraga virginienfis. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.
11. La SAXIFRAGE à feuilles d'orpin.
Saxifraga sedoides. Linn. 4 Des Alpes.
12. La SAXIFRAGE d'un jaune-pourpre.
Saxifraga luteo-purpurea. Lapeyr. 4 Des Pyrénées.
13. La SAXIFRAGE arétioïde.
Saxifraga aretioides. Lapeyr. 4 Des Pyrénées.
14. La SAXIFRAGE bleuâtre.
Saxifraga caesia. Linn. 4 Des Alpes.
15. La SAXIFRAGE à feuilles planes.
Saxifraga planifolia. Lapeyr. 4 Des Alpes.

16. La SAXIFRAGE burserienne.
Saxifraga burseriana. Linn. 4 Des Alpes.
 17. La SAXIFRAGE fluette.
Saxifraga tenella. Jacq. 4 De l'Allemagne.
 18. La SAXIFRAGE bryoïde.
Saxifraga bryoides. Linn. 4 Des Alpes.
 19. La SAXIFRAGE rude.
Saxifraga aspera. Linn. 4 Des Alpes.
 20. La SAXIFRAGE de Gmelin.
Saxifraga branchialis. Gmel. 4 De la Sibérie.
 21. La SAXIFRAGE à feuilles de leucanthème.
Saxifraga leucanthemifolia. Lapeyr. 4 Des Pyrénées.
 22. La SAXIFRAGE étoilée.
Saxifraga stellaris. Linn. 4 Des Alpes.
 23. La SAXIFRAGE ombragée, vulgairement amourette.
Saxifraga umbrosa. Linn. 4 Des Alpes.
 24. La SAXIFRAGE en coin.
Saxifraga cuneifolia. Linn. 4 Des Alpes.
 25. La SAXIFRAGE velue.
Saxifraga hirsuta. Linn. 4 Des Alpes.
 26. La SAXIFRAGE mignonette.
Saxifraga geum. Linn. 4 Des Alpes.
 27. La SAXIFRAGE à grandes feuilles.
Saxifraga crassifolia. Linn. 4 De la Sibérie.
 28. La SAXIFRAGE des hautes montagnes.
Saxifraga nivalis. Linn. 4 Des alpes de la Laponie.
 29. La SAXIFRAGE farmenteuse.
Saxifraga farmentosa. Linn. 4 De la Chine.
 30. La SAXIFRAGE de Bellard.
Saxifraga Bellardi. Allion. 4 Des Alpes.
 31. La SAXIFRAGE de Daourie.
Saxifraga daourica. Willd. 4 De la Sibérie.
 32. La SAXIFRAGE ponctuée.
Saxifraga punctata. Linn. 4 De la Sibérie.
 33. La SAXIFRAGE droite.
Saxifraga recta. Lapeyr. 4 Des Pyrénées.
- Saxifragas* à feuilles entières & à tiges feuillées.
34. La SAXIFRAGE à feuilles opposées.
Saxifraga oppositifolia. Linn. 4 Des Alpes.
 35. La SAXIFRAGE biflore.
Saxifraga biflora. Lapeyr. 4 Des Pyrénées.
 36. La SAXIFRAGE rétusée.
Saxifraga retusa. Lapeyr. 4 Des Pyrénées.
 37. La SAXIFRAGE de Magellan.
Saxifraga magellanica. Lam. 4 Du détroit de Magellan.
 38. La SAXIFRAGE à fleurs jaunes.
Saxifraga hirculus. Linn. 4 Des Alpes.
 39. La SAXIFRAGE aizoiïde.
Saxifraga aizoides. Linn. 4 Des Alpes.
 40. La SAXIFRAGE d'automne.
Saxifraga autumnalis. Linn. 4 Des Alpes.
 41. La SAXIFRAGE à feuilles rondes.
Saxifraga roundifolia. Linn. 4 Des Alpes.

42. La SAXIFRAGE à feuilles spatulées.
Saxifraga spatulata. Desf. 2 De la Barbarie.
43. La SAXIFRAGE rude.
Saxifraga aspera. Linn. 2 Des Alpes.
Saxifragas à feuilles lobées ou incisées.
44. La SAXIFRAGE granulée.
Saxifraga granulata. Linn. 2 Indigène.
45. La SAXIFRAGE à feuilles de géranion.
Saxifraga geranioides. Linn. 2 Des Pyrénées.
46. La SAXIFRAGE palmée.
Saxifraga palmata. Lapeyr. 2 Des Pyrénées.
47. La SAXIFRAGE à feuilles de bugle.
Saxifraga ajugifolia. Linn. 2 Des Pyrénées.
48. La SAXIFRAGE de Sternbergius.
Saxifraga Sternbergii. Willd. 2 De l'Allemagne.
49. La SAXIFRAGE de Sibérie.
Saxifraga sibirica. Linn. 2 De la Sibérie.
50. La SAXIFRAGE des rochers.
Saxifraga rupestris. Willd. 2 De l'Allemagne.
51. La SAXIFRAGE tridactyle.
Saxifraga tridactylites. Linn. 2 Indigène.
52. La SAXIFRAGE des pierres.
Saxifraga petraea. Linn. 2 Des Alpes.
53. La SAXIFRAGE ascendante.
Saxifraga ascendens. Linn. 2 Des Alpes.
54. La SAXIFRAGE musquée.
Saxifraga moschata. Willd. 2 Des Alpes.
55. La SAXIFRAGE nerveuse.
Saxifraga nervosa. Lapeyr. 2 Des Pyrénées.
56. La SAXIFRAGE à cinq digitations.
Saxifraga pentadactylis. Lapeyr. 2 Des Pyrénées.
57. La SAXIFRAGE muscoïde.
Saxifraga muscoïdes. Willd. 2 Des Alpes.
58. La SAXIFRAGE en gazon.
Saxifraga cespitosa. Linn. 2 Des Alpes.
59. La SAXIFRAGE à trois pointes.
Saxifraga tricuspidata. Willd. 2 Du Groenland.
60. La SAXIFRAGE hypnoïde.
Saxifraga hypnoïdes. Linn. 2 Des Alpes.
61. La SAXIFRAGE globulifère.
Saxifraga globulifera. Desf. 2 De la Barbarie.
62. La SAXIFRAGE à feuilles de cymbalaire.
Saxifraga cymbalaria. Linn. 2 Du Levant.
63. La SAXIFRAGE à feuilles de lierre.
Saxifraga hederacea. Linn. 2 De l'île de Crète.
64. La SAXIFRAGE du Levant.
Saxifraga orientalis. Willd. Du Levant.
65. La SAXIFRAGE cunéiforme.
Saxifraga cuneata. Willd. De l'Espagne.
66. La SAXIFRAGE à fleur recourbée.
Saxifraga cernua. Linn. 2 De la Laponie.
67. La SAXIFRAGE rivulaire.
Saxifraga rivularis. Linn. 2 De la Laponie.
68. La SAXIFRAGE aquatique.
Saxifraga aquatica. Lapeyr. 2 Des Pyrénées.
69. La SAXIFRAGE à fleurs en tête.
Saxifraga capitata. Lapeyr. 2 Des Pyrénées.

70. La SAXIFRAGE du Piémont.
Saxifraga peimontana. Aillon. 2 Des Alpes.
71. La SAXIFRAGE cassante.
Saxifraga decipiens. Perf. 2 De l'Angleterre.
72. La SAXIFRAGE emmêlée.
Saxifraga intricata. Lapeyr. 2 Des Pyrénées.
73. La SAXIFRAGE mixte.
Saxifraga mixta. Lapeyr. 2 Des Pyrénées.
74. La SAXIFRAGE à fleurs en cime.
Saxifraga cymosa. Perf. 2 De la Hongrie.

Culture.

De ce nombre de Saxifrages, nous ne cultivons guère qu'une trentaine dans nos écoles de botanique, à raison de la difficulté de les tenir dans la situation où elles se trouvent dans leur lieu natal. Cette considération est le résultat, & des observations que j'ai faites sur la station des espèces qui croissent dans les Alpes, & sur les suites de leur transplantation dans le Jardin du Muséum de Paris, où plusieurs fois il en est arrivé des collections presque entières. La plupart veulent en effet un terrain frais sans être marécageux, un air vif, ni trop chaud ni trop froid, & la présence constante du soleil.

Les espèces indiquées sous les nos. 1, 2, 3, 14, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 32, 38, 41, 44 & 45, sont assez agréables, dans différents genres, pour être cultivées, surtout dans les jardins paysagers.

Les trois premières fleurissent rarement, mais lorsqu'elles le font, elles offrent un thyrse d'un très-bel effet. Pour rapprocher les époques de leur floraison, il faut les mettre dans des pots remplis de mauvaise terre ou de terre épuisée, parce que, dans les bons terrains, elles ne poussent que des rosettes de feuilles. Ces pots se placent contre un mur exposé au levant & s'arrosent souvent, mais peu abondamment.

On peut multiplier ces espèces par le semis de leurs graines & par la séparation des petites rosettes, qui, chaque année, se reproduisent autour des grandes : ce dernier moyen est le plus employé, comme le plus prompt & le plus certain. Elles produisent de fort agréables effets sur les rochers des jardins paysagers.

Les espèces 14, 23, 24, 25 & 26, quoique moins grandes, sont également remarquables ; elles demandent la même culture.

La 27^e. , c'est-à-dire, la Saxifrage à grandes feuilles, demande une culture un peu différente. Un terrain argileux & humide, une exposition ombragée, lui sont plus favorables. On la plante en touffes & en bordures dans les parterres, où elle se fait remarquer, dès les premiers jours du printemps, par ses grappes de fleurs d'un beau rouge, & toute l'année par la grandeur & l'épaisseur de ses feuilles. Elle fait fort bien dans les fentes des rochers qui forment cascades, sur

le bord des torrens & dans les jardins payfagers. On la multiplie par le semis de ses graines au printemps, & plus communément par le déchirement de ses vieux pieds en automne, déchirement qui, chaque année, fournit bien au-delà des besoins. Cette espèce n'est pas encore aussi répandue qu'elle mérite de l'être.

La 29^e. craint les froids du climat de Paris; en conséquence, il est bon d'en tenir des pieds en pot, pour les rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver. La disposition de ses fleurs la rend d'un aspect fort singulier.

Les espèces nos. 32, 38 & 41 sont moins remarquables. Il leur faut un terrain toujours humecté pour qu'elles prospèrent. On les multiplie aussi par le déchirement des vieux pieds.

La 44^e., ou la Saxifrage granulée, croît dans les terrains en même temps sablonneux & argileux des environs de Paris. Quoiqu'avec une tige un peu maigre pour sa hauteur, elle ne laisse pas que d'être d'un aspect élégant. On en cultive fréquemment dans les jardins une variété à fleurs doubles, qui me semble inférieure à l'espèce, mais qui a l'avantage de durer plus long-temps. On la multiplie par les tubercules qui se forment tous les ans autour du collet de sa racine, & qui fournissent immensément. C'est en touffes qu'elle se place dans les parterres & dans les jardins payfagers; on en forme aussi des bordures.

La Saxifrage muscoïde a un autre genre d'agrément; c'est comme formant des gazons très-ferrés, & qui s'augmentent chaque année en largeur, tandis qu'ils périclent par le centre, qu'on la cultive dans les jardins d'agrément, & surtout dans les jardins payfagers. Elle a encore plus besoin d'un sol humide que les autres. On la multiplie par ses tiges, qui s'enracinent toutes seules. Elle produit un bon effet sur les rochers d'où coule une cascade, sur le bord des eaux, &c.

Je ne parlerai pas des autres espèces qu'on cultive, parce que leur culture ne diffère pas de celle que je viens de citer, & qu'elles entrent & forment des jardins presque tous les ans, comme je l'ai dit au commencement de cet article.

J'ai déjà cité la Saxifrage à grandes feuilles & la Saxifrage farmenteuse comme espèces étrangères cultivées dans nos jardins. Je citerai encore la Saxifrage du Canada, qui demande un terrain analogue à celui de la Saxifrage granulée.

Je ne dois pas non plus oublier la Saxifrage tri-dactyle, plante qui a rarement un pouce de haut, quelquefois seulement une ligne, & qui se voit abondamment en fleurs, dès les premiers jours du printemps, sur les murs de clôture des environs de Paris, où sa couleur rouge la fait remarquer. (*Bosc.*)

SAXIFRAGE DORÉE. Voyez DORINE.

SAXIFRAGE DES PRÈS. C'est la LIVÈCHE. Voyez ce mot.

SAXIFRAGE MARITIME. La CRISTE MARINE porte ce nom dans quelques lieux.

SCABIEUSE. *SCABIOSA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Dipsacées*, qui réunit cinquante-sept espèces, dont beaucoup se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 57 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

Scabieuses à corolle à quatre divisions.

1. La SCABIEUSE des Alpes.
Scabiosa alpina. Linn. 2 Des Alpes.
2. La SCABIEUSE à tête de centaurée.
Scabiosa centauroides. Lam. 2 Du midi de la France.
3. La SCABIEUSE roide.
Scabiosa rigida. Linn. 5 De l'Éthiopie.
4. La SCABIEUSE amincie.
Scabiosa attenuata. Linn. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.
5. La SCABIEUSE rude.
Scabiosa scabra. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La SCABIEUSE de Syrie.
Scabiosa syriaca. Linn. 0 Du Levant.
7. La SCABIEUSE de Sibérie.
Scabiosa sibirica. Linn. 0 De la Sibérie.
8. La SCABIEUSE à fleurs blanches.
Scabiosa leucantha. Linn. 2 Du midi de la France.
9. La SCABIEUSE corniculée.
Scabiosa corniculata. Waldst. De la Hongrie.
10. La SCABIEUSE de Transilvanie.
Scabiosa transilvanica. Linn. 0 De la Transilvanie.
11. La SCABIEUSE mors du diable.
Scabiosa succisa. Linn. 2 Indigène.
12. La SCABIEUSE à feuilles entières.
Scabiosa integrifolia. Linn. 0 Du midi de la France.
13. La SCABIEUSE amplexicaule.
Scabiosa amplexicaulis. Linn. 0 De....
14. La SCABIEUSE des bois.
Scabiosa sylvatica. Linn. 2 Indigène.
15. La SCABIEUSE à longues feuilles.
Scabiosa longifolia. Waldst. De la Hongrie.
16. La SCABIEUSE de la Tartarie.
Scabiosa tatarica. Linn. 5 De la Tartarie.
17. La SCABIEUSE des champs.
Scabiosa arvensis. Linn. 2 Indigène.
18. La SCABIEUSE brune.
Scabiosa austulata. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
19. La SCABIEUSE à petites fleurs.
Scabiosa parviflora. Desf. D'Alger.

20. La SCABIEUSE humble.

Scabiosa humilis. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

21. La SCABIEUSE à feuilles décurrentes.

Scabiosa decurrens. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

22. La SCABIEUSE des monts Ourals.

Scabiosa uralensis. Murr. ☉ De la Sibérie.

23. La SCABIEUSE blanchâtre.

Scabiosa canescens. Waldst. & De la Hongrie.

24. La SCABIEUSE des Pyrénées.

Scabiosa pyrenaica. Willd. & Des Pyrénées.

Scabieuses à corolles à cinq divisions.

25. La SCABIEUSE colombarie.

Scabiosa columbaria. Linn. & Du midi de l'Europe.

26. La SCABIEUSE de Gramont.

Scabiosa gramuntica. Linn. & Du midi de la France.

27. La SCABIEUSE luisante.

Scabiosa lucida. Willd. & Du midi de la France.

28. La SCABIEUSE jaunâtre.

Scabiosa ochroleuca. Linn. ♂ Du midi de la France.

29. La SCABIEUSE de Saxe.

Scabiosa banatica. Waldst. De la Saxe.

30. La SCABIEUSE urcéolée.

Scabiosa urceolata. Desf. & De la Barbarie.

31. La SCABIEUSE à involucre de carotte.

Scabiosa daucoïdes. Desf. & De la Barbarie.

32. La SCABIEUSE à grandes fleurs.

Scabiosa grandiflora. Desf. & De la Barbarie.

33. La SCABIEUSE de Sicile.

Scabiosa sicula. Linn. ☉ De la Sicile.

34. La SCABIEUSE maritime.

Scabiosa maritima. Linn. ☉ Du midi de la France.

35. La SCABIEUSE à petites fleurs.

Scabiosa parviflora. Desf. De la Barbarie.

36. La SCABIEUSE à tige simple.

Scabiosa simplex. Desf. ☉ De la Barbarie.

37. La SCABIEUSE étoilée.

Scabiosa stellata. Linn. ☉ Du midi de la France.

38. La SCABIEUSE prolifère.

Scabiosa prolifera. Linn. ☉ De la Barbarie.

39. La SCABIEUSE des veuves.

Scabiosa atropurpurea. Linn. ☉ Des Indes.

40. La SCABIEUSE argentée.

Scabiosa argentea. Linn. & Du Levant.

41. La SCABIEUSE tomenteuse.

Scabiosa tomentosa. Cavan. De l'Espagne.

42. La SCABIEUSE d'Afrique.

Scabiosa africana. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

43. La SCABIEUSE à tiges dures.

Scabiosa indurata. Linn. De l'Afrique.

44. La SCABIEUSE à feuilles de statice.

Scabiosa limonifolia. Linn. ☿ De la Sicile.

45. La SCABIEUSE de Palestine.

Scabiosa palestina. Linn. & Du Levant.

46. La SCABIEUSE en lyre.

Scabiosa lyrata. Forsk. Du Levant.

47. La SCABIEUSE d'Ukraine.

Scabiosa ucranica. Linn. & De la Sibérie.

48. La SCABIEUSE d'Ilet.

Scabiosa ifetensis. Linn. & De la Sibérie.

49. La SCABIEUSE naine.

Scabiosa pumila. Linn. & Du Cap de Bonne-Espérance.

50. La SCABIEUSE fétilifère.

Scabiosa fetifera. Lam. & Du midi de la France.

51. La SCABIEUSE à aigrette.

Scabiosa papposa. Linn. ☉ De Crète.

52. La SCABIEUSE ptérocéphale.

Scabiosa pterocéphala. Linn. ☿ De la Grèce.

53. La SCABIEUSE de Crète.

Scabiosa cretica. Linn. ☿ Du Levant.

54. La SCABIEUSE à feuilles de graminée.

Scabiosa gramineifolia. Linn. & Du midi de la France.

55. La SCABIEUSE des rochers.

Scabiosa saxatilis. Cavan. & De l'Espagne.

56. La SCABIEUSE maritime.

Scabiosa maritima. Perf. ☉ Du midi de la France.

57. La SCABIEUSE en lyre.

Scabiosa lyrata. Vahl. Du Levant.

Culture.

Vingt de ces espèces, savoir, celles des nos. 1, 3, 4, 6, 8, 11, 12, 14, 16, 17, 25, 26, 28, 30, 33, 34, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 50, 51, 53 & 54 se cultivent dans nos écoles de botanique. Quatre d'entr'elles, savoir, celles des nos. 3, 4, 40 & 53 font d'orangerie, & demandent en conséquence à être tenues en pot; toutes les autres sont de pleine terre; mais parmi ces dernières il en est, celles qui sont originaires de l'Orient ou des parties méridionales de l'Europe, qui gagnent à être semées de très-bonne heure au printemps dans des pots sur couche nue, & repiquées, en place, à une exposition chaude, lorsqu'elles ont acquis quelques feuilles: d'ailleurs, tous les terrains leur conviennent.

Les espèces annuelles indigènes doivent être de préférence semées en place, & également de très-bonne heure, afin qu'elles aient le temps de se développer.

Toutes les vivaces peuvent se multiplier avec la plus grande facilité par le déchirement des vieux pieds au printemps, & la 53^e. de boutures faites à la même époque sur couche & sous châffis.

Les Scabieuses sont d'assez jolies plantes, mais elles sont peu propres à l'ornement des jardins. Celle qui est indiquée sous le n^o. 39 est la seule qui se cultive dans les parterres, où sa couleur a plus ou moins varié en intensité. On la sème fort

clair, au commencement de mai, dans une plate-bande exposée à l'ombre; on l'éclaircit & on la sarcle au besoin pendant l'été & l'automne: les hivers trop rudes ou trop pluvieux la font souvent périr vers la même époque. Elle demande une terre meuble & fertile, & des arrosements fréquens pour prospérer. Si on la sème plus tôt, on risquerait de voir fleurir une partie des pieds la même année, & toutes les plantes bisannuelles, qui se trouvent dans ce cas, n'offrent pas la même beauté que celles qui ont parcouru le cercle naturel de leur végétation.

Par sa grandeur, la Scabieuse des Alpes est propre à être employée à la décoration des jardins paysagers, où on la place à quelque distance des massifs, le long des allées, des gazons, des fabriques. Une fois en place, elle ne demande plus que des soins de propreté.

Les espèces indigènes qui sont dans le cas d'intéresser les cultivateurs sont la Scabieuse mors du diable, la Scabieuse des champs & la Scabieuse colombarie.

La première espèce est excessivement commune dans les pâturages & les bois en sol argileux; elle fleurit à la fin de l'automne. Tous les bestiaux mangent ses feuilles à l'époque de leur développement, mais les repoussent plus tard. Partout on doit donc la détruire, puisqu'elle tient la place de plantes plus utiles, & on y parvient très-facilement par des labours suivis de cultures de céréales ou de plantes qui exigent des binages d'été.

Les feuilles de cette plante contiennent une fécule verte propre à teindre la laine, mais dont on ne fait cependant aucun usage dans les manufactures.

La Scabieuse des champs croît dans les prairies, les champs, les bois qui sont en bon fonds. Les bestiaux la recherchent plus que la précédente; aussi la cultive-t-on comme fourrage dans quelques cantons des Cévennes. On répand douze ou quinze livres de ses graines par arpent. Semée trop tôt, elle fleurit la première année, ce qui l'affoiblit pour toujours. La première année on ne la coupe qu'une fois, mais les suivantes on peut le faire jusqu'à trois fois. Son principal usage est pour l'engrais des moutons: les cochons seuls n'en veulent pas.

La troisième croît dans les pâturages en terrains calcaires & arides, & y est quelquefois aussi commune que les autres le sont dans les sols qui lui sont propres. Les déserts de la Champagne pouilleuse en sont couverts. Elle est très-élégante dans ces lieux; mais elle perd de cet agrément lorsqu'on la cultive dans les jardins, par suite de sa plus grande vigueur. Tous les bestiaux, & surtout les moutons, la recherchent au printemps, & la dédaignent en automne. (Bosc.)

SCABRITE. *SCABRITA*. Nom donné par Græner au NICTANTE.

SCADICACALI: nom indien de l'EUPHORBIE TIRUCALI.

SCAMONÉE: nom spécifique d'un LISERON dont la racine est d'un grand usage en médecine.

SCAMONÉE D'ALLEMAGNE. C'est le LISERON DES HAIES.

SCAMONÉE D'AMÉRIQUE. Voyez MECKOACAN.

SCAMONÉE DE MONTPELLIER. Voyez CYNANQUE.

SCANDIX. *SCANDIX*.

Genre de plantes que quelques botanistes regardent comme distinct, & que d'autres, particulièrement Lamarck, pensent devoir être réuni aux CERFEUILS. Voyez ce mot. (Bosc.)

SCARABÉ. *SCARABÆUS*.

Genre d'insectes qui a renfermé plus ou moins d'espèces, selon qu'on a jugé devoir étendre ou restreindre ses caractères. Les HANNETONS en ont fait partie. Les anciens naturalistes appeloient de ce nom tous les coléoptères. Voyez le *Dictionnaire des Insectes*.

Je considère ici ce genre tel qu'il étoit dans les premières éditions de Fabricius, c'est-à-dire, en y comprenant les GÉOTRUPES, les BOUZIERs, les ONITIS, les ATEUCUS & les APHODIES.

Le SCARABÉ NASICORNE dépose ses œufs dans les bois pourris, les fumiers, les couches, & surtout les tannées des seiers, & les grosses larves qu'ils produisent sont très-connues des cultivateurs sous le nom de *ver blanc*, ou *man*, nom qui appartient proprement à celles des hannetons; mais ces dernières causent de grands dommages, parce qu'elles mangent les racines, & celle-ci ne vit que d'humus.

Les SCARABÉS PHALANGISTE, STERCORAIRE, VERNAL, PILULAIRE, de SCHÆFER, NUCHICORNE, TAUREAU, FOSSOYEUR, FIMETAIRE, SALE, &c. &c., déposent leurs œufs dans les excréments des animaux, & les larves qui en naissent, vivant aux dépens de ces excréments, les rendent plutôt propres à servir à l'engrais des terres, ce qui est un avantage pour les agriculteurs. (Bosc.)

SCARABÉ DE L'ASPERGE ET DU LIS. Ce sont des CRIOCÈRES. Voyez le *Dictionnaire des Insectes*.

SCARABÉ TORTUE. C'est la COCCINELLE.

SCARABÉ A TROMPE. Ce sont les ATTELABES & les CHARANÇONS.

SCARIFICATIONS: incisions longitudinales peu profondes qu'on exécute sur les animaux domestiques pour tenir lieu d'une saignée locale, ou pour déterminer une légère suppuration.

On pratique actuellement moins les Sacrifications qu'autrefois.

Le même nom a été donné aux incisions du

même genre faites sur l'écorce des arbres, principalement du cañister, pour accélérer leur grossissement, même aux INCISIONS ANNULAIRES. *Voyez* ce dernier mot & celui ÉCORCE. (*Bosc.*)

SCAVISSON. C'est l'écorce de LAURIER

CASSIE.

SCEAU DE NOTRE-DAME. *Voyez* TAMINIER.

SCEAU DE SALOMON : nom vulgaire d'une espèce de MUGUET.

SCECACHUL : nom arabe du PANAIS A FEUILLES DÉCOUPÉES de Vепенат.

SCÉLERI. *Voyez* CELERI.

SCEURA : genre de plantes établi par Forskal, mais qui rentre dans celui des AVICENNES.

SCHÆFFÉRIE. *SCHÆFFERIA.*

Genre de plantes de la dioecie tétrandrie, qui réunit deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivée en Europe. Il est figuré pl. 809 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SCHÆFFÉRIE complète.

Schæfferia completa. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

2. La SCHÆFFÉRIE à fleurs latérales.

Schæfferia lateriflora. Swartz. ♀ De Saint-Domingue.

SCHIEFFELDE. *SCHIEFFELDIA.*

Genre de plantes établi par Forster dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Primulacées*, fort voisin des SAMOLES.

Nous n'en possédons aucune espèce dans nos jardins. (*Bosc.*)

SCHIEFFLÈRE. *SCHIEFFLERA.*

Plante de la Nouvelle-Zélande, fort voisine des ARALIES, qui seule constitue, selon Forster, un genre dans la pentandrie décagynie.

Nous ne possédons pas cette plante dans nos jardins; ainsi je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

SCHENAUTÉ : nom spécifique d'un BARBON. *Voyez* ce mot.

SCHIEUZÈRE. *SCHIEUZERA.*

Plante vivace du midi de l'Europe, qui seule constitue un genre dans l'hexandrie trigynie & dans la famille des *Joncs*. Elle est figurée pl. 268 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante se cultive très-difficilement dans les écoles de botanique, seuls jardins où son peu d'agrément n'empêche pas de l'introduire : le mieux à faire, c'est de la transplanter en motte

dans ces écoles, & de la placer dans un pot dont le fond plonge dans une terrine à moitié pleine d'eau. On la multiplie par la séparation de ses vieux pieds ou par le semis de ses graines. (*Bosc.*)

SCHIMA. *SCHIMA.*

Plante vivace originaire de l'Arabie, qui, selon Forskal, forme seule un genre dans la polygamie triandrie & dans la famille des *Graminées*.

Cette plante ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SCHISANDRE. *SCHISANDRA.*

Arbrisseau grimpant des parties méridionales de l'Amérique septentrionale, qui seule constitue un genre dans la monœcie syngénésie.

Cet arbrisseau, découvert par Michaux, & que j'ai le premier rapporté en France, se cultive aujourd'hui dans nos pépinières, où il passe, quoique difficilement, l'hiver en pleine terre; en conséquence, il faut toujours en conserver quelques pieds en pot pour parer aux accidens. La terre de bruyère & une exposition chaude lui conviennent beaucoup. Il demande peu d'arrosements. On peut le multiplier très-facilement de marcottes & de boutures faites au printemps, de racines enlevées à la même époque & par déchirement des vieux pieds. Je lui ai vu donner des fleurs mâles, mais pas encore des fleurs femelles.

En Caroline, où j'ai également cultivé le Schisandre, il pouvoit former des tonnelles d'une vaste étendue, que le grand nombre de ses singulières fleurs rouges & la permanence du beau vert de ses feuilles rendoient fort agréables. Là, il fournissoit fort peu de graines, parce que ses fleurs femelles avortoient pour la plupart.

C'est seulement dans les départemens méridionaux que le Schisandre pourra être cultivé avec le même avantage, mais il n'y est pas encore connu. (*Bosc.*)

SCHISTE : sorte de ROCHE qui entre dans la composition des MONTAGNES primitives, & qui s'est formée après le GRANIT & le GNEISS qu'elle recouvre, & avant le CALCAIRE ancien, qui lui est toujours superposé. *Voyez* ces mots.

Les montagnes schistesuses sont très-multipliées sur le flanc des Alpes, des Pyrénées, des Vosges, du Beaujolois, de l'Auvergne, des Cévennes, dans quelques parties de l'Anjou, de la Bretagne, de la Normandie & du Boulonnois. Leur agriculture est toujours pauvre, mais il est possible de l'améliorer.

On reconnoît le Schiste à son tissu feuilleté & à sa couleur plus ou moins noire. L'ARDOISE en est une variété, qui ne se trouve que dans les pays de troisième formation. *Voyez* les Dictionnaires de *Minéralogie* & de *Géologie*.

Les terres quaitzeufe, argileufe & magnéfiene, en proportions qui varient fans fin, forment les Schiftes; aufi y en a-t-il de très-durs & de très-tendres, de difficile & de facile décompofition, de très-colorés & de peu colorés: fouverit-ils contiennent des pyrites, du mica, du calcaire, &c. &c.

Les Schiftes durs font incultivables; lorsque leurs feuillets font très-épais, on les emploie à la bâtiffe & à entourer les champs, en plantant leurs fragmens les uns à la fuite des autres par la tranche: ils font la matière des pierres à rafoirs.

Les Schiftes tendres ont l'apparence de la fertilité; cependant le défaut d'humus & d'humidité permanente rend leurs productions très-chétives; mais à raifon de la couleur noire, ces productions font très-hâtives, ce qui eft un avantage que j'ai, je crois, indiqué le premier. Lorsqu'ils font couverts de bois, les arbres font écartés & rabougris; lorsqu'on y sème des céréales, elles parviennent rarement à la moitié de leur hauteur ordinaire; lorsqu'on les transporte fur des terres argileufes, ils en augmentent la fécondité, en les rendant plus légères. *Voyez* AMPELITE.

On emploie ces Schiftes à faire de l'alun & des crayons noirs.

Presque toutes les mines de HOUILLE font encaiffées dans des Schiftes provenant de la décompofition de roches de même nature placées plus haut, & fur lesquelles croiffent les arbres qui ont formé ces HOUILLES. *Voyez* ce mot.

Deux confidérations doivent principalement guider dans la culture des terrains schifteux, en approfondir la couche labourable, & l'enrichir de la plus grande quantité d'humus poffible. On parvient au premier but par des DÉFONCEMENTS à la pioche, appelés MINAGES (*voyez* ces mots), & au fecond, foit en y portant des fumiers en furabondance, ou, ce qui eft moins coûteux, en y femant presque tous les ans du farrasin, de la navette, des raves, &c. pour les enterrer en fleur. *Voyez* RÉCOLTE ENTERRÉE.

Beaucoup de Schiftes tendres infertiles donneroient de belles récoltes, fi on pouvoit les arrofer pendant les chaleurs de l'été.

Du refte, la culture des terrains schifteux fe rapproche infiniment des terrains granitiques. *Voyez* GRANIT. (*Bosc.*)

SCHIZANTHE. *SCHIZANTHUS.*

Plante herbacée du Pérou, qui feule constitue un genre dans la diandrie monogynie.

Nous ne la poffédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SCHIZÉE. *SCHIZÆA.*

Genre de plantes de la famille des Fougères, qui

renferme huit espèces, ou enlevées aux ACROSTIQUES, ou nouvelles, & dont nous ne cultivons aucune dans nos jardins.

Efpèces.

1. La SCHIZÉE peftinée.
Acrofticum peftinatum. Linn. & Du Cap de Bonne-Efpérance.

2. La SCHIZÉE fistuleufe.
Schizæa fistulofa. Bill. & De la Nouvelle-Hollande.

3. La SCHIZÉE à pinceaux.
Schizæa penicellata. Borpl. & De l'Amérique méridionale.

4. La SCHIZÉE digitée.
Acrofticum digitatum. Linn. & Des Indes.

5. La SCHIZÉE bifide.
Schizæa bifida. Willd. & De la Nouvelle-Hollande.

6. La SCHIZÉE dichotome.
Acrofticum dichotomum. Linn. & De la Chine.

7. La SCHIZÉE en Crète.
Schizæa cristata. Willd. & Des îles de la Société.

8. La SCHIZÉE élégante.
Acrofticum elegans. Vahl. & De l'île de la Trinité. (*Bosc.*)

SCHKUHRIE. *SCHKUHRIA.*

Plante annuelle du Mexique, qui faifoit jadis partie des PECTIS (*voyez* ce mot), mais qui aujourd'hui constitue un genre particulier.

La SCHKUHRIE ABROTANOÏDE, *Pectis pinnata* Lamarck, a été cultivée dans nos jardins, mais n'a pas fructifié dans une année où l'automne fut froide & pluvieufe.

On avoit semé la graine de cette plante dans des pots remplis de terre à demi consistante, & le plant qu'elle fournit fut repiqué en pleine terre, à une bonne exposition. (*Bosc.*)

SCHLECHTENDALE. *SCHLECHTENDALIA.*

Plante qu'on a aufi appelée WILLEDENOW & ADENOPHILLE. Elle eft originaire du Mexique & vivace. On en a fait un genre dans la fyngénésie superflue, qui eft figuré pl. 685 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Sa culture n'eft pas encore établie dans nos jardins; ainfi je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

SCHLEICHÈRE. *SCHLEICHERA.*

Grand arbre de Ceylan, qui constitue feul un genre dans la polygamie dioecie.

Il ne fe cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

SCHMIEDELE. *SCHMIEDELA.*

Arbriffeau des Indes, qui feul forme un genre dans

dans l'octandrie digynie, genre qui est figuré pl. 312 des *Illustrations des genres* de Lamarck, mais qui depuis a été réuni aux ORNITROPHES.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SCHOLLÈRE. *SCHOLLERA*.

Nom d'un genre de plantes établi par Rhote pour placer l'AIRELLE CANNEBERGE, mais qui n'a pas été adopté par les autres botanistes. (Bosc.)

SCHOPFIE. *SCHOPFIA*.

Arbrisseau des îles de l'Amérique, autrement appelé *codomion*, qui seul constitue un genre dans la pentandrie monogynie.

Il ne se voit pas dans nos jardins. (Bosc.)

SCHOTE. *SCHOTIA*.

Arbrisseau du Sénégal, qui a fait partie des GAÏACS, mais qui aujourd'hui constitue, dans la décandrie monogynie & dans la famille des Légumineuses, un genre qui est figuré pl. 331 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Nous cultivons cet arbre dans nos serres tempérées; il y fleurit quelquefois, & je l'y ai vu amener ses graines à maturité, mais généralement il y pousse avec une extrême lenteur. On le multiplie de marcottes qui s'enracinent difficilement; aussi est-il rare dans les collections. La terre des pots dans lesquels il est planté doit être à demi consistante, & renouvelée seulement tous les trois ans.

Il est fâcheux que cet arbrisseau soit si difficile à faire pousser & à multiplier, car il est d'un aspect fort agréable. (Bosc.)

SCHOUALBÉ. *SCHWALBEA*.

Plante vivace, qui seule forme un genre dans la didynamie angiospermie & dans la famille des *Scrophulaires*.

Cette plante croît dans les bois sablonneux de la Caroline, où j'en ai observé de grandes quantités. Les graines que Michaux & moi en avons rapportées n'ont pas levé, de sorte qu'on ne la cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

SCHOUINQUE. *SCHWENKIA*.

Plante bisannuelle de la Guiane, qui seule forme un genre dans la didynamie angiospermie & dans la famille des *Personnées*.

On ne la cultive pas dans nos jardins; ainsi je n'ai rien à en dire de plus. (Bosc.)

SCHOUSBŒA. C'est le CAGOUCIER. Voyez ce mot.

Agriculture. Tome VI.

SCHRADÈRE. *SCHRADERA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Onagres*, soit voisin des FUCHIES, dans lequel se placent deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivées dans nos jardins.

Espèces.

1. La SCHRADÈRE à fleurs entées.
Schradera capitata. Vahl. ♀ De l'île de Mont-Serrat.

2. La SCHRADÈRE de la Jamaïque.
Schradera cephalotes. Willd. ♀ de la Jamaïque. (Bosc.)

SCHRANKE. *SCHRANKIA*.

Genre établi pour placer quelques GOUVETS, mais qui n'a pas été adopté des botanistes. (Bosc.)

SCHREBÈRE. *SCHREBERA*.

Arbre des Indes, fort voisin des MANGUIERS & des CELASTRES, mais qui constitue seul un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Nerpruns*.

Nous ne possédons pas ce genre dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

SCIER LE BLÉ : synonyme de couper les blés avec la faucille. Voyez MOISSON.

On dit dans quelques cantons *foyer le blé*.

Avant la révolution, le préjugé, fondé sur l'usage, faisoit croire qu'il y avoit plus d'avantage à couper les céréales avec la faucille, relativement à la perte du grain, qu'avec la faux; mais la rareté des bras ayant forcé d'employer ce dernier instrument dans beaucoup de cantons, on n'a pas tardé à s'apercevoir que cet avantage n'existoit pas: en conséquence on coupe aujourd'hui, dans beaucoup de lieux, les céréales, soit avec la faux ordinaire, soit, ce qui vaut mieux, avec la FAUX à main; & on s'en trouve si bien, qu'il est probable qu'on ne reviendra pas à la FAUCILLE. Voyez ces deux mots. (Bosc.)

SCILLE. *SCILLA*.

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Asphodèles*, qui réunit vingt-huit espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 238 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SCILLE maritime.
Scilla maritima. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.

2. La SCILLE d'Italie.
Scilla italica. Linn. ♀ De l'Italie.

M m

3. La SCILLE de Portugal.
Scilla lusitanica. Linn. 2 Du Portugal.
4. La SCILLE élégante.
Scilla amana. Linn. 2 Du Levant.
5. La SCILLE à racines de lis.
Scilla hyacinthus. Linn. 2 Du midi de la France.
6. La SCILLE en ombelle.
Scilla umbellata. Ram. 2 Des Pyrénées.
7. La SCILLE printanière.
Scilla verna. Ait. 2 De l'Espagne.
8. La SCILLE précoce.
Scilla precox. Willd. 2 Du Japon.
9. La SCILLE du Japon.
Scilla japonica. Thunb. 2 Du Japon.
10. La SCILLE de Byzance.
Scilla byzantina. Poir. 2 Du Levant.
11. La SCILLE du Pérou.
Scilla peruviana. Linn. 2 Du Portugal.
12. La SCILLE hyacinthe.
Scilla hyacinthoides. Linn. 2 Du Levant.
13. La SCILLE campanulée.
Scilla campanulata. Ait. 2 De l'Espagne.
14. La SCILLE de Numidie.
Scilla numidica. Poir. 2 De la Barbarie.
15. La SCILLE anthéroïde.
Scilla anthericoides. Poir. 2 De la Barbarie.
16. La SCILLE d'automne.
Scilla autumnalis. Linn. 2 Indigène.
17. La SCILLE à feuilles obtuses.
Scilla obtusifolia. Poir. 2 De la Barbarie.
18. La SCILLE ondulée.
Scilla undulata. Desf. 2 De la Barbarie.
19. La SCILLE lingulée.
Scilla lingulata. Poir. 2 De la Barbarie.
20. La SCILLE velue.
Scilla villosa. Desf. 2 De la Barbarie.
21. La SCILLE à deux feuilles.
Scilla bifolia. Linn. 2 Indigène.
22. La SCILLE à une feuille.
Scilla unifolia. Linn. 2 Du Portugal.
23. La SCILLE à quatre feuilles.
Scilla tetraphylla. Linn. 2 De l'Afrique.
24. La SCILLE orientale.
Scilla orientalis. Willd. 2 Du Japon.
25. La SCILLE à fleurs géminées.
Scilla biflora. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.
26. La SCILLE de Sibérie.
Scilla sibirica. Curt. 2 De la Sibérie.
27. La SCILLE à feuilles courtes.
Scilla brevifolia. Curt. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
28. La SCILLE penchée.
Scilla nutans. Curt. 2 De l'Angleterre.

Culture.

Nous cultivons la moitié de ces espèces, savoir, celles des nos. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 16, 18, 21, 26, 27 & 28. La 1^{re}, la 9^e, la 18^e. & la 27^e. sont d'orangerie. Parmi

les autres espèces, les 3^e, 11^e. & 12^e. sont sensibles aux gelées, & doivent être couvertes de fougère ou de feuilles sèches pendant l'hiver. Toutes se plaisent dans des terres légères, cependant substantielles. Celles d'orangerie demandent peu d'arrosements. Ce sont, en général, d'assez belles plantes lorsqu'elles sont en fleurs, & parmi elles se distinguent, sous ce rapport, la seconde, qui est odorante, la onzième & la douzième, dont l'épi est très-garni de fleurs. Poiret vante l'aspect de la première sur les côtes de Barbarie, & je ne me rappelle pas sans émotion les jouissances que me donnoit celui de la vingt-unième pendant mon enfance dans les bois des montagnes de la ci-devant Bourgogne, où elle est fort commune.

L'oignon de la première est d'un fréquent usage dans la médecine humaine & vétérinaire.

Toutes les Scilles se multiplient par leurs graines, moyen lent & incertain, & par la séparation de leurs caïeux, moyen rapide & assuré. Je dois dire cependant qu'il en est quelques-unes qui donnent rarement des graines dans notre climat, & que quelques autres se refusent à produire suffisamment des caïeux. En général elles ne sont pas aussi abondantes dans nos jardins qu'il seroit à désirer pour leur agrément, probablement à raison des accidens qui surviennent aux oignons par suite des labours d'hiver. (*Bosc.*)

SCIODAPHYLLE. *ACTINOPHYLLUM*.

Genre de plantes de l'heptandrie heptagynie & de la famille des *Aralies*, qui réunit cinq espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. Le SCIODAPHYLLE anguleux.
Actinophyllum angulatum. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.
2. Le SCIODAPHYLLE pédicellé.
Actinophyllum pedicellatum. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.
3. Le SCIODAPHYLLE conique.
Actinophyllum conicum. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.
4. Le SCIODAPHYLLE acuminé.
Actinophyllum acuminatum. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.
5. Le SCIODAPHYLLE à cinq étamines.
Actinophyllum pentandrum. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou. (*Bosc.*)

SCIPOULE : nom vulgaire de la SCILLE MARITIME.

SCIRPE. *SCIRPUS*.

Genre de plantes de la triandrie monogynie & de la famille des *Souchets*, qui réunit cent dix

espèces, dont plusieurs sont très-communes dans nos étangs & nos marais, & dont un assez grand nombre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 38 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

Espèces.

Scirpes à un seul épi.

1. Le SCIRPE des marais.
Scirpus palustris. Linn. 2 De Madagascar.
2. Le SCIRPE à épi panaché.
Scirpus variegatus. Linn. 2 De Madagascar.
3. Le SCIRPE fistuleux.
Scirpus fistulosus. Poir. 2 De Madagascar.
4. Le SCIRPE à trois feuilles.
Scirpus trigynus. Linn. 2 Des Indes.
5. Le SCIRPE variable.
Scirpus mutatus. Linn. 2 De la Jamaïque.
6. Le SCIRPE à tige triangulaire.
Scirpus quadrangulatus. Mich. 2 De la Caroline.
7. Le SCIRPE en gazon.
Scirpus caespitosus. Linn. 2 Indigène.
8. Le SCIRPE des tourbières.
Scirpus bazoithryou. Linn. 2 Indigène.
9. Le SCIRPE radicant.
Scirpus radicans. Retz. 2 De Porto-Ricco.
10. Le SCIRPE des champs.
Scirpus campestris. Roth. 2 Du midi de la France.
11. Le SCIRPE capillacé.
Scirpus capillaceus. Mich. 2 De l'Amérique septentrionale.
12. Le SCIRPE à feuilles de féruque.
Scirpus festucoides. Poir. 2 De Madagascar.
13. Le SCIRPE en épingle.
Scirpus acicularis. Linn. 2 Indigène.
14. Le SCIRPE en crin.
Scirpus crinitus. Poir. 2 De Madagascar.
15. Le SCIRPE à feuilles recourbées.
Scirpus retroflexus. Poir. 2 De Porto-Ricco.
16. Le SCIRPE tuberculeux.
Scirpus tuberculatus. Mich. 2 De l'Amérique septentrionale.
17. Le SCIRPE capité.
Scirpus capitatus. Linn. 2 De l'Amérique méridionale.
18. Le SCIRPE flottant.
Scirpus fluitans. Linn. 2 Indigène.
19. Le SCIRPE ovale.
Scirpus ovatus. Roth. 2 Indigène.
20. Le SCIRPE confervoïde.
Scirpus confervoides. Poir. 2 De Madagascar.
21. Le SCIRPE pygmé.
Scirpus pygmaeus. Lam. 2 Des Indes.
22. Le SCIRPE géniculé.
Scirpus geniculatus. Linn. 2 De l'Amérique méridionale.
23. Le SCIRPE plantaginé.
Scirpus plantagineus. Retz. 2 De l'Amérique méridionale.

24. Le SCIRPE conifère.
Scirpus coniferus. Poir. 2 De Madagascar.
 25. Le SCIRPE en spirale.
Scirpus spiralis. Rotb. 2 Des Indes.
 26. Le SCIRPE jaunâtre.
Scirpus flavescens. Poir. 2 De Porto-Ricco.
 27. Le SCIRPE penché.
Scirpus nutans. Retz. 2 De Malaca.
 28. Le SCIRPE polytrix.
Scirpus polytrichoides. Retz. 2 De Ceylan.
 29. Le SCIRPE monandrique.
Scirpus monader. Retz. 2 Des Indes.
 30. Le SCIRPE à plusieurs tiges.
Scirpus multicaulis. Mich. 2 De l'Amérique septentrionale.
 31. Le SCIRPE rampant.
Scirpus reptans. Thuill. 2 Indigène.
 32. Le SCIRPE à épi renflé.
Scirpus turgidus. Thuill. 2 Indigène.
- Scirpes à plusieurs épis sessiles & réunis.
33. Le SCIRPE fétacé.
Scirpus fetaceus. Linn. 2 Indigène.
 34. Le SCIRPE scarieux.
Scirpus squarrosus. Linn. 2 Des Indes.
 35. Le SCIRPE de Vahl.
Scirpus Vahlia. Lam. 2 De l'Amérique méridionale.
 36. Le SCIRPE de Micheli.
Scirpus michelianus. Linn. 2 Du midi de la France.
 37. Le SCIRPE nain.
Scirpus nanus. Poir. 2 Du Sénégal.
 38. Le SCIRPE à trois épis.
Scirpus tristachyos. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
 39. Le SCIRPE des Hottentots.
Scirpus hottentotus. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
 40. Le SCIRPE antarctique.
Scirpus antarcticus. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
 41. Le SCIRPE barbu.
Scirpus barbatus. Lam. 2 Des Indes.
 42. Le SCIRPE couché.
Scirpus supinus. Linn. 2 Indigène.
 43. Le SCIRPE droit.
Scirpus erectus. Poir. 2 De Madagascar.
 44. Le SCIRPE à grosse tête.
Scirpus cephalotes. Linn. 2 De Cayenne.
 45. Le SCIRPE à deux têtes.
Scirpus capitatus. Poir. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
 46. Le SCIRPE pubescent.
Scirpus pubescens. Desf. 2 De la Barbarie.
 47. Le SCIRPE mucroné.
Scirpus mucronatus. Linn. 2 Du midi de la France.

48. Le SCIRPE de Sparmann.
Scirpus Sparmannii. Lam. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
49. Le SCIRPE argenté.
Scirpus argenteus. Rotb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
50. Le SCIRPE de Buenos-Ayres.
Scirpus bonariensis. Poir. 4 De l'Amérique méridionale.
51. Le SCIRPE articulé.
Scirpus articulatus. Linn. 4 Des Indes.
52. Le SCIRPE à tige alongée.
Scirpus pralongatus. Poir. 4 Des Indes.
53. Le SCIRPE austral.
Scirpus australis. Linn. 4 Du midi de la France.
54. Le SCIRPE de Saint-Domingue.
Scirpus domingensis. Pers. 4 De Saint-Domingue.
- Scirpes à plusieurs épis pédonculés & écartés.*
55. Le SCIRPE à tête ronde.
Scirpus holoschanus. Linn. 4 Du midi de la France.
56. Le SCIRPE muriqué.
Scirpus muricatus. Lam. 4 De l'Amérique méridionale.
57. Le SCIRPE diplocé.
Scirpus diplocus. Rotb. 4 Des Indes.
58. Le SCIRPE globuleux.
Scirpus globulosus. Retz. 4 Des Indes.
59. Le SCIRPE latéral.
Scirpus lateralis. Retz. 4 Des Indes.
60. Le SCIRPE aggloméré.
Scirpus glomeratus. Retz. 4 De Ceylan.
61. Le SCIRPE renversé.
Scirpus retrofractus. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.
62. Le SCIRPE romain.
Scirpus romanus. Jacq. 4 Du midi de l'Europe.
63. Le SCIRPE intermédiaire.
Scirpus intermedius. Poir. 4 Du midi de la France.
64. Le SCIRPE à feuilles pubescentes.
Scirpus puberulus. Poir. 4 De Madagascar.
65. Le SCIRPE ombellaire.
Scirpus umbellaris. Lam. 4 De.....
66. Le SCIRPE tétragone.
Scirpus tetragonus. Poir. 4 De Madagascar.
67. Le SCIRPE maritime.
Scirpus maritimus. Linn. 4 Indigène.
68. Le SCIRPE tubéreux.
Scirpus tuberosus. Desf. 4 Du midi de la France.
69. Le SCIRPE glauque.
Scirpus glaucus. Lam. 4 Du Sénégal.
70. Le SCIRPE bivalve.
Scirpus bivalvis. Lam. 4 De Madagascar.
71. Le SCIRPE de Caroline.
Scirpus carolinianus. Lam. 4 De l'Amérique septentrionale.

72. Le SCIRPE miliacé.
Scirpus miliaceus. Linn. 4 Des Indes.
73. Le SCIRPE d'Égypte.
Scirpus aegyptiacus. Forsk. 4 De l'Égypte.
74. Le SCIRPE des bois.
Scirpus sylvaticus. Linn. 4 Indigène.
75. Le SCIRPE réticulé.
Scirpus reticulatus. Lam. 4 De l'Amérique septentrionale.
76. Le SCIRPE mucroné.
Scirpus mucronatus. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.
77. Le SCIRPE cariné.
Scirpus lineatus. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.
78. Le SCIRPE luzule.
Scirpus luzula. Linn. 4 Des Indes.
79. Le SCIRPE à grosse tige.
Scirpus grossus. Linn. 4 Des Indes.
80. Le SCIRPE hériflon.
Scirpus echinatus. Linn. 4 Des Indes.
81. Le SCIRPE globifère.
Scirpus globiferus. Linn. 4 De Ténériffe.
82. Le SCIRPE anomal.
Scirpus anomalus. Retz. 4 Des Indes.
83. Le SCIRPE spathacé.
Scirpus spathaceus. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.
84. Le SCIRPE capillaire.
Scirpus capillaris. Linn. 4 Des Indes.
85. Le SCIRPE à corymbes.
Scirpus corymbosus. Linn. 4 Des Indes.
86. Le SCIRPE annuel.
Scirpus annuus. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
87. Le SCIRPE onciné.
Scirpus uncinatus. Willd. 4 Des Indes.
88. Le SCIRPE d'automne.
Scirpus autumnalis. Linn. 4 De la Jamaïque.
89. Le SCIRPE trigone.
Scirpus triquetus. Linn. 4 Du midi de l'Europe.
90. Le SCIRPE brun.
Scirpus castaneus. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.
91. Le SCIRPE cilié.
Scirpus ciliaris. Linn. 4 Des Indes.
92. Le SCIRPE des étangs.
Scirpus lacustris. Linn. 4 Indigène.
93. Le SCIRPE entre-mêlé.
Scirpus intricatus. Linn. 4 Des Indes.
94. Le SCIRPE à feuilles obtuses.
Scirpus obtusifolius. Lam. 4 Des Indes.
95. Le SCIRPE à style frangé.
Scirpus fimbriatus. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.
96. Le SCIRPE visqueux.
Scirpus viscosus. Lam. 4 De l'Amérique méridionale.
97. Le SCIRPE aristé.
Scirpus aristatus. Willd. 4 Des Indes.

98. Le SCIRPE en cime.

Scirpus cymosus. Lam. 4 Des Indes.

99. Le SCIRPE dichotome.

Scirpus dichotomus. Lam. 4 Des Indes.

100. Le SCIRPE rouge-brun.

Scirpus spadiceus. Linn. 4 De Porto-Ricco.

101. Le SCIRPE couleur de rouille.

Scirpus ferrugineus. Linn. 4 De la Jamaïque.

102. Le SCIRPE velu.

Scirpus villosus. Poir. 4 De Porto-Ricco.

103. Le SCIRPE d'éré.

Scirpus aestivalis. Retz. 4 De Ceylan.

104. Le SCIRPE odorant.

Scirpus fragrans. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.

105. Le SCIRPE des campagnes.

Scirpus arvensis. Retz. 4 De Ceylan.

106. Le SCIRPE nouveau.

Scirpus nodosus. Rotb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

107. Le SCIRPE à deux folioles.

Scirpus diphyllus. Retz. 4 Des Indes.

108. Le SCIRPE à deux tranchans.

Scirpus anceps. Poir. 4 De Madagascar.

109. Le SCIRPE des laves.

Scirpus lavarum. Poir. 4 De l'Île-Bourbon.

110. Le SCIRPE à feuilles d'iris

Scirpus iridifolius. Poir. 4 De Madagascar.

Culture.

Nous ne possédons au Jardin du Muséum de Paris qu'une vingtaine de ces espèces, mais un bien plus grand nombre y ont été cultivées. Ces plantes, qui presque toutes sont marécageuses, ne se prêtent pas facilement aux soins qu'on prend d'elles, soins qui sont le plus souvent en contradiction avec leur nature : celles des pays chauds exigent, ou l'orangerie ou la serre chaude. La meilleure manière de les cultiver, c'est de placer le pot dans lequel elles sont dans un autre pot au tiers plein d'eau, qu'on renouvelle dès qu'elle commence à s'altérer. C'est encore ainsi qu'on doit placer toutes les espèces indigènes qui vivent habituellement dans l'eau, lorsque le jardin n'est pas pourvu d'un bassin disposé de manière à les recevoir. Il en est quelques-unes, telles que la 67^e. & la 74^e., qui se contentent d'une terre humide & ombragée.

Les Scirpes se multiplient, 1^o. par le semis de leurs graines, exécuté au printemps dans des pots disposés comme il vient d'être indiqué, graines qui lèvent promptement, & dont le plant n'a besoin que d'être repiqué seul à seul ou éclairci; 2^o. par le déchirement de leurs vieux pieds, déchirement qui a lieu à la même époque, & qui manque rarement de fournir des pieds qui fleurissent la même année.

Les espèces annuelles se sèment de même que les vivaces; mais comme elles sont originaires des pays chauds, il faut mettre les pots qui contiennent

leurs graines sur une couche nue, jusqu'à ce que la chaleur de la saison permette de les placer comme il a été dit plus haut.

Parmi les Scirpes indigènes, il en est trois qui sont dans le cas de fixer l'attention des cultivateurs, & dont je dois par conséquent parler plus spécialement.

Le premier est le SCIRPE DES ÉTANGS, qui croît si abondamment dans les lacs, les étangs, les mares, les rivières peu rapides, &c. Il lui faut un sol vaseux, & ni moins d'un pied d'eau, ni plus de trois pour prospérer. Quelquefois il couvre des étendues considérables & sert de refuge aux oiseaux d'eau. Ses jeunes tiges se mangent dans quelques lieux : les cochons en sont extrêmement friands, ainsi que de ses racines. On emploie ses vieilles tiges, c'est à-dire, celles coupées à la fin de l'été, car elles sont annuelles, à fabriquer des nattes, des paniers, à rembourer des chaises, à couvrir les chaumières, & à quelques autres objets d'économie moins importants; elles peuvent servir de litière aux bestiaux & augmenter par conséquent la masse des fumiers. Lorsqu'on ne les coupe qu'en hiver, ce à quoi on est déterminé par la facilité de le faire lorsque l'eau est gelée, elles ne sont plus propres qu'à ce dernier service.

Cette plante est une de celles qui concourent le plus puissamment & le plus rapidement au comblement des étangs par l'élévation du sol, ses tiges & ses racines étant très-nombreuses & se renouvelant tous les ans; ainsi elle joue un grand rôle dans l'économie de la nature. (Voyez TOURBIÈRE.) Elle est d'un assez bel aspect pour qu'on doive en placer quelques touffes dans les lacs des jardins paysagers, mais il faut arrêter rigoureusement leur disposition à s'étendre, car elles les rempliroient bientôt.

Le SCIRPE DES MARAIS est excessivement abondant dans certains marais; il s'élève au plus à un pied. Les cochons sont aussi friands de sa racine que de celle du précédent, & de plus, les chevaux & les vaches recherchent ses tiges, de sorte qu'il pourroit devenir l'objet d'une grande culture dans certaines localités. On devrait surtout l'employer pour fixer le sol des terrains sujets à inondation, pour utiliser le fond des fossés où il ne coule que peu d'eau. Une seule touffe d'un pouce carré peut acquérir un pied carré dans le cours d'une année, si le terrain lui convient, tant il trace rapidement. On peut aussi le semer sur un seul labour en automne.

Le SCIRPE DES BOIS s'élève à un pied & demi. Sa forme pittoresque le rend propre à orner les jardins paysagers en terrain humide, & le bord des eaux. Les chevaux l'aiment beaucoup quand il est jeune. On le multiplie par graines & par déchirement des vieux pieds. (Bosc.)

SCIURIS. Ce genre a fourni quelques espèces à celui des SCLÉRIES. (Bosc.)

SCIZANTHE. *SCIZANTHUS*.

Plante du Chili, qui seule constitue un genre dans la didymie angiospermie.

Elle n'est pas cultivée dans nos jardins. (*Bosc.*)

SCLARÉE : espèce du genre des SAUGES.

SCLÉRIE. *SCLERIA*.

Genre de plantes de la monocée triandrie & de la famille des Graminées, dans lequel on range trente espèces. Il est figuré pl. 48 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a été établi aux dépens de ceux des CHOÏNS, des SCIRPES & des LAÏCHES. Voyez ces mots.

Espèces.

1. La SCLÉRIE flabelliforme.
Scleria flabelliformis. Swartz. 2 De l'Amérique méridionale.
2. La SCLÉRIE à larges feuilles.
Scleria latifolia. Swartz. 2 De la Jamaïque.
3. La SCLÉRIE non épineuse.
Scleria mitis. Berg. 2 De l'Amérique méridionale.
4. La SCLÉRIE mucronée.
Scleria mucronata. Poir. 2 De.....
5. La SCLÉRIE de Ceylan.
Scleria zeylanica. Poir. 2 De Ceylan.
6. La SCLÉRIE à semence réticulaire.
Scleria reticularis. Mich. 2 De la Caroline.
7. La SCLÉRIE filiforme.
Scleria filiformis. Swartz. 2 De la Jamaïque.
8. La SCLÉRIE à feuilles sétacées.
Scleria setacea. Poir. 2 De Porto-Ricco.
9. La SCLÉRIE à fleurs distantes.
Scleria distans. Poir. 2 De Porto-Ricco.
10. La SCLÉRIE interrompue.
Scleria interrupta. Rich. 2 De Cayenne.
11. La SCLÉRIE à gaines purpurines.
Scleria purpurea. Poir. 2 De l'île Saint-Thomas.
12. La SCLÉRIE oliganthe.
Scleria oligantha. Mich. 2 De la Caroline.
13. La SCLÉRIE hérissée.
Scleria hirtella. Swartz. 2 De la Jamaïque.
14. La SCLÉRIE à trois paquets.
Scleria triglomerata. Mich. 2 De la Caroline.
15. La SCLÉRIE à trois ailes.
Scleria trialata. Poir. 2 De Madagascar.
16. La SCLÉRIE à grappes.
Scleria racemosa. Poir. 2 De Madagascar.
17. La SCLÉRIE porte-perle.
Scleria margaritifera. Willd. 2 De l'île de Tana.
18. La SCLÉRIE granuleuse.
Scleria verrucosa. Willd. 2 De l'Amérique méridionale.

19. La SCLÉRIE à bractées.

Scleria bracteata. Willd. 2 De l'Amérique méridionale.

20. La SCLÉRIE unie.

Scleria levis. Retz. 2 Des Indes.

21. La SCLÉRIE de Sumatra.

Scleria sumatrensis. Retz. 2 De Sumatra.

22. La SCLÉRIE rude.

Scleria scabra. Willd. 2 De l'Amérique méridionale.

23. La SCLÉRIE tessellée.

Scleria tessellata. Willd. 2 Des Indes.

24. La SCLÉRIE lithosperme.

Scleria lithosperma. Willd. 2 Des Indes.

25. La SCLÉRIE grêle.

Scleria tenuis. Retz. 2 De Ceylan.

26. La SCLÉRIE paturin.

Scleria poaformis. Retz. 2 Des Indes.

27. La SCLÉRIE verticillée.

Scleria verticillata. Willd. 2 De la Caroline.

28. La SCLÉRIE ciliée.

Scleria ciliata. Willd. 2 De la Caroline.

29. La SCLÉRIE pauciflore.

Scleria pauciflora. Willd. 2 De la Caroline.

30. La SCLÉRIE en tête.

Scleria capitata. Willd. 2 De l'Amérique méridionale.

Culture.

Aucune de ces espèces n'existe dans nos jardins, mais j'y en ai vu cultiver plusieurs, entr'autres trois dont j'avois apporté les graines de Caroline. La cause de cette pénurie est due au peu d'importance dont elles sont pour tout autre qu'un botaniste, & à la nécessité où on est de les tenir en pot pour pouvoir les rentrer l'hiver dans l'orangerie, dont elles redoutent beaucoup l'humidité habituelle. Les graines de toutes doivent être semées dans des pots sur couche aussitôt leur arrivée : on pourroit aussi les multiplier par le déchirement des vieux pieds.

Les bestiaux mangent, en Caroline, les feuilles encore jeunes de ces plantes, mais les repoussent après leur floraison. (*Bosc.*)

SCLÉROCARPE. *SCLEROCARPUS*.

Plante annuelle, originaire de Guinée, qui se cultive dans nos écoles de botanique, & qui seule forme un genre dans la syngénésie frustranée & dans la famille des *Corymbifères*.

Les graines de cette plante se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on plonge dans une couche nue lorsque les gelées ne sont plus à craindre. Le plant levé se repique, ou en pleine terre, à une exposition chaude, ou dans des pots qu'on place au midi d'un mur : on l'arrose au besoin.

Cette plante n'est d'aucun agrément. (*Bosc.*)

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, fort voisin des *TRUFFES* (voyez ce mot), qui rassemble plusieurs espèces, dont deux sont très-nuisibles aux cultivateurs.

La première est la *SCLÉROTE DU SAFRAN*, plus connue sous le nom de *Mort du safran*, qui en fait périr de si grandes quantités.

La seconde est la *SCLÉROTE DE LA LUZERNE*, qui, au rapport de Decandolle, qui l'a fait connaître le premier, dégrade la plus belle prairie.

Ces deux espèces offrent des tubérosités irrégulières, qui naissent sur les racines du safran & de la luzerne, s'y nourrissent de leur sève & les font promptement périr. Leur multiplication est très-rapide & se fait de deux manières, c'est-à-dire, 1°. par des filets qui partent de la surface des tubercules existans, & vont s'insérer dans les racines des pieds de safran ou de luzerne les plus voisins, où ils donnent naissance à de nouveaux tubercules qui se propagent de même; 2°. par les bourgeons feminiiformes qui résultent de leur décomposition, & qui restent dans la terre jusqu'à ce qu'ils y trouvent une racine pour s'y développer. Des observations positives ne permettent pas de douter que des bourgeons feminiiformes de la *Sclérote du safran* se sont conservés ainsi pendant vingt ans. Voyez *SAFRAN*.

Dans le premier mode de multiplication, les *Sclérotés* qui ont attaqué un pied de safran ou de luzerne se portent successivement aux voisins: il en résulte des places circulaires où tous les pieds sont morts, places qui s'étendent chaque jour jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de racines à attaquer; aussi, dès qu'on s'aperçoit de l'existence de cette peste, faut-il creuser à une demi-toise au moins du cercle attaqué, une fosse circulaire d'un pied de large & de deux pieds de profondeur, dont la terre sera rejetée au centre, ou, si on veut remettre du safran ou de la luzerne quelques années après dans la même place, enlever, en la jetant directement dans un tombereau pour la porter sur un chemin, toute la terre du cercle à la profondeur susdite, & en rapporter ensuite de la nouvelle.

Duhamel, auquel on doit les premières observations qui aient été faites sur la mort du safran, dit l'avoir vu attaquer aussi les racines de l'asperge; mais il est possible que ce soit une espèce distincte.

J'ai observé sur les racines des arbres une espèce de byssus, c'est-à-dire, des filamens blancs, ayant l'odeur des champignons, qui naissent & se propageoient comme les *Sclérotés*, & faisoient des ravages analogues; mais je n'ai jamais pu y voir des tubercules. Le moyen préservatif des tranchées m'a réussi. (*Bosc.*)

SCOLOPENDRE: nom spécifique d'une plante du genre des *DORADILLES*. Voyez ce mot.

Arbuste des Indes, qui seul forme un genre dans l'icofandrie monogynie, & de la famille des *Orangers*.

On ne le cultive pas dans nos jardins; ainsi je n'ai rien à en dire. (*Bosc.*)

SCOLOSANTHE. *SCOLOSANTHUS*.

Arbrisseau de l'île de Sainte-Croix, qui seul constitue, dans la tétrandrie monogynie, un genre fort voisin des *CATIBÈES*.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SCOLYME. *SCOLYMUS*.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Chicoracées*, dans lequel se rangent trois espèces, qui toutes se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 659 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le *SCOLYME* à grandes fleurs.
Scolymus grandiflorus. Desfont. ♀ De la Barbarie.
2. Le *SCOLYME* d'Espagne.
Scolymus hispanicus. Linn. ♂ Du midi de l'Europe.
3. Le *SCOLYME* maculé, vulgairement *épine jaune*.
Scolymus maculatus. Linn. ☉ Du midi de la France.

Culture.

Ces trois espèces demandent une terre à demi consistante, une exposition chaude & des arrosemens rares, même en été. La première est plus sensible au froid & à l'humidité que les deux autres: aussi est-il bon d'en tenir quelques pieds en pot pour remplacer ceux qui pourroient périr en pleine terre. On les multiplie de graines tirées de leur pays natal, ou, dans les années chaudes, récoltées sur les pieds cultivés, graines qu'on sème dans des pots sur couche nue. Le plant produit par ces graines se repique lorsqu'il a deux ou trois pouces de haut. Il est bon de ne mettre en pleine terre celui de la première que la seconde année.

Ces plantes se font remarquer par leurs feuilles épineuses & par leurs fleurs grandes & d'un jaune-vif. La première étant vivace, peut être employée à orner les jardins payfagers placés en terrain sec. Dans son pays natal on mange ses tiges cuites avec de la viande. (*Bosc.*)

SCOPIRE. *SCOPARIA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Scrophulaires*, qui réunit trois espèces, dont une est cultivée dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 85 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SCOPIRE à trois feuilles.
Scoparia dulcis. Linn. ☉ De l'Amérique méridionale.
2. La SCOPIRE couchée.
Scoparia procumbens. Jacq. ☉ De l'Amérique méridionale.
3. La SCOPIRE en arbre.
Scoparia arborea. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

C'est la première espèce qui se voit dans les écoles de botanique. On sème ses graines dans un pot rempli de terre légère, pot qu'on plonge dans une couche nue. Lorsque le plant a acquis deux à trois pouces de haut, on le repique seul à seul dans d'autres pots qu'on remet sur la couche, ou qu'on place contre un mur exposé au midi : on les arrose au besoin. Quelques pieds se rentrent de bonne heure dans la serre chaude pour leur donner les moyens de perfectionner la maturité de leurs graines. C'est une plante de peu d'intérêt pour tous ceux qui ne s'occupent pas de l'étude de la botanique. (*Bosc.*)

SCOPOLIER. *TODDALIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie, qui renferme deux espèces, dont une avoit été placée parmi les PAULINIES. (*Voyez* ce mot.) Il est figuré pl. 130 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SCOPOLIER aiguillonné.
Toddalia acuminata. Smith. ☿ Des Indes.
 2. Le SCOPOLIER sans épines.
Toddalia inermis. Willd. ☿ De l'île-Bourbon. (*Bosc.*)
- SCORDIUM: nom spécifique d'une plante du genre des GERMANDRÉES. *Voyez* ce mot.
SCORPIONE. *Voyez* MYOSOTE.

SCORSONÈRE. *SCORZONERA.*

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Chicoracées*, dans lequel se rassemblent trente-sept espèces, dont une est l'objet d'une culture fort étendue dans nos jardins potagers. Il

est figuré pl. 647 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Quelques botanistes ont établi le genre PICRIDIE aux dépens de celui-ci, mais il n'a pas été généralement adopté, d'autres ayant placé les espèces qui y entroient parmi les LAITRONS. *Voyez* ce mot.

Espèces.

1. La SCORSONÈRE d'Espagne, ou *salsifs noir*.
Scorzonera hispanica. Linn. ☿ Du midi de la France.
2. La SCORSONÈRE à feuilles purpurines.
Scorzonera purpurea. Linn. ☿ De l'Allemagne.
3. La SCORSONÈRE à feuilles ondulées.
Scorzonera undulata. Desf. ☿ De la Barbarie.
4. La SCORSONÈRE laciniée.
Scorzonera laciniata. Linn. ☿ Indigène.
5. La SCORSONÈRE octangulaire.
Scorzonera octangularis. Willd. ☿ Du midi de la France.
6. La SCORSONÈRE à feuilles de réséda.
Scorzonera resedifolia. Linn. ☿ Du midi de la France.
7. La SCORSONÈRE corne-de-cerf.
Scorzonera coronopifolia. Desf. ☿ De la Barbarie.
8. La SCORSONÈRE à feuilles de chausse-trape.
Scorzonera calcitrapifolia. Vahl. ☿ De la Barbarie.
9. La SCORSONÈRE à feuilles de chondrille.
Scorzonera chondrilloides. Willd. ☿ De l'Espagne.
10. La SCORSONÈRE d'Orient.
Scorzonera orientalis. Linn. ☿ De l'Orient.
11. La SCORSONÈRE tubéreuse.
Scorzonera tuberosa. Pall. ☿ De l'Orient.
12. La SCORSONÈRE tomenteuse.
Scorzonera tomentosa. Linn. ☿ De l'Arménie.
13. La SCORSONÈRE à feuilles étroites.
Scorzonera angustifolia. Linn. ☿ Indigène.
14. La SCORSONÈRE à feuilles de pin.
Scorzonera pinifolia. Willd. ☿ Du midi de la France.
15. La SCORSONÈRE nerveuse.
Scorzonera nervosa. Lam. ☿ Indigène.
16. La SCORSONÈRE à feuilles de gramin.
Scorzonera graminifolia. Linn. ☿ De la Sibérie.
17. La SCORSONÈRE à feuilles de pastel.
Scorzonera glastifolia. Willd. ☿ De l'Allemagne.
18. La SCORSONÈRE à petites feuilles.
Scorzonera parvifolia. Jacq. ☿ De l'Allemagne.
19. La SCORSONÈRE à feuilles de laiche.
Scorzonera caricifolia. Pall. ☿ De la Sibérie.
20. La SCORSONÈRE grêle.
Scorzonera pusilla. Pall. ☿ Des bords de la Mer-Caspienne.
21. La SCORSONÈRE à semences velues.
Scorzonera erioperma. Martsch. ☿ Des bords de la Mer-Caspienne.
22. La

22. La SCORSONÈRE de Crète.
Scorzonera cretica. Willd. 2 De l'île de Crète.
 23. La SCORSONÈRE velue.
Scorzonera hirsuta. Linn. 2 Du midi de la France.
 24. La SCORSONÈRE iude.
Scorzonera aspera. Desf. 2 Du Levant.
 25. La SCORSONÈRE hispide.
Scorzonera asperima. Desf. 2 Du Levant.
 26. La SCORSONÈRE à fleurs de crépis.
Scorzonera crepioides. Poit. De la Barbarie.
 27. La SCORSONÈRE naine.
Scorzonera pumila. Willd. ☉ De l'Espagne.
 28. La SCORSONÈRE à feuilles de pissenlit.
Scorzonera taraxacifolia. Jacq. 2 De la Bohême.
 29. La SCORSONÈRE alongée.
Scorzonera elongata. Willd. De l'île de Crète.
 30. La SCORSONÈRE dichotome.
Scorzonera dichotoma. Vahl. 2 De la Barbarie.
 31. La SCORSONÈRE du Cap.
Scorzonera capensis. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
 32. La SCORSONÈRE pinnatifide.
Scorzonera pinnatifida. Mich. 2 De la Caroline.
 33. La SCORSONÈRE aristée.
Scorzonera aristata. Decand. 2 Des Pyrénées.
 34. La SCORSONÈRE fistuleuse.
Scorzonera fistulosa. Brot. 2 Du Portugal.
 35. La SCORSONÈRE à long style.
Scorzonera stylosa. Pers. 2 De.....
 36. La SCORSONÈRE hérissée.
Scorzonera muricata. Decand. 2 Des Alpes.
 37. La SCORSONÈRE petite.
Scorzonera humilis. Linn. 2 Indigène.

Culture.

Nous ne possédons en ce moment que neuf espèces de ce genre dans nos jardins, mais il s'y en est vu d'autres qui ne s'y sont pas conservées : ces neuf sont celles des nos. 1, 2, 4, 5, 6, 13, 21, 24, 37. Toutes se contentent de la pleine terre, quoique celles qui ne sont pas indigènes craignent les gelées du climat de Paris, dont on les garantit par des couvertures de feuilles sèches ou de fougère pendant l'hiver.

La Scorsonère laciniée croît le long des chemins & sur les pâturages. C'est dommage qu'elle soit peu commune, car les bestiaux l'aiment beaucoup : elle est principalement utile aux brebis, qui peuvent plus facilement la pincer.

Les Scorsonères nerveuse & petite, qui croissent dans les pâturages ULIGINEUX (voyez ce mot), sont encore très-recherchées des bestiaux, surtout des cochons, qui sont surtout avides de leurs racines ; mais elles sont également très-peu abondantes dans les lieux où elles croissent, lieux qui sont eux-mêmes peu communs.

Les Turcs mangent les racines de la Scorsonère tubéreuse, qu'on dit d'un excellent goût, ce qui devrait engager à la cultiver dans nos jardins potagers.

Agriculture. Tome VI.

Mais c'est la première espèce qui doit principalement fixer ici l'attention, parce que c'est elle qui se cultive pour sa racine, qui est une nourriture fort saine & fort agréable.

Comme Olivier de Serres ne fait pas mention de la Scorsonère dans l'énumération des plantes qu'il faut placer dans le potager, il est probable que sa culture n'avoit pas encore lieu en France à l'époque où il vivoit. Aujourd'hui on la préfère presque partout au SALSIFIS (voyez ce mot) ; aussi est-il peu de jardins où on n'en voie pas au moins une planche.

La racine de la Scorsonère d'Espagne peut se manger dès le premier hiver qui suit le semis de ses graines, & alors elle est très-tendre & très-délicate ; mais comme elle n'a pas encore acquis toute sa grosseur, beaucoup de personnes préfèrent n'en faire usage qu'à la fin de la seconde année, quoiqu'elle acquière de la dureté & de l'âcreté avec l'âge. Pour combiner ces deux avantages, au lieu de semer la graine, comme on le fait ordinairement, dès le commencement d'avril, on retarde jusqu'en août ; alors aucune tige ne s'élève la première année, & les racines, dix-huit mois après, sont grosses, tendres & savoureuses, car c'est la floraison qui leur donne les mauvaises qualités précitées.

Pour que la Scorsonère prospère, il faut que la terre où on la sème soit en même temps légère & un-peu humide. Il faut de plus qu'elle soit profondément labourée & fortement engraisée avec du terreau très-consommé, car ses racines prennent facilement le goût du fumier frais.

Généralement on sème la graine de Scorsonère par rangées, pour faciliter les binages du plant qui en provient, binages qui concourent si puissamment à la croissance de ce dernier, & qu'on ne doit pas par conséquent ménager ; cependant, surtout lorsqu'on la sème en avril pour consommer le plant en octobre, on peut la semer à la volée. On doit arroser les semis lorsque la sécheresse se prolonge, car la graine a besoin de beaucoup d'eau pour germer. Dans la même circonstance on arrosera également le plant, si le terrain n'est pas naturellement humide.

Dès que le plant provenu du semis a acquis des feuilles de deux à trois pouces de long, on l'éclaircit, en arrachant tous les pieds qui sont à moins de deux à trois pouces des autres, puisque ce n'est qu'autant que les pieds pourront s'étendre aisément qu'ils prendront toute la grosseur desirable. Cette pratique n'est pas la plus générale je le fais, mais elle est certainement la meilleure. On donne ensuite un binage, & successivement trois à quatre autres.

Les tiges qui se montreront, seront rigoureusement pincées près du collet de la racine, pour les empêcher de s'élever & de fleurir, par la raison indiquée plus haut.

Couper les feuilles des Scorfonères, comme on le fait si souvent, est certainement nuisible au grossissement & à la saveur des racines. *Voyez FEUILLE.*

On ne commence à manger les racines de la Scorfonère qu'à la fin d'octobre, & on continue jusqu'à celle de mars. Lorsque les gelées ne font pas à craindre, on les laisse en terre pour ne les lever qu'à mesure du besoin; mais, dans le cas contraire, on les arrache toutes pour les rentrer dans une serre à légumes, où on les dépose par lits alternatifs avec du sable.

Les planches qu'on veut garder pour l'hiver suivant sont recouvertes alors d'une couche de feuilles sèches ou de fougère, couche qu'on enlève dès que le temps est devenu doux. *Voyez COUVERTURE.*

Passé la seconde année, les racines de Scorfonère deviennent ligneuses & se couvrent de chancres qui leur donnent de l'amertume.

Les bestiaux aiment beaucoup les racines & les feuilles de la Scorfonère. Elles donnent beaucoup de lait aux vaches & aux brebis.

Pour avoir de bonnes graines l'année suivante, il faut laisser en place les plus beaux pieds, les couvrir pendant l'hiver de feuilles sèches, comme je l'ai indiqué plus haut. On cueille cette graine tous les matins, vers onze heures, c'est-à-dire, au moment où elle se montre hors du calice qui la recouvre, & on la dépose de suite dans des sacs de papier, où elle se dessèche & se conserve bonne pendant trois à quatre ans: celle des premières fleurs épanouies est la meilleure; celle des dernières doit être rejetée. (*Bosc.*)

SCOTIE. *Voyez* SCHOTIE.

SCOURJON: synonyme d'escourjeon. *Voyez* ORGE.

SCROPHULAIRE. *SCROPHULARIA.*

Genre de plantes de la didynamie angiosperme & de la famille de son nom, dans lequel se rangent trente-quatre espèces, dont plusieurs sont communes en France, & dont un grand nombre se cultivent dans nos écoles de botanique. On le trouve figuré pl. 533 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SCROPHULAIRE noueuse, vulgairement *herbe aux écrouelles.*
Scrophularia nodosa. Linn. ☿ Indigène.
2. La SCROPHULAIRE du Maryland.
Scrophularia marylandica. Linn. ☿ De l'Amérique septentrionale.
3. La SCROPHULAIRE aquatique, vulgairement *herbe du siège.*
Scrophularia aquatica. Linn. ♂ Indigène.

4. La SCROPHULAIRE auriculée.
Scrophularia auriculata. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
5. La SCROPHULAIRE appendiculée.
Scrophularia appendiculata. Jacq. ☿ De la côte de Barbarie.
6. La SCROPHULAIRE à feuilles de mélisse.
Scrophularia scorodonia. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
7. La SCROPHULAIRE glabre.
Scrophularia glabrata. Ait. ♂ Des Canaries.
8. La SCROPHULAIRE à feuilles de bétouine.
Scrophularia betonicifolia. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
9. La SCROPHULAIRE du Levant.
Scrophularia orientalis. Linn. ☿ Du Levant.
10. La SCROPHULAIRE frutescente.
Scrophularia frutescens. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
11. La SCROPHULAIRE des rochers.
Scrophularia rupestris. Willd. ☿ De la Crimée.
12. La SCROPHULAIRE hétérophylle.
Scrophularia heterophylla. Willd. ☿ De Crète.
13. La SCROPHULAIRE de Sibérie.
Scrophularia altaica. Willd. ☿ De la Sibérie.
14. La SCROPHULAIRE précoce.
Scrophularia vernalis. Linn. ♂ Du midi de la France.
15. La SCROPHULAIRE élégante.
Scrophularia arguta. Ait. ☉ De Madère.
16. La SCROPHULAIRE trifoliée.
Scrophularia trifoliata. Linn. ☿ De la Corse.
17. La SCROPHULAIRE à feuilles de fureau.
Scrophularia sambucifolia. Linn. ☿ Du midi de la France.
18. La SCROPHULAIRE mellifère.
Scrophularia mellifera. Desf. ☿ De la côte de Barbarie.
19. La SCROPHULAIRE hispide.
Scrophularia hispida. Desf. ☿ De la côte de Barbarie.
20. La SCROPHULAIRE canine.
Scrophularia canina. Linn. ☉ Du midi de la France.
21. La SCROPHULAIRE ailée.
Scrophularia pinnata. Mich. ♂ Du midi de l'Europe.
22. La SCROPHULAIRE luisante.
Scrophularia lucida. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
23. La SCROPHULAIRE variée.
Scrophularia variegata. Marsch. De la Sibérie.
24. La SCROPHULAIRE de la Chine.
Scrophularia chinensis. Linn. ☿ De la Chine.
25. La SCROPHULAIRE méridionale.
Scrophularia meridionalis. Linn. De la Nouvelle-Grenade.
26. La SCROPHULAIRE écarlate.
Scrophularia coccinea. Linn. ♂ De l'Amérique méridionale.

27. La SCROPHULAIRE voyageuse.
Scrophularia peregrina. Linn. 4 Du midi de la France.
28. La SCROPHULAIRE à feuilles de tanaisie.
Scrophularia tanacetifolia. Willd. ♂ De la Crimée.
29. La SCROPHULAIRE laciniée.
Scrophularia laciniata. Willd. 4 De la Hongrie.
30. La SCROPHULAIRE glanduleuse.
Scrophularia glandulosa. Dum.-Courf. 4 De....
31. La SCROPHULAIRE furdentée.
Scrophularia biserrata. Willd. 4 De....
32. La SCROPHULAIRE ascendante.
Scrophularia ascendens. Willd. 4 De....
33. La SCROPHULAIRE à feuilles de marguerite.
Scrophularia chrysanthemifolia. Willd. 4 De la Crimée.
34. La SCROPHULAIRE en lyre.
Scrophularia lyrata. Willd. 4 Du Portugal.

Culture.

Nous possédons dans nos jardins vingt-six de ces espèces : celles indiquées sous les nos. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13, 14, 17, 18, 19, 29, 30, 31, 32, 33 & 34 sont de pleine terre ; celles des nos. 7, 10, 15, 16, 18, d'orangerie, & celle du n°. 26 de serre chaude.

On sème les espèces de pleine terre en place, soit qu'elles soient vivaces, bisannuelles ou annuelles, dans une terre de moyenne consistance ; on éclaircit leur plant & on le bine au besoin. Pour prospérer, la première demande une exposition ombragée, la troisième un terrain marécageux, & la vingtième un terrain brûlé par le soleil. Toutes sont de grandes plantes, mais d'un aspect peu agréable & d'une odeur nauséabonde. La huitième & la quatorzième peuvent cependant être placées avantageusement dans les jardins payfagers, l'une à raison de son port, & l'autre à raison de la précocité de sa floraison.

Les espèces indigènes sont repoussées par tous les bestiaux, & ne servent qu'à la médecine.

Les espèces d'orangerie & celles de serre se sèment dans des pots sur couche nue, & se repiquent au milieu de l'éché dans d'autres pots qu'on place contre un mur exposé au midi ; ce n'est qu'aux approches des froids qu'on les rentre. (Bosc.)

SCUTULE. *SCUTULA*.

Genre de plantes de l'octandrie monogynie, qui renferme deux arbrustes de la Cochinchine que nous ne cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SCYPHOPHORE. *SCYPHOPHORUS*.

Genre de plantes de la famille des *Lichens*, qui renferme deux espèces originaires de l'Amérique

septentrionale, savoir, le SCYPHOPHORE SULFURÉ & le SCYPHOPHORE VERTICILLÉ.

Comme on ne les cultive pas, même comme on ne peut pas les cultiver dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (Bosc.)

SCYTALIE : nom donné par Gartner au genre LITCHI.

SEBÉ. On appelle ainsi l'OIGNON à Toulon.

SÉBESTIER. *CORDIA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Borraginées*, dans lequel se placent trente espèces, dont huit se cultivent dans nos serres. Il est figuré pl. 26 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Le genre PATAGONULE a été établi aux dépens de celui-ci.

Espèces.

1. Le SÉBESTIER domestique.
Cordia mixta. Linn. 4 Des Indes.
2. Le SÉBESTIER à grandes fleurs.
Cordia sebestena. Linn. 4 De Saint-Domingue.
3. Le SÉBESTIER à feuilles dentées.
Cordia ferrata. Poir. 4 Des Indes.
4. Le SÉBESTIER en cœur.
Cordia subcordata. Lam. 4 Des Indes.
5. Le SÉBESTIER à coques.
Cordia colocca. Linn. 4 De la Jamaïque.
6. Le SÉBESTIER à quatre feuilles.
Cordia tetraphylla. Aubl. 4 De la Guiane.
7. Le SÉBESTIER verbenacé.
Cordia gerasiantus. Linn. 4 De la Jamaïque.
8. Le SÉBESTIER noueux, vulgairement *achira mouron*.
Cordia nodosa. Lam. 4 De Cayenne.
9. Le SÉBESTIER jaunâtre.
Cordia flavescens. Aubl. 4 De Cayenne.
10. Le SÉBESTIER épineux.
Cordia spinescens. Linn. 4 Des Indes.
11. Le SÉBESTIER à quatre étamines.
Cordia tetrandra. Aubl. 4 De Cayenne.
12. Le SÉBESTIER velu.
Cordia toqueve. Aubl. 4 De Cayenne.
13. Le SÉBESTIER à grandes feuilles.
Cordia macrophylla. Linn. 4 De la Jamaïque.
14. Le SÉBESTIER monoïque.
Cordia monoica. Roxb. 4 Des Indes.
15. Le SÉBESTIER du Pérou, vulgairement *membriléo*.
Cordia lutea. Lam. 4 Du Pérou.
16. Le SÉBESTIER à feuilles de sauge.
Cordia salvifolia. Juss. 4 De....
17. Le SÉBESTIER de Saint-Domingue.
Cordia domingensis. Lam. 4 De Saint-Domingue.
18. Le SÉBESTIER lisse.
Cordia levigata. Lam. 4 De Saint-Domingue.

19. Le SÉBESTIER du Sénégal.
Cordia senegalensis. Juss. h Du Sénégal.
20. Le SÉBESTIER à feuilles de buis.
Cordia buxifolia. Juss. h De....
21. Le SÉBESTIER élevé.
Cordia exaltata. Lam. h De Cayenne.
22. Le SÉBESTIER nerveux.
Cordia nervosa. Lam. h De Cayenne.
23. Le SÉBESTIER à feuilles rondes.
Cordia rotundifolia. Ruiz & Pav. h Du Pérou.
24. Le SÉBESTIER denté.
Cordia dentata. Poir. h De Curaçao.
25. Le SÉBESTIER à petites fleurs.
Cordia micranthus. Swartz. h De la Jamaïque.
26. Le SÉBESTIER de la Chine.
Cordia sinensis. Lam. h De la Chine.
27. Le SÉBESTIER de l'Inde.
Cordia indica. Lam. h De l'Inde.
28. Le SÉBESTIER à feuilles elliptiques.
Cordia elliptica. Swartz. h De la Jamaïque.
29. Le SÉBESTIER à feuilles rudes.
Cordia aspera. Forst. h Des îles de la mer du Sud.
30. Le SÉBESTIER dichotome.
Cordia dichotoma. Forst. h Des îles de la mer du Sud.

Culture.

Nous cultivons dans nos terres les espèces numérotées 1, 2, 5, 7, 10, 13, 25 & 28. Les deux premières sont les plus communes; elles demandent une terre consistante, des arrosements fréquents en été, & d'être rempotées tous les ans. Ce sont de très-belles plantes qui ornent bien les terres quand elles sont en fleurs. Il leur faut beaucoup de chaleur; cependant, quand elles sont un peu grandes, il est bon, pour les fortifier, de leur faire passer deux mois de l'été à l'air, dans une bonne exposition. Voyez ÉTIOLEMENT.

On multiplie les Sébestiers par le semis de leurs graines, tirées de leur pays natal, dans des pots sur couche & sous châssis, & par boutures plantées de même: ce dernier moyen est le plus employé, & réussit toujours. Le plant & les boutures doivent avoir plus de chaleur que les vieux pieds.

Les fruits des Sébestiers domestique & à grandes fleurs se mangent, s'emploient fréquemment en médecine, & servent, en les pilant dans l'eau, à faire une excellente glu; mais l'objet le plus direct qu'on a en les cultivant, c'est la beauté de leur port & de leurs fleurs, & la bonne odeur de ces dernières dans la première des espèces. (Bosc.)

SÉBIFÈRE. SEBIFERA.

Grand arbre de la Chine, dont le bois sert à la construction des maisons, dont les feuilles fournissent, en les écrasant dans l'eau, un très-beau vernis, & dont les fruits donnent, par expression, une huile qui s'épaissit & sert à faire des chandelles.

Cet arbre, si utile, forme un genre particulier

selon Loureiro, & appartient aux LITSÉES selon Jussieu. On ne le cultive pas en Europe. (Bosc.)

SECACUL. Voyez SECCACHUL & PANAIS.

SÉCHERESSE. L'eau étant un des véhicules les plus nécessaires à la végétation, toutes les fois qu'elle manque, c'est-à-dire, qu'il y a Sécheresse, la végétation doit souffrir, & même être totalement suspendue. Voyez EAU, PLUIE & ARROSEMENS.

Jamais la Sécheresse n'est absolue, mais elle est souvent si intense, qu'elle frappe les plantes de mort.

L'infiltration des eaux pluviales d'un côté & leur évaporation de l'autre, soit par l'effet des rayons du soleil, soit par celui des vents privés d'humidité (voyez HALE), ainsi qu'un retour très long des pluies, sont les causes des Sécheresses; en conséquence elles doivent être & sont en effet plus nuisibles dans les terres légères, dans les expositions méridiennes, dans les lieux non abrités.

Les terres sablonneuses, parce qu'elles laissent plus facilement passer l'eau des pluies, les terres crayeuses & les terres argileuses en pente, parce qu'elles ne la laissent pas entrer, sont les plus sujettes à la Sécheresse. Celles qui la bravent le mieux sont les végétales, c'est-à-dire, celles pourvues d'une grande abondance d'humus, parce qu'elles absorbent beaucoup d'eau, & qu'elles la laissent difficilement s'infiltrer & s'évaporer. Voy. HUMUS.

Après elles viennent les TERRES FRANCHES, c'est-à-dire, composées à peu près par moitié de SABLE fin & d'ARGILE intimement mélangés.

Certains terrains secs par leur nature sont cependant fertiles, parce qu'à une petite profondeur se trouve une nappe d'eau qui fournit aux racines des plantes qu'on y cultive, l'humidité qui leur est nécessaire.

Une Sécheresse prolongée rend les terres légères poudreuses, & les terres fortes si dures, que la charrue ne peut plus les entamer: ces dernières se fendent, & par leur écartement cassent les racines des végétaux. Cette dureté de la terre, pendant l'été, est un des plus grands obstacles à l'établissement d'un bon système d'assolement dans le midi de l'Europe, sur les côtes d'Afrique & dans la partie moyenne de l'Asie.

Labourer la terre pendant les Sécheresses amène plus ou moins leur détérioration. On appelle TERRES BRULÉES, dans le midi de la France, celles qui sont dans ce cas. Voyez LABOUR.

Il arrive souvent qu'une longue Sécheresse détruit l'herbe, de sorte que les bestiaux meurent de faim au milieu des pâturages.

Un autre effet des Sécheresses trop grandes & trop prolongées, c'est le tarissement des FONTAINES & des PUIXS, le dessèchement des CITERNES, des MARES, des ÉTANGS, des petits RUISSEAUX, des RIVIÈRES & des FLEUVES. Voyez tous ces mots.

Des mortalités sur les hommes & sur les animaux en sont fréquemment la suite. *Voyez* ÉPIZOOTIE.

L'influence des Sécheresses se fait plus sentir sur les semis, sur les plantes annuelles, sur les plantes des marais, que sur les arbres, que sur les plantes des terrains sablonneux ou calcaires.

Deux effets principaux sont la suite de la Sécheresse sur les SEMIS (*voyez* ce mot) : 1°. celui de retarder la germination des graines, & par-là de les laisser plus long-temps exposées aux ravages des oiseaux, de les empêcher même de lever; de donner moins de temps au plant qui doit en résulter pour parcourir les phases de sa végétation; aussi les agriculteurs redoutent-ils beaucoup les Sécheresses au commencement de l'automne & au milieu du printemps; 2°. celui de faire périr le jeune plant, ou du moins de retarder sa croissance de manière à ce qu'il reste foible le reste de la saison, & quelquefois même toute sa vie. *Voyez* RADICULE.

Les plantes annuelles qui doivent parcourir le cercle de leurs évolutions en quelques mois, souffrent souvent tellement de la Sécheresse dans leur premier âge, qu'elles restent rabougries, ne fleurissent pas, ou donnent des fleurs petites & peu nombreuses.

Quant aux plantes des marais, elles doivent être plus sensibles à la Sécheresse que les autres; mais ce n'est pas à raison de leur texture seulement, car les plantes grasses, comme les ficoïdes, les jubarbes, le pourpier, les bravent.

Ceci me conduit à observer que certaines plantes, au contraire, sont destinées par la nature à braver la Sécheresse, soit à raison de leur texture, soit parce que leurs racines vont chercher l'humidité à une grande profondeur: la PINPRENELLE, le SAINFOIN, & encore plus la LUZERNE, sont dans ce dernier cas.

Toutes les plantes sont exposées à la COULURE de leurs fleurs, à la chute de leurs fruits, à la RETRAITE de leurs GRAINES, par suite de la Sécheresse. *Voyez* ces mots.

Il est des climats où une Sécheresse de plusieurs mois règne toutes les années, le midi de la France. Il en est d'autres où on a rarement occasion de s'en plaindre, la Hollande.

Il est des années, des saisons, des mois, des jours, des heures où l'action de la Sécheresse est plus à craindre, & les cultivateurs doivent chercher à les prévoir d'avance, soit en étudiant les PRONOSTICS, soit en consultant souvent la GIROUETTE & le BAROMÈTRE. *Voyez* ces mots.

L'homme ne peut avoir d'action sur le soleil, sur les vents qui amènent la Sécheresse, mais il peut, jusqu'à un certain point, diminuer les inconvéniens de cette dernière, même les suspendre complètement sur un espace de terrain plus ou moins étendu, par un grand nombre de moyens. Ainsi, des plantations de grands arbres,

en atritant un champ des rayons du soleil, des toiles, des claies, en couvrant une planche de jardin; ainsi une haie, un mur, des paillassons, en rompant le cours des vents, conservent de la fraîcheur dans ce champ, dans cette planche.

Toutes les plantes qui, par la largeur de leurs feuilles, ou par la disposition rampante de leurs tiges, ou par l'épaisseur de leurs semis, s'opposent à l'action du soleil ou des vents sur la surface de la terre, diminuent les effets de la Sécheresse.

Le grand, l'immanquable moyen de rendre nuls les effets de la Sécheresse, ce sont les ARROSEMENS, soit à la main, soit par IRRIGATIONS. Les détails dans lesquels je suis entré à leur égard à ces deux mots, me dispense ici de plus longs développemens.

L'homme & les animaux domestiques se ressentent aussi directement des Sécheresses, les maladies inflammatoires en étant souvent la suite.

Pendant, si les Sécheresses prolongées ou trop fortes nuisent considérablement aux produits des récoltes de toute espèce, celles qui sont modérées améliorent ordinairement ces produits. Qui ne s'est pas assuré, par sa propre expérience, que les légumes, que les fruits de toutes sortes sont plus savoureux dans les terrains secs, dans les années sèches, que les fleurs y ont plus d'éclat & plus d'odeur?

C'est toujours par un temps sec qu'on doit désirer pouvoir rentrer ses foins, ses blés, faire sa vendange, récolter ses fruits: la bonne conservation des premiers de ces objets tenant à leur parfaite dessiccation, & une surabondance d'humidité étant nuisible à la qualité du vin. (*Bosc.*)

SÉCHERONS. Ce sont, dans la Haute-Saône, les prés situés sur les hauteurs. *Voyez* PRÉS & PATURAGE.

SECHI ou SECHION. *SECHIUM.*

Plante annuelle de la Jamaïque, qui faisoit partie des SICYOS, qu'on cultive dans cette île à cause de ses fruits, qui se mettent dans les ragoûts, comme la TOMATE. Elle forme seule un genre dans la monœcie monogynie & dans la famille des *Euphorbes*. Nous ne la possédons pas dans nos jardins.

La culture du SECHI COMESTIBLE n'est pas connue (*Bosc.*)

SÉCHOIRS POUR LES GRAINS. Dans les hautes Alpes & dans le voisinage du cercle polaire, où la température de l'été est à peine suffisante pour amener les grains des céréales à maturité, & où la terre est constamment imbibée d'une humidité surabondante, on est obligé de sécher le produit des récoltes à l'air. Pour cela on construit des échelles larges & hautes de douze ou quinze pieds, qu'on incline en face du midi, qu'on soutient du côté du nord par deux perches four-

chues. C'est sur les échelons de ces échelles qu'on fixe le foin & les céréales pour opérer leur dessiccation par l'effet combiné du soleil & des vents, & les mettre en état d'être rentrés dans le fenil ou la grange.

J'ai vu de ces Séchoirs sur le Saint-Göthard, & j'ai plaint les cultivateurs de ces froides montagnes d'en faire usage, car leur service est dispendieux, pénible & incertain; je dis incertain, parce que les tempêtes, très-fréquentes sur toutes les hautes Alpes, les renversent souvent & dispersent le fruit des travaux de l'année, quelquefois même de deux années, car là le froment reste ordinairement dix-huit mois en terre.

Il est cependant des années où il seroit avantageux que les cultivateurs des plaines fussent pourvus de Séchoirs semblables; car qui ne fait combien de pertes sont la suite des étés pluvieux pour les FOINS, les SEIGLES, les FROMENS, les ORGES & les AVOINES? Voyez ces mots. (Bosc.)

SECONDAIRE. C'est l'arrière-faix dans quelques cantons. Voyez PART.

SECRETION. On donne ce nom à la formation des différens fluides qui sont séparés du sang dans les animaux, & de la sève dans les végétaux, par l'intermédiaire d'organes particuliers, tels que le foie, le pancréas, les glandes, &c.

Le principe des Secrétions tenant à l'organisation, n'est pas & ne pourra probablement jamais être connu.

L'importance de certaines Secrétions est telle, qu'une mort plus ou moins prompte est la suite de leur suppression; mais si elles doivent être l'objet des méditations des physiologistes, la plupart sont peu dans le cas de fixer l'attention des cultivateurs. Il n'y a guère que la TRANSPIRATION, dont la suppression cause la perte de tant de chevaux, sur laquelle ils doivent porter leurs regards. Voyez ce mot.

Voyez aussi le mot SÈVE. (Bosc.)

SECURELLE. *SECURELLA.*

Genre établi pour placer la CORONILLE DES JARDINS, qui ne possède pas complètement les caractères des autres. Voyez ce mot. (Bosc.)

SECURIDACA. *SECURIDACA.*

Genre de plantes de la diadelphie octandrie & de la famille des *Légumineuses*, dans lequel se rangent quatre espèces, dont deux sont cultivées dans nos terres. Il est figuré pl. 599 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SECURIDACA à tige grimpante.
Securidaca scandens. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.

2. Le SECURIDACA à tige droite.
Securidaca erecta. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.

3. Le SECURIDACA à rameaux effilés.
Securidaca virgata. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

4. Le SECURIDACA à fleurs paniculées.
Securidaca paniculata. Poir. ♀ De Cayenne.

Culture.

Les deux premières espèces sont celles que nous cultivons. On se les procure de graines tirées de leur pays natal, & semées dans des pots placés sur une couche à châlis. Elles demandent une terre à demi consistante, qu'on renouvelle en partie tous les deux ans, & peu d'arrosements en hiver. Leur agrément est nul pour tout autre que pour les botanistes, & elles fleurissent fort rarement; aussi ne les voit-on que dans les écoles les mieux montées. (Bosc.)

SECURIDACA. Voyez CORONILLE.

SECURINEGA. *SECURINEGA.*

Genre de plantes établi par Justieu dans la diœcie pentandrie & dans la famille des *Euphorbes*, pour un seul arbre de l'Île-de-France, dont le bois est très-dur.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SEDIER : synonyme de MAGNANIER. Voyez VER A SOIE.

SEGAIRES. C'est ainsi qu'on appelle les faucheurs dans le département du Var.

SEGUE : nom des haies dans le département de Lot & Garonne.

SEGUIER. *SEGURA.*

Arbrisseau de l'Amérique méridionale, qui seul forme un genre dans la polyandrie monogynie. On ne le cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

SEHU : synonyme de SUREAU.

SEIGLAGE ou ESSEIGLAGE : nom d'une opération que pratiquent les bergers dans la vue de détourner les humeurs qui se portent sur les yeux des moutons. Elle consiste à introduire un épi de seigle, ou au moins sa partie inférieure, avec une petite longueur de chaume, dans un des sinus frontaux de ces animaux. Cet épi y fait l'office de vésicatoire, en y excitant, par ses barbes, une irritation qui est suivie d'inflammation, & même de suppuration.

M. Dumont d'Épluches a cru parvenir, par le moyen du Seiglage, à faire périr les HYDATIDES qui causent le tournis & enlèvent chaque année tant de bêtes à laine; mais la théorie n'appuie pas les résultats de ses expériences. Voyez

SEIGLE. *SECALE.*

Genre de plantes de la triandrie digynie & de la famille des *Graminées*, dans lequel se placent quatre espèces, dont une est l'objet d'une très-importante culture, & doit par conséquent être ici celui d'un article étendu. Il est figuré pl. 49 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SEIGLE commun.

Secale cereale. Linn. ☉ De la haute Asie.

2. Le SEIGLE velu.

Secale villosum. Linn. ☉ Du midi de la France.

3. Le SEIGLE hérissé.

Secale hirtum. Lam. ☉ Du midi de l'Europe.

3. Le SEIGLE de Crète.

Secale creticum. Linn. ☉ De l'île de Crète.

Culture.

Nos écoles de botanique n'offrent que les deux premières espèces, & leur culture s'y réduit à les semer en place en automne ou au printemps, à les éclaircir & à les sarcler au besoin.

C'est la première de ces espèces qui se cultive pour la nourriture des hommes & des animaux domestiques. On l'appelle *blé*, *petit blé*, dans quelques lieux.

Des plantes cultivées de toute ancienneté, le Seigle est celle qui a le moins varié. On n'en connoît point en France, car ce qu'on y appelle *petit Seigle*, *Seigle trémois*, *Seigle de mars*, *Seigle marsais*, *Seigle de Pâques*, *Seigle du printemps*, est celui d'automne rendu plus petit par la moindre durée de sa végétation. Les agronomes anglais en citent deux, la noire & la blanche, comme cultivées chez eux, la seconde plus que la première, & les agronomes allemands autant; le Seigle à épi multiple (*secale compositum* Koeler.), analogue sans doute au froment de miracle, & le Seigle dit de la *Saint-Jean*, de l'époque où il se recueille. Cette dernière variété, la seule que je connoisse, a été cultivée en France à diverses reprises, mais jamais d'une manière générale. J'en ai vu en 1814, chez M. Vilmorin, une touffe provenant de graines apportées de la haute Saxe, & ayant crû dans un sable pur des environs d'Étampes, qui offroit cinquante tiges de six à sept pieds de haut. Quelle supériorité sur l'espèce! Je donnerai plus bas quelques autres indications sur les avantages que présente cette variété.

On a remarqué que le Seigle de mars, semé en automne, produit beaucoup la première année, tandis que le Seigle d'automne, semé en mars, ne donne des récoltes passables qu'après quelques

années, comme si cette variété se prêtoit plus facilement à une végétation lente.

Ce que les agronomes de l'antiquité nous disent du Seigle, semble prouver qu'ils n'en faisoient pas un très-grand cas. Il n'étoit guère en meilleure recommandation du temps d'Olivier de Serres; aujourd'hui sa culture est fort étendue, & beaucoup de pays sont fort heureux de le posséder. En effet, il croît avec succès dans des terres où le froment ne réussit pas, &, après lui, donne le meilleur pain. Par son moyen, on peut tirer un bon parti des terrains maigres & des montagnes élevées. Sans lui, les habitans du cercle polaire mourroient de faim. Il craint peu les froids de l'hiver, & arrive de très-bonne heure à maturité. Combien de fois a-t-il, par suite de cette dernière propriété, empêché de devenir désastreuses les disettes causées par l'insuffisance des récoltes de l'année précédente!

Tous les terrains, lorsqu'ils ne sont pas très-argileux ou très-marecageux, conviennent au Seigle; mais le froment lui étant supérieur en produit & en qualité, on doit le semer exclusivement dans ceux qui sont maigres, c'est-à-dire, peu fournis d'humus & d'une nature sèche, soit qu'ils soient sablonneux, crayeux ou argileux.

Cependant les cultivateurs éclairés doivent, même dans les terres à froment, consacrer chaque année quelques champs à sa production, à raison de ce que la farine de son grain, introduite dans le pain de froment, le rend plus agréable & plus sain, tant par son acidité que par sa qualité rafraîchissante, & sa propriété de se dessécher moins rapidement.

Le Seigle jouit de ces avantages, 1^o. parce qu'il a le grain plus petit que celui du froment, & qu'il consomme par conséquent moins de principes nutritifs; 2^o. parce qu'il parcourt plus promptement les phases de sa végétation, & mûrit par conséquent avant les sécheresses; 3^o. parce qu'il demande un moindre degré de chaleur pour croître, & profite par conséquent lorsque le froment reste stationnaire.

Les AMENDEMENTS & les ENGRAIS, qui favorisent la production du froment, s'emploient pour le Seigle; mais comme son grain est presque toujours d'un prix inférieur, on est obligé de leur économiser davantage; ce qui est au reste de plus commandé par l'observation qu'il consomme moins de ces derniers.

Ces deux remarques s'appliquent également aux labours; car les Seigles, comme je l'ai déjà observé, se sèment généralement dans les terres légères, & deux coups de charrue suffisent ordinairement pour les ameublir convenablement, surtout si elles ont été bien préparées par des cultures antérieures.

D'après le principe aujourd'hui généralement reconnu, que plus les plantes annuelles se développent avec lenteur, & plus elles acquièrent de

force, & plus elles donnent de graines, il est très-important de semer le Seigle le plus tôt que faire se peut, c'est-à-dire, en août, ou au plus tard en septembre.

Pour peu que la terre ait de la consistance, il ne faut pas enterrer la semence du Seigle; ainsi la herse la plus légère suffit pour la recouvrir. Ce n'est que dans les sables les plus arides que le roulage peut devenir nécessaire.

Ordinairement le Seigle est levé au bout de huit jours. On le distingue alors du froment à sa couleur rougeâtre; plus tard, c'est à sa feuille plus pointue & plus large. Les progrès qu'il fait alors sont en raison de la chaleur de l'automne. Il végète sous la neige lorsque la terre n'est pas gelée, & une partie de ses feuilles périssent. Les hivers très-pluvieux & les débordemens lui sont beaucoup plus nuisibles qu'au froment. Quand les circonstances lui ont été favorables, il repousse avec tant de vigueur au printemps, que, pour l'empêcher de verser plus tard, on est obligé, à la fin de mars ou au commencement d'avril, de l'affaiblir en coupant l'extrémité de ses feuilles. *Voyez EF-FANER.*

Lorsque le terrain n'a pas été convenablement nettoyé des mauvaises herbes par les cultures antérieures, ou que la semence étoit infestée des graines de ces mauvaises herbes, il faut sarcler dans le commencement d'avril. *Voyez SARCLAGE.*

Selon le climat, le sol, la température de l'air, dit mon collaborateur Tessier, les Seigles fleurissent plus tôt ou plus tard; mais ordinairement dans le courant du mois d'avril. Les diverses époques où ils ont été semés établissent peu de différence dans l'accélération ou le retardement de cette époque. Après la floraison, ils continuent encore à s'élever, mais c'est de fort peu.

Les Seigles de mars sont presque inconnus en France, & en effet ils y donnent rarement de bonnes récoltes, parce que, lorsque le printemps est sec ou que les chaleurs commencent de bonne heure, ils ne tallent pas, s'élèvent médiocrement; & lorsque leurs épis n'avortent pas, ils fournissent peu de grains & des grains fort petits. On les estime plus dans le Nord, parce que les deux circonstances défavorables dont je viens de parler, s'y présentent moins souvent.

On emploie environ cent vingt livres de graines de Seigle, terme moyen, par arpent, dans les terres médiocres. Il en faut un peu plus dans les mauvaises, & un peu moins dans les excellentes; un peu plus quand on le destine à fournir de la paille, que quand on a principalement le grain en vue. On doit toujours rechercher la plus belle graine pour les semis, attendu que, ainsi que je l'ai déjà observé, de la forte végétation de l'automne dépend la richesse de la récolte, & que plus la germination d'une plante est vigoureuse, & plus elle pousse rapidement dans sa première jeunesse. Quelle qu'elle soit, on ne doit la semer qu'après l'avoir

nettoyées, autant que possible, de celle des MAUVAISES HERBES. *Voyez ce mot.*

Les chaumes (tiges) du Seigle acquièrent souvent six pieds & plus dans les bonnes terres & dans les années favorables; ils sont d'autant moins gros que le semis a été plus épais, & d'une couleur d'autant plus pâle que le terrain est plus sec.

Les épis du Seigle sont longs & plats: il n'est pas rare d'en voir de quatre à cinq pouces, qui contiennent plus de soixante grains bien formés. Ordinairement ceux de la base & du sommet sont RETRAITS & même AVORTÉS. *Voyez ces deux mots.*

L'époque de la maturité du Seigle dépend, comme sa floraison, de beaucoup de circonstances; elle a souvent lieu, pour le climat de Paris, dans le milieu de juillet. Lorsque le printemps a été trop sec, elle est avancée; lorsqu'il a été trop pluvieux, elle est retardée, & dans ces deux cas, le grain est petit & d'une farine inférieure.

Le grain du Seigle tient peu dans l'épi; aussi doit-on en faire la récolte avant son complet dessèchement, choisir le matin pour le MOISSONNER, pour le BOTTELER, pour le CHARGER, & le laisser peu long-temps en JAVELLES. *Voy. ces mots.*

Dans l'extrême nord de l'Europe, ainsi que sur les hautes montagnes de la Suisse, de l'Allemagne, des Pyrénées, &c., le Seigle n'arrive presque jamais à maturité complète: on le coupe donc dès que son grain est consolidé, & on le fait sécher artificiellement pour pouvoir le battre. (*Voyez SECHOIR.*) Le pain qu'on fabrique avec ce grain est sucré & très-mat. Il faut renouveler chaque année la SEMENCE. *Voyez ce mot.*

Les opérations de la récolte du Seigle ne diffèrent pas assez de celles du froment pour mériter une description particulière.

Il est beaucoup de lieux où on cultive le Seigle uniquement pour en faire manger la fane aux bestiaux, soit sur place, soit à la maison. C'est aux environs de Paris, où règne l'opinion qu'il est nécessaire de mettre les chevaux de luxe au vert, au printemps, pour consolider leur santé, une spéculation d'autant plus fructueuse, que par son moyen on peut toujours obtenir deux récoltes du même terrain dans l'année. Une aussi excellente pratique devoit être plus générale dans les pays pauvres & arides, où tant de bestiaux souffrent & même périssent au printemps, faute de nourriture; mais le préjugé qu'il ne faut pas leur donner ce qui peut être mangé par l'homme, s'y oppose. Là on doit accoutumer les non propriétaires à voir semer du Seigle pour cet objet, en y établissant d'abord des PRAIRIES TEMPORAIRES. *Voyez ce mot.*

Le Seigle ordinaire, semé pour fourrage, peut être coupé deux fois dans le courant d'aviil, & pâturé ensuite, sans nuire aux cultures de pommes de terre, de haricots, de pois gris, de vesce, de chanvre, de navette, &c.; mais le Seigle d'Allemagne, appelé de la Saint-Jean, est bien plus
avantageux

avantageux sous ce rapport, puisqu'une expérience faite sous mes yeux, aux environs de Saint-Germain-en-Laye, prouve qu'en le semant le 27 juin, on peut en obtenir une première coupe de vingt pouces de longueur le 1^{er} septembre; une seconde plus faible le 20 du même mois, & l'année suivante une récolte de grain plus abondante que celle provenant d'un champ voisin de même étendue, semé en Seigle commun, & non coupé.

Il paroît, par un passage de Plîne, que les Anciens semoient le Seigle pour l'enterrer au moment où il entre en fleurs. Voyez RÉCOLTE EN TERRE.

Au rapport de beaucoup de cultivateurs, le Seigle rapporte un sixième de plus que le froment dans les terres qui lui sont spécialement consacrées, & que, de son nom, on appelle TERRES A SEIGLE. Cette proportion est quelquefois inverse dans les excellentes terres, parce qu'il y pousse trop en feuilles, & que ses épis y sont peu nombreux & peu chargés de grains. Voyez FEUILLES & AVORTEMENT.

Plus on laisse long-temps le Seigle dans son épi, & plus il s'améliore; aussi les bons cultivateurs ne le font-ils battre qu'à mesure du besoin.

Le grain du Seigle sert à faire du pain moins nourrissant que celui du froment, mais peut-être plus sain. On le reconnoît à ses yeux plus petits, à son odeur & à sa faveur plus acides. Il se digère bien plus facilement, & se dessèche plus lentement. Quand on a bien nettoyé & convenablement fait moudre le grain, qu'on a employé à la fabrication du pain route l'attention nécessaire, il est d'une couleur dorée & très-agréable au goût; autrement il est noir & pesant. Voyez FARINE & PAIN.

C'est avec la farine de Seigle qu'on fabrique le PAIN D'ÉPICE. Voyez ce mot.

On emploie encore le grain du Seigle pour faire du GRUAU qu'on mange en bouillie, de la BIÈRE & de l'EAU-DE-VIE. Voyez ces mots.

Priver les habitans du nord de l'Europe de la faculté de distiller leurs Seigles pour ce dernier objet, est toujours nuire à leur fortune, & par conséquent diminuer d'autant la richesse des pays qu'ils habitent. On ne peut pas raisonnablement arguer de la nécessité d'assurer la subsistance du peuple pour défendre cette distillation, puisqu'elle doit cesser d'elle-même dès que le prix des grains est porté à un taux tel qu'il y a plus d'avantages à vendre le grain en nature. Les Gouvernemens qui veulent en savoir plus, à cet égard, que les cultivateurs, agissent réellement contre leurs vrais intérêts, & sont le plus souvent victimes de l'intrigue.

Les bestiaux recherchent moins la paille du Seigle que celle du froment, parce qu'elle est plus sèche & moins savoureuse; cependant ils la mangent. On peut la leur rendre plus agréable en la stratifiant ou mélangeant avec du trèfle, de la lu-

Agriculture. Tome VI.

zerne, du sainfoin, du foin naturel, &c; la mouiller légèrement est encore un moyen de la rendre plus mangeable. Dans tous les pays où on a assez de foin ou d'autres pailles pour la nourriture des bestiaux, on en fait de la LITIÈRE. Voyez ce mot.

C'est la meilleure paille qu'on puisse employer pour couvrir les maisons, pour faire des paillassons, fabriquer des nattes, rembourrer les chaises, &c. Voyez PAILLE. On en consomme tant pour faire des liens de toutes sortes, que, dans beaucoup de cantons où le Seigle n'est pas la culture principale, on en sème exprès pour ce seul objet. Quelquefois, pour éviter de la briser, on ne délie pas les bottes dans l'opération du battage; quelquefois même on les bat au tonneau. Voyez BATTAGE.

Là où la paille de Seigle est d'un meilleur produit que le grain, on doit faire la moisson un peu avant sa maturité, parce que cette paille, qui porte le nom de GLUYS, est alors plus dure, plus forte & plus blanche, & par conséquent plus propre aux services qu'on en attend.

En conseillant cette excellente pratique, je dois observer qu'elle occasionne la dégénérescence du grain, & qu'il ne faut par conséquent jamais employer ce grain à la reproduction. Voy. SEMENCE.

On fait des chapeaux & beaucoup de petits ouvrages d'agrément avec de la paille de Seigle ou de froment. Les chapeaux fins d'Italie, qui se vendent jusqu'à 60 francs pièce, sont de paille de froment, ainsi que Lafayette nous l'a appris.

Aucune observation ne constate que le Seigle soit susceptible d'être attaqué de la CARIE; mais il l'est, quoique rarement, du CHARBON. (Voy. ces mots.) La rouille le frappe souvent sans lui être très-nuisible.

La maladie qui a le plus d'influence sur le produit de ses récoltes est l'ERGOT. Voyez ce mot.

Les épis de Seigle d'une souche sont quelquefois tous recourbés en demi-cercle, & n'offrent que des grains retraits. Mon collaborateur Tefrier n'a pu reconnoître la cause de cette monstruosité.

Au rapport de Rougier de Labergerie, on appelle *rougeole*, *maladie rouge*, *dysenterie*, une autre maladie du Seigle, qui cause tous les ans de grandes pertes aux cultivateurs du département de la Creuse. Je ne connois pas plus celle-ci que la précédente.

Les oiseaux recherchent moins les grains du Seigle que ceux du froment; les volailles ne sont pas aussi difficiles; cependant il en est qui ne les mangent que faute d'autres.

La PHALÈNE du Seigle semble devoir nuire aux récoltes dans le nord de l'Europe, mais je ne l'ai jamais trouvée aux environs de Paris. C'est dans le chaume que sa larve se loge.

Les insectes qui dévorent son grain ne diffèrent pas de ceux qui dévorent ceux du froment, c'est-

à-dire, les CHARANÇONS & les ALUCITES. Voyez ces mots.

On sème quelquefois le Seigle & le froment ensemble, sous le spécieux prétexte que si la terre où la saison ne conviennent pas à l'un, elles conviendront à l'autre. On appelle ce mélange METTEL. Il est repoussé par les cultivateurs éclairés, à raison de l'inégalité de l'époque de maturité des grains, & de l'impossibilité de les moudre convenablement sans une grande perte de temps ou de matière. Voyez MOUTURE. (Bosc.)

SEIGLE BATARD. C'est la FÊTUQUE.

SEILLÈTE : variété de froment qu'on cultive dans le Midi ; elle est barbue. Voyez FROMENT.

SEIME. On donne ce nom à une fente longitudinale du sabot du cheval, depuis sa couronne jusqu'en bas.

Cette fente peut avoir lieu dans toute la circonférence du sabot : elle peut être superficielle ou incomplète. Il y en a souvent plusieurs sur le même sabot.

On appelle *piéd-de-bœuf* la Seime en pince, c'est-à-dire, celle qui se forme dans le milieu du sabot ; les pieds de derrière y sont plus sujets que ceux de devant.

On appelle *Seime-quarte* celle qui se forme sur les quartiers (côtés) ; les pieds de devant l'offrent le plus souvent.

La Seime aux talons se guérit facilement par une opération fort simple.

Les chevaux dont les sabots sont creux ou étroits, sont plus sujets au pied-de-bœuf que les autres.

Lorsque les pieds sont cerclés, ont les quartiers foibles ou encastelés, ils sont très-exposés à la Seime-quarte.

Quelquefois les Seimes superficielles ou incomplètes se guérissent d'elles-mêmes par le repos ; mais quand la division de l'ongle est complète, que la chair se trouve pincée entre ses deux parties, elle fait éprouver au cheval de vives douleurs, qui d'abord le font boiter, & qui déterminent ensuite l'inflammation de la sole charnue, d'où résulte une suppuration, même quelquefois la gangrène ou la carie de l'os.

Autrefois on prétendoit guérir la Seime en lui appliquant un fer rouge de la forme d'un S ; mais il a été reconnu que ce moyen est insuffisant pour la Seime pied-de-bœuf, & donne lieu très-souvent au javart encorné pour la Seime-quarte.

Aujourd'hui donc, d'après le célèbre Desplas, l'opération de la Seime se fait de la manière suivante.

D'abord il faut bien parer le pied, c'est-à-dire, amincir sa corne, qui sera recouverte d'un cataplasme émollient, afin de mettre toutes les

parties dans le relâchement, & ensuite la garnir d'un fer convenable.

Le fer destiné à concourir à la guérison de la Seime doit varier selon l'espèce de cette maladie ; ainsi celui pour la Seime en pince aura les branches allongées pour servir de points d'appui au bandage, & celui pour la Seime-quarte ne se prolongera du côté du mal que jusqu'à la fente.

Cela fait, on enlève environ un demi-pouce de corne, plus ou moins, selon l'étendue du mal, de chaque côté de la division, ce qui met à découvert la chair qui est au-dessous. Si les chairs ne sont pas altérées, la cure ne consiste plus que dans l'application de l'appareil & dans les pansements ; si la chair est noire, on la coupe jusqu'au vif ; si l'os est carié, on enlève toute la partie qui l'est.

Des étoupes imbibées d'eau-de-vie ou de teinture d'aloès sont d'abord employées pour le pansement, ensuite des étoupes sèches. M. Desplas a reconnu que la rérébenthine & les huiles essentielles étoient nuisibles.

L'appareil est ensuite maintenu par plusieurs tours de bandes recouvertes d'un linge & d'une seconde ligature.

On doit laisser en repos les chevaux opérés, les nourrir peu, mais bien, & leur faire tous les jours de la litière neuve.

Ce n'est qu'au bout de quatre à cinq jours qu'on lève le premier appareil : quelquefois il ne faut que quinze jours pour effectuer la guérison complète.

Les chevaux opérés de la Seime ne doivent pas être employés de suite à tirer de trop lourds fardeaux, surtout sur le pavé. On les mettra donc pendant un mois à la charrue, ou on leur fera faire des transports à dos.

Il est assez fréquent que la fièvre soit la suite de l'opération de la Seime ; on la combattra par une saignée & un régime rafraîchissant : ordinairement elle cède au bout de deux jours. (Bosc.)

SEL. Pour les chimistes, c'est la combinaison d'un acide avec une base ou alcaline, ou terreuse, ou métallique. Pour les agriculteurs, c'est presque toujours celle de ces combinaisons qui a pour bases l'acide muriatique & la soude.

Les eaux de la MER (voyez ce mot) sont le grand réservoir d'où on tire le muriate de soude, plus connu sous le nom de *Sel marin*. On en obtient aussi de quelques fontaines & de quelques mines situées dans l'intérieur des continents : ce dernier s'appelle *Sel gemme*.

Il s'en forme dans les écuries, les étables, les bergeries & autres parties des habitations rurales où il y a des matières animales & végétales en décomposition. Voyez SALPÊTRE.

Le *Dictionnaire de Chimie* donne les indications nécessaires pour reconnoître les différens Sels employés dans l'économie domestique & dans l'agri-

culture; ainsi je dois me contenter de dire un mot de leurs usages.

La plupart des peuples se servent du Sel marin pour augmenter la faveur de leurs alimens & augmenter la force digestive de leur estomac. La consommation qui s'en fait en France, pour ce seul objet, est très-considérable. Par l'effet de l'habitude, il devient presque impossible de manger certains mets lorsqu'ils n'en contiennent pas. Plusieurs animaux, principalement les ruminans, l'aiment avec passion, & y trouvent un remède à plusieurs de leurs maladies. Il jouit de l'importante propriété de garantir les VIANDES de la POURRITURE, les GRAISSES de la RANCIDITÉ. *Voyez ces mots.*

D'abord la soif, ensuite l'acréssance des humeurs, enfin le scorbut, sont les suites d'un emploi trop exagéré ou trop long-temps continué du Sel dans les alimens.

Cette précieuse production, si abondante dans la nature & si facile à retirer des eaux de la mer, dont on devoit se pourvoir partout peu au-delà des frais de transport, est devenue fort chère dans tous les États de l'Europe, parce qu'on l'a rendue l'objet d'un impôt exagéré, de sorte que sa consommation est bien inférieure à ce qu'elle devoit être pour l'avantage de l'agriculture.

Chaque cultivateur doit avoir une provision de Sel, non-seulement pour l'usage journalier de son ménage, mais encore pour celui de ses bestiaux & pour faire des SALAISONS. *Voyez ce mot.*

Dans les exploitations rurales bien montées, le Sel se conserve, en grande masse, dans des coffres épais de bois de chêne, plus hauts que larges, & fermant à clef, coffres qu'on place dans un lieu très-sec & qu'on n'ouvre qu'une fois par semaine pour en tirer la provision de la semaine suivante.

Ce qui détermine à placer ainsi la provision de Sel dans un coffre bien fermé & dans un lieu sec, c'est qu'il attire l'humidité de l'air, & que, comme tout le monde le fait, il se fondroit bientôt dans un vase ouvert & dans un lieu humide.

Le Sel pur est blanc; & si celui du commerce est gris, c'est qu'il se trouve souillé par de la terre, dont on le débarrasse facilement en le faisant fondre à grande eau dans des vases au fond desquels la terre se précipite, & en faisant évaporer l'eau après l'avoir décantée. Ce Sel gris contient de plus des Sels muriatiques à base de magnésie & de chaux, qui le rendent encore plus susceptible d'attirer l'humidité de l'air.

Dans tous les lieux où le Sel est à bon compte, on en donne journellement aux bœufs, aux vaches & aux moutons, en le faisant dissoudre dans une petite quantité d'eau, & en aspergeant leur fourrage de cette eau. Dans ceux où il est plus cher, on se contente de leur en donner quand ils sont malades, pour réveiller leur appétit, ou quand on veut les déterminer à manger des fourrages moisiss ou altérés d'une autre manière.

Les lieux abandonnés depuis peu par la mer sont toujours infertiles, ou mieux ne peuvent recevoir les objets ordinaires de nos cultures, car les SOUDES, les TAMARIS, quelques ARROCHES, quelques ANSERINES y prospèrent. (*Voyez ces mots & celui MARAIS SALE.*) Il en est de même des places où on met une grande quantité de Sel qui est bientôt fondu & entraîné par l'eau des pluies. C'est d'après cette observation que les Anciens fesoient du Sel sur les terres qu'ils vouloient vouer à l'infertilité par une loi ou un acte de l'autorité militaire.

Cependant il est des cantons en France, la ci-devant Bretagne, par exemple, où on emploie le Sel comme amendement sur les terres à blé & autres, ainsi qu'il est constaté, non-seulement par des rapports authentiques, mais encore par des expériences faites aux environs de Paris, aux environs de Marseille & autres lieux.

Que doit-on donc penser du résultat de celles entreprises par M. Raft-Maupas à Lyon, Tesson à Rambouillet, Arthur Young en Angleterre? Probablement on doit reconnoître avec M. Maurice de Genève, que le Sel marin, agissant comme stimulant, produit tantôt de bons, tantôt de mauvais effets, selon la nature du sol, la saison, l'espèce de culture, &c.

M. Feburier, qui est Breton, qui a vu employer le Sel par ses fermiers comme par tous les autres, m'a dit que tantôt ils le fesoient avec le blé, que tantôt ils le combinoient avec les fumiers, surtout ceux de vache, & que c'est principalement sur les terrains froids & humides qu'il produit de bons effets. Cet habile cultivateur en sème toujours sur les planches de RENONCULES, d'ANÉMONES, de TULIPES & autres fleurs qu'il cultive avec tant de succès à Versailles.

La proportion de Sel qu'il convient de répandre sur les terres n'est point encore fixée; il paroît qu'elle doit varier sans cesse & dans des limites fort étendues, le climat, la nature du sol, l'espèce de la culture devant être prises en considération. Ce que l'expérience semble démontrer, c'est qu'il faut en général en répandre plus sur les terres argileuses & tourbeuses, principalement lorsqu'elles sont humides, que sur les terres sablonneuses, crayeuses, &c., surtout lorsqu'elles sont sèches. M. Pluchet, au rapport de M. Silvestre, pense que trois cents livres par arpent sont un terme moyen convenable sur les terres fortes & humides.

Je ne chercherai pas à expliquer quel est le mode de l'action du sel, parce que je ne pourrais que me livrer à des conjectures; mais cependant j'observerai qu'il seroit possible que cette action fût non-seulement stimulante, mais encore dissolvante de l'humus (*voyez POTASSE & SOUDE*), & que s'il est constaté, ce que je ne fais pas, que le Sel blanc soit moins fertilisant que le gris, on peut

de plus croire que les Sels terreux, qui attirent davantage l'humidité, & qui se décomposent si facilement, jouent aussi leur rôle dans ce cas.

Un des meilleurs moyens de faire périr les pucerons, les cochenilles & autres insectes qui nuisent aux semis ou aux nouvelles pousses des arbres, c'est de faire tomber sur eux, avec une seringue ou un arrosoir, une pluie légèrement salée.

Quant aux moyens de dessaler les terres qu'on veut cultiver en céréales ou autres objets, voyez l'article des MARAIS SALÉS.

Aujourd'hui on fait décomposer le Sel marin & en retirer d'un côté l'acide, qui, ainsi que Darcet vient de le démontrer, peut servir à retirer la gélatine des os des animaux, soit pour la nourriture de l'homme, soit pour l'usage des arts (voyez GÉLATINE & COLLE-FORTE), & de l'autre la soude, dont l'usage est si étendu dans les verreries, les teintureries, les buanderies, &c. Voy. SOUDE. (Bosc.)

SEL NEUTRE. L'ancien langage de la chimie employoit cette expression pour indiquer les Sels dont aucune des deux bases n'étoit reconnoissable, c'est-à-dire, étoit dans une si parfaite combinaison, que leurs propriétés particulières avoient disparu.

Il paroïssoit, par le résultat de quelques expériences d'Ingenhouze, que les Sels neutres, & principalement le sulfure de soude, produisoient des effets prodigieux, comme amendement; mais depuis, d'autres expériences ont constaté que ces effets varioient comme ceux du Sel marin, & qu'on ne pouvoit jamais compter sur eux. Il est possible que le sulfate de soude, qui est quelquefois avec excès d'acide, agisse par cet acide, qui véritablement est très-fertilisant lorsqu'il est suffisamment étendu d'eau, comme le prouvent les fleurs de SOUFRE & les CENDRES VITRIOLIQUES. Voyez ces mots & encore le mot PLATRE. (Bosc.)

SELS DE LA TERRE ET DE L'AIR. Il y a un siècle qu'on attribuoit toute fertilité à des Sels qui se trouvoient fixés dans la terre ou qui se tenoient suspendus dans l'air, lesquels entroient en fermentation les uns avec les autres, ou avec la terre. Aujourd'hui que les progrès des lumières en général, & de la chimie en particulier, ont appris que ces dénominations n'étoient fondées sur rien de réel, on a abandonné cette explication des phénomènes de la végétation: j'en parle ici parce qu'elles se trouvent dans de vieux livres.

Certainement les alcalis, & la chaux qui s'en rapproche tant, augmentent la fertilité de la terre, en rendant promptement soluble l'HUMUS qu'elle contient. (Voyez ce mot.) Probablement le muriate de soude (Sel marin), le sulfate de soude, augmentent la vigueur des plantes, en stimulant les organes; mais ces Sels ne se montrent point dans l'air, au moins en nature; on n'y trouve que leurs élémens. Voyez SALPÊTRE. (Bosc.)

SELAGINE. SELAGO.

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Gailliers*, qui réunit trente-trois espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Lamarck en a donné la figure pl. 121 de ses *Illustrations des genres*.

Espèces.

1. La SÉLAGINE à corymbe.
Selago corymbosa. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La SÉLAGINE à plusieurs épis.
Selago polytachia. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La SÉLAGINE à feuilles de verveine.
Selago verbenacea. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
4. La SÉLAGINE à feuilles de raiponce.
Selago rapunculoides. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
5. La SÉLAGINE bâtarde.
Selago spuria. Linn. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La SÉLAGINE dentée.
Selago dentata. Poir. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
7. La SÉLAGINE capitée.
Selago capitata. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
8. La SÉLAGINE fasciculée.
Selago fasciculata. Linn. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
9. La SÉLAGINE à feuilles de polygala.
Selago polygaloides. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
10. La SÉLAGINE à épis ovales.
Selago ovata. Ait. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
11. La SÉLAGINE écarlate.
Selago coccinea. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
12. La SÉLAGINE à tiges roides.
Selago striata. Berg. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
13. La SÉLAGINE à feuilles triangulaires.
Selago triquetra. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
14. La SÉLAGINE frutescente.
Selago fruticosa. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
15. La SÉLAGINE à dents de scie.
Selago serrata. Berg. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
16. La SÉLAGINE à épi cylindrique.
Selago spicata. Dum.-Courf. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

17. La SÉLAGINE naine.

Selago lucida. Vent. h Du Cap de Bonne-Espérance.

18. La SÉLAGINE blanchâtre.

Selago canifolens. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

19. La SÉLAGINE divariquée.

Selago divaricata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

20. La SÉLAGINE géniculée.

Selago geniculata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

21. La SÉLAGINE en arbre.

Selago frutescens. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

22. La SÉLAGINE articulée.

Selago articulata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

23. La SÉLAGINE hispide.

Selago hispida. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

24. La SÉLAGINE diffuse.

Selago diffusa. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

25. La SÉLAGINE rude.

Selago scabrifolia. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

26. La SÉLAGINE glomérulée.

Selago glomerata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

27. La SÉLAGINE paniculée.

Selago paniculata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

28. La SÉLAGINE à feuilles étroites.

Selago angustifolia. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

29. La SÉLAGINE hétérophylle.

Selago heterophylla. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

30. La SÉLAGINE naine.

Selago pusilla. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

31. La SÉLAGINE à grosse tête.

Selago cephalofora. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

32. La SÉLAGINE à feuilles en cœur.

Selago cordata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

33. La SÉLAGINE couchée.

Selago decumbens. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

De toutes ces espèces, nous ne cultivons que les 1^{re}., 5^e., 8^e., 10^e., 16^e. & 17^e.

Ce sont des plantes qui demandent la terre de bruyère & qui craignent l'humidité.

La première est la plus commune & la plus belle ; elle se multiplie de graines, de marcottes, & même de boutures faites sur une couche à châffis.

Elle est en végétation pendant toute l'année ; aussi doit-on la placer près des jours dans l'orangerie. Sa durée, malgré tous les soins qu'on puisse en prendre, ne s'étend pas au-delà de trois à quatre ans : ainsi il faut en faire tous les ans quelques nouveaux pieds, si on ne veut pas rester exposé à la perdre.

Les 5^e. & 8^e. étant bisannuelles, doivent être semées tous les ans dans des pots sur couche & sous châffis, & leur plant, repiqué, doit être mis contre un mur exposé au midi. Il faut les rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver, pour sauver les pieds qui n'ont pas fleuri, & donner aux autres les moyens de perfectionner leurs graines. (Bosc.)

SÉLÉNITE : sel composé d'acide sulfurique & de chaux, qui constitue souvent, presque seul, la pierre qu'on appelle plâtre, & qu'on retrouve très-souvent dissous dans les eaux de fontaine & de puits. Voyez PLÂTRE dans ce Dictionnaire & dans ceux de *Minéralogie* & de *Géologie*.

Je ne dois parler ici de la Sélénite que sous le dernier rapport.

Les caractères des eaux séléniteuses sont de ne pas dissoudre le savon, de ne pas cuire les légumes à écorce, comme les pois, les haricots, &c., d'avoir une saveur, d'être pesantes sur l'estomac, enfin de former un dépôt dans les vases où on les fait évaporer. Elles ne conviennent ni aux hommes, ni aux animaux domestiques, ni aux plantes.

Lorsque les cultivateurs ont le malheur d'être obligés d'employer de telles eaux, il faut qu'ils fassent tous leurs efforts pour diminuer leurs inconvénients, & ils y parviennent par leur exposition à l'air libre, par une agitation long-temps continuée, en y jetant de la soude ou de la potasse, qui décomposent le sel & en forment un autre qui est purgatif, mais seulement à haute dose.

Lorsque ces eaux sont destinées à l'arrosement, ce sont quelques poignées de cendres qu'il faut mettre dedans, parce qu'on en a toujours sous la main.

Le mouvement faisant précipiter la Sélénite, les eaux des rivières en offrent moins que celles des ruisseaux, ces dernières moins que celles des fontaines : voilà pourquoi les premières sont meilleures pour tous les usages. Voyez EAU, RIVIÈRE, FONTAINE & PUIITS. (Bosc.)

SELIN. *SELINUM*.

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Ombellifères*, dans lequel se rangent vingt-quatre espèces, la plupart européennes, & qui se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 200 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche extrêmement de celui

des ATHAMANTHES & de celui des MULINONS ; aussi plusieurs de ses espèces avoient-elles été placées parmi ces dernières. Voyez ces mots.

Espèces.

1. Le SELIN sauvage.
Selinum sylvestre. Linn. ☞ Des montagnes du centre de la France.
2. Le SELIN des marais.
Selinum palustre. Linn. ☞ Indigène.
3. Le SELIN d'Autriche.
Selinum austriacum. Linn. ☞ De l'est de l'Europe.
4. Le SELIN de Sibérie.
Selinum sibiricum. Retz. ☞ De la Sibérie.
5. Le SELIN de Monnier.
Selinum Monnieri. Linn. ☉ Du midi de la France.
6. Le SELIN perfillé.
Selinum auroselinum. Linn. ☞ Indigène.
7. Le SELIN glauque, vulgairement *perfil de montagne*.
Selinum glaucum. Lam. ☞ Du midi de la France.
8. Le SELIN variable.
Selinum decipiens. Willd. ☞ De.....
9. Le SELIN anguleux.
Selinum carvifolia. Linn. ☞ Indigène.
10. Le SELIN de Chabrée.
Selinum Chabrei. Linn. ☞ Indigène.
11. Le SELIN de Seguiet.
Selinum Seguieti. Linn. ☞ De l'Italie.
12. Le SELIN du Canada.
Selinum canadense. Mich. De l'Amérique septentrionale.
13. Le SELIN à feuilles linéaires.
Selinum lineare. Schum. ☞ Du nord de l'Europe.
14. Le SELIN d'Italie.
Selinum appianum. Viv. ☞ De l'Italie.
15. Le SELIN de montagne.
Selinum montanum. Schl. ☞ Des Alpes.
16. Le SELIN pèlerin.
Selinum peregrinum. Willd. ☞ De.....
17. Le SELIN du Baikal.
Selinum baikalense. Rheed. ☞ De la Sibérie.
18. Le SELIN à larges feuilles.
Selinum latifolium. Rieb. ☞ Du Caucase.
19. Le SELIN élégant.
Selinum elegans. Balb. ☞ De.....
20. Le SELIN tortueux.
Selinum tortuosum. ☞ Indigène.
21. Le SELIN à feuilles variées.
Selinum hippomarastrium. ☞ De l'Allemagne.
22. Le SELIN ammoïde.
Selinum ammoïdes. Linn. ☉ Du midi de la France.
23. Le SELIN à feuilles barbuës.
Selinum aristatum. Ait. ☞ Des Pyrénées.
24. Le SELIN annuel.
Selinum annuum. Linn. ☉ Indigène.

Culture.

Dix-huit de ces espèces se cultivent dans nos écoles de botanique : toutes, quoique quelques-unes soient sensibles au froid, se contentent de la pleine terre, & une fois en place ne demandent pas d'autres soins que ceux de propreté usités dans tous les jardins. Les annuelles & les bisannuelles se sèment tous les ans en place. On multiplie les vivaces presque exclusivement par graines, mais on pourroit le faire aussi par le déchirement des vieux pieds.

Ces plantes se font remarquer par la grandeur & la découpure de leurs feuilles, & peuvent servir à la décoration des jardins paysagers ; mais du reste la médecine seule en tire parti, car les bestiaux n'y touchent pas. (Bosc.)

SELLER : synonyme de TERRE ARGILEUSE dans quelques cantons.

SELLIÈRE. SELLIERA.

Plante vivace des îles du Chili, qui seule forme, dans la pentandrie monogynie, un genre fort voisin des SEVOLES & des GOODENIES.

Nous ne la possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SEMAILLES. Le semis des céréales porte assez généralement ce nom : par extension on le donne au temps où se fait ce semis.

On ne peut trop attirer l'attention des cultivateurs sur les Semailles, car presque partout elles se font avec la plus grande négligence, quoique ce soit de leur bonté que dépend le plus souvent celle des récoltes.

Chaque climat, chaque nature de terre, chaque sorte de plantes offrent des différences dans l'époque & le mode des Semailles. Ne pouvant entrer dans tous les détails qu'exigeroit ce sujet, je me contenterai de donner ici des généralités, & renverrai aux articles particuliers des terres & des plantes pour l'application des détails.

D'abord j'observerai que plus tôt on fait les Semailles du seigle & du froment avant l'hiver, & plus tôt ces céréales ont le temps de se fortifier pour résister aux gelées & aux pluies, & plus elles poussent vigoureusement au printemps, d'où il résulte qu'elles tallent davantage, donnent de plus longs épis qui perfectionnent leurs grains avant l'arrivée des chaleurs. C'est donc toujours un avantage que de les semer en septembre plutôt qu'en octobre dans les pays froids & pluvieux. Si on ne les sème souvent qu'en novembre dans le climat de Paris, c'est qu'on y est forcé par le manque de pluie, par la longue durée des pluies, par la surcharge des travaux, &c.

Comme plus précoces & devant être placés de préférence dans les terres sèches & légères, les seigles se sèment toujours avant les fromens.

La nécessité de distribuer le plus également

possible les travaux de l'agriculture dans chaque saison, a déterminé, dans la plus grande partie des exploitations rurales, la fixation des Semailles des avoines & des orges au printemps : de-là le nom de *mars* qu'elles portent. Je ne m'éleverai pas contre l'usage ; mais je dirai d'exécuter ces Semailles plutôt en février qu'en avril, si on en a la possibilité, & cela par les raisons émises plus haut, & fortifiées par la considération que si une sécheresse trop constante, suivie d'une chaleur anticipée, contrarie la végétation, les plantes ne s'élèvent point, donnent fort peu de grains, & des grains très-petits. *Voyez RETRAIT.*

Il est des cultivateurs qui pensent que c'est parce qu'elles n'ont pas été assez enterrées, que les céréales se déchaussent pendant l'hiver ; mais le vrai est que la principale cause est due à la nature de la terre, qui se soulève par l'effet des gelées. *Voyez GELÉE & TERRE LEVÉE.*

C'est parce que le froment dit de *mars* est semé à cette époque, qu'il est de moitié moins productif que celui d'automne.

Les circonstances atmosphériques qui accompagnent les Semailles influent aussi beaucoup sur le succès des récoltes. Ainsi, si la terre est humide lorsqu'on les fait, ou s'il pleut peu après qu'elles sont faites, si les chaleurs se soutiennent encore quelque temps, les grains germent bien plus tôt & prennent plus promptement de la vigueur.

Étant reconnu que les plantes germantes vivent d'abord aux dépens de la graine qui les produit, plus cette graine est grosse dans son espèce, & plus son produit doit être vigoureux : de-là la nécessité de préférer constamment la plus belle Semence : tout ce qu'on peut alléguer contre ce principe ne peut être fondé que sur une erreur.

Beaucoup de cultivateurs soutiennent qu'il est avantageux de changer de temps en temps la semence ; mais toutes les expériences citées à l'appui de leur opinion n'ont servi qu'à prouver la vérité du principe précédent, c'est-à-dire, que les plus belles semences donnent les plus belles récoltes : aussi toujours, dans ce cas, n'achète-t-on que celle qui a cette qualité. *Voyez SUBSTITUTION DE SEMENCE.*

La netteté de la semence est encore un point important : ainsi il ne faut point regretter la dépense d'un criblage nouveau lorsqu'il s'y trouve quelques graines de MAUVAISES HERBES. *Voyez* ce mot.

On pourroit, dans les sols légers, semer les céréales sur un seul labour ; mais on ne le fait généralement que sur plusieurs, excepté pour l'avoine. Dans les terres fortes on en donne quatre & même cinq. *Voyez LABOUR.*

Tantôt les Semailles se font avant, tantôt après le dernier de ces labours ; c'est ce qu'on appelle *semmer sous raie* & *semmer sur raie*. La question de savoir laquelle de ces deux méthodes est la préférable, a été souvent discutée ; mais faute de

remonter aux principes & de distinguer les cas, elle n'a pas encore été résolue.

Les principes sont que les graines les plus petites sont celles qui doivent être les moins enterrées, & qu'à grosseur égale, elles doivent l'être davantage dans les terres légères que dans les terres fortes ; ainsi les graines des céréales étant de grosseur moyenne, elles demandent à l'être à environ un pouce dans les premières & à environ six lignes dans les secondes de ces terres. Les recouvrir de six pouces, comme cela peut avoir lieu pour beaucoup lorsqu'on sème sous raie, est donc les mettre dans le cas de pourrir ou de ne lever que l'année suivante, lorsqu'un nouveau labour les aura ramenées à la surface. C'est en effet ce qui a le plus souvent lieu, surtout dans les terres fortes, où la charrue retourne des mottes extrêmement larges, qui ne se fendent qu'au printemps, c'est-à-dire, trois mois après que le froment auroit dû être germé : de plus, dans ce cas, les graines qui lèvent, le font les unes après les autres ; savoir, les moins enterrées, les premières ; & les plus profondément placées, les dernières ; ce qui est un inconvénient grave.

Quoiqu'à six pouces, les graines peuvent quelquefois pousser, à raison des cavités que les mottes laissent entr'elles. *Voyez GRAINES.*

Je dois dire encore que, dans les années où les Semailles sont suivies d'une longue sécheresse, dans les pays où il y a beaucoup de gibier, dans les terres très-garnies de pierres, sur lesquelles la herse a peu d'action, cette méthode a quelques avantages, en ce que, dans le premier cas, les graines les plus enterrées trouvent l'humidité nécessaire à leur germination ; & dans le second, qu'elles sont moins exposées aux dévastations des poules, des pigeons, des perdrix, des cailles, des corbeaux, des campagnols, des mulots, &c.

Dans les Semailles sur raie, les graines étant recouvertes seulement par la herse, se trouvent presque toutes à la même profondeur ; aussi germent-elles plus promptement, lorsque l'humidité est au point convenable. Ce défaut d'humidité, dans certaines années, doit engager à semer le jour même du labour, pour profiter de celle de la terre qui a été ramenée à la surface par suite de ce labour.

On a proposé de semer l'avoine sur raie, & lorsqu'elle aura germé, de labourer le champ, pour la placer sous raie. Cette pratique, outre sa dépense, doit avoir plus d'inconvénients que d'avantages.

Enterrer la semence semée sur raie, par le moyen d'une houe à cheval, à plusieurs focs, semble un moyen d'accorder les partisans des deux méthodes précitées. En effet, par ce moyen, la graine est moins enterrée que par un labour, & plus enterrée que par un hersage. Je le recommande fortement aux méditations des cultivateurs. *Voyez HOUE A CHEVAL.*

« Dans la ci-devant Auvergne, dit Duhamel, *Elémens d'agriculture*, on appelle, 1^o. semer à toutes raies quand, en faisant le labour des Semailles, on répand la semence dans toutes les raies que le soc forme, & quand cette semence est recouverte par la même charrue lorsqu'elle fait la raie voisine; 2^o. semer à raies perdues, lorsqu'on répand la semence dans une raie, qu'on en forme une autre sans y mettre de semence, qu'on en répand ensuite dans la raie suivante, de sorte que, dans toute l'étendue du champ, il y a alternativement une raie semée & une qui ne l'est pas, ce qui donne plus d'espace au grain pour étendre ses racines, rassembler de la nourriture & former de grosses tiges, & de plus, ce qui permet de donner à la houe un léger labour entre les rangées. »

Cette dernière manière de semer paroît d'une difficile exécution, & doit céder à celle par rangées, usitée dans plusieurs pays, principalement en Angleterre, & dont j'ai développé les avantages & les inconvéniens au mot RANGÉE.

M. de Barbançois a observé que lorsqu'on labouroit en billons, & qu'on répandoit immédiatement & le fumier & la semence, l'un & l'autre tomboient dans la raie, le dernier sur la première, & se trouvoient disposées en rangées, & dans les circonstances les plus favorables pour donner de grands produits. Je ne puis qu'applaudir à cette excellente pratique, & engager les cultivateurs à l'adopter immédiatement après les SEMAILLES. *Voyez ce mot.*

Mouiller les graines avant de les semer a été proposé & essayé un grand nombre de fois, mais nulle part employé généralement, à raison de la plus grande difficulté de leur dissémination & des perres qui sont la suite d'une prolongation de SECHERESSE après l'ensemencement. *Voyez ce mot.*

Les diverses manières de répandre la semence peuvent se réduire aux suivantes.

La plus générale, c'est de la jeter par poignées en marchant à pas comptés & en lui faisant décrire un arc de cercle de droite à gauche. Il est étonnant avec quelle égalité certains cultivateurs, qui ont de l'intelligence & de la pratique, disséminent la semence par ce moyen, dont la rapidité ne laisse rien à désirer. Pour opérer, la graine est mise dans une espèce de sac peu profond, que le semeur attache à ses reins. Comme c'est la quantité de graine de blé qui peut tenir dans la main qui le guide, lorsqu'il veut semer une graine plus fine, il y mêle du sable ou de la terre sèche. Quand il veut semer plus épais, il ralentit sa marche. Lorsqu'il a parcouru la longueur du champ, il revient en suivant une direction parallèle à la première, en s'écartant d'environ cinq pas, plus ou moins, selon que le semis doit être clair ou serré. Quelques jours de pratique en apprennent plus que des volumes de préceptes.

On appelle *semer à deux doigts & à jets croisés*, une autre manière de semer les graines fines.

Pour l'exécuter, on prend la graine entre le pouce & le doigt du milieu, & étendant l'index on tend fortement le poignet en répandant la graine. Lorsque le semeur est arrivé au bout de la pièce, il s'écarte d'un pas & forme, en revenant, un nouveau jet qui croise le premier, & ainsi de suite jusqu'à ce que la pièce soit semée. Ce mode s'emploie principalement pour les raves, les navettes, le colza, la cameline, &c. ; cependant, dans beaucoup de pays, on préfère, ainsi que je l'ai dit plus haut, mêler de la terre avec la graine de ces plantes.

Le semis par le moyen des semoirs est, à ce qu'il paroît, habituel en Chine. Il a été vanté par Duhamel & autres écrivains français & anglais; mais malgré les bonnes raisons qui militent en faveur de ces machines, ceux qui en ont fait usage y ont constamment renoncé. Est-ce la faute de leur construction? Je le crois; car, plaçant la semence à des distances rigoureusement égales, ils l'économisent beaucoup & la mettent dans les circonstances les plus favorables à la croissance du plant qu'elle doit produire. Je décrirai au mot SEMOIR celles de ces machines qui m'ont paru les plus simples, les moins coûteuses & les plus propres à remplir le but.

Encore en Chine, on sème quelquefois le froment, le riz, &c., en le mettant grain par grain dans des trous, au moyen d'un plantoir composé, c'est-à-dire, formé par un manche & une traverse portant six, huit, dix pointes. On a cherché à préconiser en France cette méthode, qui a encore incontestablement l'avantage de disposer régulièrement la semence & de l'enterrer également; mais sa lenteur & sa dépense ne permettront jamais de l'exécuter en grand. Les pays très-populeux & où la main-d'œuvre est peu chère, comme la Chine, sont les seuls où elle puisse être usitée.

Il est rarement avantageux de semer ensemble deux espèces de graines destinées à en reproduire dans le même champ, parce que l'une l'emporte toujours sur l'autre, cette dernière reste plus foible que la première. Le seul cas peut-être où on doive le faire, c'est lorsqu'il est question d'établir des PRAIRIES TEMPORAIRES. *Voy. ce mot.*

L'expérience a prouvé que, pour le semis du MÉTEIL (*voyez ce mot*), il valoit mieux répandre les graines séparément que de les mélanger d'avance, parce que la différence de leur pesanteur spécifique fait que les unes sont portées moins loin que les autres par la main du semeur.

Généralement, en France, on sème trop épais. Il est de fait que cette mauvaise pratique est l'origine de grandes pertes pour les cultivateurs, & même pour la société en général, moins par suite de l'emploi d'une plus grande quantité de semence qui auroit pu être utilement employée d'une autre manière, que par la diminution des produits

produits. En effet, les pieds qui se trouvent trop près les uns des autres se nuisent par leurs racines, qui ne trouvent pas assez d'humus foluble à leur portée, par leurs tiges & leurs feuilles qui s'ombrent réciproquement & se disputent les gaz atmosphériques; aussi les céréales & autres plantes trop rapprochées sont-elles plus grêles & donnent-elles des graines plus petites & de plus mauvaise qualité. Bien des millions de francs sont perdus chaque année par suite de cette malheureuse habitude, contre laquelle les cultivateurs, même les plus instruits, ont de la peine à se défendre.

Ces faits ne sont pas seulement les résultats de la théorie, mais encore ceux d'expériences comparatives très-nombreuses & très-rigoureuses. Je citerai seulement celle dont parle Arthur Young, parce qu'elle doit suffire à tous les bons esprits.

Dans la même terre, la même année, par acre, deux boisseaux de froment ont pro-

duit	24 boisseaux.
Deux & demi.....	23
Trois.....	22
Trois & demi.....	21
Trois boisseaux d'orge ont pro-	
duit.....	32
Quatre.....	33
Cinq.....	27
Trois boisseaux d'avoine ont	
produit.....	35
Quatre.....	40
Cinq.....	39
Trois boisseaux de pois ont pro-	
duit.....	23
Quatre.....	22
Cinq.....	22
Trois boisseaux de fèves ont	
produit.....	37
Quatre.....	29
Cinq.....	26

Ces résultats, outre l'objet principal, prouvent que chaque sorte de graine demande une proportion différente dans son semis; qu'il faut, par exemple, employer plus d'orge que de froment, plus d'avoine que de pois.

Les cultivateurs romains ne s'accordoient pas sur la question de savoir s'il étoit bon de répandre plus de semence sur les terres fertiles que sur les terres maigres. Palladius tenoit pour l'affirmative, & Columelle pour la négative. Dans les temps modernes, Olivier de Serres pensoit comme le premier, & Valerius comme le second.

Il sembleroit qu'on devroit semer plus épais dans une terre fertile, puisque l'humus y est plus abondant; mais les plantes y sont plus vigoureuses, y tallent ou y ramifient davantage, & se nuisent bien plus par leur ombre, de sorte qu'elles s'étiolent, poussent trop en feuilles, &c. Si on sème plus épais dans une terre maigre, où il n'y a pas de tallent à espérer, & moins de hauteur de tige & de largeur de feuilles, on a un plus grand

nombre de tiges, & l'humidité du sol se conserve mieux pendant les sécheresses; aussi ai-je toujours reconnu que c'étoit l'opinion de Columelle & de Valerius qui devoit être adoptée.

Lorsqu'on cultive des plantes pour fourrage, les Semailles trop épaisses ont des inconvénients moins graves, ou mieux leurs inconvénients sont compensés par quelques avantages, comme de donner des tiges plus tendres, d'étouffer les mauvaises herbes, de conserver la terre fraîche, &c.

Dans la petite culture on peut aussi semer plus épais, quand on n'est pas sûr de la bonté de la semence, parce qu'il est toujours possible d'éclaircir le plant lorsqu'il a acquis une certaine force.

Je m'arrête ici, renvoyant, pour le surplus, aux articles des principales cultures, telles que SEIGLE, FROMENT, ORGE, AVOINE, TRÈFLE, LUZERNE, RAVE, COLZA, &c. (Bosc.)

SEMARILLARE. SEMARILLARIA.

Genre de plantes de l'octandrie trigynie, qui se rapproche des PAULLINIES, & qui renferme deux ou trois arbres du Pérou, dont aucun n'est cultivé dans nos jardins. (Bosc.)

SEMARTER. Ce sont, dans le département des Vosges, les labours préparatoires à l'ensemencement.

SEMECARPE. Voyez ANACARDE.

SEMENCE. On donne généralement ce nom à la graine réservée pour être semée. Pour quelques personnes, ce mot est synonyme de graine.

La beauté ou la vigueur des plants, & par suite l'abondance & l'excellence de la récolte dépendant de la bonté des graines, un cultivateur éclairé met beaucoup d'importance à leur choix. Ainsi, ce sera toujours la plus mûre, la plus lourde, la plus grosse qu'il préférera. Voyez GRAINE, SEMIS & SEMAILLE.

J'ai dit un mot dans l'article précédent, & je parlerai plus au long à celui SUBSTITUTION DE SEMENCE, de l'inutilité de changer de loin en loin la Semence des objets de sa culture, toutes les fois qu'on prend le soin de réserver toujours pour les semailles la plus belle de sa propre récolte.

Cependant les seibles, les fromens, les orges, &c., qui ont crû dans des terrains trop humides, ou seulement même ceux crûs dans les terres trop fumées ou trop ombragées, ayant trop poussé en feuilles, offrent généralement un grain moins nourri. On ne doit donc pas l'employer à l'ensemencement. Voy. FEUILLE & ÉTIOLEMENT.

Pour avoir la meilleure Semence possible, il faut la prendre sur des plantes crues dans un terrain ni trop gras, ni trop maigre, ni trop sec, ni trop humide; ne battre ces plantes qu'à moitié, par le principe que les plus mûres & les plus grosses tombent les premières. Celles qui proviennent des seconde & troisième coupes des prairies artificielles formées de plantes vivaces, celles des

plantes herbacées ou frutescentes très-jeunes ou très-âgées, sont inférieures aux autres.

Il convient de bien nettoyer les Semences des graines étrangères. *Voyez MAUVAISES HERBES.*

La faculté de germer se perd à la longue dans toutes les Semences. On peut les diviser sous ce rapport en deux séries, les *farineuses*, comme celles des céréales, des légumineuses, &c.; les *huileuses*, comme celles des rosacées, des crucifères, &c.; les premières parce qu'elles se racornissent par leur dessiccation, & les secondes parce que leur huile rancit. L'époque de leur altération varie, dans les unes comme dans les autres, d'une telle manière, qu'il faut la fixer pour chaque espèce, & c'est ce que j'ai fait aux articles qui les concernent. La plupart cessent de pouvoir germer à la fin de l'année qui suit leur récolte; mais celle n'est plus bonne au bout de quinze jours d'exposition à un air sec, tandis que celle autre est encore susceptible d'être employée vingt à trente ans après. On peut retarder leur altération en les laissant dans leurs enveloppes, en les déposant dans un lieu frais, privé de lumière & peu aéré, & surtout en les mettant en terre assez profondément pour que la chaleur du soleil ne puisse pas les atteindre.

C'est une mauvaise pratique que de renfermer les graines dans des vases de verre ou de métal, de manière qu'elles n'aient aucune communication avec l'air. Les conserver dans l'eau, dans l'huile & autre liquide, est encore plus nuisible à leur conservation.

Les graines les plus vieilles sont constamment préférables lorsqu'on a en vue la production des fleurs doubles (*voyez ANÉMONE*), ou de certains fruits. *Voyez MELON.*

En général, les vieilles Semences lèvent plus lentement que les nouvelles, & ce parce qu'étant plus desséchées, elles ont plus de difficulté à absorber l'eau nécessaire au développement de leur germe. C'est un grave inconvénient dans la grande culture des plantes annuelles, parce qu'elles sont plus exposées à être mangées par les animaux, & que le plant qu'elles donnent a moins de temps pour terminer son évolution. *Voyez SEIGLE, FROMENT, ORGE, AVOINE, CHANVRE, COLZA, NAVETTE, &c.*

Cependant il est des cas où il est plus avantageux, ainsi que l'a prouvé mon collaborateur Tessier, par des expériences directes, dont les résultats sont consignés dans le *Journal d'Agriculture*, d'employer des Semences de deux & trois ans.

Aussi généralement, pour les céréales, sème-t-on les graines de la dernière récolte, à moins qu'on ne puisse faire autrement.

Les mauvaises Semences sont le plus souvent dans le cas d'être utilisées pour la nourriture des bestiaux & des volailles. Lorsqu'ils les refusent, il ne reste plus qu'à les jeter sur le fumier, dont elles

augmenteront beaucoup la bonté, étant abondamment pourvues de CARBONE, c'est-à-dire, des élémens de la VÉGÉTATION. *Voyez ces deux mots. (Bosc.)*

SEMENCINE ou SEMEN-CONTRA : nom officinal d'une espèce d'ABSINTHE.

SEMEUR. Celui qui est chargé de semer les seigles, les fromens, les orges, les avoines, &c., porte ce nom dans les exploitations de grande culture.

L'opération des semailles est si importante, que le plus souvent c'est le maître qui l'exécute. Lorsqu'il ne peut pas s'en charger, il la fait faire par le plus intelligent de ses valets, par celui qui mérite le plus sa confiance sous tous les rapports.

Ce n'est pas sans doute un art bien difficile que celui de semer; cependant, comme tous les autres, il demande de la pratique. Celui qui connoît bien la nature du sol, la grosseur de la semence, les accidens qu'elle peut éprouver avant & après sa germination, fera de meilleure besogne que celui qui agit au hasard.

Pour bien semer, il ne faut pas embrasser un trop long espace: six à sept pieds de chaque côté font le terme moyen de la dispersion de la semence.

Voyez SEMAILLE.

Un Semeur habile & d'une bonne constitution peut semer jusqu'à dix arpens de froment en un jour; mais ordinairement, aux environs de Paris, il se borne à six pour ne pas trop multiplier ses attelages de herbage.

On ne peut trop payer un bon Semeur, puisque le succès des récoltes dépend en grande partie de lui. (*Bosc.*)

SEMI-DOUBLE (Fleur). Les fleurs semi-doubles sont intermédiaires entre les simples & les doubles, & jouissent des avantages des unes & des autres. *Voyez FLEURS DOUBLES.*

Toujours il faut que les fleurs passent par l'état de fleurs semi-doubles avant de devenir fleurs doubles; aussi est-ce d'elles que l'on tire les graines pour obtenir ces dernières. *Voyez ANÉMONE & RENONCULE.*

Les arbres dont les fleurs sont semi-doubles, donnent souvent du fruit; mais il n'est ni aussi abondant, ni aussi gros, ni aussi savoureux que celui de ceux à fleurs simples: on voit évidemment qu'elles offrent un commencement d'affaiblissement général. (*Bosc.*)

SÉMINATION: dispersion naturelle des graines des plantes. *Voyez GRAINE, SEMIS, SEMAILLE, SEMENCE & DISSÉMINATION.*

Les plantes sauvages ne donnent pas tous les ans des graines en même abondance, par suite de l'état de l'atmosphère à l'époque de leur floraison, de la multiplication des insectes qui vivent à leurs dépens, &c. Après une année de grande production, les arbres principalement, elles en offrent une ou deux de nul ou de faible rapport. (*Voyez CHÊNE & HÊTRE.*) C'est par ces combinaisons, qui

varient à l'infini, que la nature opère la substitution des espèces les unes aux autres dans le même lieu; substitution qui est générale, mais qui ne s'opère, dans les grands arbres, qu'après des siècles. *Voyez ASSOLEMENT & SUBSTITUTION.*

Toutes les graines qui arrivent à maturité ne donnent pas naissance à une plante; la plus grande partie, ou sont mangées par les animaux, ou tombent dans des lieux où elles ne peuvent germer; c'est pourquoi leur nombre est si immense dans la plupart des espèces, & que les espèces qui en fournissent peu se reproduisent toutes par quelques autres moyens, comme par des racines traçantes (la garance), comme par des tiges stolonifères (le fraiser).

Chaque espèce de plante varie dans sa manière de disperser ses graines: tantôt elles sont lancées au loin par l'élasticité de leur enveloppe, la balsamine, le concombre sauvage, le lilas; tantôt les vents les transportent au loin, soit par le moyen d'ailes, comme le frêne, l'érable, soit par le moyen d'aigrettes soyeuses, le pissenlit, la laitue, le salifis; tantôt elles s'accrochent aux animaux qui passent près d'elles, comme la bardane, l'aigremoine, le bident; tantôt les quadrupèdes, les oiseaux, les poissons, qui se nourrissent de leur enveloppe, les rendent encore propres à germer; tantôt les eaux pluviales, les eaux des ruisseaux & des rivières les entraînent au loin. La plupart tombent près le pied qui les a produites. *Voyez DISSÉMINATION.*

Mais les graines tombées sur la terre ne se trouvent pas dans les circonstances propres à les faire germer. Il faut, pour la plus grande partie, qu'elles entrent dedans. Or, la nature y a pourvu: tantôt elles sont portées par les vents, ou entraînées par les pluies dans des fentes, dans des cavités que ces mêmes vents, que ces mêmes pluies comblent la terre; tantôt les animaux qui les mangent, comme les mulots, les campagnols, les enfouissent pour leur usage & les oublient, ou, pour en manger une, en recouvrent dix, comme les cochons; tantôt les taupes, les lombrics, &c., en ramenant à la surface la terre inférieure, produisent le même effet; tantôt les feuilles des arbres, les tiges des herbes, en pourrissant, remplissent cet objet.

Je dois ici faire remarquer que les plantes étrangères cultivées échappent presque toujours à ces moyens de multiplication. Ainsi nous ne voyons pas le seigle, le froment, l'orge, l'avoine, l'épinard, l'oignon, le haricot, l'abricotier, le prunier, le noyer, &c. &c., qui sont depuis tant de siècles l'objet de nos soins, être naturellement propagés dans nos plaines ou dans nos bois. Rendre raison de ce phénomène n'est pas chose facile.

Il est des plantes qui, quoiqu'abondamment pourvues de graines, restent rares, même dans les lieux qui leur conviennent le plus. Je citerai certains ORCHIS pour exemple.

Beaucoup de plantes sont tellement cantonnées, qu'au-delà de l'espace, quelquefois très-circonscrit, qu'elles occupent, on ne les retrouve plus dans le reste de l'Univers. *Voyez GÉOGRAPHIE AGRICOLE.*

La culture, qui a pour objet de multiplier telle plante plutôt que telle autre, a fait disparaître de tel canton certaines espèces depuis le premier défrichement; ainsi nous ne voyons plus dans nos champs le muguet, la pervenche, l'airelle, &c., qui croissoient si abondamment dans le bois qui les occupoit auparavant, & n'y reparoître peut-être jamais, lors même qu'on y planteroit un nouveau bois, parce que leurs graines ne peuvent être portées au loin.

Par contre, la culture appelle dans ces champs des plantes qui n'y auroient jamais crû sans elle, comme la moutarde, le bluet, le coquelicot, l'ivraie, &c.

Je pourrais beaucoup étendre ces diverses considérations, car il en est peu qui présentent autant de motifs de méditation; mais comme elles ne sont pas d'une utilité directe aux cultivateurs, je m'arrêterai ici. (*Bosc.*)

SEMIS: mise en terre, par la main de l'homme, de graines des productions desquelles il a pour objet de tirer un parti utile ou agréable. *Voyez SEMAILLES & SÉMINATION.*

Par extension on appelle aussi *Semis*, en terme de jardinage, les jeunes plantes venues d'un *Semis*.

Certaines plantes se propagent par drageons, par sections de racines, par marcottes, par boutures, par greffes; mais c'est seulement par graines qu'on les reproduit toutes. Si la voie du *Semis* est la plus longue, elle est la plus naturelle; c'est par son moyen qu'on obtient les sujets en plus grand nombre, de la plus belle venue, de la plus longue durée: on doit donc toujours l'employer de préférence. De plus elle procure seule les variétés, & on sait que parmi elles il y en a de tellement supérieures à l'espèce en qualités utiles ou agréables, que le cultivateur est engagé à les préférer.

Il est fort peu de plantes annuelles qui soient susceptibles d'être multipliées autrement que par le *Semis* de leurs graines, & les moyens de l'éclat du collet des racines & des boutures sont les seuls qui leur soient applicables.

Pour être bonnes à semer, les graines doivent être arrivées à maturité complète; les plus grosses dans la même espèce sont toujours les meilleures, excepté quand on veut obtenir des fleurs doubles, qui sont, quoi qu'on en dise, des avortons de nature. *Voyez FLEURS DOUBLES.*

Beaucoup de graines avortent naturellement, soit par des causes fortuites, comme un temps froid ou pluvieux au moment de la floraison, comme des piqûres d'insectes, &c. &c., soit par suite de l'âge ou de l'organisation de la plante qui les porte. Ainsi celles des jeunes arbres, ainsi celles des extrémités des cônes, des sili-

ques, font dans le même cas ; ainsi toutes les fois qu'une graine se développe plus tôt que sa voisine, elle s'oppose, en la comprimant, à son accroissement.

On juge de la bonté des graines par leur coloration & par leur poids ; mais chaque espèce ayant une coloration & un poids différent, il n'est pas possible de les indiquer ici. C'est une des mille & une circonstances où l'expérience seule peut guider avec quelque certitude. Je dirai cependant qu'en général les graines les plus mauvaises surnagent, & qu'ainsi on peut les séparer des autres par l'immersion de la totalité dans l'eau.

Il est d'observation que lorsqu'on veut avoir des produits vigoureux & bien garnis de feuilles, on doit semer des graines de la dernière récolte ; mais que quand on veut obtenir des fleurs, des fruits ou des racines, il est préférable d'employer de vieilles graines. Ce principe s'applique principalement aux ANEMONES, aux MELONS, aux OIGNONS. *Voyez ces mots.*

La graine de froment de la plus belle apparence porte quelquefois sur elle le germe de la destruction des produits qu'on en attend, c'est-à-dire, les bourgeons séminiformes de la CARIE & du CHAREON. Il faut, avant de la semer, détruire ces bourgeons au moyen des caustiques, tels que le CHAUX, la POTASSE, le SULFATE DE CUIVRE, &c. *Voyez ces mots.*

La plupart des Semis se font avec des graines dépouillées de leurs enveloppes, mais il en est qu'on met en terre avec ces enveloppes. Pour ce dernier cas, je citerai principalement le SAINFOIN. *Voyez ce mot.*

Il est des graines, même en assez grand nombre, qui perdent la faculté de germer par leur dessiccation : celles-là doivent donc être semées aussitôt que récoltées, ou mises dans de la terre jusqu'à ce que le temps de les semer soit arrivé. *Voyez GERMOIR & STRATIFICATION.*

Les cultivateurs de l'Amérique septentrionale, plus réfléchis & par conséquent plus inventifs que les nôtres, ont pensé qu'en mettant de vieilles graines dans une eau mêlée de bouse de vache, & entretenue pendant plusieurs jours, au moyen du feu, dans une température élevée de trente à quarante degrés, on en faciliteroit la germination, & l'expérience a prouvé la justesse de cette idée, au dire d'un journal de cette contrée.

Puisque l'eau est nécessaire à la germination des graines, il faut, autant que possible, ne semer qu'après la pluie ou sur une terre nouvellement labourée. Tremper les graines dans l'eau avant de les semer est bon dans la petite culture, où on peut arroser à volonté, mais a de grands inconvénients dans la grande, si la SÉCHERESSE se prolonge. *Voyez ce mot.*

Plus les terres où on fait des Semis sont meubles, & plus on doit être assuré de la réussite de ces Semis, pourvu que la sécheresse & le froid ne sur-

viennent pas. C'est principalement ce qui rend si nécessaires les nombreux labours dans les terres fortes. Pour diminuer les effets de la sécheresse, on ROULE ou PLOMBE les terres légères. *Voyez ces mots.*

C'est parce que la terre de bruyère est très-meuble, que tous les Semis y prospèrent lorsqu'on peut les arroser. (*Voyez TERRE.*) Cependant les grosses graines lèvent aussi fort bien dans les terres compactes, parce que leur RADICULE & leur PLUMULE ont assez de force pour les pénétrer. *Voyez ces mots & celui GERMINATION.*

Des plantes dont on mange les feuilles gagnent à être semées dans les terres fertiles, parce qu'elles y poussent plus vigoureusement, & celles dont on mange les racines ou les fruits dans les terres médiocres, parce que les premières y sont meilleures & les secondes plus productives. *Voyez FEUILLES.*

La grosseur des graines détermine le degré de profondeur où il faut les enterrer. Une noix lève quoiqu'elle ait quatre pouces d'épaisseur de terre sur elle, & une graine de bouleau pousse si elle en a seulement une ligne. La connoissance des faits relatifs à cet objet est nécessaire aux cultivateurs. Les très-petites graines ne doivent même pas être enterrées. Pour les garantir de la sécheresse pendant leur germination, on couvre la terre de mousse, de menue paille, de branches d'arbres garnies de feuilles. *Voyez HALE.*

La terre est-elle très-humide, enterrez peu votre grain. Ce principe s'applique principalement aux graines qui lèvent rapidement, telles que celles de COLZA, de NAVETTE, de CHANVRE, &c.

Si des graines sont enterrées de manière à ne pas ressentir assez puissamment les influences de la chaleur solaire, elles ne germent point & se conservent un laps de temps indéterminé ; les labours ou les défoncements les ramènent-ils à la surface, elles reprennent leurs facultés. C'est pourquoi on voit les champs les mieux sarclés, les mieux binés, donner toujours de mauvaises herbes.

L'air est nécessaire à la germination des graines ; mais quelques-unes, comme celles des bruyères, demandent qu'il soit presque stagnant. *Voyez AIR.*

L'ombre est avantageux au même objet ; cependant il ne faut pas qu'il approche de l'obscurité. *Voyez OMBRE.*

Les Semis des graines fines doivent surtout être abrités des rayons du soleil de midi avec des toiles, des claies, des branches d'arbres, &c. Pour se dispenser de ce soin, on les sème souvent dans les pépinières, au nord d'un mur, ou derrière des palissades d'arbustes peu ferrés, à travers lesquelles quelques rayons de soleil peuvent passer.

Lorsqu'on veut avancer la germination des graines des légumes pour avoir des PRIMEURS, on les sème dans un terrain sec, ou dans une BACHE, ou sous un CHASSIS, sur une COUCHE nue, sur un ADOS, contre un MUR exposé au midi. On l'a-

vance encore en couvrant les Semis, pendant la nuit, avec des CAISSES, avec des CLOCHES, avec des PAILLASSONS, &c. (Voy. ces mois.) On agit de même à l'égard des graines des pays intertropicaux qui ont besoin d'un haut degré de chaleur pour germer. Si au contraire on veut retarder la germination des graines, ce qui est rare, on les sème au nord, on les enterre beaucoup, on les arrose avec des eaux de puits ou de fontaine.

Les différens modes de semer s'appellent, en PLEINE TERRE, sur COUCHE, en CAISSE, en TERRINE, à la VOLÉE, en RAYONS ou RANGS, SEUL A SEUL. Ce dernier ne s'applique ordinairement qu'aux grosses graines des arbres dont on veut enlever le PIVOT. Voyez ce mot.

M. Dumont-Courfet, qui a porté l'attention des pépiniéristes sur tant de pratiques nouvelles, observe que, lorsqu'on sème en terrine ou en pot, il est avantageux de répandre la graine circulairement à un pouce des bords, afin qu'elle profite davantage de la chaleur de la couche, & qu'il soit plus facile de séparer le plant lorsqu'il faudra le repiquer. Voyez COUCHE & TERRINE.

Lorsqu'on ne veut pas transplanter les produits d'un Semis, on dit qu'il est fait à demeure.

Certains Semis doivent être très-serrés par un motif étranger à la culture, comme ceux de LIN & de CHANVRE pour faire des toiles fines, ceux des PRAIRIES ARTIFICIELLES, des plantes destinées à être enterrées pour ENGRAIS (voyez ces mois); mais tous ceux destinés à produire de la graine doivent être toujours peu épais, à raison de ce que les plantes trop rapprochées s'affaiblissent réciproquement par leurs racines, s'étioient réciproquement par leur ombre, & restent par conséquent toujours foibles. (Voy. RACINE & ÉTIOLEMENT.) On ne repire pas entièrement le mal, comme le croient la plupart des cultivateurs, en éclaircissant le plant par l'enlèvement d'un nombre de pieds plus ou moins considérable, parce que le plant qui a poussé foiblement dans sa première jeunesse reste foible long-temps, & même toute sa vie. Il est cependant, je ne puis m'empêcher de l'avouer, un grand nombre de cas où on ne peut se dispenser de semer épais; c'est lorsqu'on n'est pas certain de la bonté de la graine, lorsqu'on craint les ravages des oiseaux ou des campagnols.

Ceux qui spéculent, en Normandie, sur la vente du plant de pommier & de poirier, évaluent à 300.000 celui qu'ils retirent d'un arpent semé en graines de ces arbres. Les plants d'orme, de robinier, doivent être à peu près dans la même proportion; mais ceux de châtaignier, de chêne, de frêne, d'érable, en moindre nombre.

Beaucoup de circonstances influent sur l'époque de la levée des graines. Quoique quelques-unes aient déjà été indiquées, je dois les remettre ici sous les yeux du lecteur: 1°. la nature de la graine, toutes variant à cet égard; 2°. celle de la terre, les Semis faits dans les terrains secs & chauds

étant plus précoces que ceux faits dans les terrains humides & froids; 3°. la proportion de l'humidité de la terre avec la nature de la graine, trop peu ou trop étant également défavorable; 4°. la chaleur de l'atmosphère ou de la terre, chaleur dont chaque espèce exige un degré différent; 5°. la profondeur à laquelle chaque graine est enterrée.

Les Semis des plantes qui ne craignent pas la gelée peuvent se faire toute l'année; mais c'est en automne & au printemps qu'on en fait le plus. Cependant ces derniers donnent généralement des productions plus foibles, parce que ces productions parcourent trop rapidement leur évolution, qu'elles sont frappées par les sécheresses ou les chaleurs avant d'être parvenues à toute leur grandeur. Les FROMENS de mars, les VESCES d'été, les PIEDS-D'ALOUETTES montrent annuellement ce résultat.

C'est surtout dans les terres légères & seches, exposées au midi, que les Semis d'automne doivent être préférés, parce que là les pluies de l'hiver & la végétation qui a lieu pendant cette saison, permettent aux plants qui en résultent d'approfondir leurs racines, & de braver les sécheresses du printemps & de l'été.

Dans les terrains trop fertiles ou trop fumés, on sème les fromens plus tard pour éviter, ou qu'ils donnent plus de paille que de grains, ou qu'ils versent au printemps; ce qui prouve que c'est les affaiblir que de les semer ainsi dans ces terres, & encore plus dans celles qui sont maigres ou non fumées.

Des inigariens ou des arrosemens à main d'homme sont souvent utiles à la réussite du Semis, comme on a pu le juger d'après ce que j'ai dit précédemment; mais il ne faut pas les prodiguer, parce qu'ils refroidissent la terre, & ou font pourrir les graines, ou occasionnent l'étiollement du plant. On appelle *plant poussé à l'eau* celui qui a été trop arrosé; il est long, mais foible. Un bon cultivateur doit le repousser de ses plantations, surtout dans les terrains secs, à raison de l'incertitude de sa reprise & du peu de vigueur des arbres qu'il forme lorsqu'il reprend.

Une pluie battante dérange souvent les Semis, & même entraîne la graine au loin; elle déchauffe le jeune plant & cause par-là sa perte. Il est difficile de prévenir ses désordres autrement qu'en faisant de petites digues de six pouces de hauteur & de base autour des planches, & c'est ce qu'on pratique ordinairement dans les pépinières bien montées.

La gelée nuit souvent au produit des Semis, même des plantes indigènes. Cela tient à ce que le plant est plus aqueux que la plante faite. On prévient ses effets en semant dans des SÈRRES, dans des BACHES, sous des CHASSIS, sous des CLOCHES, en couvrant ce plant avec des PAILLASSONS, de la FOUGÈRE, de la MOUSSE, &c.

Les MULOTS & les CAMPAGNOLS ne détruisent pas seulement les Semis en en mangeant les graines, mais en les bouleversant. Les TAUPES, les COURTILLIÈRES, les VERS DE TERRE ou LOMBRICS, en agissent de même. Les larves des HANNETONS, certaines CHENILLES, mangent les racines des plantes; d'autres CHENILLES, les ALTISES, les GALERUQUES, les LIMACES, les HELICES, mangent leurs feuilles. Il faut faire une chasse à outrance à tous ces ennemis.

Toutes les volailles, & principalement les poules, doivent être écartées des Semis par tous les moyens possibles. *Voyez*, pour le surplus, les mots SEMAILLE & SEMENCE. (*Bosc.*)

SEMOIR. Ce nom se donne à deux instrumens d'agriculture.

Le premier est un demi-fac en toile que les semeurs attachent autour de leurs reins, & dans lequel ils mettent la semence qu'ils vont répandre à la volée.

La forme & la grandeur de cette sorte de Semoir varient suivant les lieux, mais sont indifférentes, ou presque indifférentes au succès du semis. Il suffit qu'il contienne une suffisante quantité de grain, quantité qui doit être calculée pour tant de terrain, & qu'on puisse le prendre par poignées avec la main droite sans aucune difficulté.

Lorsque le Semoir est vide, le semeur va le remplir aux sacs qu'il a déposés à la tête du champ.

De toute antiquité, dit-on, les Chinois font usage de Semoirs de la seconde sorte: ce sont des machines souvent fort compliquées, avec lesquelles on répand la semence à des distances égales, & par le moyen desquelles on la recouvre en même temps. Il en est même qui versent du fumier avant la semence, & placent sur lui cette dernière.

Les Semoirs chinois ont excité l'enthousiasme des agronomes français, dès qu'ils en ont eu connoissance; aussi cherchèrent-ils à les imiter & à en construire sur des principes différens. La description de beaucoup d'entr'eux a été publiée; la figure de plusieurs se voit sur les planches 6, 7, 8, 9 & 11 de l'*Art aratoire*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*.

Si on considère les avantages qu'il y a à enterrer & à espacer également les Semences, si on considère surtout ceux que doivent trouver les plantes qu'elles produisent à n'être gênées, ni par leurs racines, ni par leurs tiges, on est déterminé à croire, même sans mettre en ligne de compte l'économie des semences, qu'un Semoir qui place ces semences juste où il faut pour qu'elles ne soient ni trop ni trop peu espacées, est une source de fortune pour chaque cultivateur qui en fait usage, & pour la société en général; cependant, en réfléchissant qu'un Semoir tel que la plupart de ceux qui ont été décrits, est un objet de grande dépense, soit pour son acquisition, soit pour son

entretien, qu'il est sujet à se détraquer au moment où on en a le plus besoin, qu'il ne peut pas agir dans toutes les sortes de terres, les pierieuses par exemple, avec la facilité désirable, qu'il faut, pour le conduire, un homme plus intelligent que la plupart des valets de charrie, on est porté à reconnoître qu'au définitif ses inconvéniens surpassent ses avantages.

On peut surtout appliquer le Semoir à la culture par rangées, culture qui offre souvent de si importants résultats. *Voyez* RANGEE.

Ceux qui, dans la première moitié du dernier siècle, provoquèrent en France avec le plus de bonne foi l'emploi des Semoirs, sont Duhamel, & après lui Châteauvieux, Montefui, Diancourt, Thomé, Blanchet & Devillers. Le désir de les appliquer à la grande agriculture régna avec encore plus de force en Angleterre; aussi depuis Tull, qui fit construire le premier qui ait paru dans cette île jusqu'à la guerre de la révolution, en a-t-on imaginé une grande quantité de sortes, dont la dernière, au dire de l'inventeur, devoit n'avoir aucun des inconvéniens reprochés aux premiers.

Quelque ingénieux que soient plusieurs de ces Semoirs, avec quelque chaleur qu'ils aient été vantés, ils n'ont servi qu'à faire quelques expériences, leurs inventeurs ayant été les premiers à les mettre sous la remise, & à revenir à la méthode commune, c'est-à-dire, au semis à la main.

Je n'entreprendrai pas ici de décrire ces Semoirs, tous plus compliqués les uns que les autres, & d'un prix hors de la portée des simples cultivateurs; mais je donnerai une idée de trois de ceux qui ont été imaginés dans ces derniers temps, l'un en Pologne, l'autre aux environs de Paris, & l'autre aux environs de Marseille, parce qu'ils sont les plus simples, les moins coûteux & les mieux appropriés à leur objet.

Une trémie, un cylindre, deux montans, deux roues, deux brancards & deux châssis sont les pièces dont se compose le Semoir polonais.

La trémie est destinée à contenir le grain qu'on veut semer; elle a quatre pieds & demi de longueur, deux pieds de largeur & quatorze pouces d'ouverture par le bas. Cette trémie pose sur le cylindre, dont la largeur est la même que son ouverture, & elle en embrasse la moitié. Toute la surface du cylindre est parsemée de petits trous ou alvéoles disposés en échiquier, à quatre pouces environ les uns des autres, & ayant à peu près la forme des grains qu'on veut semer. Ces grains jetés dans la trémie remplissent ces trous, le cylindre, en tournant, les lâche, & ils tombent sur la terre disposés comme ils l'étoient dans ces trous, c'est-à-dire, à égale distance.

La trémie & le cylindre sont réunis par deux montans, dont la partie inférieure est percée pour le jeu de l'axe du cylindre.

En dehors de la trémie & vers chaque extrémité du cylindre, sont deux roues fixes qui sont

corps, & qui tournent avec lui : elles ont deux pieds trois pouces de hauteur. Les brancards sont fixés dans la partie supérieure de la trémie à travers laquelle ils passent. Une traverse les fortifie.

Les deux châssis sont des planches qui s'appliquent sur les côtés antérieurs & postérieurs de la trémie ; on les enfonce ou les élève à volonté ; leur bord inférieur est garni d'une grosse étoffe de laine : ils ont pour objet d'empêcher les grains de blé de passer entre les bords de la trémie & le cylindre.

Ce Semoir est traîné par un cheval. Il ne verse jamais, qu'il aille lentement ou rapidement, que la même quantité de semence. Lorsqu'on veut semer des grains plus gros ou plus petits, on change le cylindre.

C'est à M. Hayot, fermier près Paris, qu'on doit l'invention de la herse-Semoir dont il va être question. Je l'ai fréquemment vu marcher, & j'en ai toujours été très-satisfait.

Cette herse est composée de cinq morceaux de bois, de trois pouces de large, deux pouces d'épaisseur & cinq pieds de long ; chacun de ces morceaux est armé, sur le devant, de deux dents de fer, dont la première doit avoir sept pouces de long, & la seconde huit. En suivant la même direction, est fixé un morceau de bois à dos de carpe renversé, représentant à peu près la quille d'un vaisseau : il doit avoir huit pouces de haut & deux pieds de long, être percé, dans sa partie postérieure, d'un trou oblique, destiné à recevoir le grain & à le conduire au fond de la raie ouverte ; ensuite se voient deux dents placées obliquement & en sens inverse pour rabattre les deux bords de la raie ouverte, & recouvrir ce grain. En tête de cette herse est un tinnon fixé à la herse par un boulon de fer, qui traverse les cinq morceaux de bois qui forment le corps de la herse.

Le Semoir qui y est adapté représente une espèce de coffre, d'où la partie basse, qui touche à la herse, est cintrée ; la partie haute, carrée & fermée d'un couvercle un peu bombé, recouvert d'une toile cirée pour que l'eau ne puisse pas entrer dans l'intérieur, ce qui seroit nuisible à l'opération.

L'intérieur de ce coffre est garni de cinq roues de fer-blanc, représentant à peu près la roue d'un moulin à godets, mais tournant en sens inverse : elle ramasse le grain, en remplit ses petits godets, qui sont au nombre de seize, & le verse dans un entonnoir qui le conduit dans la raie ouverte. Ces cinq roues sont adaptées à un arbre tournant, qui, sortant environ de six pouces à l'extérieur du coffre, présente une forme carrée où s'adapte une roue à huit pointes garnies de fer à l'extrémité, pointes qui entrent de trois pouces en terre. Cette roue doit avoir trente-six pouces de diamètre, & les petites roues à godets dix-huit. C'est cette roue à pointes qui, lorsque la herse marche, doit nécessairement tourner &

faire tourner les petites roues à godets, ce qui ne manque jamais, à moins que la roue à pointes ne rencontre une cavité qui l'empêche d'arriver jusqu'à terre, ce qui n'est pas ordinaire, puisque, avant de se servir de la herse-Semoir, il faut que la terre soit préalablement labourée & hercée.

C'est de la grandeur des godets que dépend la quantité de semence ; ainsi, on peut les augmenter & les diminuer à volonté, suivant la qualité de la terre, ou l'idée du cultivateur. On doit avoir l'attention de mettre du grain dans la trémie un peu plus qu'il n'en faut pour aller & revenir. Il est nécessaire de commencer par la gauche de la pièce, la roue qui fait marcher celles à godets se trouvant à droite, afin qu'elle ne se trouve pas dans la défrayure, ce qui seroit manquer son effet. Arrivé à l'extrémité de la pièce, on arrête les chevaux de manière à ce que ce qui ne sera pas rempli puisse l'être par deux tours de la herse-Semoir, ce qui formera la fourrière. Plus la pièce est grande, & plus l'opération est facile. Avant de tourner, il faut enlever la roue à pointes, qui doit se retirer facilement, n'étant retenue que par une chevillette. Les chevaux sont tournés de manière qu'ils puissent suivre rigoureusement une direction parallèle à la première, & à une distance égale à celle qui est entre deux dos de carpe. Avant de recommencer, on remet la roue à pointes, on examine si les trous par où sort la semence ne sont pas bouchés, surtout du côté qui a pivoté en tournant, & on continue ainsi de suite.

Je le répète, cette herse-Semoir opère très-bien, & dispose le grain en lignes bien régulières qui se remplissent immédiatement, de sorte qu'il est également enterré, & ne craint point le bec des pigeons & autres oiseaux qui ne grattent pas comme les poules. Les campagnols mêmes peuvent difficilement en manger des quantités assez notables pour être remarquées.

Le Semoir à main de M. Delyle-Saint-Martin, qu'il emploie avec succès pour semer les œillères de ses vignes, aux environs de Marseille, consiste en un coffre fait en planches minces & légères, un peu courbé dans sa longueur du côté inférieur, ayant un pied & demi de long, quatre pouces de large & six de hauteur. Il est percé d'un rang de trous dans son côté inférieur, pourvu d'une large ouverture fermant à coulisse dans son côté supérieur, & attaché à une anse demi-circulaire ou parallélogramme de huit à dix pouces de hauteur, fixée aux deux extrémités de sa partie supérieure.

Pour faire usage de ce Semoir, on le tient de la main droite dans le sens de sa longueur, à une petite distance de terre, & on l'agite, également dans le sens de sa longueur ; le grain tombe en ligne, ou presque en ligne, & à des espaces à peu près égaux.

Ce Semoir, au reste, paroît plus propre à semer dans un jardin que dans un champ ; mais on fait

que les cultures des céréales aux environs de Marseille font de fort peu d'importance. (*Bosc.*)

SEMOULE. Lorsqu'on tient les meules des moulins assez écartées pour que les fragmens produits par la première action de ces meules sur le grain ne soient pas de nouveau atteints, & on les tient toujours ainsi dans les moulins montés à l'économie, ces fragmens isolés par le blutage s'appellent du **GRUAU**; & lorsqu'on a ôté les plus gros par un second blutage, on les nomme de la **SEMOULE**.

La fabrication de la Semoule a commencé à être connue en Italie: on la prépare avec les fromens à grains durs & à chaume solide, & on l'emploie à la fabrication des vermicelles, des macaronis & autres pâtes. Aujourd'hui on en fabrique beaucoup en France, surtout à Paris; mais comme c'est avec les blés tendres, elle est de beaucoup inférieure à celle d'Italie.

La Semoule devrait toujours entrer, en plus ou moins grande quantité, dans les approvisionnements des cultivateurs, attendu qu'avec elle on fait, en peu d'instans, des potages ou des bouillies très-salubres. *Voy.* MOUTURE, FARINE, BOUILLIE. (*Bosc.*)

SENACIE. *SENACIA.*

Genre établi pour placer le **CÉLASTRE A FEUILLES ONDULÉES**, qui n'a pas rigoureusement les mêmes caractères que les autres. (*Bosc.*)

SÈNÉ: espèce du genre des **CASSES**. *Voyez* ce mot.

SÈNÉ BATARD. On appelle ainsi la **CORONILLE** des jardiniers.

SÈNÉ FAUX: nom que quelques jardiniers donnent au **BAGUENAUDIER**.

SÈNEBIÈRE. *SENEBIERA.*

Genre de plantes de la didymie filiculeuse & de la famille des *Crucifères*, dans lequel se réunissent quatre espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 558 des *Illustrations des genres* de Lamarck, sous le nom de *coronopus*.

Observations.

Ce genre est formé avec des espèces enlevées aux genres **PASSE-RAGE** & **CRANSON**. *Voyez* ces mots.

Espèces.

1. La **SÈNEBIÈRE corne-de-cerf**.
Senebiera coronopus. Poir. ☉ Indigène.
2. La **SÈNEBIÈRE pinnatifide**.
Senebiera pinnatifida. Decand. ☉ De l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique & de l'Amérique.
3. La **SÈNEBIÈRE à feuilles entières**.
Senebiera integrifolia. Dec. De Madagascar.

4. La **SÈNEBIÈRE à dents de scie**.
Senebiera serrata. Poir. ☿ De l'Amérique méridionale.

Culture.

Ce sont les deux premières espèces que nous cultivons.

Comme elles sont annuelles, leur culture consiste à les semer en place, à une exposition chaude, & à les éclaircir & sarcler lorsque le plant est parvenu à quelques pouces d'élevation.

La seconde a besoin d'un peu plus de chaleur que la première; aussi, dans les écoles de botanique, la sème-t-on dans des pots qu'on plonge dans une couche.

Ainsi que j'en ai acquis personnellement la preuve, cette dernière, qu'on appelle *creffon de Savane* à Saint-Domingue, est beaucoup meilleure en salade que le creffon alénois; aussi fais je des vœux pour qu'elle soit mise au nombre des plantes de nos jardins.

Une terre sablonneuse est celle qui lui convient le mieux. (*Bosc.*)

SENECILLE. *SENECILLIS.*

Genre de plantes établi pour placer deux **CINÉRAIRES**, mais qui n'a pas été adopté par les botanistes. (*Bosc.*)

SENECKA: espèce de **POLYGALA**. *Voyez* ce mot.

SENEÇON. *SENECIO.*

Genre de plantes de la syngénèse superflue & de la famille des *Corymbifères*, qui réunit un grand nombre d'espèces, dont plusieurs sont fort communes dans les champs, les prairies, les bois, & dont beaucoup se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 676 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Quelques botanistes, à l'imitation de Tournefort, ont établi le genre **JACOBÉE** avec les **Senéçons**, qui ont les fleurs radiées.

Espèces.

Senéçons à fleurs flosculeuses.

1. Le **SENEÇON commun**.
Senecio vulgaris. Linn. ☉ Indigène.
2. Le **SENEÇON d'Arabie**.
Senecio arabica. Linn. ♂ De l'Égypte.
3. Le **SENEÇON à feuilles de peucedane**.
Senecio peucedanoides. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
4. Le **SENEÇON à tiges nues**.
Senecio pseudo-china. Linn. ☿ Des Indes.

5. Le SENEÇON du Japon.
Senecio japonicus. Thunb. Du Japon.
6. Le SENEÇON rougeâtre.
Senecio rubescens. Ait. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
7. Le SENEÇON divariqué.
Senecio divaricatus. Linn. De la Chine.
8. Le SENEÇON paniculé.
Senecio paniculatus. Berg. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
9. Le SENEÇON à feuilles d'épervière.
Senecio hjeracifolius. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
10. Le SENEÇON très-feuillé.
Senecio vestitus. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
11. Le SENEÇON à feuilles de verveine.
Senecio verbenafolius. Willd. ☉ De l'Égypte.
12. Le SENEÇON de Croatie.
Senecio croaticus. Willd. ☿ De l'Allemagne.
13. Le SENEÇON à fleurs penchées.
Senecio cernuus. Linn. ☉ Des Indes.
14. Le SENEÇON à feuilles de pêcher.
Senecio persicifolius. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
15. Le SENEÇON à feuilles étroites.
Senecio angustifolius. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
16. Le SENEÇON blanc de neige.
Senecio niveus. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
17. Le SENEÇON mucroné.
Senecio mucronatus. Willd. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
18. Le SENEÇON bidenté.
Senecio bidentatus. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
19. Le SENEÇON à feuilles rudes.
Senecio scaber. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
20. Le SENEÇON biflore.
Senecio biflorus. Vahl. ☿ De l'Arabie.
21. Le SENEÇON à feuilles recourbées.
Senecio reclinator. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
22. Le SENEÇON à fleurs purpurines.
Senecio purpureus. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
23. Le SENEÇON effilé.
Senecio virgatus. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
24. Le SENEÇON à quatre dents.
Senecio quadridentatus. Labill. ☿ De la Nouvelle-Hollande.
25. Le SENEÇON à feuilles rouges.
Senecio hamatophyllus. Willd. ☿ De...
Agriculture. Tome VI.

Senecions à fleurs radiées, dont les demi-fleurons sont roulés en dehors.

26. Le SENEÇON des forêts.
Senecio sylvaticus. Linn. ☉ Indigène.
 27. Le SENEÇON visqueux.
Senecio viscosus. Linn. ☉ Indigène.
 28. Le SENEÇON à feuilles de marguerite.
Senecio leucanthemifolius. Poir. ☉ De la Barbarie.
 29. Le SENEÇON à feuilles grasses.
Senecio crassifolius. Willd. ☉ Du midi de la France.
 30. Le SENEÇON à tiges basses.
Senecio humilis. Desf. ☉ De la Barbarie.
 31. Le SENEÇON à petites corolles.
Senecio nebrodensis. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
 32. Le SENEÇON géant.
Senecio giganteus. Desf. ☿ De la Barbarie.
 33. Le SENEÇON auriculé.
Senecio auriculatus. Desf. ☉ De la Barbarie.
 34. Le SENEÇON d'Égypte.
Senecio aegyptius. Linn. ☉ De l'Égypte.
 35. Le SENEÇON à trois fleurs.
Senecio triflorus. Linn. ☉ De l'Égypte.
 36. Le SENEÇON de Java.
Senecio javanicus. Willd. Des Indes.
 37. Le SENEÇON cendré.
Senecio cinerascens. Ait. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
 38. Le SENEÇON multifide.
Senecio multifidus. Burm. De Java.
 39. Le SENEÇON corne-de-cerf.
Senecio coronopifolius. Desfont. ☉ De la Barbarie.
 40. Le SENEÇON austral.
Senecio australis. Willd. ☿ De la Nouvelle-Zélande.
 41. Le SENEÇON de la Nouvelle-Zélande.
Senecio lautus. Forst. De la Nouvelle-Zélande.
 42. Le SENEÇON livide.
Senecio lividus. Linn. ☉ De l'Espagne.
 43. Le SENEÇON à trois lobes.
Senecio trilobus. Linn. ☉ De l'Espagne.
 44. Le SENEÇON à feuilles de téléphium.
Senecio telephifolius. Jacq. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
 45. Le SENEÇON à feuilles glauques.
Senecio glaucus. Linn. ☿ De l'Égypte.
 46. Le SENEÇON variqueux.
Senecio varicosus. Linn. ☉ De l'Égypte.
 47. Le SENEÇON sans écailles.
Senecio exsquameus. Brot. ☉ Du Portugal.
- Senecions à demi-fleurons étalés; feuilles pinnatifides.*
48. Le SENEÇON élégant, vulgairement *senecion d'Afrique*.
Senecio elegans. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.

49. Le SENEÇON mignon.
Senecio venustus. Ait. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
50. Le SENEÇON rustique.
Senecio squaridus. Linn. ☉ Du midi de la France.
51. Le SENEÇON à feuilles de roquette.
Senecio erucifolius. Linn. ♀ Indigène.
52. Le SENEÇON jacobé.
Senecio jacobaea. Linn. ♀ Indigène.
53. Le SENEÇON aquatique.
Senecio aquaticus. Smith. ☉ Indigène.
54. Le SENEÇON à feuilles d'aurone.
Senecio abrotanifolius. Linn. ♀ Des Alpes.
55. Le SENEÇON à feuilles fines.
Senecio tenuifolius. Linn. ♀ Indigène.
56. Le SENEÇON à feuilles de dauphinelle.
Senecio delphinifolius. Desf. De la Barbarie.
57. Le SENEÇON du Canada.
Senecio canadensis. Linn. ♀ Du Canada.
58. Le SENEÇON à grandes fleurs.
Senecio grandiflorus. Berg. Du Cap de Bonne-Espérance.
59. Le SENEÇON à feuilles de chrysanthème.
Senecio chrysanthemifolius. Poir. ♀ De la Sicile.
60. Le SENEÇON hasté.
Senecio hastatus. Linn. De l'Afrique.
61. Le SENEÇON laineux.
Senecio pubigerus. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
62. Le SENEÇON uniflore.
Senecio uniflorus. Allion. ♀ Des Alpes.
63. Le SENEÇON blanchâtre, vulgairement *génépi jaune*.
Senecio incanus. Linn. ♀ Des Alpes.
64. Le SENEÇON de la Carniole.
Senecio carniolicus. Willd. ♀ Des Alpes.
65. Le SENEÇON à petites fleurs.
Senecio parviflorus. Allion. ♀ Des Alpes.
66. Le SENEÇON doré.
Senecio aureus. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
67. Le SENEÇON balsamite.
Senecio balsamita. Willd. ♀ De l'Amérique septentrionale.
68. Le SENEÇON ovale.
Senecio obovatus. Willd. ♀ De l'Amérique septentrionale.
69. Le SENEÇON printanier.
Senecio vernalis. Willd. ☉ De l'Allemagne.
70. Le SENEÇON des montagnes.
Senecio montanus. Willd. ☉ De l'Allemagne.
71. Le SENEÇON en lyre.
Senecio lyratus. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
72. Le SENEÇON denté.
Senecio dentatus. Jacq. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
73. Le SENEÇON des rochers.
Senecio rupestris. Willd. ♀ De l'Allemagne.

74. Le SENEÇON rongé.
Senecio erosus. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
75. Le SENEÇON brillant.
Senecio speciosus. Willd. ♀ De la Chine.
76. Le SENEÇON des Alpes.
Senecio alpinus. Linn. ♀ Des Alpes.
77. Le SENEÇON ombellé.
Senecio umbellatus. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
78. Le SENEÇON appendiculé.
Senecio appendiculatus. Vahl. De l'Arabie.
79. Le SENEÇON grêle.
Senecio pauperculus. Mich. De l'Amérique septentrionale.
80. Le SENEÇON glabre.
Senecio glabellus. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.
81. Le SENEÇON à feuilles ailées.
Senecio venustus. Ait. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
82. Le SENEÇON fendu.
Senecio incisus. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
83. Le SENEÇON abrupte.
Senecio abruptus. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
84. Le SENEÇON à feuilles de spirée.
Senecio spiraeifolius. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
- Senecions à fleurs radiales, dont les demi-fleurons sont égaux & les feuilles entières.*
85. Le SENEÇON à feuilles de lin.
Senecio linifolius. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.
86. Le SENEÇON à feuilles de genévrier.
Senecio juniperifolius. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
87. Le SENEÇON à feuilles de romarin.
Senecio rosmarinifolius. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
88. Le SENEÇON à feuilles rudes.
Senecio asper. Ait. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
89. Le SENEÇON à feuilles relevées.
Senecio rigescens. Jacq. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
90. Le SENEÇON en croix.
Senecio cruciatus. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
91. Le SENEÇON tomenteux.
Senecio tomentosus. Mich. De la Caroline.
92. Le SENEÇON de l'Yémen.
Senecio hadiensis. Vahl. ♀ De l'Arabie.
93. Le SENEÇON des marais.
Senecio paludosus. Linn. ♀ Indigène.
94. Le SENEÇON des bois.
Senecio nemorensis. Linn. ♀ Du midi de la France.

95. Le SENEÇON à feuilles ovales.
Senecio ovatus. Willd. & De l'Allemagne.
96. Le SENEÇON sarrasin.
Senecio sarracenicus. Linn. & Du midi de la France.
97. Le SENEÇON coriace.
Senecio coriaceus. Ait. & Du Levant.
98. Le SENEÇON charnu.
Senecio doria. Linn. & Du midi de la France.
99. Le SENEÇON d'Orient.
Senecio orientalis. Willd. & Du Levant.
100. Le SENEÇON doronic.
Senecio daronicum. Linn. & Des Alpes.
101. Le SENEÇON de Barrelier.
Senecio Barrelieri. Gouan. & Des Pyrénées.
102. Le SENEÇON du mont Baldo.
Senecio baldensis. Poir. & Des Alpes.
103. Le SENEÇON à feuilles de pastel.
Senecio glastifolius. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
104. Le SENEÇON en lance.
Senecio lanceus. Ait. & Du Cap de Bonne-Espérance.
105. Le SENEÇON d'automne.
Senecio oporinus. Willd. & Du Cap de Bonne-Espérance.
106. Le SENEÇON de Byzance.
Senecio byzantinus. Linn. & Du Levant.
107. Le SENEÇON à feuilles roides.
Senecio rigidus. Linn. & Du Cap de Bonne-Espérance.
108. Le SENEÇON à longues feuilles.
Senecio longifolius. Linn. & Du Cap de Bonne-Espérance.
109. Le SENEÇON à feuilles d'arroche.
Senecio halimifolius. Linn. & Du Cap de Bonne-Espérance.
110. Le SENEÇON hétérophylle.
Senecio heterophyllus. Thunb. & Du Cap de Bonne-Espérance.
111. Le SENEÇON à feuilles molles.
Senecio mollis. Willd. & Du Levant.
112. Le SENEÇON de Sibérie.
Senecio sibiricus. Linn. & De la Sibérie.
113. Le SENEÇON à feuilles d'yeuse.
Senecio ilicifolius. Linn. & Du Cap de Bonne-Espérance.
114. Le SENEÇON à feuilles en cœur.
Senecio cordifolius. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
115. Le SENEÇON à feuilles de peuplier.
Senecio populifolius. Linn. & Du Cap de Bonne-Espérance.
116. Le SENEÇON ombreux.
Senecio umbrosus. Waldst. & Kit. & De la Hongrie.
117. Le SENEÇON de deux couleurs.
Senecio discolor. Dum.-Courf. & De.....

Culture.

Nous cultivons de ces espèces, dans les écoles de botanique, celles inscrites sous les nos. 1, 4, 5, 6, 9, 13, 21, 22, 25, 27, 34, 35, 37, 42, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 59, 60, 63, 66, 69, 70, 72, 73, 81, 85, 87, 88, 91, 92, 93, 94, 96, 97, 98, 104, 107, 108, 113, 115 & 117. Beaucoup se contentent de la pleine terre; quelques unes demandent l'orangerie, & un petit nombre la serre chaude.

Les espèces de pleine terre se divisent en Seneçons annuels & en Seneçons vivaces; les premiers, ce sont les espèces nos. 1, 6, 9, 13; 26, 27, 34, 35, 42, 48, 69 & 70, se sement en place, & le plant qui en provient, s'éclaircit & se sarcle, mais du reste ne demande aucun soin extraordinaire. Cependant celles d'entr'elles qui sont du Cap de Bonne-Espérance ou de Barbarie, & même du midi de l'Europe, surtout la 48^e, demandent une exposition chaude; & pour être certainement arriver leurs graines à maturité, il convient d'en tenir quelques pieds en pots, pour les rentrer dans l'orangerie aux approches des froids.

Les espèces d'orangerie sont principalement celles du Cap de Bonne-Espérance. On les tient en pots remplis de terre à demi consistante, & on les place, pendant l'été, à une exposition chaude. Les ligneuses se multiplient de boutures, & les herbacées par déchirement des vieux pieds. Rarement on sème leurs graines lorsqu'elles en donnent, ce qui n'est pas fréquent: ces espèces sont les 5^e, 21^e, 22^e, 37^e, 87^e, 88^e, 108^e, 109^e, 113^e, 115^e & 117^e.

Il est quelques espèces bisannuelles, comme les 72^e & 81^e, qui doivent aussi être rentrées dans l'orangerie.

Les espèces inscrites sous les nos. 4, 25, 60 & 117, sont de serre chaude. Leur culture & leur multiplication sont les mêmes que celles des espèces d'orangerie.

Actuellement je vais dire un mot des Seneçons indigènes & de ceux qui se cultivent pour l'ornement des jardins.

Le Seneçon commun est fort abondant dans les terres cultivées qui sont fraîches & fertiles. Il est en fleur & en fruit toute l'année, même sous la neige; aussi est-il très-difficile de le détruire par les sarclages & les labours les plus multipliés. Tous les bestiaux, excepté les cochons, le dédaignent. On l'emploie en médecine. L'apporter sur le fumier, pour en augmenter la masse, seroit une bonne opération dans les pays où il surabonde, si on n'y apportoit pas en même temps ses semences qui le reproduiroient au centuple.

Les Seneçons des forêts & visqueux sont si communs en certains lieux sablonneux & ombragés, qu'il peut être profitable de les arracher pour

les enterrer dans les champs-exposés au soleil, afin d'en augmenter la fertilité. On n'a pas à craindre leurs semences comme celles du précédent, parce que les pieds qu'elles produiroient dans ces champs périroient dans le premier âge.

Le Seneçon élégant est le seul des exotiques qu'on cultive à raison de l'agrément de ses fleurs. Pour qu'il jouisse de tous ses avantages, il faut le semer dans des pots remplis de terre de bruyère, mêlée avec moitié de terreau, & placer ces pots, dès le mois d'avril, dans une couche nue. Lorsque le plant a acquis deux pouces de haut, on le repique seul à seul, ou dans d'autres pots, ou en pleine terre, à une bonne exposition. On le multiplie aussi de boutures qu'on peut faire pendant tout l'été. Il ne faut pas lui ménager les arrosements pendant les chaleurs. Les plus petites gelées le font périr; en conséquence, on doit rentrer de bonne heure dans l'orangerie les pieds qui sont en pots, pour qu'ils puissent donner de la graine. Les pieds provenant de boutures passent également l'hiver dans l'orangerie, & commencent à y fleurir, pourvu qu'ils soient près des jours, pour continuer de le faire à l'air jusqu'à l'hiver suivant.

C'est réellement une plante d'un aspect fort élégant lorsqu'elle est abondamment garnie de fleurs, & elle l'est toujours, lorsqu'elle est bien conduite. Elle offre une variété à fleurs blanches, qui est ordinairement plus garnie de fleurs, & de fleurs plus grandes; mais je trouve qu'elle lui est inférieure en beauté.

Le Seneçon jacobé est fort commun dans les prés, les bois, le long des routes, &c., dont le sol est argileux & frais. Il ne manque pas d'agrément lorsqu'il est en fleur; aussi doit-on le placer le long des allées, autour des massifs des jardins paysagers. Souvent il est si multiplié, qu'il étouffe toutes les autres plantes. Les bestiaux n'y touchent pas, mais la médecine en fait assez souvent usage. Ses tiges doivent être ramassées, soit pour être réunies au fumier, soit pour chauffer le four, soit pour fabriquer de la potasse. Comme il nuit aux prairies, y tenant la place de bonnes plantes, on doit l'en extirper, soit en les labourant, s'il y est très-abondant, soit en coupant ses touffes entre deux terres avec une pioche à fer étroit.

Le Seneçon doré est une plante fort remarquable par sa grandeur & la beauté de toutes ses parties. On doit le multiplier dans les jardins paysagers, sur les bords des massifs, en avant des fabriques, le long des allées. Une fois en place, il ne demande que des soins de propreté.

Le Seneçon des marais jouit des mêmes avantages, & peut, par conséquent, lui être adjoinct; seulement il demande un terrain humide, ce qui indique que sa place est sur le bord des eaux.

J'en dirai autant des Seneçons coriace, charnu & doronic.

Tous ces Seneçons sont très-rustiques & se multiplient avec la plus grande facilité par la division de leurs pieds, division dont les produits donnent des fleurs dès la même année.

Il faut changer les pieds de ces Seneçons de place de loin en loin, parce qu'ils épuisent la terre. (Bosc.)

SENEÇON EN ARBRE. C'est la BACCHANTE.

SENEGRE : un des noms de la TRIGONELLE FENU-GREC.

SENEVÉ. On appelle ainsi la MOUTARDE dans quelques lieux.

SENRÉE. SENRA.

Plante originaire d'Arabie, qui seule constitue un genre dans la monadelphie monandrie & dans la famille des *Malvacées*.

Nous ne la cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SENSITIVE : espèce du genre des ACACIES, remarquable par la faculté dont jouissent ses feuilles de se replier au plus petit attachement. Voyez le *Dictionnaire de Physiologie végétale*. (Bosc.)

SENTIER : trace du passage des personnes à pied, que ceux qui viennent ensuite sont déterminés à suivre.

Il est des Sentiers qui le sont depuis des siècles, & qui, par conséquent, appartiennent bien au public; mais il s'en forme journellement pour communiquer d'une maison nouvellement bâtie aux autres ou au grand chemin: tous, mais principalement ces derniers, lésent les propriétaires & donnent souvent lieu à des rixes ou à des actions judiciaires, les lois étant en contradiction avec l'usage, & même, je dois le dire, avec le droit naturel.

Quand on pense à la grande quantité de terrain cultivable que les Sentiers, d'autant plus multipliés que la population est plus nombreuse, enlèvent à l'agriculture, on ne peut que gémir & faire des vœux pour qu'ils soient réduits au strict nécessaire. Les conseils municipaux, sous l'autorité des départementaux, devroient être chargés, par une loi, de constater leur utilité & de faire supprimer ceux qui seroient jugés superflus.

Un des meilleurs moyens que les propriétaires puissent employer, non pour supprimer les Sentiers qui sont autorisés par un long usage, mais au moins pour empêcher d'en établir de nouveaux, c'est la clôture de leurs champs par des HAIES ou des FOSSES bien entretenus. Voyez ces mots & celui CLOTURE.

Je dois encore insister pour que, dans les champs où il y a des Sentiers qui ne peuvent être supprimés, ils soient indiqués par un large sillon tiré en ligne droite, parce qu'on y gagnera au moins l'économie du terrain qui résulte de la disparition des courbures, de l'irrégularité de la largeur, souvent des doubles traces, &c. (Bosc.)

SEOUCLA. C'est SARCLER dans le département du Var.

SEP : partie de la charrue qui porte le soc, & à laquelle l'age & le manche sont attachés. Voyez CHARRUE.

On écrit souvent *cep*, mais il faut réserver ce mot pour indiquer les pieds de vigne.

SEPTADE. *SEPTAS.*

Genre de plantes de l'heptandrie heptagynie & de la famille des *Jourbées*, qui réunit deux espèces qui se cultivent dans nos jardins. Il est figuré pl. 276 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SEPTADE du Cap.

Septas capensis. Linn. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La SEPTADE globuleuse.

Septas globularis. Curt. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Ces deux plantes ont des racines tubéreuses; elles veulent une terre légère, l'orangerie pendant l'hiver, & peu d'arrosemens en tout temps. On les multiplie par la séparation de leurs tubercules. Elles sont encore rares, quoiqu'assez jolies quand elles sont en fleurs. (*Bosc.*)

SEPTEMBRE. C'est le dernier mois de l'été, celui où les arbres commencent à perdre leurs feuilles, où se termine la seconde pousse, qu'on appelle *pousse d'août*. Voyez AOUTER.

Pendant sa durée, le laboureur sème ses seigles, donne la dernière façon aux terres destinées à recevoir ses fromens, coupe ses regains, les vendanges commencent, les huiles de graines se pressent, les premiers cidres se font, on bat les fromens pour semence, &c.

Dans les jardins on cueille les fruits d'automne, on repique les légumes d'hiver, on butte le céleri, les cardons, on lie la chicorée, &c.

Dans les pépinières, les greffes se desserrent, les orangers & les plantes en pots reçoivent de la nouvelle terre, on commence à repiquer les semis, à planter les arbres qui se dépouillent, à faire les trous pour ceux qui seront mis plus tard en terre, &c. Voyez ÉTÉ & AUTOMNE. (*Bosc.*)

SEPTENTRION. Voyez NORD.

SERTMONCEL : sorte de fromage des montagnes du Jura, composé d'un fixième de lait de vache & de cinq fixièmes de lait de brebis. Il se rapproche du Roquefort, mais il est moins bon. On en mange quelquefois à Paris. (*Bosc.*)

SÉQUENCE. En Savoie & dans quelques autres cantons, ce mot est synonyme d'ALTERNAT ou d'ASOLEMENT. Voyez ces mots.

SERAI. On donne ce nom à la partie caeseuse

qui reste dissoute dans le petit-lait après qu'on en a retiré les fromages dits *de gruyère*, & qu'on en sépare par une opération particulière. Cette même partie s'appelle *brocotte* dans les Vosges, & *déracée* dans la Savoie.

Le Serai diffère très-peu du fromage par ses principes constituans; c'est un aliment très-sain & qui nourrit beaucoup. Celui qui le premier a trouvé les moyens de l'obtenir, n'est pas connu.

On appelle *aisy* la présure qui sert à coaguler le Serai; ce n'est autre chose que la cuite aigrie. Pour se la procurer, on place auprès de la cheminée où on fait les fromages, un vase qui contient environ quatre fois autant de petit-lait qu'on en emploie chaque jour, & on le remplit de cuite chaude qui ne tarde pas à s'aigrir.

La cuite est le petit-lait complètement privé de Serai.

Chaque jour on tire du tonneau la quantité d'*aisy* nécessaire, & on la remplace par la cuite du même jour.

Quand on commence un établissement & qu'on n'a pas de petit-lait aigri, on le supplée par des vins blancs acides ou du cidre aigre.

Un tonneau qui a fourni de l'*aisy* pendant quinze jours, offre un dépôt qui donne au Serai une mauvaise odeur & une saveur désagréable. En conséquence, on en établit un nouveau tous les dix à douze jours.

La dose ordinaire de l'*aisy* est de six à huit pour cent, mais on peut l'augmenter sans inconvéniens; il est même reçu en pratique qu'il ne faut pas l'épargner. En été on y ajoute un quart d'eau fraîche.

Pour retirer le Serai du petit-lait qui y est resté, on le replace sur le feu dès qu'on a enlevé le fromage de la chaudière; & lorsqu'il est arrivé à quarante ou quarante-cinq degrés, on y ajoute le lait de beurre & le lait suspect qu'on n'a pas voulu employer à la fabrication du fromage. On pousse le feu, & le liquide entre en ébullition; alors on verse l'*aisy*. Le Serai ne tarde pas à monter à la surface sous la forme d'une écume blanche, qui s'agglomère par la cuisson. On retire la chaudière du feu quand l'agglomération est complète, on enlève une écume qui est à la surface, puis avec l'écumoire on sépare cette croûte en gros morceaux qu'on jette dans le moule placé sur l'équipartoir. En se refroidissant, le Serai s'affaisse, & lorsqu'il est froid, il devient une masse cohérente qui conserve sa forme.

On sale le Serai en le mettant sur une planche entre deux lits de sel, & ensuite on le dépose dans un lieu très-sec. Quand le sel est absorbé, & que le volume est diminué d'un tiers, il est devenu mangeable & commercable.

Il est à désirer que la fabrication du Serai, complètement inconnu dans les pays de plaines, y prenne faveur, puisque c'est une augmentation considérable de produit, une vache suisse bien nourrie pouvant en fournir cent soixante-seize

livres par an. *Voyez* VACHE, LAIT, FROMAGE, FRUITIÈRE. (*Bosc.*)

SERANCER : opération qui consiste à diviser, au moyen d'un peigne de fer à longues dents, fixé sur un banc ou une table, les filamens du chanvre ou du lin, pour les mettre en état d'être filés. Elle se fait ordinairement chez les cultivateurs, mais par des ouvriers étrangers qui parcourent les villages pendant l'hiver. Ainsi, je dois renvoyer au *Dictionnaire des Manufactures & Arts*, ceux qui voudront apprendre à la connoître. (*Bosc.*)

SERANÇOIR. On devrait donner exclusivement ce nom à une espèce de peigne de fer à longues dents, fixé sur un banc ou une table, & destiné à SERANCER le CHANVRE & le LIN. (*Voyez* ces trois mots.) Cependant, dans quelques pays, il se donne aussi à la BROYE ou MACHE, instrument de bois qui sert à briser les tiges du chanvre ou de lin pour en séparer la filasse. Je renvoie, pour la description & la manière de se servir de cet instrument, au *Dictionnaire des Manufactures & Arts*. (*Bosc.*)

SERATONE. *CROTONOPSIS.*

Plante annuelle de la Caroline, qui seule forme un genre dans la monœcie pentandrie & dans la famille des *Euphorbes*.

Les graines de cette plante, que j'ai rapportées de la Caroline, ont levé dans nos jardins; mais comme les pieds qu'elles ont produits n'en ont point donné, elle n'y a subsisté qu'un an. On les avoit semées en avril dans des pots remplis de terre de bruyère, enterrés dans une couche nue, & le plant avoit été mis contre un mur, à l'exposition du midi. (*Bosc.*)

SEREIN. On nomme ainsi l'humidité qui résulte, le soir, de la condensation des vapeurs élevées, pendant le jour, par suite du refroidissement de l'air produit par l'absence du soleil.

En tout pays, le Serein nuit aux hommes qui n'y sont pas journellement exposés, parce qu'il suspend leur transpiration, & cet effet est plus marqué dans les pays chauds & marécageux, à raison des gaz délétères qui se précipitent en même temps.

On se garantit des effets du Serein en se tenant bien couvert, en se renfermant dans des appartemens fermés & en allumant des feux clairs.

Il est probable que le Serein agit aussi sur les plantes, mais ses effets sont peu appréciables.

Ce n'est pas toujours au Serein qu'il faut attribuer la rosée, car souvent il n'y en a pas à minuit, & on en trouve beaucoup à six heures du matin. C'est au soleil, qui chasse devant lui les vapeurs qu'il a élevées, qu'on doit la précipitation de cette dernière. *Voyez* ROSÉE. (*Bosc.*)

SERENNE. On donne ce nom à l'instrument avec lequel on sépare le beurre de la crème au

moyen de la percussion. On l'appelle aussi BAR-RATF.

Il ya un grand nombre de sortes de Serennes, différentes en largeur, en longueur, en forme; mais leur action ne s'exécute que par la percussion, soit perpendiculaire, soit horizontale.

La plus commune de ces Serennes est un vase en cône tronqué, formé de douves cerclées en fer, de trois pieds de haut sur un pied de diamètre à sa base, & dix pouces à son sommet, le tout terme moyen. Son ouverture supérieure se ferme par un couvercle forcé, concave en son milieu, & percé d'un trou d'un pouce de diamètre. On met la crème dans ce vase; on fait passer par le trou du couvercle un bâton presque de son diamètre, & long de cinq pieds, bâton au bout inférieur duquel est fixé un disque épais de bois dur, presque du diamètre de l'ouverture supérieure du cône, & on frappe de ce disque à coups redoublés, jusqu'à ce que le beurre soit formé.

Le but de cette opération, c'est de déterminer, en présentant successivement toutes ses molécules à l'air, la crème d'ailleurs échauffée par la percussion, à absorber l'oxygène atmosphérique. C'est pourquoi le beurre se fait mieux quand on bat la crème fortement & sans discontinuer, & qu'il fait chaud. *Voyez* LAIT.

La plus commode & la plus expéditive de ces Serennes est celle qui consiste en un segment de cylindre, également en douves cerclées en fer, tantôt plus large que long, tantôt plus long que large, mais de dimensions fort variables, qu'on fixe à hauteur du bras, & dans lequel on tourne une manivelle à quatre ou six ailes, tantôt simples, tantôt composées de deux pièces réunies par une charnière; lesquelles ailes battent continuellement la crème & y produisent les effets précédemment indiqués.

On voit ces deux sortes de Serennes figurées pl. 32 de l'*Art aratoire*, faisant partie de ce Dictionnaire; savoir: la première, figures 8, 9, 11 & 12, & la seconde, figures 4, 5, 6 & 7.

Voyez, pour le surplus, au mot LAITERIE. (*Bosc.*)

SERENTE : nom vulgaire du SAPIN PESSE ou *épicea*. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

SEREQUE. C'est, dans quelques cantons, le GENET SAGITTAL.

SERFOUETTE ou **CERFOUETTE** : doubles crochets réunis par une douille dans laquelle se place un manche de bois de deux pieds de long.

Avec les crochets de la Cerfouette on remue légèrement la surface de la terre autour des jeunes plantes, afin de favoriser leur accroissement. *Voyez* l'article suivant. (*Bosc.*)

SERFOUIR. C'est biner la terre avec une SERFOUETTE. *Voyez* l'article précédent.

On serfouit aussi cependant avec une petite

pioche à fer plein, avec un morceau de bois pointu, avec une lame de couteau, &c.

Le serfouillage est le plus léger des labours, mais ce n'est pas celui qui a le moins d'influence sur la prospérité des plantes, en ce qu'il favorise l'introduction de l'eau & de l'air autour des racines dans le moment où elles ont le plus besoin de ces deux puissans moteurs de la VÉGÉTATION. *Voyez ce mot.*

On peut serfouir en tout temps, mais c'est principalement après la pluie qu'il est plus convenable de le faire, parce qu'alors la terre se divise mieux, & qu'on risque moins, lorsque c'est sur une planche de semis qu'on opère, d'arracher les plants encore pourvus de trop courtes racines pour avoir pénétré beaucoup au-dessous de cette surface. *Voyez BINAGE & LABOUR. (Bosc.)*

SERGILE. *SERGILUS.*

Genre de plantes établi pour placer le *CALLA A BALAI*, mais qui n'a pas été adopté par les botanistes. *(Bosc.)*

SERIANE. *SERIANA.*

Genre de plantes fort voisin des *PAULLINIES*, avec lesquelles les espèces qu'il renferme avoient été réunies. Il appartient à l'octandrie trigynie & à la famille des *Sironiers*.

Espèces.

1. La SERIANE sinuée.

Seriana sinuata, Schranck. h De l'Amérique méridionale.

2. La SERIANE divariquée.

Seriana divaricata, Schranck. h De la Jamaïque.

3. La SERIANE de Caracas.

Seriana caracasana, Willd. h De l'Amérique méridionale.

4. La SERIANE à fleurs en grappes.

Seriana racemosa, Schranck. h De l'Amérique méridionale.

5. La SERIANE ornante.

Seriana spectabilis, Schranck. h De l'Amérique méridionale.

6. La SERIANE du Mexique.

Seriana mexicana, Schranck. h Du Mexique.

7. La SERIANE à feuilles étroites.

Seriana angustifolia, Willd. h De l'Amérique méridionale.

8. La SERIANE lupuline.

Seriana lupulina, Schranck. h De l'Amérique méridionale.

9. La SERIANE luisante.

Seriana lucida, Schranck. h De l'île de Sainte-Croix.

10. La SERIANE trois fois ternée.

Seriana triternata, Willd. h De l'Amérique méridionale.

Culture.

Nous ne cultivons aucune de ces espèces, mais Miller a cultivé les 1^{re}. & 6^e. Leur culture doit peu différer de celle des *PAULLINIES*. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

SERIDIE. *SERIDIUM.*

Genre de plantes établi pour placer quelques espèces de *CENTAURÉES* qui diffèrent des autres, telles que celles à *feuilles de navet*, à *feuilles de chicorée*, à *feuilles de laitue*, &c. *Voyez au mot CENTAUREE. (Bosc.)*

SERINGA. *Voyez SYRINGA.*

SERINGUE. La nécessité de détruire les *PUCERONS*, les *COCHENILLES*, les *CHERMÈS*, les *PUNAISES*, les *ACARES* & autres insectes qui sucent la sève des plantes & les affoiblissent, les font même périr, a fait imaginer cet instrument, qui ne diffère de celui du même nom employé dans les ménages, que parce qu'il est en fer-blanc ou en cuivre, & qu'au lieu d'être terminé par une canule, il l'est par une petite pomme d'arrosoir.

On emploie la Seringue pour diriger, en dessous des feuilles des arbrustes de serre & d'orangerie, des arbres fruitiers en espalier, des plantes rares des parterres, &c., une décoction de plantes âcres, comme de feuilles de tabac, de feuilles de sureau, de feuilles de noyer, de jusquiame, &c., ou mieux une eau de lessive affoiblie, une légère dissolution de soude, de l'eau de savon, &c.

Je ne puis que recommander aux amateurs de fruits & aux cultivateurs de plantes étrangères l'emploi de la Seringue, emploi qui est facile, qui est rapide, & dont les effets sont inmanquables lorsqu'elle est convenablement mise en action. *(Bosc.)*

SERIOLE. *SERIOLA.*

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Chicoracées*, dans lequel se placent quatre espèces, qui toutes se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 656 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SERIOLE lisse.

Seriola lavigata, Linn. \odot De la Barbarie.

2. La SERIOLE de l'Etna.

Seriola athenensis, Linn. \odot De la Sicile.

3. La SERIOLE piquante.

Seriola urens, Linn. De la Sicile.

4. La SERIOLE de Crète.

Seriola cretensis, Linn. \odot De l'île de Crète.

Culture.

Les graines de ces espèces se sèment dans

des pots remplis de terre à demi consistante, placés sur couche nue. On éclaircit le plant ou on le repique en pleine terre à une exposition méridienne. Elles ne demandent plus alors d'autres soins que ceux propres à tout jardin bien tenu. Leur intérêt est nul pour tout autre que pour les botanistes. (*Bosc.*)

SERISSE. *SERISSA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Rubiacees*, établi sur un arbuscule de la Chine, qui avoit été placé parmi les *LICIEES* par Linnæus, appelé *BUCHOSIE* par Lhéritier, & *DYSODE* par Loureiro. Il est figuré pl. 151 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

La Serisse fétide, & surtout sa variété à fleurs doubles, se cultive dans nos orangeries & dans nos écoles de botanique. Elle est couverte de fleurs presque toute l'année. On la multiplie avec la plus grande facilité par rejetons qu'on lève en automne, & dont elle fournit beaucoup, par boutures qui se font au milieu du printemps sous une couche à châssis. Une terre de moyenne consistance, dont le renouvellement s'exécute tous les deux ans, est celle qui lui convient le mieux. Des arrosemens fréquens pendant les chaleurs de l'été augmentent sa vigueur, mais il faut les lui ménager pendant l'hiver, qu'elle passe dans l'orangerie, ou mieux dans la serre tempérée, car elle craint beaucoup les gelées.

Le trop grand soleil nuit à cet arbrisseau, surtout à ses rejetons & à ses marcottes nouvellement transplantées; ainsi il faut les placer à l'ombre. (*Bosc.*)

SERMONTAISE. C'est la *LIVÈCHE LIGUSTIQUE*.

SEROKA : altération de *SENEKA*.

SERPE : instrument de fer recourbé, au moins à son extrémité, coupant d'un côté, où il est armé d'acier, & fixé à un manche de bois très-court. Voyez *SERPETTE*.

On fait un fréquent usage de la Serpe dans la grande & dans la petite culture pour couper les grosses branches des arbres, pour aiguïser les échelas, les pieux, &c. &c.; ainsi il faut en avoir de grandes & de petites.

L'important pour l'économie du temps & la bonne exécution de l'ouvrage, c'est que la Serpe soit aussi affilée que possible, qu'elle n'offre surtout aucun ébréchement. Voyez *COUPE DES FOIS* dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

SERPENT : famille d'animaux dont je dois dire un mot, à raison des préjugés qui règnent à son occasion parmi les cultivateurs.

Des espèces qui en font partie, il n'y a que la vipère (on en compte trois espèces en France, mais elles diffèrent fort peu & ont les mêmes mœurs) qui soit nuisible, & cependant toutes sont l'objet de la terreur & de la haine. Partout

on les tue sans miséricorde, quoique toutes, & la vipère plus que les autres, soient les auxiliaires des cultivateurs, puisqu'elles font une guerre perpétuelle aux souris, aux mulots, aux campagnols, aux limaces & à beaucoup d'insectes nuisibles. Il est à désirer qu'on ne perpétue pas cette crainte ridicule des Serpens qu'on inculque aux enfans, & que le massacre inutile qu'on en fait, cesse enfin.

Il n'est pas vrai que les Serpens aiment le lait & qu'ils têtent les vaches dans les pâturages; tous sont carnivores: ce sont les vachers qui les accusent, qu'on doit croire les coupables de l'extraction du lait de ces vaches.

Si les Serpens charment quelquefois les petits animaux dont ils se nourrissent, au point qu'ils ne peuvent se sauver, qu'ils se jettent même dans leur gosier, c'est par l'effet d'une terreur subite, terreur que l'homme même éprouve à la vue d'un danger imminent. Je n'ai jamais pu faire naître cette terreur dans des souris ou des petits oiseaux renfermés avec une vipère. (*Bosc.*)

SERPENT AVEUGLE ou **SERPENT CASSANT.** C'est l'*ORVET*.

SERPENT A COLLIER. On appelle ainsi la couleur la plus commune, parce qu'elle a deux taches jaunes derrière la tête.

SERPENTAIRES. Des plantes des genres *ARISTOLOCHE*, *GOUET* & *CACTIER*, portent ce nom.

SERPENTAUX. Les marcottes faites avec une branche assez flexible pour être plusieurs fois couchée en terre, s'appellent de ce nom. Voyez *MARCOTTE*.

Le jasmin officinal, les chèvre-feuilles, la plupart des climatites sont susceptibles d'être marcottées en Serpentaux.

La formation des Serpentaux n'offre aucune difficulté. Il suffit de faire attention à ce que les parties de marcottes hors de terre soient pourvues de boutons (yeux) d'où puissent facilement sortir de nouvelles tiges.

Au reste, on fait peu souvent des Serpentaux dans les pépinières; les espèces qui en sont susceptibles fournissent généralement un grand nombre de rameaux, avec chacune desquelles on fait une marcotte simple. (*Bosc.*)

SERPENTINE : synonyme d'*OPHION*.

SERPETTE : serpe au plus de six pouces de long, dont les vigneron & les jardiniers se servent pour tailler la vigne, les arbres fruitiers, &c., & pour beaucoup d'autres usages. Voyez *SERPE*.

Il y a des Serpettes dont le fer se replie dans la manche; il en est qui n'ont pas cet avantage: ces dernières coûtent moins & sont préférables pour un travail habituel; aussi sont-ce les seules qu'on voit entre les mains des ouvriers.

La forme & la grandeur des Serpettes varient selon les lieux & l'idée de celui qui s'en sert. La courbure de leur tranchant, la nature de l'acier dont

dont il est armé, la grosseur & la longueur du manche, sont les considérations sur lesquelles on doit le plus appuyer lorsqu'on en choisit une. Telle d'entr'elles est à la main (c'est le mot technique) d'un ouvrier, & n'est pas à celle d'un autre. Trop de courbure est presque toujours nuisible. Les manches de corne de cerf sont préférables, parce que leurs inégalités les empêchent de glisser dans la main au moment du service.

Un acier très-dur coupe mieux, mais s'ébrèche souvent; un acier tendre fait tout le contraire. Il est donc bon qu'il soit entre les deux, & c'est ce dont il n'est pas facile de juger à la simple inspection; aussi faut-il le plus souvent s'en rapporter au coutelier ou au taillandier qui l'a travaillé.

Il est d'une grande importance pour la bonté & la célérité de l'ouvrage, que les Serpettes soient toujours bien tranchantes; ainsi il ne faut pas craindre de les aiguïser soit sur la meule, soit avec une pierre à main. (Bosc.)

SERPICULE. *SERPICULA*.

Genre de plantes de la monœcie tétrandrie & de la famille des *Onagres*, fort voisin des *HOTTONES* (voyez ce mot), dans lequel on trouve trois espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Elle est figurée planche 758 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SERPICULE rampante.

Serpicula repens. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La SERPICULE verticillée.

Serpicula verticillata. Willd. 2 Des Indes.

3. La SERPICULE à feuilles de véronique.

Serpicula veronicifolia. Willden. 2 De l'Île Bourbon. (Bosc.)

SERPILIERE : morceau plus ou moins long de grosse toile avec lequel on couvre les fleurs, les semis qu'on veut garantir du soleil ou de la gelée.

Les plus claires des Serpillières sont les meilleures. Voyez TOILE & COUVERTURE. (Bosc.)

SERPILIERE : synonyme de COURTILLIERE. Voyez ce mot.

SERPILLON : petite SERPE ou grosse SERPETTE. Voyez ces mots.

SERPOLET : espèce du genre des THYMS. Voyez ce mot.

SERRE : construction en pierre de trois côtés, & un vitrage du quatrième, dans lequel se placent, pendant l'hiver, les plantes des climats inter-tropicaux, pour qu'elles y trouvent, au moyen du feu, un degré de chaleur analogue à celui de leur pays natal. Voyez FROID, GELEE, HIVER.

Il y a cependant des Serres tempérées, c'est-à-dire, qui ne sont échauffées que par les rayons du soleil.

Les orangeries diffèrent des Serres principalement, parce qu'au lieu de vitrage, elles ont

Agriculture. Tome VI.

des fenêtres plus ou moins nombreuses, plus ou moins larges, plus ou moins hautes.

Les baches sont de petites Serres enfoncées en terre. Comme il n'en a pas été question à leur article, j'en parlerai à la fin de celui-ci.

Les CHASSIS pourroient aussi être considérés comme des Serres portatives. Voyez ce mot.

Une Serre à légumes est une chambre basse, une espèce de cave souvent voûtée, dans laquelle on renferme, pendant l'hiver, les légumes qui craignent les gelées ou qu'on veut avoir à chaque instant sous la main.

La chaleur des Serres chaudes doit être, terme moyen, entre quinze & vingt degrés du thermomètre de Réaumur.

Les deux considérations les plus importantes qui doivent guider dans la construction d'une Serre, c'est qu'elle puisse concentrer la chaleur des rayons du soleil dans son intérieur, & qu'elle puisse conserver pendant un temps plus ou moins long celle du feu qu'on y allume.

Ces résultats avantageux ne s'obtiennent que des Serres convenablement exposées, & bâties suivant les règles que j'établirai plus bas.

Pour être bien exposée, une Serre doit regarder le sud-est, ou au moins le sud.

La première de ces expositions, qu'on appelle aussi celle de neuf heures, est préférable, parce que c'est le matin que l'influence de la lumière a le plus d'action sur les plantes, que les rayons du soleil, dans leur terme moyen d'obliquité, pénètrent par conséquent avec plus de facilité dans l'intérieur pour l'échauffer, & que l'air extérieur s'échauffant ensuite, cet intérieur perd peu de sa chaleur acquise. L'ouest & le nord ne valent absolument rien.

Fondé sur ce que l'atmosphère est souvent chargée de brouillards le matin, & qu'avec le soleil, il s'élève toujours un vent froid pendant l'été, M. l'abbé Nolin a émis l'opinion que les Serres exposées au sud-ouest étoient les meilleures; mais il n'a pas fait attention que les vents du sud-ouest sont les dominans & les pluvieux dans la plus grande partie de la France, & que la nuit vient refroidir l'air, & par suite l'intérieur de la Serre, avant que les plantes aient profité de la chaleur que leur avoit transmise le soleil.

Ce sont de mauvais voisins pour une Serre, qu'un bois, qu'une rivière, qu'un étang, qu'un marais, parce qu'ils y portent toujours une surabondance d'humidité.

L'humidité agit dans ce cas de deux manières, directement sur les plantes lorsque les panneaux de la Serre sont ouverts, indirectement lorsqu'ils sont fermés, en soutirant plus promptement la chaleur de l'air intérieur. Voy. CHALEUR & HUMIDITÉ.

Une montagne pelée, un grand bâtiment placé derrière la Serre, lui sont très-favorables, en ce qu'ils les garantissent des vents du nord. Voy. ABRI.

Comme il y a toujours plus ou moins d'hu-

midité dans la terre, & que la chaleur entretenue dans les Serres l'attire, on est obligé d'en élever le sol de trois à quatre pieds, au moyen d'un massif de maçonnerie reposant sur une couche de laitier de forge ou de mâ. he-fer, matières éminemment sèches & mauvaises conductrices de la chaleur. Sur ce massif, après sa complète dessiccation, il seroit bon d'établir une couche de charbon de bois en poudre qui supporteroit le pavé.

Lorsque le soleil brille, les couches inférieures de l'atmosphère sont plus chaudes que les supérieures, parce que la chaleur dont la terre s'imprègne s'y réfléchit; mais pendant les jours nébuleux & pendant la nuit, c'est tout le contraire. On doit donc élever de cinq à six pieds le massif dont il vient d'être question. Une rampe vis-à-vis de la porte fournit les moyens d'y arriver avec la brouette.

Quelques cultivateurs placent leur Serre sur une voûte, & ils font bien; mais il faut que l'intérieur de cette voûte n'ait aucune communication avec l'extérieur, afin que l'air qui s'y trouve, conserve toujours la même température.

Toujours les murs des Serres sont construits en pierre de taille ou en moellons réunis à chaux & à ciment; mais comme la chaux carbonatée est un bon conducteur de la chaleur, ces murs laissent promptement passer celle qui a été accumulée dans l'intérieur, ce qui oblige à une plus grande consommation de bois. Il y a deux moyens d'éviter ce grave inconvénient: le premier, de construire la Serre en briques vernissées; le second, de faire deux murs séparés seulement de six pouces, &, ou de laisser leur intervalle vide, en leur ôtant toute communication avec l'air extérieur, ou d'y mettre du charbon en poudre, de la menue paille de froment, ou toute autre substance peu conductrice de la chaleur.

Plus la Serre peut recevoir de lumière, & mieux elle remplit son objet. C'est donc un trapèze fort long & peu large que doit offrir sa coupe horizontale; mais il faut ménager la place. Pour les réservoirs à eau, on préfère presque toujours la forme parallélogramique.

Il doit y avoir, d'après la théorie, une proportion, nécessaire par le but qu'on se propose, entre la longueur, la largeur & la hauteur d'une Serre; mais elle n'a pas été calculée, & elle n'est pas tellement rigoureuse qu'on ne puisse s'en écarter dans la pratique. Je n'ai pas encore vu deux Serres semblables, & j'en ai vu beaucoup; cependant la plupart remplissoient fort bien leur destination. Généralement, c'est presque toujours au hasard ou par des considérations étrangères à la culture que les architectes déterminent ces proportions.

Je n'entreprendrai pas de fixer ces proportions, attendu que, pour le faire, je devrois commencer par des expériences longues & coûteuses, que ma position ne me permet pas de tenter. Je dirai seulement qu'une trop grande & une trop petite

Serre sont également à repouffer; la première, parce qu'elle contient moins de plantes & se refroidit plus promptement; la seconde, parce qu'elle consomme plus de bois pour produire moins d'effet, & expose à des pertes de plantes plus considérables. C'est donc à une Serre moyenne ou à plusieurs Serres moyennes qu'il faut s'arrêter.

On me demandera sans doute ce que c'est qu'une Serre moyenne. Quoiqu'on puisse réclamer contre ma décision, je dirai que c'est celle qui a cinq à six toises de longueur.

Moins la Serre sera profonde, & plus les rayons du soleil pourront facilement l'éclairer à toutes les époques de l'année. Ainsi la meilleure devroit n'avoir que deux à trois pieds dans cette dimension; mais comme alors elle ne contiendrait que fort peu de plantes & se refroidiroit promptement en l'absence du soleil, on doit lui en donner une plus considérable.

Les cultivateurs sont d'autant plus déterminés à donner une trop grande profondeur à leurs Serres, qu'il est beaucoup de plantes qui ont peu besoin de lumière pendant l'hiver; ce sont celles qui perdent leurs feuilles, & encore plus celles qui perdent leurs tiges, principalement les bulbes.

Ordinairement donc, dans le climat de Paris, on donne huit pieds & demi à neuf pieds de profondeur aux Serres, dont cinq à six sont occupés par les plantes, & le reste employé au passage. Plus au nord on peut leur en donner davantage, en ce que les rayons du soleil étant plus obliques, y pénètrent davantage & plus long-temps. Il est au reste des sortes de Serres qu'on peut approfondir beaucoup plus; ce sont celles à vitrage brisé. J'en parlerai plus bas.

Actuellement il ne s'agit plus que de fixer la hauteur. Ici on n'a pour règle que la nécessité d'avoir le moins possible d'air à échauffer, & de placer les plantes de la plus grande stature. En général, quand on en possède plusieurs, il faut en consacrer une aux plus grandes plantes, une aux intermédiaires & une aux petites; mais quand on n'en a qu'une, il faut par conséquent qu'elle soit d'une hauteur moyenne.

Dans les Serres où le vitrage est perpendiculaire, la hauteur moyenne du mur du fond sera entre six à dix pieds, & la hauteur du vitrage sera d'autant plus grande, que le climat où elle sera placée se rapprochera davantage de l'équateur.

En effet, la hauteur du vitrage doit être telle que les rayons du soleil éclairent toute l'année ou presque toute l'année, toutes les faces intérieures; ainsi c'est la hauteur méridienne du soleil, au solstice d'été, qui doit guider dans sa détermination, car plus le degré du solstice d'été est élevé au-dessus de l'horizon, moins les rayons du soleil sont obliques. Donc, dans un climat où, comme celui de Paris, l'angle du solstice avec l'horizon est de soixante-cinq degrés, on donne au vitrage d'une

Serre dix-huit pieds de hauteur moyenne, & cette hauteur diminue d'autant plus qu'on se rapproche davantage du nord.

Cependant comme il est des plantes qui sont dans le cas d'être ôtées de la Serre dès le mois de mai, & que celles qui doivent y rester toute l'année peuvent alors être rapprochées du vitrage, on se permet quelquefois, ou de lui donner plus de profondeur, ou de diminuer la hauteur du vitrage d'un ou deux pieds.

Les Serres à vitrage perpendiculaire sont moins exposées aux effets de la grêle, de la neige, des grosses pluies, des coups de soleil, &c.; c'est ce qui les fait préférer par quelques personnes; mais elles sont bien inférieures, sous le rapport de la quantité de plantes qu'elles peuvent recevoir & le degré de chaleur qu'elles peuvent acquérir par le seul effet des rayons du soleil, à celles dont le vitrage est incliné; aussi ces dernières sont-elles bien plus communes.

Dans le climat de Paris, on donne à cette inclinaison environ soixante-douze degrés, qui est celle que la théorie & l'expérience ont prouvé être celle sur laquelle les rayons du soleil tombent perpendiculairement pendant le plus long espace de temps. Voyez planches 28, 29 & 30 de l'*Art aratoire*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*, les élévations, les plans & les coupes de trois Serres de cette sorte.

Quelque bonnes que soient les Serres ainsi construites, il en est d'autres qui sont encore meilleures; ce sont celles qui sont composées d'un vitrage brisé, c'est à dire, inférieurement d'un vitrage perpendiculaire, & supérieurement d'un vitrage incliné de quarante-cinq degrés. (La planche 27 de l'*Art aratoire* précitée, offre l'élévation, le plan & trois coupes d'une Serre de cette sorte.) Le climat n'influe en rien sur les dimensions de la capacité de ces sortes de Serres, parce que tous les jours de l'année le soleil peut étendre ses rayons sur toutes les faces intérieures. Elles se règlent sur la grandeur & le nombre des plantes; mais elles sont d'un entretien plus dispendieux; leur dépense de bois est aussi plus grande pendant l'hiver, à raison de la difficulté d'empêcher l'introduction de l'air froid par les jonctions des vitres. De plus, dans certains jours, ou l'eau vaporisée dans la Serre s'attache au vitrage & intercepte les rayons du soleil, ou les coups de soleil sont d'une telle intensité, que la plupart des feuilles des plantes sont grillées, ce qui cause l'affaiblissement & même la mort de beaucoup de pieds.

Pour diminuer les inconvéniens de ces sortes de Serres, on substitue au vitrage incliné, dans sa partie postérieure, un petit toit de trois à quatre pieds de large, incliné du côté du nord, toit qui ne nuit pas à l'action des rayons du soleil: on le prolonge même quelquefois au-dessus du vitrage dans le but, 1°. d'empêcher le vent du nord de se

rabattre sur le vitrage; 2°. d'y attacher des toiles pour couvrir le même vitrage pendant les grandes chaleurs, pendant les grands froids, & lorsque la grêle est à craindre.

La toiture des Serres doit être superposée à un espace vide qui n'ait pas de communication avec l'air extérieur, à l'effet de quoi, outre le plafond intérieur, le dessous des solives qui supportent les tuiles ou les ardoises, en portera également un qui aura au moins trois pouces d'épaisseur.

Quelques personnes pensent qu'il vaut mieux couvrir les Serres avec des chaumes ou des roseaux, qu'avec des tuiles ou des ardoises; & en effet, ces chaumes & ces roseaux sont de moins bons conducteurs de la chaleur, mais ce n'est que dans les pépinières des marchands qu'on le fait quelquefois.

Les murs des Serres doivent être intérieurement récrépis avec le plus grand soin, & même peints en blanc, à l'huile ou en détrempe. Le badigeonnage au lait caillé ou à la pomme de terre peut leur être appliqué.

Le vitrage d'une Serre, quelle que soit sa disposition, doit reposer, autant que faire se peut, sur un mur en pierre de taille, élevé d'un pied ou deux au-dessus du massif qui lui sert de base, dans celles où le vitrage est perpendiculaire ou seulement incliné. Sur ce mur est fixé un madrier dans lequel sont percées des mortaises qui reçoivent des montans qui, dans les serres à vitrage simple, vont s'attacher à une faitière posée sur l'extrémité des deux murs latéraux, & supportant un des côtés du toit.

Lorsque la Serre est à vitrage brisé, ces montans sont au plus de quatre à cinq pieds de longueur, & s'insèrent dans une traverse qui fait le tour des deux tiers ou presque des deux tiers de la Serre; car celles de ces sortes de Serres qui portent un petit toit, ont de chaque côté un mur de même largeur pour le soutenir. Ces traverses sont pourvues d'autres mortaises inclinées, correspondant à celles qui reçoivent les montans, de manière à recevoir des solives qui vont se fixer contre le mur du fond ou contre la faitière du toit.

La distance entre les montans, & par conséquent entre les solives, varie; mais celle de quatre à cinq pieds est la plus convenable.

Toutes ces pièces de bois doivent être unies & pourvues de feuillures propres à recevoir les châssis. On les peint à l'huile, en gris-blanc, à plusieurs couches; on se riffe leur assemblage, vers leur milieu, par le moyen d'une tringle de fer qui les traverse & qui est arrêtée, à chacune d'elles, par une fiche entrant dans un trou ménagé à cet effet.

Quant à leur grosseur, elle doit être assez considérable pour assurer leur solidité & leur durée, mais pas trop cependant, puisqu'elle intercepteroit d'autant plus les rayons du soleil.

Les panneaux qui doivent être fixés entre ces montans seront également de cœur de chêne bien

fec, & les moins larges possible. Pour qu'ils interceptent d'autant moins les rayons du soleil, ils ne portent point de traverses. Leur longueur sera d'environ quatre à cinq pieds, de sorte qu'il en faudra plusieurs rangs pour composer un vitrage; rangs qu'on évitera de faire d'inégale longueur, à raison du désagrément du coup d'œil. Quelques-uns de ces panneaux, tant en haut qu'en bas, seront rendus susceptibles de s'ouvrir comme une fenêtre, afin de pouvoir donner de l'air à la Serre.

Pour empêcher les montans de ces panneaux de se tourmenter, on les lie par deux traverses très-légères en fer, & on fixe sur leur face intérieure de petites tringles de ce même métal. Ils doivent être peints comme les autres pièces.

Les carreaux de verre sont fixés dans les feuillures des montans par le moyen du mastic des vitriers & de petits clous, ou, lorsque cela est nécessaire, de petits Z en fer-blanc.

Autrefois, & on en voit encore des exemples au Jardin du Muséum de Paris, on croyoit bien faire en construisant les montans des Serres, gros & petit, en fer; mais le fer est beaucoup meilleur conducteur de la chaleur que le bois, & il est bien plus susceptible de se dilater par le chaud & de se contracter par le froid; aussi ces Serres sont-elles fort mauvaises. Voyez CHALEUR.

A raison du bon marché, on emploie toujours du verre commun à la construction du vitrage des Serres; cependant comme les rayons rouges sont plus chauds que les autres, il y auroit certainement de l'avantage à employer du verre coloré avec l'oxide d'or ou même seulement avec de l'oxide de fer.

Ainsi que je l'ai déjà observé plusieurs fois, l'air étant un très-mauvais conducteur de la chaleur, il y auroit beaucoup d'avantages à mettre au moins deux, & encore mieux trois vitrages les uns devant les autres, à un demi-pouce de distance. Il faudroit, dans ce cas, que les deux premiers fussent en verre blanc, pour qu'il y eût moins de déperdition des rayons solaires. Je ne doute pas que, par ce moyen, on parvint à faire fleurir, à Paris, beaucoup d'arbres des pays chauds qui s'y sont refusés jusqu'ici. La dépense d'établissement seroit double ou triple, mais elle se retrouveroit sur la consommation du bois, qui seroit presque nulle dans tout autre temps que les fortes gelées. A cette occasion, pour preuve de la bonté de cette idée, je rappellerai l'expérience de Ducarla, dont j'ai été témoin. Il y avoit superposé, sur un plat de faïence, douze récipients de verre blanc, écartés l'un de l'autre de deux à trois lignes, & fixés par leur base au moyen de bandes de papier. La chaleur étoit si forte dans le dernier, lorsque l'appareil étoit exposé au soleil, qu'un thermomètre y indiquoit presque l'eau bouillante, & qu'une pomme y cuisoit en moins d'une heure. Trois jours après, le thermomètre n'étoit pas encore revenu à la température de l'atmosphère, & il seroit peut-

être resté ce temps à la moitié de son élévation s'il y eût eu également douze plats superposés & calfeutrés.

La porte des Serres peut être placée dans toutes les parties de leur pourtour; cependant il vaut mieux la percer vers le fond, sur un des petits côtés, principalement pour économiser de la place. Cette porte fermera rigoureusement, & sera accompagnée d'un tambour qui s'opposera à l'introduction d'une grande quantité d'air frais dans la Serre lorsqu'on y entrera pendant les gelées.

Ici la Serre tempérée, c'est-à-dire, qui n'est échauffée que par les rayons du soleil, est achevée; mais les Serres chaudes doivent être de plus pourvues d'un ou plusieurs poêles pour y élever la température à volonté, indépendamment de la présence du soleil.

Il est probable que les premières Serres consistoient en une chambre dans laquelle on plaçoit un poêle semblable à celui employé dans le ménage; mais un tel poêle remplissoit trop mal son objet pour satisfaire aux intentions des cultivateurs.

Toutes les Serres sont aujourd'hui chauffées non par un poêle, mais par un fourneau construit au-dessous de leur aire, contre le massif sur lequel elles sont construites. Des conduits en briques ou des tuyaux en terre en distribuent la chaleur sur toute leur aire, & contre les murs à un pied de cette aire.

Cette disposition du fourneau est basée sur la propriété de la chaleur libre de tendre toujours à s'élever, & sur la nécessité d'échauffer davantage la terre qui nourrit les plantes, que l'air dans lequel plonge leur cime.

La construction d'un fourneau de Serre n'est pas une opération que le premier venu puisse exécuter. Il faut qu'il consume le moins possible de bois ou de charbon de terre, ou de tourbe, qu'il distribue sa chaleur avec égalité & sans perte, que les conduits ou tuyaux ne laissent pas échapper de la fumée qui est mortelle aux plantes. Un architecte instruit des principes de la pyrotechnie est seul en état de donner le plan, qui doit varier selon la grandeur de la Serre, sa position, la nature du combustible, &c.

L'expérience a prouvé qu'un fourneau de deux pieds carrés, sur dix-huit pouces de hauteur, suffisoit pour une Serre de trente pieds de longueur. Il est également de fait que deux fourneaux de moitié plus petits, placés aux deux extrémités, valent mieux, sous le double rapport de l'augmentation de la chaleur & de la diminution du combustible, qu'un seul, mais le service est un peu plus pénible.

Lorsque le fourneau est construit hors de la Serre ou dans le mur de la Serre, on le fait précéder d'un tambour ou d'un petit cabinet où se dépose le bois, & dont la porte se ferme à clef. Quand la Serre est bâtie sur une voûte, le fourneau peut se placer sur cette voûte.

C'est de la grandeur du fourneau que dépend celle de la conduite de chaleur. En partant du fourneau, elle aura à peu près, pour la hauteur, les trois quarts de celle du fourneau; & pour la largeur, un peu plus du tiers de celle du fourneau. Il diminuera graduellement pendant le trajet, & arrivé à cinq ou six pieds, on lui donnera pour hauteur les deux tiers, & pour largeur le tiers de celle du fourneau; ainsi graduellement jusqu'à son entrée dans la cheminée, où elle n'aura plus que six pouces de largeur.

Aux côtés de la conduite de chaleur, il est bon de faire deux autres conduites qui, au moyen de bouches, s'ouvrent & se ferment à volonté.

J'ai été témoin des essais qui ont été faits au Jardin du Muséum pour chauffer les Serres, au moyen de tuyaux de cuivre remplis d'eau chaude qui se renouveloit sans cesse. On y a renoncé, parce que cette chaleur étoit trop égale en tout temps, & trop foible pour les temps de gelée.

La nécessité d'avoir de l'eau à la température de la Serre, pour les arrosements, oblige de placer, dans un des angles de la Serre, ceux du fond de préférence, une cuvette en plomb, en pierre ou en bois, destinée à contenir l'eau réservée pour cet objet, eau qui est apportée à bras, ou mieux par une conduite. Aussitôt que cette cuvette est vidée, on la remplit.

Une Serre chaude étant d'autant meilleure qu'elle a moins de contact avec l'air, on augmente cette qualité en construisant derrière elle des logemens pour les jardiniers, ou des chambres pour déposer les outils, les graines, &c., & sur les deux ailes, deux Serres tempérées, au travers d'une desquelles il faut passer pour y arriver. Ces deux Serres gagnent elles-mêmes à lui être accolées. Il en est de même d'une Serre tempérée étroite & peu élevée, toute en vitrage, placée devant elle, comme on le voit dans la grande Serre du Jardin du Muséum d'histoire naturelle. Les avantages qui sont la suite de ces dispositions doivent engager tous les cultivateurs à les donner à leurs Serres chaudes.

Comme les Serres sont dans le cas, surtout au printemps & les jours d'orage, de craindre les effets des coups de soleil; comme il n'est pas bon que la neige séjourne sur leur vitrage, soit à raison de son poids, soit à raison de sa température; comme leurs vitres peuvent être cassées par la grêle, principalement lorsqu'elles sont obliques ou à vitrage brisé, on doit disposer dans leur partie supérieure des moyens de les recouvrir de paillassons ou de toiles. A cet effet on y ménage un passage en planche sur des branches de fer, & un rouleau en bois, tournant sur des tourillons pour relever & enlever les toiles ou les paillassons, qu'on peut étendre par leur simple poids, en peu de minutes, sur le vitrage.

Il y a plusieurs manières de disposer les pots dans la Serre.

Lorsqu'on met les pots sur des gradins, comme on les mettoit jadis généralement, il se fait une plus grande évaporation de l'humidité de ces pots, évaporation qui cause nécessairement leur refroidissement; ainsi il leur faut un plus haut degré de chaleur. *Voyez ÉVAPORATION.*

Cependant il est des plantes, celles qui veulent une grande lumière, qu'on est obligé de placer sur des gradins contre les vitrages.

Aujourd'hui donc on pose les pots sur l'aire même, ceux qui contiennent les plus grandes plantes sur le derrière, & par contre les plus petites sur le devant. Un passage est ménagé tout autour. Le fond de la Serre est, ou pourvu d'une caisse en pierre ou en bois de toute sa longueur, & large d'un pied, pour planter à demeure des arbrisseaux ou des arbrustes grimpants & les palissader contre le mur, ou garni de pots renfermant des semis, des oignons, des racines qui ne doivent pas végéter pendant l'hiver.

Lorsqu'une Serre n'a pas son aire construite sur un lit de laitier ou de mâche-fer, on trouve de l'avantage, ainsi que l'a reconnu Jean Thouin, à poser ces pots sur une couche d'une de ces matières, réduite en petits fragmens.

Beaucoup de plantes de la zone torride ont besoin d'une grande chaleur humide; c'est pour elles qu'on construit, dans les Serres, des couches dans lesquelles on enfouit, jusqu'au bord, les pots qui les contiennent. Ces couches sont toujours encaissées, mais élevées d'un pied au-dessus de l'aire. Le fumier ayant une mauvaise odeur, & perdant promptement sa chaleur, est moins bon que la tannée pour faire ces couches; aussi n'en voit-on que de cette dernière. *Voyez COUCHE, FUMIER & TANNÉE.*

Les couches à tan, ou mieux à tannée, ont ordinairement la longueur de la Serre, moins le passage des deux extrémités. Leur largeur varie, mais surpasse rarement six pieds; leur profondeur ne peut être moindre que de deux, ni ne doit être plus forte que de quatre pieds.

La grande chaleur qui se développe dans la tannée nouvellement mise dans la Serre peut être mortelle pour les plantes; ainsi il faut lui laisser *jeter son feu*, comme disent les jardiniers, avant d'y enfouir les pots. En général, ceux de ces jardiniers qui travaillent pour le profit font rarement des couches neuves, & se contentent de réchauffer deux fois par an les anciennes, au commencement & à la fin de l'hiver, en enlevant une partie de leur tannée & en y remettant autant de nouvelle, qu'on mélange exactement avec celle qui reste.

C'est au moyen d'un bâton enfoncé dans le tan & qu'on en retire, qu'on juge, à l'aide de la main, à raison de la sensation qu'il y produit, du degré de chaleur de la tannée.

Deux ou trois thermomètres placés, les uns isolément au milieu de la Serre, les autres contre les murs, servent à apprécier sa chaleur moyenne.

Il faut, pendant les gelées surtout, les observer plusieurs fois le jour & la nuit, pour augmenter ou diminuer le feu selon qu'ils l'indiquent.

L'entretien d'une Serre passe généralement pour être un objet de grande dépense; mais lorsque celle qu'on possède est dans les dimensions que j'ai données plus haut, & qu'elle est réparée chaque année, il n'est pas très à charge. Deux ou trois cordes de bois, cinq ou six tombereaux de tannée, que, dans beaucoup d'endroits, on a presque uniquement pour les frais de transport, & quelques douzaines de carreaux par an, en font la principale partie. Je ne parle pas des pots & autres ustensiles, encore moins du jardinier & de son garçon, parce que je suppose qu'on les payeroit lors même qu'on n'auroit pas de Serre.

Généralement on place dans les Serres une grande variété de plantes appartenant à divers climats, & qui demandent par conséquent un traitement particulier, indépendamment du traitement général. Je vais donner, d'après Nolin, quelques notions sur ce qui les concerne.

1°. Les plantes de la zone torride & des climats intertropicaux. De ces plantes, les unes ne peuvent supporter le plein air de notre climat pendant les nuits même les plus chaudes de l'été; elles doivent donc rester constamment dans la Serre; les autres, moins délicates, peuvent être mises dans cette saison, pendant plus ou moins de temps, à une exposition chaude & abritée. On les rentre généralement quand le thermomètre commence à s'abaisser, la nuit, à quinze degrés au-dessus de zéro, c'est-à-dire, vers le commencement de septembre.

2°. Les plantes originaires des pays situés entre les tropiques jusqu'au trente-sixième degré de latitude. La moindre chaleur de ces climats étant de dix degrés, elles doivent être remises dans la Serre lorsque le thermomètre ne monte pas pendant la nuit au-dessus de ce degré, ce qui arrive vers la mi-septembre.

3°. Quelques-unes des plantes des climats compris entre le trente-sixième & le quarante-troisième degré de latitude, qui peuvent bien passer l'hiver dans l'orangerie, mais qui ont besoin de plus de dix degrés de chaleur pour fleurir en automne ou en hiver. On doit les rentrer en même temps que les précédentes.

4°. Les plantes des pays tempérés, ou même froids, dont on veut accélérer la végétation.

A Schoenbrunn, jardin de l'empereur d'Autriche, près Vienne, chaque Serre est affectée à une culture particulière; de manière que les palmiers de l'Inde, qui craignent tant l'humidité, ne se trouvent pas avec les plantes de la Guiane, qui croissent naturellement dans l'eau.

Quelques jours avant de rentrer les plantes dans la Serre, on doit, 1°. renouveler leur terre en tout ou en partie (voyez **REMPOTEMENT**);

2°. séparer leurs accrues & leurs marcottes; 3°. les débarrasser de tous ceux de leurs **GOURMANDS** qui sont à craindre (voyez ces mots), de toutes leurs branches mortes, de toutes leurs feuilles mourantes, & de toutes les cochenilles, les pucerons, les ordures, &c.

Je ne donnerai pas ici de détails sur le lieu de la Serre où il convient de placer telle ou telle plante, parce que j'ai eu soin de l'indiquer à son article.

Dès que le thermomètre placé dans l'intérieur de la Serre ne monte plus qu'à quatorze ou quinze degrés pendant la nuit, on commence à faire du feu quelques momens après le coucher du soleil, & à mesure qu'il descend on augmente son intensité & sa durée. Lorsqu'il est arrivé à dix degrés, on commence à faire du feu le jour. Quand il gèle, le feu s'entretient sans discontinuer, & s'augmente à raison de la rigueur de la gelée. A cette époque il devient indispensable de recharger les fourneaux vers minuit & vers cinq heures du matin, afin que, pendant le plus grand froid, ils donnent une plus grande chaleur. Dans les temps brumeux & dans les degels, il devient également nécessaire d'augmenter le feu pour faire disparaître l'humidité de la Serre, l'air humide étant beaucoup plus nuisible aux plantes que le froid, lorsque ce dernier n'est pas au degré de la congélation.

M. Dumont-Courflet a reconnu que c'étoit une erreur de croire que, parce que l'humidité étoit nuisible aux plantes renfermées dans une Serre, il faille, comme le font la plupart des jardiniers, la fermer hermétiquement pendant les temps humides.

Lorsque les nuits sont très-rigoureuses, ou qu'il tombe de la neige, on couvre les vitrages avec les toiles ou les paillassons que j'ai dit être disposés à cet effet au haut des vitrages; mais on les laisse le jour le moins de temps possible, la lumière étant indispensable à la prospérité des plantes en état actif de végétation. Voyez **LUMIÈRE**.

Dès qu'il ne gèle plus, on doit profiter de tous les beaux jours, & ne sont pas réputés beaux ceux où l'air est chargé de brouillards ou d'une grande humidité, pour donner de l'air à ces Serres, en ouvrant un ou plusieurs de ses panneaux vers l'heure de midi. On laisse ces panneaux plus ou moins long-temps ouverts, selon l'état de l'atmosphère & l'époque de la saison, c'est-à-dire, selon que l'air est sec & chaud, & que l'hiver approche de sa fin. Dans les froids, ils ne le sont qu'un quart d'heure.

La température de la Serre ne variant presque pas, les plantes y croissent sans discontinuer, tandis que celles qui sont en plein air sont retardées par le froid de la nuit, par le froid qui résulte du passage du vent au nord ou à l'est.

C'est principalement à la stagnation de l'air qu'on doit attribuer la débilité des plantes des Serres, lorsque d'ailleurs elles jouissent autant que possible de la lumière.

Les arrosements ne se donnent que lorsqu'ils sont indispensables, ce qu'on reconnoît à l'affaiblissement des feuilles, c'est-à-dire, au moment qui précède celui où elles se fanent : deux petits valent mieux qu'un trop fort. Pour les faire, on choisit un jour où le soleil brille, & de neuf à dix heures, & on opère avec l'arrosoir à goulot non garni, en prenant garde que, débordant le pot, l'eau tombe sur l'aire de la Serre, où toute humidité surabondante est nuisible. Je rappelle que c'est de l'eau à la température de la Serre qu'il faut employer. Quelquefois on exécutera ces arrosements sur les feuilles, au moyen d'une pompe à main, terminée par une pomme à très-petits trous. Voyez POMPE, ARROSOIR & ARROSEMENT.

Quelques espèces de plantes, comme les grasses, les laiteuses, les résineuses, celles qui sont dans la tannée, celles qui ne sont pas en état actuel de végétation, demandent moins d'arrosements que les autres.

Il est très-avantageux à la santé des plantes de les débarrasser chaque jour des feuilles & des bourgeons qui se moisissent, même de ceux qui se dessèchent. Au moins une fois par semaine on épouffetera les carreaux, les planches servant de gradins; on balayera tous les passages. Tous les deux mois on remaniera toute la Serre, c'est-à-dire, qu'on ôtera tous les pots de leur place, qu'on donnera un SERFOUISSAGE à la terre qu'ils renferment, qu'on labourera la tannée & la renouvellera en partie, qu'on examinera les plantes depuis le bas jusqu'au sommet, qu'on les nettoiera de toutes les COCHENILLES, les PUCERONS, le MIELAT, les ordures qui s'y trouveront, même en frottant leurs tiges & leurs branches avec une brosse, même en lavant leurs feuilles avec une éponge, & on les placera, celles qui seront les plus foibles, dans un lieu plus favorable, en gardant cependant un ordre agréable à l'œil.

Au printemps, les plantes de la Serre en sont retirées en ordre inverse de celui où elles y avoient été mises. Alors, un ou plusieurs panneaux restent ouverts pendant une partie des jours; on donne des arrosements plus fréquens & plus abondans; on remue de nouveau la tannée. Il est des cultivateurs, entr'autres Dumont-Courset, qui ne mettent de la nouvelle tannée qu'à cette époque, & qui s'en trouvent bien.

Les plantes qui sortent de la Serre sont placées pendant quelques jours dans un lieu ombragé pour les accoutumer au grand air, puis on rempote celles qui doivent l'être, on les débarrasse des branches mortes, on en sépare les marcottes, les accrus, &c. (voyez DÉPOTEMENT), après quoi on les range dans le lieu où elles doivent rester, lieu qui n'est pas toujours contre un mur exposé au soleil.

Quant aux plantes qui restent dans la Serre pendant toute l'année, il faut leur continuer les mêmes soins, mais sans faire de feu. On leur

renouvelle l'air presque tous les jours; on les garantit des coups de soleil les jours d'orage; on les arrose fréquemment, tantôt avec le goulot, tantôt avec la pomme, tantôt avec la pompe.

Rarement on sème dans les Serres, cette opération réussissant mieux dans des BACHES, sous des CHASSIS, sous des CLOCHES. Voyez ces mots & le mot SEMIS.

La conduite des Serres tempérées, à celle du feu près, dont on se passe, ne diffère pas de celle des Serres chaudes; mais les époques où on y met & où on en retire les plantes, sont en automne un peu reculées, & au printemps un peu avancées.

D'après ce que je viens de dire, on doit croire que toutes les Serres ont une certaine élévation, & en effet celles dont j'ai parlé jusqu'à présent doivent avoir de douze à dix-huit pieds perpendiculaires; cependant j'ai annoncé que plus le vitrage étoit incliné, & meilleure étoit la Serre, surtout pendant l'été; & avec une telle hauteur, jointe à une largeur de moins de dix pieds, il n'est pas possible d'avoir une grande inclinaison lorsque le vitrage n'est pas brisé.

Les cultivateurs sentant le besoin d'un haut degré de chaleur, produite principalement par les rayons du soleil, ont donc dû être déterminés à imaginer des Serres dont l'inclinaison du vitrage fût d'environ quarante-cinq degrés plus ou moins, selon la latitude & selon l'objet qu'ils avoient en vue, c'est-à-dire, intermédiaires entre celles dont il vient d'être question & les CHASSIS. (Voyez ce mot.) Cette nouvelle sorte de Serre a été appelée BACHE, & sa construction est établie sur des principes un peu différens de ceux indiqués plus haut.

L'invention des baches ne remonte pas à un siècle; encore aujourd'hui il n'y a guère que les jardiniers qui spéculent sur la production des ananas, des primeurs, des plantes à fleurs des pays chauds, des arbres & arbustes exotiques, qui en possèdent: de-là les noms de Serres à ananas, *châssis fixes*, qu'elles portent dans quelques lieux. En effet, tantôt les baches se rapprochent plus des Serres que des châssis, tantôt plus des châssis que des Serres. Je ne parlerai ici que de celles qui gardent le milieu. Leur véritable caractère distinctif consiste en ce qu'elles sont toujours au-dessous du niveau du sol.

Les avantages des baches sont, 1°. d'être plus facilement & plus économiquement échauffées que les Serres; 2°. de pouvoir recevoir une chaleur humide très-élevée, qui est très-convenable à certaines plantes équinoxiales; 3°. de laisser jouir les plantes de la même quantité de lumière que si elles étoient à l'air libre.

La largeur & la longueur des baches sont à peu près les mêmes que celles des Serres, cependant plus souvent en dessous qu'en dessus: souvent on en place plusieurs à la suite les unes des autres.

La position des baches doit être la même que celle des Serres, c'est-à-dire, entre le midi & le levant; elles valent mieux lorsqu'elles sont sur un terrain incliné & de nature très-sèche, & qu'elles ont de grands abris au nord & au couchant. Leur éloignement de l'habitation du jardinier doit être peu considérable, à raison de la nécessité de leur surveillance à toutes les époques du jour & de la nuit.

Le local déterminé, on creuse une fosse de la largeur & de la longueur fixées, plus l'épaisseur des murs dont je parlerai plus bas, & la place de l'escalier à l'un des bouts, fosse à laquelle on donne quatre pieds de profondeur. Cela fait, on élève tout autour des murs en pierres de taille ou en briques, liées à chaux & à ciment, celui du côté du midi ne surpassant pas de plus d'un pied le niveau du sol, celui du côté du nord le surpassant au moins de deux pieds & au plus de quatre, les latéraux descendant obliquement.

A un pied ou un pied & demi du mur du fond, on en élève un autre en briques ou en pierres de taille de champ jusqu'à la hauteur de celui de devant : quelquefois ce mur est remplacé par des planches épaisses.

Je dis que ces murs doivent être à chaux & à ciment, parce qu'il est fort important que les eaux pluviales ne les pénètrent pas, car elles nuiraient considérablement aux cultures par l'humidité surabondante & le froid qu'elles apporteroient dans la bache. Pour plus de sûreté, il conviendrait de faire deux murs moins épais & parallèles, séparés par un intervalle de six pouces au plus, qu'on réunirait hors de terre, après leur dessiccation complète, par de larges pierres plates; mais on le fait rarement, à raison de l'augmentation de la dépense & du peu d'importance que la plupart des cultivateurs mettent aux inconvénients ci-dessus, quelle que soit leur gravité.

Les briques vernissées, comme étant un plus mauvais conducteur de la chaleur que les pierres, doivent être préférées toutes les fois que cela est possible.

Du charbon de bois ou du laitier, grossièrement pilé, sera mis au fond de l'intervalle des deux premiers murs, en lit de l'épaisseur d'un pied, & c'est sur ce lit qu'on posera les dalles de pierre destinées à servir de fond à la couche de terre qu'on doit y former. L'espace d'un pied & demi qui est entre cette couche & le mur le plus élevé, est destiné au passage pour le service de la bache.

Dans quelques baches on fait le couloir sur le devant, ce qui est plus agréable pour l'aspect, mais ce qui en fait perdre la partie la plus précieuse; dans d'autres, qui ont plus de largeur que celle indiquée, on fait deux couches, une sur le devant & l'autre sur le derrière, & le couloir est entre-deux. J'aime beaucoup ces dernières.

A une des extrémités de la bache est la porte, au niveau du passage. On y descend par un esca-

lier, à côté duquel est un fourneau d'une grandeur proportionnée à celle de la bache. Une petite chambre de la largeur de la bache, de quatre à cinq pieds de hauteur, & pourvue aussi d'une porte, recouvre cet escalier & l'ouverture de ce fourneau.

C'est dans cette petite chambre qu'on place la cuvette destinée aux arrosements, & le bois nécessaire pour chauffer le fourneau pendant la nuit.

Le tuyau de chaleur tourne tout autour de la partie qui doit servir à établir la couche, & vient aboutir à une cheminée élevée au-dessus de l'ouverture du fourneau. Il ne diffère pas de celui du fourneau de la Serre.

Les châssis avec lesquels on recouvre la bache ne diffèrent pas non plus de ceux des Serres; ils se posent sur des sablières & sur des solives longitudinales pourvues de rainures, couvertes, ainsi qu'eux, de trois couches de peinture blanche à l'huile : au contraire de ceux mobiles qu'on place sur les couches, ils se soulèvent par leur côté le plus bas. On peut les enlever à volonté, tous ou chacun en particulier.

Voilà la bache terminée; il ne s'agit plus que de remplir de tannée neuve, mêlée avec plus ou moins de tannée vieille, pour amortir le grand feu de la première, la partie qui lui est destinée, & qu'on nomme *la couche*, ensuite d'y placer les pots garnis de plantes ou de semences, ce qu'on ne fait qu'après que les murs & la peinture sont complètement desséchés.

La chaleur que les rayons du soleil donnent aux baches bien construites est telle, que les graines qui ne leveroient pas sous les châssis, même dans la Serre chaude, y germent promptement; que les plantes qui fleurissent rarement dans cette dernière, faute d'une température suffisante, le font toutes les années; ajoutez à cela que leur construction est peu coûteuse, & leur entretien nullement considérable. Aussi les jardiniers qui spéculent sur la vente des primeurs, en font-ils tous usage pour avoir des fraises, des cerises, des petits pois, des haricots, des salades, &c. pendant l'hiver, des melons au printemps, pour avancer de plusieurs semaines tous les légumes qui peuvent être repiqués en pleine terre, pour, ainsi que je l'ai déjà annoncé, cultiver les ananas & autres plantes des pays intertropicaux qui ont besoin d'une chaleur très-élevée & très-constante; pour rétablir les plantes de Serre ou d'orangerie malades, pour multiplier par boutures une grande quantité d'arbres & d'arbuscules des pays chauds qui ne donnent pas de graines dans nos climats, pour faire lever les graines des mêmes pays ou celles qui sont racornies par suite de la vétusté; enfin, les baches sont d'un usage si étendu, qu'il est étonnant, je le répète, qu'elles ne soient pas plus multipliées.

On ne fait ordinairement du feu dans les fourneaux

neaux des baches, que lorsqu'il gèle ou qu'on a besoin d'une très-haute température. Je suis persuadé que si on les couvroit de plusieurs châffis superposés, & dans l'intervalle desquels l'air extérieur ne circuleroit pas, on obtiendrait, comme je l'ai observé à l'occasion des Serres, une chaleur telle, qu'il ne seroit nécessaire de faire du feu pour les chauffer que dans les très-grands froids, c'est-à-dire, dans ceux au-dessous de dix degrés, froids fort rares dans le climat de Paris.

La conduite des baches est bien plus difficile que celle des Serres. On a surtout à craindre les coups de soleil pour les plantes faites, & les émanations des gaz de la terre pour les semis; j'ai vu plusieurs fois toutes les feuilles de ces plantes y noircir en un jour, tous les produits des semis y fondre en une heure. En conséquence, le jardinier ne peut trop veiller à ce que les vitrages soient couverts de toiles ou de paillassons dans les jours les plus chauds, au moment des orages, à ce qu'ils soient levés, pour donner issue aux gaz délétères, toutes les fois qu'il craint leur influence.

Il est en général avantageux d'avoir plutôt plusieurs baches petites qu'une trop grande, à raison de la possibilité de ces accidens, & il faut éviter, autant que faire se peut, de mettre dans la même des plantes d'une nature trop disparate, c'est-à-dire, celles qui aiment la chaleur humide avec celles qui aiment la chaleur sèche.

Les cultivateurs chinois savent accélérer la floraison des plantes déjà en boutons, en faisant bouillir de l'eau dans la bache où elles sont renfermées. Je ne sache pas qu'on ait tenté cet ingénieux moyen en France. Au reste, il n'est pas douteux pour moi, quoique je n'en aie pas l'expérience, qu'il ne peut pas être employé long-temps sans inconvénient. Voyez HUMIDITÉ.

Le plus souvent on laisse pendant toute l'année dans la bache les plantes étrangères qu'on y cultive; seulement on lève les panneaux plus ou moins, même on les enlève, selon la température de l'atmosphère & l'aspect de ces plantes.

Tout ce que j'ai dit précédemment des soins à donner aux plantes placées dans les Serres, s'applique à celles placées dans les baches: on les arrose, on les serfouit, on les rempote, on les nettoie positivement de même.

Quelque long que soit cet article, il paroît peut-être court à quelques lecteurs, mais je les engage à considérer qu'il n'est que le complément de ceux où il est question de chacune des espèces qui se cultivent dans les Serres. Je m'arrête donc. (Bosc.)

SERRE PORTATIVE. On applique mal-à-propos ce nom à des caisses en bois qui offrent un vitrage d'un côté, & qui sont destinées à transporter, principalement sur mer, les plantes précieuses qui craignent le froid & l'eau salée, & qui veulent beaucoup de jour. Je dis mal-à-propos, parce

Agriculture. Tome VI.

que, n'y faisant pas de feu, ces caisses se rapprochent davantage des orangeries.

J'en dirai autant de ces châffis en fer, garnis de vitres dans tout leur pourtour, ayant quinze à dix-huit pouces carrés de base, sur trois pieds de hauteur, terminés par un toit, châffis qu'on met, dans les écoles de botanique, sur les plantes en pleine terre, au printemps, pour accélérer leur végétation, & en automne pour favoriser la maturité de leurs graines. (Bosc.)

SERRE POUR LES LÉGUMES. Il est des légumes d'hiver qui craignent les gelées. Pendant les fortes gelées, lever ceux qui, ne les craignant pas, restent en terre, est quelquefois fort difficile. C'est pour conserver les premiers & avoir sous la main les seconds, que cette sorte de Serre est destinée.

Dans les grands jardins, la Serre à légumes est une voûte sous une terrasse, sous une orangerie, sous le logement du jardinier, & dans les petits, ce n'est qu'une partie de cave ou une chambre basse.

Les plus importantes des considérations qui doivent guider dans les constructions ou le choix du local d'une Serre à légumes, c'est que l'humidité y soit la moindre possible, & que les plus fortes gelées ne puissent y pénétrer. On doit lui donner deux portes, dont l'une est fermée lorsqu'on ouvre l'autre pour entrer.

La capacité de la Serre à légumes doit être proportionnée à la quantité de légumes qu'on doit y renfermer: trop serrés, ils seroient exposés à pourrir; trop écartés, ils pourroient se dessécher.

Il est très-important que la chaleur des Serres à légumes soit inférieure à dix degrés du thermomètre, afin que les objets qu'on y place n'y végètent pas, leur végétation, excepté celle de la chicorée sauvage, altérant leur faveur, les rendant même impropres à la nourriture du maître: en conséquence, on laissera la porte & la fenêtre ouvertes dans les jours froids, pour que la température s'abaisse jusqu'au-dessous de ce degré, après quoi on les fermera rigoureusement.

Les légumes s'y placent dans du sable, ou, à son défaut, dans de la terre sèche; les uns, comme les salades, les choux-fleurs, &c., debout & placés près à près; les autres, comme les betteraves, les carottes, &c., couchés & formant des lits plus ou moins élevés, plus ou moins larges. Quant aux raves, aux oignons, aux pommes de terre, &c., on peut les mettre en tas.

Visiter fréquemment la Serre à légumes pour en ôter tous ceux qui se gâtent, pour, en ouvrant la porte, renouveler l'air lorsque cela devient utile, est du devoir d'un jardinier soigneux, car les légumes gâtés concourent puissamment à l'altération des autres, & un air trop stagnant leur communique une odeur qui n'est pas agréable.

Il est des légumes, tels que les choux-fleurs, qui

prennent cette odeur avec tant de facilité, qu'il est difficile de la leur faire éviter.

Une Serre à légumes bien construite & bien conduite peut conserver certains des objets qu'on y place, non-seulement pendant l'hiver, mais même fort avant dans le printemps, c'est à-dire, jusqu'à ce qu'on commence à jouir des primeurs. Pendant l'été elle sert à renfermer, le soir, les outils du jardinage.

Un mois avant que de remettre des légumes dans une Serre de cette espèce, on en renouvellera tout le sable ou toute la terre, on laissera la porte & la fenêtre ouvertes nuit & jour. Les légumes n'y seront introduits qu'après avoir été exposés au moins un jour au grand air pour en enlever l'humidité surabondante. (*Bosc.*)

SERRON : nom vulgaire de l'ANSERINE bon-henry dans les Pyrénées.

SERSIFIS. Voyez SALSIFIS.

SERVE : nom des MARES dans le département de l'Ain.

SÉSAME ou SÉSAMOÏDE. *SESAMUM.*

Genre de plantes de la dialyse angiospermie & de la famille des *Bignonées*, qui réunit quatre espèces, dont deux sont l'objet d'une culture fort étendue dans les pays chauds. Il est figuré pl. 528 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SÉSAME d'Orient.

Sesamum orientale. Linn. ☉ Des Indes.

2. Le SÉSAME de l'Inde.

Sesamum indicum. Linn. ☉ Des Indes.

3. Le SÉSAME lacinié.

Sesamum laciniatum. Willd. ☉ Des Indes.

4. Le SÉSAME à fleurs jaunes.

Sesamum luteum. Retz. Des Indes.

Culture.

La graine des deux premières espèces, qui sont les seules qui se cultivent dans nos écoles de botanique, se sème, au printemps, dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on plonge dans une couche à châffis. Lorsque le plant a acquis une certaine force, on le repique seul à seul, dans d'autres pots, qu'on met les uns à une exposition méridionale, les autres dans une serre chaude : ces derniers sont destinés à donner de la graine, qui avorte presque toujours sur les pieds laissés à l'air.

Ces deux plantes se cultivent en grand, la première dans la Turquie d'Asie, en Perse, dans l'Inde, &c.; la seconde dans l'Inde, en Afrique & en Amérique, pour la nourriture des hommes & pour en tirer de l'huile.

Le Sésame d'Orient, qu'on appelle aussi *jugoline*, s'élève peu, produit un petit nombre de

capsules, mais sa graine a une ligne de diamètre. Il croît dans les terrains les plus médiocres, & parcourt très-rapidement les phases de sa végétation. C'est une manne pour les peuples de l'Asie & de l'Afrique. On le sème sur un seul labour, & fort clair, & on le recolt en l'arrachant. Sa graine, grossièrement concassée, se mange cuite en bouillie dans du lait, comme le millet, ou pétrie avec de l'huile & du sel. C'est un aliment fort nourrissant & fort agréable au goût. On tire aussi de cette graine, par expression, ou au moyen de l'eau bouillante, une huile excellente pour manger & pour brûler, dont on fait une grande consommation en Égypte, en Arabie, en Mésopotamie, &c. Au contraire des autres, elle se bonifie par la vétusté, & même on ne l'emploie généralement que lorsqu'elle a deux ans.

Le Sésame de l'Inde est beaucoup plus grand, & porte un grand nombre de capsules remplies de semences à peine plus grosses que celles du pavot. On les mange de la même manière & on en retire également de l'huile. J'en ai fait faire, en Caroline, des tartres au lait excellentes, & dont je regrette de n'avoir pas assez souvent mangé.

Dans ce pays on ne cultive le Sésame de l'Inde qu'en petit, c'est à-dire, dans les jardins. Il y atteint trois à quatre pieds de haut, & fournit pendant trois à quatre mois, presque toutes les semaines, une récolte de capsules mûres; mais on dit qu'on en fait de grandes récoltes dans l'Inde & sur la côte d'Afrique. Il y a tout lieu de croire qu'il demande un terrain plus substantiel que le précédent. (*Bosc.*)

SÉSAMOÏDE : espèce du genre des GAUDES.

SESBANE. *SESBAN.*

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, dans lequel se rangent huit espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos serres.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment des CORONILLES, des SAINFOINS & des NÉLITES. Voy. ces mots.

Espèces.

1. La SESBANE à grandes fleurs.

Sesban grandiflorus. Poir. ☉ Des Indes.

2. La SESBANE à fleurs écarlates.

Sesban coccineus. Poir. ☉ Des Indes.

3. La SESBANE d'Égypte.

Sesban aegyptiacus. Poir. ☉ De l'Égypte.

4. La SESBANE épineuse.

Sesban aculeatus. Poir. ☉ Des Indes.

5. La SESBANE d'Amérique.

Sesban occidentalis. Poir. ☉ De l'Amérique méridionale.

6. La SESBANE à tiges effilées.

Sesban virgata. Poir. ♀ De l'Amérique méridionale.

7. La SESBANE à fleurs tachetées.

Sesban pista. Poir. ♀ De l'Amérique méridionale.

8. La SESBANE chanvrée.

Sesban canabina. Poir. ♀ Des Indes.

Culture.

Toutes ces espèces se cultivent dans nos terres, & elles y sont assez communes, parce que, quoiqu'elles n'y donnent pas de graines, on peut très-facilement les multiplier par les rejets qui sortent de leurs pieds. Une terre substantielle & consistante leur est la plus convenable. On les arrose fréquemment en été & rarement en hiver. Leurs racines ne doivent pas être coupées, lors de leur repotement, d'après l'observation de Dumont-Courfet, & il ne faut pas les tenir dans un trop grand vase.

Les rejets se lèvent au milieu du printemps, & sont mis dans des pots sur une couche à châffis; jusqu'à ce qu'ils soient bien repris.

Les Sesbanes veulent, pour fleurir, la terre chaude pendant toute l'année. Lorsqu'on desire qu'elles se fortifient, il est bon de les laisser en plein air pendant les trois mois de l'été. (Bosc.)

SESBOT. PHARMACUM.

Arbre d'Amboine, encore imparfaitement connu des botanistes. On fait une liqueur vineuse avec l'infusion de ses racines.

Cet arbre n'existe dans aucun jardin en Europe. (Bosc.)

SÉSÉLI. *SESELI*.

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Ombellifères*, qui réunit vingt-une espèces, dont plusieurs se trouvent dans nos campagnes, & beaucoup se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 202 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Les CARVIS de Linnæus sont réunis par Lamarck à ce genre, qui a pris & donné aussi quelques espèces aux ATHAMANTES & aux SIONS. Voyez ces mots.

Espèces.

1. Le SÉSÉLI annuel.

Seseli annuum. Linn. ♂ Indigène.

2. Le SÉSÉLI de montagne.

Seseli montanum. Linn. ♀ Indigène.

3. Le SÉSÉLI glauque.

Seseli glaucum. Linn. ♀ Indigène.

4. Le SÉSÉLI verticillé.

Seseli verticillatum. Desf. ☉ De la Barbarie.

5. Le SÉSÉLI à feuilles de boucage.

Seseli pimpinelloides. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.

6. Le SÉSÉLI tortueux, vulgairement *séséli de Marseille*.

Seseli tortuosum. Linn. ♂ Du midi de la France.

7. Le SÉSÉLI tuberculeux.

Seseli elatum. Linn. ♀ Indigène.

8. Le SÉSÉLI saxifrage.

Seseli saxifragum. Linn. ♀ De l'Allemagne.

9. Le SÉSÉLI turbith.

Seseli turbith. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.

10. Le SÉSÉLI hyppomaratte.

Seseli hyppomaditrum. Linn. ♀ De l'Allemagne.

11. Le SÉSÉLI des Pyrénées.

Seseli pyrenaicum. Linn. ♀ Des Pyrénées.

12. Le SÉSÉLI à feuilles de fêrulle.

Seseli ferulaefolium. Poir. ♀ Des Pyrénées.

13. Le SÉSÉLI carvi.

Seseli carvi. Lam. ♂ Indigène.

14. Le SÉSÉLI à feuilles de fenouil.

Seseli feniculifolium. Poir. ☉ Du midi de l'Europe.

15. Le SÉSÉLI à tiges très-simples.

Seseli simplex. Poir. De la Sibérie.

16. Le SÉSÉLI à feuilles filiformes.

Seseli filifolium. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

17. Le SÉSÉLI à graines blanches.

Seseli leucospermum. Waldst. ♀ De la Hongrie.

18. Le SÉSÉLI strié.

Seseli striatum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

19. Le SÉSÉLI aristé.

Seseli aristatum. Ait. ♂ Des Pyrénées.

20. Le SÉSÉLI à feuilles d'œiller.

Seseli cherophylloides. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

21. Le SÉSÉLI fluët.

Seseli gracile. Waldst. & Kit. ♀ De la Hongrie.

Culture.

Les espèces des nos. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 17, 19 & 21 se cultivent dans nos écoles de botanique. Toutes se sèment en place, s'éclaircissent & se sarclent au besoin, mais du reste ne demandent aucun autre soin que ceux propres à tout jardin bien tenu.

Les Sésélis tortueux & turbith donnent leurs graines à la médecine.

Ces plantes sont assez élégantes pour que les vivaces puissent contribuer à l'agrément des jardins paysagers, où on les placera le long des allées, dans le voisinage des fabriques. (Bosc.)

SÉSÉLI COMMUN. On donne quelquefois ce nom à la BERLE des potagers.

SÉSÉLI DE CRÈTE. C'est la TORDYIE officinale.

SÉSÉLI DE MONTPELLIER. *Voyez* LIVÈCHE des prés.

SESES : nom des CHICHES à Marseille.

SÉSIE : genre d'insecte de l'ordre des lépidoptères, fort voisin des sphinx, dont je dois dire un mot ici, parce que toutes les espèces qui le composent, déposent leurs œufs sous l'écorce des arbres, & que leurs larves en perforent le bois de manière au moins à nuire au service qu'on en attend dans la menuiserie, la charpente, &c. *Voyez* le *Dictionnaire des Insectes*.

Les deux espèces les plus communes sont :

La SÉSIE APIFORME, dont la chenille vit aux dépens des peupliers & des saules.

La SÉSIE TÉPULIFORME, dont la chenille vit aux dépens du grofeiller rouge.

Il n'y a pas d'autres moyens, pour diminuer leurs ravages, que de rechercher les insectes parfaits au moment de leur naissance & de les tuer. (*Bosc.*)

SESLÈRE. *SESLERIA*.

Genre de plantes de la triandrie digynie & de la famille des *Graminées*, établi aux dépens des CRETÈLLES, lequel réunit trois espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 47 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

On a réuni depuis peu à ce genre la RACLE ÉCHINÉE, dont Desfontaines avoit fait un genre sous le nom d'ÉCHINAIRE.

Espèces.

1. La SESLÈRE bleuâtre.

Sesleria carulea. Lam. 4 Indigène.

2. La SESLÈRE à tête ronde.

Sesleria spheroccephala. Lam. 4 Des Alpes.

3. La SESLÈRE à tête alongée.

Sesleria elongata. Hort. 4 De l'Allemagne.

Culture.

Ces trois plantes se sèment en place, & ne demandent ensuite que des soins de propreté.

La première poussant de très-bonne heure au printemps, & étant extrêmement du goût des bestiaux, surtout des moutons, devroit être multipliée dans les pâturages secs & calcaires, où elle se plaît le plus.

Pour remplir cet objet, il faudroit en semer un petit espace dans un jardin pour en récolter la graine & la répandre à la fin de l'hiver, sur un simple ratissage, dans les parties de ces pâturages les moins garnies de bonne herbe : c'est dommage qu'elle soit si petite. (*Bosc.*)

SESSÉE. *SESSEA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie, dans lequel se rangent deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. La SESSÉE stipulée.

Sessea stipulata. Ruiz & Pav. 7 Du Pérou.

2. La SESSÉE à grappes pendantes.

Sessea dependens. Ruiz & Pav. 7 Du Pérou. (*Bosc.*)

SÉSUYE. *SESVIVUM*.

Genre de plantes de l'icofandrie trigynie & de la famille des *Portulacées*, dans lequel se rangent trois espèces que nous cultivons dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 434 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SÉSUYE à feuilles de pourpier.

Sesuvium portulacastrum. Linn. ☉ De l'Amérique méridionale.

2. La SÉSUYE à feuilles roulées.

Sesuvium revolutifolium. Orteg. ♂ De Cuba.

3. La SÉSUYE sessile.

Sesuvium sessile. Plant. graff. ☉ De.....

Culture.

Ces trois espèces se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, qui se placent sur une couche à châffis, où elles restent jusqu'à la fin de juin, après quoi on peut les mettre contre un mur exposé au midi jusqu'à la fin d'août, qu'il faut les rentrer dans la serre, pour qu'elles y perfectionnent leurs graines. On leur donne des arrosements fréquents, mais peu abondants. (*Bosc.*)

SÉTAIRE. *SETARIA*.

Genre établi aux dépens des LICHENS de Linnæus; il comprend une partie des filamenteux.

SÉTON : petite corde ou lanière de toile qu'on introduit sous la peau, entre le tissu cellulaire & un muscle, aux animaux domestiques malades, au moyen d'une grosse aiguille aplatie & tranchante à sa pointe, ou après avoir fait une plaie assez large, pour y passer la corde ou la toile, avec un petit bâton, dans le but d'exciter d'abord une douleur, & ensuite une suppuration qui y attire les humeurs & les expulse. *Voyez* VÉSICATOIRE.

Un Séton qui pénètre dans un muscle donne lieu à une inflammation, dont les suites peuvent

devenir très-graves : ainsi, en l'établissant, il faut y faire une grande attention.

La nuque, le cou, les épaules, le ventre, les fesses, les hanches, les pieds, sont les lieux où on place le plus ordinairement les Sétons; quelquefois on les fait passer à travers une tumeur.

Presque toujours on enduit la corde ou la lanière d'un Séton d'un onguent vésicatoire ou suppuratif.

Lorsque le Séton est passé, on lie la corde, ou on coud la lanière de toile par ses deux bouts, ou on attache à chacun de ces bouts un morceau de bois assez gros pour qu'il ne puisse entrer dans la plaie. Chaque jour on tire la corde ou le Séton, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, afin de réveiller son action & d'empêcher la plaie de se fermer.

L'emploi du Séton est très-fréquent dans la médecine vétérinaire. J'ai indiqué chacune des maladies où il est regardé comme produisant de bons effets.

La nature s'accoutumant aux choses les plus en contradiction avec elle, il est bon de ne pas laisser les Sétons trop long-temps dans la même place; mais je ne puis fixer ici l'époque où ils doivent être changés, parce qu'elle varie dans chaque animal, dans chaque maladie, dans chaque saison, &c.

Le trochique est un Séton fait avec un morceau d'écorce de garou, de lauréole ou d'ellébore.

La rouelle est un disque de cuir percé à son milieu.

Ces deux sortes de Sétons se placent après avoir fait une incision convenable à la peau, & ils s'assujettissent avec des bandes de toile.

Leurs effets sont les mêmes que celui dont il vient d'être parlé, & leur application est plus difficile; aussi en fait-on plus rarement usage. (*Bosc.*)

SÈVE : fluide, quelquefois insipide, qui flue des plaies faites aux végétaux à certaines époques de l'année, & qui est évidemment l'aliment de leur vie & de leur accroissement.

L'importance du rôle que joue la Sève dans l'acte de la végétation, devrait la rendre ici l'objet d'un article fort étendu; mais comme elle a été prise en très-grande considération, sous les rapports physiologiques, dans le Dictionnaire qui porte ce dernier nom, & qui fait partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*, je me bornerai à quelques-uns des principes généraux de théorie, & à quelques-unes des applications de pratique sur lesquelles on n'a pas assez insisté dans cet article.

A la Sève se trouvent souvent unis des Sucs PROPRES de différentes natures, mais plus communément GOMMEUX ou RESINEUX (*voyez ces trois mots*), sucs propres qu'elle forme sans doute, mais par des moyens qui nous sont inconnus; seulement on a déduit de l'observation qu'ils ne s'écouloient que de la partie supérieure des plaies faites à l'aubier des arbres qui en sont pour-

vus, que les feuilles jouent un rôle important dans leur élaboration. *Voyez FEUILLE.*

Il est deux époques de l'année où la Sève est plus abondante dans les végétaux, c'est le printemps & l'automne. Pendant la première de ces époques on les voit augmenter en hauteur plus qu'en grosseur, pousser plus en branches qu'en racines, & pendant la seconde, plus en grosseur qu'en hauteur, pousser plus en racines qu'en branches.

Comme c'est sur la connoissance de la nature, de l'origine, de la marche & des effets de la Sève que réside la plus grande théorie de la végétation, les agriculteurs doivent l'étudier sous ces quatre rapports, afin d'assurer leur pratique.

On ne peut pas le prouver directement, mais il est impossible de repousser l'opinion que la Sève est le résultat de l'absorption opérée par les RACINES, au moyen de la CHALEUR, de l'EAU & de la portion SOLUBLE D'HUMUS ou TERREAU qui se trouve à l'extrémité des fibrilles de ses racines, plus de l'ACIDE CARBONIQUE fixé ou en état GAZEUX.

Les FEUILLES, quand elles existent, concourent aussi à la reproduction & à l'élaboration de la Sève, en absorbant les gaz qui circulent dans l'atmosphère & en exhalant ceux qui se sont formés dans les vaisseaux de la plante, & ont cessé d'être nécessaires à la végétation.

Les fabricateurs de sucre d'érable remarquent que, dès que les feuilles commencent à pousser, la Sève cesse de couler; & que ce n'est qu'alors qu'elle s'épaissit & devient propre à former une nouvelle couche d'aubier & une nouvelle couche d'écorce. *Voyez SUCRE.*

On a objecté à ceux qui croient, ainsi que moi, que les feuilles, ou l'écorce verte qui en tient lieu, sont nécessaires à l'élaboration de la Sève, que les plantes qui les perdent pendant l'hiver ne les développoient pas moins au printemps, que celles dont on coupe les tiges ou les branches, à quelque époque que ce soit de l'année, pouffent de suite. Quoique je ne puisse pas le prouver par des expériences directes, je crois pouvoir répondre avec M. Thouin & quelques autres cultivateurs, que la Sève organisée pendant l'été s'accumule en automne dans le tronc & les racines pour être employée au développement des premières feuilles de l'année suivante.

C'est par l'action vitale que les sucs de la terre sont absorbés par les racines; mais si on demande qu'est-ce que l'action vitale & comment elle agit, je répondrai que c'est une force qui attire les molécules similaires par sa propre puissance, & je citerai les racines mortes qui n'ont point changé d'organisation apparente, & qui cependant ne tirent plus rien du sol. Il est des principes qu'il ne sera jamais donné à l'homme d'éclaircir complètement.

Grew a dit que la Sève entre dans les racines

sous forme de vapeurs, & plusieurs considérations militent en faveur de cette opinion.

Tout ce que Grew, Malpighi, Lahire, Perrault, Hille, de la Baïsse, Bonnet, &c., ont écrit sur cet objet, ne satisfait point complètement l'esprit.

Le passage de la Sève par le tissu cellulaire des feuilles est une condition essentielle pour qu'elle acquière la propriété organisante dont elle doit être pourvue, & pour qu'elle remplisse toutes ses fonctions; aussi n'est-ce que lorsque les feuilles sont en partie développées que commence la formation de la nouvelle couche du printemps; aussi n'est-ce que lorsqu'elles sont arrivées au dernier terme de leur développement, que la nouvelle couche d'automne, ordinairement bien plus épaisse, s'établit; aussi, plus on supprime de feuilles à un arbre, & moins il grossit: de-là la belle pratique des pépinières, appelée **TAILLE EN CROCHET** (voyez ce mot), qui a pour but de faire produire plus de feuilles aux jeunes arbres, & de forcer la plus grande partie de la Sève à rester dans le tronc. Voyez **PÉPINIÈRE**.

Plus les vaisseaux que parcourt la Sève sont larges, & plus elle monte en quantité: de-là vient que les jeunes arbres poussent plus vigoureusement que les vieux.

Dans la plupart des plantes, la Sève tend à monter en ligne droite, & lorsqu'elle dévie, c'est toujours au détriment de la hauteur & de la grosseur de la tige. C'est pourquoi il faut supprimer les branches qui rivalisent de grosseur avec cette tige lorsqu'on veut que cette dernière profire.

Si, pendant l'action de la Sève, on supprime l'extrémité de la tige d'une plante, cette Sève, ou s'arrête dans le tronc pour le grossir, ou reflue dans les branches latérales pour les faire pousser davantage, ou sur le fruit pour hâter l'époque de sa maturité; on fait fréquemment usage de ces circonstances, dans la pratique, pour des buts particuliers. Voyez **PANCIEMENT**.

Par un principe diamétralement opposé, les mêmes effets ont lieu sur une branche, lorsqu'on enlève un anneau d'écorce à cette branche, lorsqu'on lie fortement cette branche avec de la ficelle, du fil de fer, &c. Voy. **INCISION ANNULAIRE & LIGATURE**.

La Sève est d'autant plus aqueuse qu'il a plu davantage, que les arrosemens ont été plus fréquens ou plus abondans; & toutes les fois qu'il y a permanence de fluidité en elle, les tiges sont foibles, les feuilles & les racines sont moins savoureuses, & les fruits insipides. De-là résulte la nécessité de ne pas pousser à l'eau, comme disent les jardiniers, les plants des arbres, les légumes doux, & l'utilité d'arroser souvent ceux qui sont naturellement âcres, comme les salades, les petites raves, &c.

Pour obtenir la Sève des plantes, on les coupe dans le fort de leur pousse, c'est-à-dire, au printemps, & on adapte une bouteille à la plaie de la

partie qui tient aux racines. On en a obtenu une livre par jour d'un sarment de vigne. Voyez **PLEURS**.

La Sève chauffée laisse dégager d'abord beaucoup d'acide carbonique & ensuite d'acide acétique. Voyez **BOIS**.

On doit à Deyeux & à Vauquelin l'analyse de la Sève de la vigne, du bouleau, du charme & de l'orme. Ces Sèves, exposées à l'air, se colorent & déposent des flocons de matière glutineuse. Bientôt elles passent successivement par les fermentations vineuse, acide & putride, & enfin déposent un mucilage dont il se dégage de l'ammoniac. Les réactifs ont constaté en elles l'existence des acétates de potasse & de chaux, du carbonate de chaux & du sucre.

Quelques sortes de Sèves, comme celles du hêtre & du chêne, contiennent en outre du tannin & de l'acide gallique.

L'observation des phénomènes de la végétation, à toutes les époques de l'année, prouve qu'au premier printemps l'eau y surabonde, que peu à peu elle diminue, le **CAMBium** se forme & se dépose entre l'**AUBIER** & l'**ÉCORCE** pour former une couche de l'un & de l'autre. Voyez ces mots.

Tous ceux qui ont observé la marche de la Sève s'accordent à regarder comme prouvée son ascension par les vaisseaux du centre de la tige, & sa descension par ceux voisins de l'écorce.

Les expériences de Duhamel ne paroissent laisser aucun doute sur sa marche ascendante au printemps & le matin, & descendante en automne & le soir, ce qui forme une sorte de balancement irrégulier, combiné pour le plus grand avantage de la plante. Mais malgré l'irréfusable expérience de Thouin, citée au mot **GREFFE**, c'est-à-dire, celle où, ayant coupé une racine au printemps, & greffé ses deux parties en fente, la greffe de la partie séparée du tronc poussa de suite, & celle tenant au tronc ne le fit qu'en automne. Malgré les belles expériences citées par M. Feburier dans son *Traité de la Sève*, plusieurs physiologistes persistent à nier cette circulation. Voyez **BOURRELET**.

Cette différence dans la destination des deux Sèves étoit connue des Anciens, car on lit au chapitre II du X^e. livre des *Géoponiques*, que la nature, au printemps, nourrit les branches des arbres & leur fait pousser des fleurs & des fruits, & qu'en automne elle abandonne les branches pour s'occuper des racines.

Certaines variétés de fruits ne reçoivent pas la greffe aussi facilement que certaines autres. Tels sont le merisier à-fruits rouges, la cerisette, le saint-julien, les amandiers à fruits amers, &c. Les pépiniéristes disent que ces variétés ont la *Sève douce*, & cette expression est probablement juste. Voyez **CERISIER**, **PRUNIER**, **AMANDIER** & **GREFFE**.

Outre le mouvement organique & régulier de la Sève, il y en a un produit journellement par

les variations du chaud & du froid, & qui est purement PYROMÈTRIQUE. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire de Physique*.

L'expérience qui déconcerte le plus les partisans de la circulation de la Sève, est celle citée par Hall, & qui se répète depuis tous les ans dans les Serres de Paris, je veux dire le pied de vigne planté hors de la Serre, & pourvu de deux sarments, dont celui qui est introduit dans la Serre pousse en janvier & donne des fruits mûrs en juin, tandis que celui resté dehors ne pousse qu'en avril & ne mûrit ses fruits qu'en octobre.

Tout détermine donc à croire que la Sève n'est jamais en repos absolu; mais dans la pratique on la considère comme y étant pendant les grands froids de l'hiver & pendant les grandes chaleurs de l'été. Dans les pays chauds, où les plantes végètent toute l'année, les époques d'affluement de la Sève sont moins marquées; aussi ne peut-on pas y greffer en écusson.

C'est par la facilité qu'on trouve à séparer l'écorce de l'aubier, qu'on juge qu'un arbre est en Sève, c'est-à-dire, qu'il est propre à être greffé en écusson.

La chaleur de l'atmosphère influe toujours sur le développement de la Sève du printemps en Europe, c'est-à-dire, que tel arbre est plutôt susceptible d'être greffé en écusson à Marseille qu'à Paris, dans les années où l'hiver est court, que dans celles où il est prolongé; mais il n'en est pas de même de la Sève d'automne (Sève d'août des jardiniers); elle se montre indépendamment de toute autre circonstance qu'une extrême sécheresse, seulement elle dure moins long-temps si les froids sont précoces.

De ces faits, on doit conclure que le temps pendant lequel on peut greffer en écusson est d'autant plus court, qu'on s'approche davantage des tropiques, ou que l'année est plus sèche, & c'est ce que l'observation constate en effet. *Voyez* CHALEUR & SÉCHERESSE.

On a remarqué, il y a déjà long-temps, que la Sève se développoit plus tard dans les arbres dont toutes les branches avoient été coupées, dans les arbres qui étoient nouvellement plantés, & surtout dans les boutures. De cette observation, les cultivateurs auroient dû conclure qu'il falloit laisser des branches garnies de boutons aux arbres qu'ils transplantent, aux boutures qu'ils font, afin que le retard de la Sève ne soit pas augmenté par la difficulté de percer des boutons adventifs à travers l'écorce. *Voyez* PLANTATION, PLANÇON & BOUTURE.

L'inconvénient du retard de l'ascension de la Sève dans les arbres mutilés est si connue des jardiniers, que dans toutes les greffes en écusson ils laissent un des bourgeons supérieurs du sujet se développer en partie pour qu'elle afflue en plus grande abondance vers la greffe. C'est ce qu'ils appellent AMUSER LA SEVE. *Voyez* GREFFE.

Lorsqu'on courbe considérablement une branche d'arbre, la Sève cesse d'y affluer en assez grande quantité, & elle s'affoiblit, périt même la première ou la seconde année. *Voyez* MARCOTTE.

Quand on courbe moins ou qu'on incline légèrement une branche d'arbre, la Sève, seulement gênée dans sa marche, s'organise plus complètement, ou plus fortement, ou plus promptement, & fait naître une plus grande quantité de fruits ou de plus gros fruits: de-là la pratique de faire des SAUCELLES à la vigne, de COURBER ou d'incliner les branches des POMMIERS & des POIRIERS, de disposer obliquement celles des PÊCHERS, &c. *Voyez* ces mots & ceux ESPALIER, PLEIN-VENT, TAILLE.

L'extravaision de la Sève dans des fentes longitudinales faites à l'écorce des arbres courbés, du côté de leur courbure, les fait presque toujours redresser. Pourquoi ne pratique-t-on donc pas plus souvent cette opération sur les arbres fruitiers ou d'agrément, dont la forme est irrégulière? *Voyez* BOURRELET.

Il arrive assez souvent que, ou la mauvaise nature du sol, ou une sécheresse trop prolongée, ou la vieillesse, ne permettent plus aux branches supérieures des arbres de recevoir la quantité de Sève nécessaire à leur existence; alors elles meurent, quoiqu'elles inférieures continuent à végéter avec force, poussent même, dans le second cas, lorsque la cause a cessé, de nouveaux jets fort vigoureux. *Voyez* COURONNEMENT.

Lorsque les froids surviennent au moment de la floraison des arbres fruitiers, & qu'ils durent pendant quelques jours, les fleurs tombent, non parce qu'elles ont été gelées, mais parce qu'elles ont été privées de la nourriture que leur apportoit la Sève, dont la marche est alors suspendue. Il en est de même pour les fruits lorsque le froid arrive après qu'ils sont noués. *Voyez* FLORAISON, NOUURE & GELÉE.

Les usages de la Sève dans l'économie domestique sont peu nombreux. On fait du vin, du vinaigre & de l'eau-de-vie de celle des palmiers dans les pays intertropicaux, & des boulevaux dans ceux du nord. (*Voyez* PALMIER & BOULEVEAU.) On tire du sucre de celle de quelques espèces d'ÉRABLE. (*Voyez* ce mot.) Les propriétés médicinales de celle de la vigne & de quelques autres plantes indigènes sont le fait de l'ignorance ou de la charlatanerie.

Lorsqu'on brûle les plantes, la Sève qu'elles contenoient se réduit en fumée, qui, recueillie, fournit divers principes, entr'autres un acide qu'on a appelé *pyro-ligneux*, mais qui a été connu n'être autre que l'acétique, c'est-à-dire, la base du vinaigre. Aujourd'hui on distille les bois uniquement pour en tirer un acide qu'on vend aux manufactures, ou qu'on emploie pour l'assaisonnement des mets. *Voyez* VINAIGRE. (*BOIS*.)

SÉVOLE. *SCÆVOLA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Campanulacées*; fort voisin des *RATONCULES* & des *GOODENIES*, dans lequel se rangent cinq espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il est figuré pl. 124 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SÉVOLE des Indes.
Scavola Kœnigii. Vahl. H Des Indes.
2. La SÉVOLE foyeuse.
Scavola sericea. Forst. Des îles de la mer du Sud.
3. La SÉVOLE rapncule.
Scavola lobelia. Vahl. H De l'Amérique méridionale.
4. La SÉVOLE luisante.
Scavola levigata. Pers. H De la Nouvelle-Hollande.
5. La SÉVOLE hispide.
Scavola hispida. Cavan. H De la Nouvelle-Hollande. (*Bosc*)

SEVRER. Ce mot a deux acceptions en agriculture.

Ainsi, sevrer un poulain, un veau, un agneau, &c., c'est le séparer de sa mère, afin de l'empêcher de continuer à se nourrir de son lait.

Ainsi, sevrer une marcotte, c'est couper la partie qui est entre la souche & la terre, pour l'empêcher de continuer à tirer de la sève de cette souche.

C'est un bien mauvais calcul que de sevrer trop tôt les petits des animaux domestiques, sous le spécieux prétexte d'employer la jument à son service, de tirer plus tôt parti du lait de la vache, de la brebis, &c., parce que ces petits en souffrent toujours, soit relativement à leur grandeur, soit relativement à leur force, soit relativement à leur bonne santé. Quoi qu'en disent quelques agronomes, l'économie consiste plutôt à relever les races des animaux domestiques qu'à faire quelques charrois, quelques fromages de plus.

Comme j'ai donné, à l'article de chacun des animaux domestiques, les indications convenables pour prendre un juste milieu entre sevrer trop tôt & sevrer trop tard leurs petits, je n'en parlerai pas plus longuement ici.

Quelquefois une marcotte qui a pris de petites racines cesse d'en pousser, parce que la sève descendante ne s'arrête pas à la courbure : la sevrer, force la sève à se porter sur ces petites racines & à les allonger. C'est donc principalement avant la sève d'août, je veux dire en juillet, qu'il est avantageux de faire cette opération. Le sevrage ne fait périr tant de marcottes, que parce que les jardiniers ne font pas attention à cette circonstance. Voyez SEVE & MARCOTTE. (*Bosc*.)

SEXE DES PLANTES. Long-temps les cultivateurs n'ont eu aucune idée précise du Sexe des plantes, quoiqu'il observation leur prouvât tous les ans son existence, au moins dans le chanvre, dans l'épinard & le houblon. Aujourd'hui ils ne peuvent plus ignorer, 1°. que les étamines des plantes sont les organes mâles, & les pistils les organes femelles; 2°. qu'il y a des plantes, & c'est le plus grand nombre, où ces organes sont réunis dans la même fleur (hermaphrodites), d'autres où ils sont dans des fleurs différentes sur le même pied (monoïques), ou sur des pieds différens (dioïques), ou mâles ou femelles en même temps qu'hermaphrodites sur le même pied ou sur des pieds différens (polygamiques). Voyez PLANTE & BOTANIQUE, tant dans ce Dictionnaire que dans ceux de *Botanique* & de *Physiologie végétale*.

Un cultivateur persuadé de l'importance du Sexe des plantes, ne coupera pas les fleurs mâles de ses melons, de ses courges, les panicules de ses maïs, &c., avant qu'elles soient fanées, ou mieux ne les coupera pas du tout; il rapprochera les pieds de ses houblons, de ses girofliers, de ses pistachiers, &c.

Lorsque la fécondation ne s'opère pas, soit par l'effet du froid, de la pluie, de la foiblesse des racines, &c. &c., on dit que le fruit a coulé. Voyez COULURE, ÉTAMINE, PISTIL. (*Bosc*.)

SEYCETTE : sorte de froment barbu qui se cultive près de Beaucaire. Voyez FROMENT.

SHAWIA. *SHAWIA*.

Genre de plantes établi par Forster sur une seule espèce qui croît dans la mer du Sud, & que nous ne possédons pas dans nos jardins.

Il fait partie de la syngénésie agrégée & de la famille des *Corymbifères*. (*Bosc*.)

SHEFFIELDIE. *SHEFFIELDIA*.

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Lyfimaques*, qui réunit deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. La SHEFFIELDIE rampante.
Sheffieldia repens. Linn. γ Des îles de la mer du Sud..
2. La SHEFFIELDIE blanche.
Sheffieldia incana. Labill. γ De la Nouvelle-Hollande. (*Bosc*.)

SHÉRARDE. *SHERARDIA*.

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Rubiacées*, dans lequel se rangent trois

trois espèces, dont une est fort commune dans nos champs de céréales. Il est figuré pl. 61 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SHÉRARDE des champs.
Sherardia arvensis. Linn. ☉ Indigène.
2. La SHÉRARDE des murs.
Sherardia muralis. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
3. La SHÉRARDE frutescente.
Sherardia frutescens. Linn. ☉ De l'île de l'Ascension.

Culture.

La première espèce est la seule qui se voie dans nos écoles de botanique, où sa culture se réduit au semis de ses graines en place & aux soins de propreté dus à tout jardin.

Son abondance dans certains champs est un avantage aux yeux des cultivateurs peu éclairés, parce que, malgré sa petitesse, elle fournit un pâturage aux bestiaux, & surtout aux moutons; mais elle n'en doit pas moins être rangée parmi les MAUVAISES HERBES & détruite par des LABOURS faits en temps convenable, & par un bon système d'ASSOLEMENT. *Voyez ces mots.* (Bosc.)

SIALITE. *DILLENIA*.

Genre de plantes de la polyandrie polygynie & de la famille des *Magnoliers*, dans lequel se réunissent dix espèces, dont quatre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 492 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Andrew & Curtis ont appelé ce genre HIBERTIE.

Espèces.

1. La SIALITE à grandes fleurs.
Dillenia speciosa. Thunb. ☉ Des Indes.
2. La SIALITE à feuilles entières.
Dillenia integra. Thunb. ☉ De Ceylan.
3. La SIALITE à cinq styles.
Dillenia pentagyna. Roxb. ☉ Des Indes.
4. La SIALITE sarmenteuse.
Dillenia scandens. Willd. ☉ De la Nouvelle-Hollande.
5. La SIALITE voluble.
Dillenia volubilis. Andr. ☉ De la Nouvelle-Hollande.
6. La SIALITE crénelée.
Dillenia crenata. Andr. ☉ De la Nouvelle-Hollande.
7. La SIALITE émouffée.
Dillenia retusa. Thunb. ☉ De Ceylan. *Agriculture. Tome VI.*

8. La SIALITE dentée.
Dillenia dentata. Thunb. ☉ De Ceylan.
9. La SIALITE elliptique.
Dillenia elliptica. Thunb. ☉ D'Amboine.
10. La SIALITE fangi.
Dillenia ferrata. Thunb. ☉ De Java.

Culture.

Les espèces 1^{re}, 4^e, 5^e & 6^e. sont celles que nous cultivons.

La première demande la terre chaude; les trois autres se contentent de l'orangerie: toutes veulent la terre de bruyère, & se multiplient par marcottes & par boutures, ces dernières faites sous une couche à châssis. Il leur faut des arrosements fréquens, mais peu abondans. Ce sont des arbustes toujours verts, dont les fleurs se font remarquer par leur grandeur & leur belle couleur, mais dont l'odeur est repoussante. La 4^e. seule est commune. (Bosc.)

SIBADE: variétés d'avoine cultivée dans le département de Lot & Garonne.

SIBBALDE. *SIBBALDIA*.

Genre de plantes de la pentandrie pentagynie & de la famille des *Rosacées*, dans lequel se placent quatre espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 221 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SIBBALDE couchée.
Sibbaldia procumbens. Linn. ☉ Du midi de la France.
2. La SIBBALDE à tige droite.
Sibbaldia erecta. Linn. ☉ De la Sibérie.
3. La SIBBALDE altaïque.
Sibbaldia altaica. Linn. ☉ De la Sibérie.
4. La SIBBALDE à petites fleurs.
Sibbaldia parviflora. Willd. ☉ De l'Orient.

Culture.

La première espèce est celle que nous cultivons, encore avec beaucoup de difficultés; elle demande une terre consistante, humide & chaude. On la multiplie par le semis de ses graines dans des pots sur couche nue. Le plant se repique ensuite en pleine terre à l'exposition du midi. Il est bon d'en laisser quelques pieds en pots pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver, en cas que ceux laissés en pleine terre soient frappés par les gelées de cette saison, les seules qui puissent les affecter. (Bosc.)

SIBTORPE. *SIBTORPIA*.

Genre de plantes de la didynamie angiospermie

& de la famille des *Pédiculaires*, dans lequel se trouvent placées deux espèces, dont l'une se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 535 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SIBTORPE d'Europe.
Sibtorpia europea. Linn. 4 Du midi de l'Europe.
2. La SIBTORPE d'Afrique.
Sibtorpia africana. Linn. 4 De la Barbarie.

Culture.

J'ai vu, dans une grande partie de l'Espagne, cette plante couvrir les pieds des murs exposés au nord, surtout lorsque ce pied étoit voisin d'une fontaine ou d'un ruisseau. C'est donc dans des pots qu'on place dans une situation analogue, qu'il faut la cultiver dans nos écoles de botanique. Elle passe fréquemment l'hiver en pleine terre, sans inconvénients, dans le climat de Paris. On la multiplie avec la plus grande facilité par le semis de ses graines & le déchirement de ses vieux pieds. Il est possible de dire qu'elle voyage, car chaque année elle alonge ses tiges d'un côté, tandis qu'elles meurent de l'autre. Les tapis de verdure qu'elle forme sent d'un aspect fort agréable en tout temps, & surtout quand elle est en fleurs. (*Bosc.*)

SICIOTE. *SICYOS.*

Genre de plantes de la monœcie triandrie & de la famille des *Cucurbitacées*, qui réunit sept espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 796 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SICIOTE anguleuse.
Sicyos angulata. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
2. La SICIOTE laciniée.
Sicyos laciniata. Linn. De l'Amérique méridionale.
3. La SICIOTE de Ceylan.
Sicyos garcini. Linn. De Ceylan.
4. La SICIOTE glanduleuse.
Sicyos glandulosa. Poir. De Ténériffe.
5. La SICIOTE comestible.
Sicyos edulis. Jacq. ☉ De l'Amérique méridionale.
6. La SICIOTE à petites fleurs.
Sicyos parviflora. Willd. ☉ Du Mexique.
7. La SICIOTE à feuilles de vigne.
Sicyos vitifolia. Willd. ☉ De.....

Culture.

La première espèce est celle qui se voit dans nos écoles de botanique. On sème ses graines au printemps, dans un pot rempli de terre à demi consistante, pot qu'on enterre dans une couche nue. Lorsque le plant a acquis deux à trois pouces de hauteur, on le repique en pleine terre, contre un mur exposé au midi, & on lui donne une rame sur laquelle il puisse grimper. Des arrosements pendant les sécheresses lui sont nécessaires.

Cette plante n'est nullement agréable. (*Bosc.*)
SICKI : arbre d'Amboine encofre peu connu, du bois duquel on fait des meubles.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SICKINGIE. *SICKINGIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie, qui renferme deux arbres, ni l'un ni l'autre cultivés dans nos jardins.

Espèces.

1. Le SICKINGIE érythroxyton.
Sickingia erythroxylon. Willd. ☿ De l'Amérique méridionale.
2. Le SICKINGIE à longues feuilles.
Sickingia longifolia. Willd. ☿ De l'Amérique méridionale. (*Bosc.*)

SIDERODENDRE. *SIDERODENDRON.*

Arbre de la Martinique, appelé vulgairement *bois de fer*, à raison de la dureté de son bois, qui seul forme un genre dans la tétrandrie monogynie & de la famille des *Rubiacées*.

Cet arbre se cultive depuis long-temps dans nos serres, mais il ne s'y multiplie ni de marcottes ni de boutures, & il vient rarement de ses graines; aussi y est-il rare. Une terre consistante, qui se renouvelle en partie tous les deux ans, est celle qui lui convient le mieux. On l'arrose peu en hiver. (*Bosc.*)

SIFFLAGE : synonyme de CORNAGE.

SIFFLET : sorte de GREFFE. Voyez ce mot.

SIGESBÈQUE. *SIGESBECKIA.*

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des *Corymbifères*, dans lequel se trouvent réunies quatre espèces, dont la moitié se cultivent dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 687 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a beaucoup de rapports avec les VERBESINES, & une de ses espèces, l'*occidentale*, y a été réunie.

1. Le SIGESBÈQUE oriental.
Sigesbeckia orientalis. Linn. ☉ Des Indes.
2. Le SIGESBÈQUE flosculeux.
Sigesbeckia flosculosa. Lhérit. ☉ Du Pérou.
3. Le SIGESBÈQUE d'Ibérie.
Sigesbeckia iberica. Willd. ☉ De l'Ibérie.
4. Le SIGESBÈQUE lacinié.
Sigesbeckia laciniata. Poir. ☉ De la Caroline.

Culture.

Ce sont les deux premières espèces que nous possédons : leurs graines se sèment au printemps, dans des pots remplis de terre à demi consistante, pots qu'on enfouit dans une couche nue. Lorsque le plant est parvenu à une hauteur de quelques pouces, on le repique contre un mur exposé au midi & on l'arrose au besoin. Il est bon de laisser quelques pieds en pot, pour pouvoir les rentrer dans la serre aux approches des gelées, en cas que ceux en pleine terre n'amènent pas leurs graines à maturité, ce à quoi ils sont exposés lorsque l'été a été pluvieux & froid. Au reste, ces plantes sont de peu d'agrément & n'intéressent que les botanistes. (*Bosc.*)

SIGNALEMENT DES BESTIAUX. Les diverses formes & couleurs des animaux domestiques, surtout des chevaux, des ânes, des bœufs & des vaches, les plus importants d'entr'eux, permettent le plus souvent de le reconnoître à la première vue. Comme ils peuvent s'égarer, qu'ils peuvent être volés, il seroit bon de décrire avec détail ces formes & ces couleurs dans un registre visé par le maire, pour avoir un titre légal à l'effet de les réclamer en cas d'un événement que je viens de citer.

C'est cette description qu'on appelle le *Signalement des bestiaux*. Comme, pour la faire, il faut quelqu'habitude, & que les vétérinaires l'ont acquise, ce sont eux qu'on doit appeler, d'autant plus qu'étant reconnus en justice, leurs procès-verbaux sont foi.

Les bestiaux d'une seule couleur, & qui ne diffèrent pas assez par leurs formes pour être facilement distingués, pourront être **MARQUÉS**. Voyez ce mot. (*Bosc.*)

SIGNET. C'est le **MUGUET SEAU DE SALOMON**.

SILENÉ. *SILENE*.

Genre de plantes de la décandrie trigynie & de la famille des *Caryophyllées*, dans lequel se placent près de cent espèces, dont plusieurs croissent dans nos campagnes, & un grand nombre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 377 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Ce genre est si voisin des **CUCUBALES**, que quelques botanistes les ont réunis.

Espèces.

Silenés à fleurs solitaires & latérales.

1. Le SILENÉ de France.
Silene gallica. Linn. ☉ Indigène.
2. Le SILENÉ d'Angleterre.
Silene anglica. Linn. ☉ Indigène.
3. Le SILENÉ de Portugal.
Silene lusitanica. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
4. Le SILENÉ à cinq taches.
Silene quinquevulnera. Linn. ☉ Du midi de la France.
5. Le SILENÉ cilié.
Silene ciliata. Willd. ☉ De l'île de Crète.
6. Le SILENÉ nocturne.
Silene nocturna. Linn. ☉ Du midi de la France.
7. Le SILENÉ coloré, divisé. Desfont.
Silene colorata. Poir. ☉ De la Barbarie.
8. Le SILENÉ céraiste.
Silene cerastoides. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
9. Le SILENÉ crépu.
Silene crispa. Poir. De la Barbarie.
10. Le SILENÉ foyeux.
Silene sericea. Allion. ☉ De l'Italie.
11. Le SILENÉ à fleurs jumelles.
Silene geminiflora. Willd. ☉ De.....
12. Le SILENÉ à fleurs de jasmin.
Silene nyctantha. Willd. ☉ De.....
13. Le SILENÉ à feuilles de lin.
Silene linifolia. Willd. ☉ De.....
14. Le SILENÉ du Jeniséf.
Silene jenseifensis. Willd. ☉ De la Sibérie.
15. Le SILENÉ étalé.
Silene supina. Willd. ☉ Du Caucase.
16. Le SILENÉ à feuilles obtuses.
Silene obtusifolia. Willd. ☉ De.....

Silenés à fleurs latérales, ramassées plusieurs ensemble.

17. Le SILENÉ changeant.
Silene mutabilis. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
18. Le SILENÉ à fleurs herbacées.
Silene chlorantha. Willd. ☉ De l'Allemagne.
19. Le SILENÉ à fleurs penchées.
Silene nutans. Linn. ☉ Indigène.
20. Le SILENÉ à bractées membranueuses.
Silene membranacea. Poir. De.....
21. Le SILENÉ cendré.
Silene cinerea. Desfont. De la Barbarie.
22. Le SILENÉ élégant.
Silene amœna. Linn. ☉ De la Tartarie.
23. Le SILENÉ odorant.
Silene paradoxa. Linn. ☉ De l'Italie.

24. Le SILENÉ arbrisseau.
Silene fruticosa. Linn. ♀ Du midi de la France.
25. Le SILENÉ à feuilles de buplèvre.
Silene buplevroides. Linn. ♀ Du Levant.
26. Le SILENÉ à longs pétales.
Silene longipetala. Vent. ♂ Du Levant.
27. Le SILENÉ à longues fleurs.
Silene longiflora. Willd. ♀ De la Hongrie.
28. Le SILENÉ gigantesque.
Silene gigantea. Linn. ♂ De la Barbarie.
29. Le SILENÉ à feuilles grasses.
Silene crassifolia. Linn. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
30. Le SILENÉ à fleurs vertes.
Silene viridiflora. Linn. ♂ Du midi de la France.
31. Le SILENÉ à larges feuilles.
Silene latifolia. Poir. De la Barbarie.
32. Le SILENÉ velu.
Silene hirsuta. Poir. De la Barbarie.
33. Le SILENÉ imbriqué.
Silene imbricata. Desfont. ♂ De la Barbarie.
34. Le SILENÉ tridenté.
Silene tridentata. Desf. ♂ De la Barbarie.
35. Le SILENÉ réticulé.
Silene reticulata. Desf. De la Barbarie.
36. Le SILENÉ à roseau.
Silene picta. Pers. ♀ Du midi de la France.
37. Le SILENÉ rugueux.
Silene rugosa. Pers. ♀ De.....
38. Le SILENÉ mince.
Silene tenuis. Willd. ♀ De la Sibérie.
39. Le SILENÉ livide.
Silene livida. Willd. ♀ De l'Allemagne.
40. Le SILENÉ entier.
Silene infraeta. Waldst. & Kit. ♀ De la Hongrie.
41. Le SILENÉ paradoxal.
Silene paradoxa. Willd. ♀ De l'Italie.
- Silenés à fleurs dans la bifurcation des tiges.*
42. Le SILENÉ à gros fruits.
Silene conoidea. Linn. ♂ Indigène.
43. Le SILENÉ à fruits coniques.
Silene conoidea. Linn. ♂ Indigène.
44. Le SILENÉ à feuilles de bellis.
Silene bellidifolia. Linn. ♂ De la Hongrie.
45. Le SILENÉ dichotome.
Silene dichotoma. Willd. ♂ De.....
46. Le SILENÉ du crépuscule.
Silene vespertina. Retz. ♂ De.....
47. Le SILENÉ faux-behen.
Silene behen. Linn. ♂ De l'île de Crète.
48. Le SILENÉ à fleurs ferrées.
Silene stricta. Linn. ♂ Du midi de l'Europe.
49. Le SILENÉ à fruits pendans.
Silene pendula. Linn. ♂ De l'île de Crète.
50. Le SILENÉ maritime.
Silene maritima. Willd. ♀ Des bords de la mer.
51. Le SILENÉ couché.
Silene procumbens. Willd. ♀ De la Sibérie.

52. Le SILENÉ de Nice.
Silene nicanfis. Allion. ♂ De l'Italie.
53. Le SILENÉ noctiflore.
Silene noctiflora. Linn. ♂ Du midi de la France.
54. Le SILENÉ ondulé.
Silene undulata. Ait. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
55. Le SILENÉ de Virginie.
Silene virginica. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
56. Le SILENÉ à fleurs sanguines.
Silene ornata. Ait. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
57. Le SILENÉ de Pensylvanie.
Silene pensylvanica. Mich. De l'Amérique septentrionale.
58. Le SILENÉ à fleurs de giroflée.
Silene cheiranthoides. Poir. De l'Amérique septentrionale.
59. Le SILENÉ des sables.
Silene arenaria. Desfont. ♀ De la Barbarie.
60. Le SILENÉ très-rameux.
Silene ramosissima. Desfont. ♀ De la Barbarie.
61. Le SILENÉ arénaire.
Silene arenarioides. Desfont. De la Barbarie.
62. Le SILENÉ apétale.
Silene apetala. Willd. ♂ De.....
63. Le SILENÉ fermé.
Silene inaperta. Linn. ♂ Du midi de la France.
64. Le SILENÉ paniculé.
Silene pratensis. Linn. ♂ Du midi de l'Europe.
65. Le SILENÉ clandestin.
Silene clandestina. Jacq. ♂ Du Cap de Bonne-Espérance.
66. Le SILENÉ de Crète.
Silene cretica. Linn. ♂ De l'île de Crète.
67. Le SILENÉ attrape-mouche.
Silene muscipula. Linn. ♂ Du midi de la France.
68. Le SILENÉ fasciculé.
Silene polyphylla. Linn. ♀ De l'Allemagne.
69. Le SILENÉ à feuilles de joubarbe.
Silene sedoides. Poir. De la Barbarie.
70. Le SILENÉ à feuilles de chlora.
Silene chlorafolia. Smith. Du Levant.
71. Le SILENÉ incarnat.
Silene rubella. Linn. Du Portugal.
72. Le SILENÉ à fleurs nombreuses.
Silene multiflora. Pers. ♂ De la Hongrie.
73. Le SILENÉ distique.
Silene disticha. Willd. ♂ De.....
74. Le SILENÉ baccifère.
Silene baccifera. Willd. ♀ De l'Allemagne.
- Silenés à fleurs terminales.*
75. Le SILENÉ à bouquets.
Silene arenaria. Linn. ♂ Du midi de la France.
76. Le SILENÉ brocion.
Silene atocion. Linn. ♂ Du Levant.

77. Le SILENÉ faux-atocion.
Silene pseudo-atocion. Desf. ☉ De la Barbarie.
 78. Le SILENÉ jaunâtre.
Silene flavescens. Waldst. & Kit. ☿ De la Hongrie.
 79. Le SILENÉ étalé.
Silene patula. Desf. ☿ De la Barbarie.
 80. Le SILENÉ de Catesbi.
Silene Catesbai. Willd. ☿ De la Caroline.
 81. Le SILENÉ lacinié.
Silene laciniata. Cavan. ☿ Du Mexique.
 82. Le SILENÉ d'Égypte.
Silene aegyptiaca. Linn. De l'Égypte.
 83. Le SILENÉ à feuilles en cœur.
Silene cordifolia. Allion. ☿ De l'Italie.
 84. Le SILENÉ à quatre dents.
Silene alpestris. Linn. ☿ Des Alpes.
 85. Le SILENÉ orchidé.
Silene orchidea. Willd. ☉ De l'Orient.
 86. Le SILENÉ à tiges courtes.
Silene pusilla. Waldst. & Kit. ☿ De la Hongrie.
 87. Le SILENÉ des rochers.
Silene rupestris. Linn. ♂ Du midi de la France.
 88. Le SILENÉ saxifrage.
Silene saxifraga. Linn. ☿ Des Alpes.
 89. Le SILENÉ campanulé.
Silene campanula. Pers. ☿ Des Alpes.
 90. Le SILENÉ du Valais.
Silene vallesi. Linn. ☿ Des Alpes.
 91. Le SILENÉ rampant.
Silene repens. Pers. De la Sibérie.
 92. Le SILENÉ pumilio.
Silene pumilio. Jacq. ☿ Des Alpes.
 93. Le SILENÉ hérissé.
Silene hirta. Willd. ☉ De.....
 94. Le SILENÉ sans tiges.
Silene acaulis. Linn. ☿ Des Alpes.

Culture.

Nous possédons dans nos écoles de botanique les espèces indiquées sous les nos. 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 23, 24, 25, 28, 29, 30, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 47, 48, 49, 50, 53, 54, 55, 56, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 73, 75, 76, 78, 80, 84, 85, 86, 87, 88, 90 & 94; mais aucune d'elles n'est dans le cas de servir à l'ornement de nos jardins, non que quelques-unes, comme les 4^e, 7^e, 55^e, 75^e, 80^e, soient sans agrément, mais parce que nous avons mieux dans d'autres genres.

Il est des Silenés, comme ceux des nos. 24, 25, 28 & 29, qui exigent l'orangerie. On les sème sur couche nue, dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on renouvelle par moitié tous les deux ans. Celui du n^o. 24 se multiplie aussi par boutures.

Le Silenés vivaces se multiplient par le déchirement des vieux pieds.

Tous les Silenés bisannuels & annuels se sèment ou dans des pots sur couche nue, ou en place, selon le pays dont ils sont originaires, & passent l'hiver en pleine terre, à une exposition sèche & chaude. Ceux qu'on sème en pleine terre gagnent à l'être avant l'hiver.

Les bestiaux ne recherchent point les Silenés indigènes, mais ils les mangent lorsqu'ils les trouvent devant eux. Quoiqu'affez communs dans les lieux sablonneux, ils y sont toujours dispersés. On ne peut en tirer aucun parti utile. (Bosc.)

SILEX : sorte de pierre qui se trouve dans les craies, les argiles, &c., & qui, à la suite de la décomposition de ces craies & de ces argiles, a été entraînée par les eaux dans les plaines produites par les alluvions des rivières, plaines qu'elle compose quelquefois dans une grande profondeur.

Par extension on donne quelquefois son nom aux cailloux quartzes provenant de la destruction des montagnes primitives. Voyez MONTAGNE & TORRENT.

Comme toutes les pierres quartzes, le Silex fait feu avec le briquet. Ayant souvent exactement le degré de dureté convenable pour servir à allumer l'amadou & la poudre, c'est avec lui qu'on fabrique les pierres à briquet & les pierres à fusil.

On l'emploie à ferer les chemins, ce à quoi il est très-propre par sa dureté, à paver les rues des villes, même à bâtir. Voyez PIERRES.

La couleur des Silex varie depuis le noir-brun le plus foncé jusqu'au fauve le plus clair.

Exposés long-temps à l'air, leur extérieur se décompose en argile plus ou moins blanche : ainsi leur masse diminue chaque jour.

Toujours le Silex est en rognons irréguliers, mais se rapprochant un peu de la forme globuleuse. Ces rognons pèsent quelquefois plusieurs quintaux, mais généralement ils ne sont que de quelques livres, même de quelques onces. Il est plus tendre au sortir de la terre, & c'est alors qu'il faut le casser pour en faire des pierres à briquet ou des pierres à fusil.

Encore en place, les Silex n'ont aucune influence sur l'agriculture; mais ils sont tellement abondans dans certaines plaines, comme je l'ai dit plus haut, qu'ils en composent presque le sol, le rendent PIERREUX, CAILLOUTEUX, GRAVELEUX, SABLONNEUX, selon qu'ils sont plus gros ou plus petits. Voyez ces mots & le mot TERRAIN. (Bosc.)

SILICULE : fruit d'une partie des plantes de la TETRADYNAMIE ou de la famille des Crucifères. Il est beaucoup plus court que la SILIQUE. Voyez ces deux mots.

SILIQUEAIRE. SILIQUARIA.

Plante d'Arabie, avec laquelle Forskal a établi un genre dans l'hexandrie monogynie.

Nous ne possédons pas cette plante dans nos jardins. (*Bosc.*)

SILICUASTRUM : nom spécifique latin du GAINIER.

SILIQUE : fruit de l'autre partie des plantes de la TÉTRADYNAMIE ou de la famille des CRUCIFÈRES. Il est plus long que la silicule. *Voyez* ces deux mots.

SILQUIER. C'est l'HYPECOON.

SILLON. En soulevant & renversant une certaine largeur de terre dans l'action de labourer, la charrue trace un Sillon. *Voyez* LABOUR & CHARRUE.

Par suite, on appelle aussi *Sillons* les lignes enfoncées qui sont formées par la terre retirée d'un Sillon & renversée sur la terre de celui qui le précède. Il vaudroit mieux conserver à ces lignes le nom de RAIES, qu'elles portent dans d'autres lieux. Un champ qui est labouré ne doit plus offrir qu'un seul Sillon, le dernier, lorsque la charrue est à tourne-oreille, & deux, lorsqu'elle n'a qu'une oreille fixe.

Les qualités qu'un laboureur habile doit donner aux Sillons, sont d'être bien droits & d'une profondeur aussi égale que possible. Je ne parle pas de leur largeur, puisqu'elle dépend de celle du soc & de la forme de l'oreille de la charrue.

La longueur des Sillons doit être proportionnée à la force des chevaux ou des bœufs employés, parce que la bonté du labour exige qu'ils soient faits d'un seul trait. On les laisse reposer chaque fois qu'on arrive à leur extrémité, si leur longueur l'exige.

Il est généralement reconnu que les Sillons étroits valent mieux que ceux qui sont très-larges, à raison de ce qu'ils divisent mieux la terre; cependant, dans celles qui sont très-légères, & encore plus quand elles le sont par suite de la grande quantité de sable qu'elles contiennent, on peut les faire sans inconvéniens d'une assez grande largeur, d'un pied, par exemple.

Les Sillons profonds & irréguliers qui sont destinés à l'écoulement des eaux, & qu'en conséquence on dirige selon les sinuosités du sol, s'appellent MAÎTRES ou ÉGOUTS. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

SILLONNER. C'est tracer des SILLONS. *Voyez* LABOUR.

SILLONNEUR : espèce de HOUE A CHEVAL à plusieurs focs.

Il est bien à désirer que cet instrument devienne plus commun dans notre agriculture.

SILOXÈRE. *SILOXERUS.*

Petite plante de la Nouvelle-Hollande, qui seule forme un genre dans la syngénésie agrégée.

Elle ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SILPHIE, ou SILPHIDE, ou SILPHION.

SILPHIUM.

Genre de plantes de la syngénésie nécessaire & de la famille des *Corymbifères*, qui renferme quatorze espèces, dont neuf se cultivent dans nos écoles de botanique, & peuvent même l'être dans les jardins payagers. Il est figuré pl. 707 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SILPHION perfolié.

Silphium perfoliatum. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

2. Le SILPHION à feuilles réunies.

Silphium connatum. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

3. Le SILPHION à feuilles conjointes.

Silphium conjunctum. Willd. 4 De l'Amérique septentrionale.

4. Le SILPHION à feuilles entières.

Silphium integrifolium. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

5. Le SILPHION étoilé.

Silphium asteriscus. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

6. Le SILPHION à feuilles en cœur.

Silphium terebinthinaceum. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

7. Le SILPHION lacinié.

Silphium laciniatum. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

8. Le SILPHION composé.

Silphium compositum. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

9. Le SILPHION à feuilles scabres.

Silphium scabrum. Walt. 4 De l'Amérique septentrionale.

10. Le SILPHION à tiges basses.

Silphium pumilum. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

11. Le SILPHION à feuilles ternées.

Silphium trifoliatum. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

12. Le SILPHION à trois feuilles.

Silphium ternatum. Retz. 4 De l'Amérique septentrionale.

13. Le SILPHION à tige pourpre.

Silphium atro-purpureum. Retz. 4 De.....

14. Le SILPHION arborescent.

Silphium arborescens. Mill. 17 Du Mexique.

Culture.

Nous cultivons les espèces des nos. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 11 & 13. Ce sont des plantes remarquables par la hauteur de leurs tiges, qui atteignent six à huit pieds, & par la largeur de leurs feuilles. Une terre de moyenne consistance & humide,

ou ombragée, est celle où elles se plaisent le mieux ; mais elles s'accoutument de toutes. On les multiplie par le semis de leurs graines, dont elles donnent assez souvent dans le climat de Paris, & par le déchirement des vieux pieds. C'est à ce dernier moyen qu'on s'en tient, principalement pour la première, qui est la plus communément employée à l'ornement des jardins payagers.

La culture des Silphions, lorsqu'ils sont levés, consiste à les repiquer au printemps suivant en pépinière, & à les y laisser deux ans se fortifier, en leur donnant deux ou trois binages par an. Une fois en place ; on se contente de débarrasser leurs pieds des mauvaises herbes qui les entourent, & de couper leurs tiges mortes. Leurs fleurs s'épanouissent fort tard, & sont même souvent frappées des gelées avant leur épanouissement dans les années où elles se font sentir de bonne heure, ou lorsque les étés ont été froids & pluvieux. Quant aux racines, elles en sont rarement atteintes, excepté celles de la 5^e. ; mais il est bon, malgré cela, de les couvrir de feuilles sèches ou de fougère pendant l'hiver.

Il y a deux espèces de SILPHIONS, le TRILOBÉ & le VARIABLE, originaires de l'Amérique méridionale, qui demandent la terre chaude. Elles se multiplient & se cultivent comme les précédentes. (Bosc.)

SIMAROUBA vrai : écorce d'une QUASSIE.
SIMAROUBA faux : écorce d'une MALPIGHIE.

SIMBULET. *SIMBULETA*.

Petite plante vivace, originaire d'Arabie, qui, selon Forskal, doit former un genre dans la didynamie.

Nous ne possédons pas cette plante dans nos jardins. (Bosc.)

SIMIRE. *SIMIRA*.

Genre de plantes réuni par quelques auteurs avec les PSYCHOTRES, qui a été appelé MAPOURIER & PALICOUR par Aublet, STEPHANION par Schreber.

Il a été question des espèces qui y entrent, au mot PSYCHOTRE. (Bosc.)

SIMPLE. Une fleur est simple lorsqu'elle n'a que le nombre de pétales qu'elle doit avoir. Voyez FLEURS DOUBLES & SEMI-DOUBLES.

L'homme qui, par orgueil, dédaigne ce qui est commun & ce qu'il n'a pas façonné au gré de ses caprices, repoussait jadis de ses jardins les fleurs simples : aujourd'hui les progrès des lumières commencent à les y faire admettre. En effet, une anémone simple brille, au moins par la vivacité de sa couleur, à côté d'une anémone double ; un œillet simple est plus odorant qu'un œillet double.

On appeloit autrefois *Simples* les plantes dont on fait usage en médecine. (Bosc.)

SIMSIE. *SIMSIA*.

Genre de plantes établi aux dépens des CORRÉOPES, & qui renferme trois espèces, dont aucune n'a été mentionnée à l'article de ces dernières,

Espèces.

1. La SIMSIE fétide.

Simsia ficifolia. Cavan. ☉ Du Mexique.

2. La SIMSIE amplexicaule.

Simsia amplexicaulis. Cavan. ☉ Du Mexique.

3. La SIMSIE hétérophylle.

Simsia heterophylla. Cavan. ☉ Du Mexique.

Nous ne cultivons aucune de ces espèces. (Bosc.)

SINABE. *SWINGERA*.

Arbrisseau de Cayenne, qui seul constitue un genre dans la décandrie pentagynie & dans la famille des *Térébinthacées*.

Comme il n'est pas cultivé dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (Bosc.)

SINAPI. *CORDYLOCARPUS*.

Genre de plantes de la tétrodynamie filiqueuse & de la famille des *Crucifères*, qui rassemble deux espèces qui ont été cultivées dans nos écoles de botanique. Ventenat l'a appelé ERUCAIRE.

Espèces.

1. Le SINAPI épineux.

Cordylocarpus muricatus. Desf. ☉ De la Barbarie.

2. Le SINAPI à fruits lisses.

Cordylocarpus lavigatus. Willd. ☉ Du Levant.

Culture.

Ces deux espèces se font semer dans des pots remplis de terre légère & placés sur couche nue. Leur plant se repiquoit, soit dans d'autres pots, soit en pleine terre, contre un mur exposé au midi. Elles se font vues peu de temps dans nos écoles, parce que leurs graines ne sont pas arrivées à maturité. (Bosc.)

SINARA : nom de pays de l'IXODE ÉCARLATE.

SINDOO : espèce de LAURIER.

SINGANE. *STERBECKIA*.

Arbrisseau de la Guiane, qui seul constitue un genre dans la polyandrie monogynie & dans la fa-

mille des *Guttiers*. Il est figuré pl. 460 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SIPANE. *VIRECTA*.

Plante vivace de Cayenne, qui seule forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Rubiacées*.

Lamarck l'a figurée pl. 151 de ses *Illustrations des genres*.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SIPAROUNIER. *SIPARUNA*.

Arbrisseau de Cayenne, qu'Aublet a établi seul en titre de genre dans la monœcie décandrie.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins; ainsi je n'ai rien à en dire de plus. (Bosc.)

SIPHONANTHE. *SIPHONANTHUS*.

Plante vivace des Indes, qui constitue un genre dans la tétrandrie monogynie & dans la famille des *Borraginées*. Quelques auteurs l'ont placée parmi les *OVIÈDES*.

Elle ne se voit pas encore dans nos jardins. (Bosc.)

SIPHONIE. C'est l'HEVÉE. *Voyez* ce mot.

SIRAMANGHITS. Il paroît que c'est le *RAVENSERA*.

SIROP : dissolution de sucre ou de miel, ou extrait de certains fruits, à laquelle on ajoute le plus souvent environ moitié moins en suc d'herbes ou de fruits, en principes huileux, résineux, salins ou odorans.

On fait dans les pharmacies un très-grand nombre de sortes de Sirops, dont fort peu sont dans le cas d'être, à raison de leur haut-prix, employés dans la médecine vétérinaire. Ici il sera seulement question de ceux que tout cultivateur aisé doit fabriquer pour son usage.

Le Sirop de sucre étant la base de la plupart des autres, je dois en parler d'abord.

Pour le fabriquer, on ajoute à une quantité donnée de cassonade le double de son poids d'eau. On met le tout sur le feu, on l'écume, on le clarifie lorsqu'il bout. Il est suffisamment cuit quand il marque, bouillant, trente-un degrés à l'aréomètre de Baumé, ou quand il file en en laissant tomber de haut une petite quantité. *Voyez* SUCRE.

Le Sirop de miel se fabrique de même; mais comme il conserve & la couleur jaunâtre & le goût du miel, ce qui n'est pas agréable, on doit affaiblir cette couleur & ce goût en mettant dans la bassine du charbon de bois concassé en très-petits morceaux, & en le remuant pendant que le Sirop bout. *Voyez* MIEL.

La sorte de Sirop que je voudrois voir dans toutes les maisons des cultivateurs, à raison de son utilité pour conserver la santé pendant les grandes

chaleurs, est celui de VINAIGRE. (*Voyez* ce mot.) Pour l'obtenir, il suffit d'ajouter un petit verre de vinaigre blanc par pinte de Sirop de sucre, au moment où on le retire du feu; mais si on veut qu'il jouisse de tout l'agrément possible, il faut le faire au bain-marie, c'est-à-dire, avec le moins de chaleur possible, & employer du vinaigre qui a séjourné pendant vingt-quatre heures sur des framboises bien mûres.

Les plantes qui contiennent du sucre peuvent être fort économiquement employées dans les Sirops, telles que la BETTERAVE, la CAROTTE, le PANAIS, le MELON, les POIRES, les POMMES, &c.; mais ces Sirops rentrent tous dans ce qu'on appelle le RAISINÉ. *Voyez* ces mots.

La cherté du sucre a forcé, dans ces derniers temps, les chimistes à porter leur attention sur les plantes susceptibles de croître en France, dont les parties pouvoient donner du sucre ou du Sirop propre à en tenir lieu; ainsi on a exploité, sous ces deux rapports, la BETTERAVE, la CHATAIGNE, le SORGHO, le MAIS, le CHIENDENT, l'ARBOUSE, la POIRE, la POMME, & surtout le RAISIN. *Voyez* tous ces mots.

Le raisin étant celui qui, d'après les expériences de Proust, fournit le plus & le plus facilement du sucre, c'est sur lui que Parmentier a jugé devoir porter principalement l'attention des cultivateurs, & ses instructions ont produit les plus heureux résultats.

Aujourd'hui donc, toutes les fois que la récolte des raisins est surabondante, que la chaleur de l'automne a rendu leur maturité complète, les propriétaires de vignes, ou les particuliers qui peuvent acheter des raisins, pourront même faire une plus ou moins grande quantité de Sirop, soit pour le commerce, soit pour leur usage personnel.

Malheureusement le commerce des Sirops, pour les usages domestiques, a été livré à une frauduleuse cupidité; aussi est-il tombé presque en naissant. Je n'ai pas une seule fois pu reconnoître ceux que j'ai fait acheter, non-seulement chez les épiciers, mais dans les dépôts de Paris, & dont j'avois goûté des échantillons envoyés par les fabricans, soit à la Société d'agriculture, soit à la Société d'encouragement, soit au ministère de l'intérieur.

Outre son emploi pour les pharmacies & les officines, le Sirop de raisin des départemens méridionaux peut être encore très-avantageusement utilisé pour améliorer les vins du nord, qui, par le défaut de maturité du raisin, seroient peu chargés d'alcool, & par conséquent moins généreux & moins de garde. *Voyez* VIN.

Quelque grave que soit cet inconvénient, il n'en reste pas moins certain qu'il y a une immense économie à faire, dans un ménage, usage du Sirop de raisin au lieu de sucre, & que l'enfance surtout gagne beaucoup à cette substitution, puisque les substances sucrées étant extrêmement de son

son goût & très-appropriées à sa nature, on est moins obligé de les leur ménager.

On peut fabriquer du Sirop de raisin dans tous les vignobles de la France pour son usage particulier; mais c'est seulement dans les départemens méridionaux, principalement dans ceux du ci-devant Languedoc & de la ci-devant Provence, qu'on peut en faire avec avantage en grand pour le commerce. La raison en est que c'est là seulement où les raisins sont en même temps très-abondans & très-sucrés, qu'ils parviennent toujours à une complète maturité, & ne contiennent que des atomes des malates & des tartrites qui surabondent dans ceux du nord. Le vignoble de Bordeaux, excepté peut-être Bergerac, est moins dans le cas de fournir à cette conformation, parce que ses raisins sont moins sucrés, & que la facilité de l'exportation de ses vins les tient plus chers.

Je vais donner ici l'extrait du Mémoire sur l'art de fabriquer le Sirop de raisin, rédigé par M. Siret de Reims, & publié par mon collègue Parmentier dans son Aperçu des travaux relatifs à cet objet, comme le plus complet que je connoisse.

Le raisin rouge contient plus de principes sucrés, parce que sa couleur favorise l'absorption de la chaleur du soleil; mais le raisin blanc donne un Sirop incolore, ce qui doit lui faire donner la préférence.

Chaque variété de raisin blanc, indépendamment de l'état de l'atmosphère, du sol, de l'exposition, de la culture, enfin de son degré de maturité, donne une quantité plus ou moins considérable de Sirop, & chaque vignoble produit des variétés particulières. Il faut donc, dans chaque lieu, apprendre à connoître la variété qu'on doit choisir de préférence, soit par la dégustation, soit par le rapport des vigneron, soit, ce qui vaut mieux, par des essais en petit.

Un degré complet de maturité est nécessaire pour avoir du moût très-chargé de matière sucrée; & pour l'augmenter encore, il est bon de laisser, après la vendange, les grappes étendues, pendant deux à trois jours, dans un lieu abrité de la pluie & hors des atteintes des animaux.

Le foulage n'écrasant pas tous les grains, il y a perte à l'employer. Le pressurage n'offre pas le même inconvénient, & il doit en conséquence être préféré.

A raison des principes fermentescibles qui restent sur le pressoir, dont le travail a été interrompu, il est indispensable de le laver à grande eau chaque fois qu'on en fait usage.

De l'acide carbonique, résultat de sa fermentation, commence à se dégager du moût lorsqu'il reste exposé à l'air seulement quelques heures. On arrête cette fermentation en le MUTANT. Voyez MUTISME.

L'effet du mutisme n'est pas seulement d'arrêter la fermentation pendant un temps indéterminé, &

de permettre par conséquent de fabriquer du Sirop de raisin pendant toute l'année, tandis qu'en ne faisant pas subir cette opération au moût, il faut le réduire en Sirop dans la journée, mais encore de le décolorer.

Pour donner à l'action du mutisme toute la facilité possible, on doit au préalable agir sur la matière colorante & séparer le principe extractif des moûts, & on y parvient, au dire de M. Siret, en mettant dans chaque pièce deux livres de silex calciné & pulvérisé, deux livres de charbon en poudre & une demi-livre de plâtre, & après avoir bien agité le tout, en le laissant reposer cinq à six heures.

Plusieurs acides existent dans le moût & s'opposent à la fabrication du Sirop. Pour les saturer, on met de la craie purifiée & réduite en poudre, jusqu'à ce que l'effervescence n'ait plus lieu dans la bassine où se trouve le moût échauffé à quinze degrés.

Le moût saturé se colore très-rapidement lorsqu'on le laisse exposé à l'air: il faut donc l'évaporer de suite ou y ajouter du moût non saturé.

Quoique très-limpide, le moût saturé a encore besoin d'être clarifié. On y procède avec du sang de bœuf qu'on divise autant que possible par l'agitation d'une pompe, & dont on enlève les parties échappées à l'écumoire avec un blanc d'œuf battu dans une pinte de moût.

On conserve le sang destiné à clarifier le moût en le mêlant avec un vingtième de son poids de charbon en poudre.

Ces opérations terminées, on passe de suite à la cuite du moût pour l'amener à trente-deux degrés à l'aréomètre de Beaumé.

Des chaudières fort larges & peu profondes sont les meilleures. On doit, lorsqu'on travaille en grand, favoriser l'évaporation du liquide par des soufflets.

Tous les Sirops à trente-deux degrés, quelque bien fabriqués qu'ils soient, sont exposés à fermenter lorsque la température du lieu où ils se trouvent, monte & se soutient à plus de trente degrés du thermomètre de Réaumur. Pour les conserver, pendant l'été qui suit leur fabrication, autre part que dans des caves profondes, ou pour les faire voyager dans les pays chauds, il faut les rapprocher à consistance d'extrait, c'est-à-dire, jusqu'à quarante-cinq degrés; c'est alors une CONSERVE, presque un RAISINÉ. Voyez ces mots.

Quelques soins qu'on apporte à muter convenablement le moût, il arrive souvent que le goût du gaz acide sulfureux, qui n'est pas sensible d'abord, se développe au bout de quelques mois dans le Sirop. Alors il faut remettre ce Sirop sur le feu, & y ajouter un peu de craie purifiée & en poudre pour absorber tout l'acide développé.

On emploie aujourd'hui, en Champagne, plus avantageusement le Sirop de raisin que le sucre candi pour faire mousser les vins. Outre cette fa-

culté, il a encore celle de les clarifier en vingt-quatre heures.

En évaporant le résultat de la pressée des pommes à cidre, on obtient un Sirop qui, quoique moins agréable au goût que celui de raisin, peut remplir tous ses services. *Voyez* CIDRE. (Bosc.)

SISON. *SISON.*

Genre de plantes établi par Linnæus, mais que Lamarck a réuni aux BERLES. *Voyez* ce mot.

SISYMBRE. *SISYMBRIUM.*

Genre de plantes de la tétradynamie siliquieuse & de la famille des *Crucifères*, qui réunit cinquante-neuf espèces, dont plusieurs sont assez communes dans nos campagnes, & dont un grand nombre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 565 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre est difficilement caractérisé; aussi en a-t-on dispersé des espèces dans ceux des CRESSONS, des CAMELINES, des JULIENNES, des ARABETTES, &c. Ici je les réunirai d'après l'opinion de Willdenow & de Poirer. *Voyez* ces mots.

Espèces.

Sisymbres à siliques courtes & inclinées.

1. Le SISYMBRE des fontaines, vulgairement *cresson de fontaine*.
Sisymbrium nasturtium. Linn. 2 Indigène.
2. Le SISYMBRE sauvage.
Sisymbrium sylvestris. Linn. 0 Indigène.
3. Le SISYMBRE des marais.
Sisymbrium palustre. Willd. 0 Indigène.
4. Le SISYMBRE amphibie.
Sisymbrium amphibium. Linn. 0 Indigène.
5. Le SISYMBRE corne-de-cerf.
Sisymbrium coronopifolium. Desfont. 0 De la Barbarie.
6. Le SISYMBRE des Pyrénées.
Sisymbrium pyrenaicum. Linn. 2 Du midi de la France.
7. Le SISYMBRE à feuilles de tanaïse.
Sisymbrium tanacetifolium. Linn. 2 Du midi de la France.
8. Le SISYMBRE fausse-roquette.
Sisymbrium tenuifolium. Linn. 2 Indigène.
9. Le SISYMBRE de Buenos-Ayres.
Sisymbrium bonariense. Poir. De l'Amérique méridionale.
10. Le SISYMBRE amplexicaule.
Sisymbrium amplexicaule. Desf. 0 De la Barbarie.

11. Le SISYMBRE sagitté.

Sisymbrium sagittatum. Willd. 2 De la Sibérie.

12. Le SISYMBRE cératophylle.

Sisymbrium ceratophyllum. Desfont. 0 De la Barbarie.

Sisymbres à siliques sessiles & axillaires.

13. Le SISYMBRE couché.

Sisymbrium supinum. Linn. 0 Indigène.

14. Le SISYMBRE à siliques nombreuses.

Sisymbrium polyceratum. Linn. 0 Du midi de la France.

15. Le SISYMBRE à feuilles de tabouret.

Sisymbrium burisfolium. Linn. 0 Du midi de la France.

16. Le SISYMBRE denté.

Sisymbrium dentatum. Allion. 0 Du midi de la France.

17. Le SISYMBRE à feuilles filiformes.

Sisymbrium filiformium. Willd. 0 De la Sibérie.

18. Le SISYMBRE toruleux.

Sisymbrium torulosum. Desf. De la Barbarie.

19. Le SISYMBRE corniculé.

Sisymbrium polyceratum. Linn. 0 Du midi de la France.

Sisymbres à tiges nues.

20. Le SISYMBRE des murs.

Sisymbrium murale. Linn. Indigène.

21. Le SISYMBRE de Mona.

Sisymbrium monense. Linn. 2 De l'Angleterre.

22. Le SISYMBRE sinué.

Sisymbrium repandum. Willd. 2 Du midi de la France.

23. Le SISYMBRE de Tillier.

Sisymbrium Tillieri. Willd. 0 Du midi de la France.

24. Le SISYMBRE des vignes.

Sisymbrium vimineum. Linn. 0 Indigène.

25. Le SISYMBRE de Barrelier.

Sisymbrium Barrelieri. Linn. 0 Indigène.

26. Le SISYMBRE des sables.

Sisymbrium arenosum. Linn. 0 Indigène.

27. Le SISYMBRE de Valence.

Sisymbrium valentinum. Linn. 0 De l'Espagne.

Sisymbres à feuilles ailées.

28. Le SISYMBRE de Parra.

Sisymbrium parra. Linn. 0 De l'Amérique méridionale.

29. Le SISYMBRE à siliques rudes.

Sisymbrium asperum. Linn. 0 Du midi de la France.

30. Le SISYMBRE à siliques glabres.

Sisymbrium levigatum. Willd. 0 De....

31. Le SISYMBRE mille-feuille.

Sisymbrium millefolium. Ait. 0 De Ténériffe.

32. Le SISYMBRE à petites feuilles.
Sisymbrium sophia. Linn. ☉ Indigène.
33. Le SISYMBRE blanc.
Sisymbrium album. Pall. ☿ De la Sibérie.
34. Le SISYMBRE à filiques contournées.
Sisymbrium contortum. Cavan. ☉ De l'Espagne.
35. Le SISYMBRE cendré.
Sisymbrium cinereum. Desf. ☉ De la Barbarie.
36. Le SISYMBRE élevé.
Sisymbrium altissimum. Linn. ☉ Du midi de la France.
37. Le SISYMBRE de Thuringe.
Sisymbrium eckanßbergense. Willd. ☉ De l'Allemagne.
38. Le SISYMBRE de Hongrie.
Sisymbrium panonicum. Jacq. ☉ De la Hongrie.
39. Le SISYMBRE à feuilles de velar.
Sisymbrium ericoides. Desfont. De la Barbarie.
40. Le SISYMBRE irio.
Sisymbrium irio. Linn. ☉ Indigène.
41. Le SISYMBRE de Columna.
Sisymbrium Columna. Linn. ☉ Indigène.
42. Le SISYMBRE de Loëfel.
Sisymbrium Loefelii. Linn. ☉ Indigène.
43. Le SISYMBRE à angles obtus.
Sisymbrium obtusangulum. Willd. ☉ Du midi de la France.
44. Le SISYMBRE d'Orient.
Sisymbrium orientale. Linn. ☉ Du Levant.
45. Le SISYMBRE barbare.
Sisymbrium barbara. Linn. ☿ Du Levant.
46. Le SISYMBRE de Portugal.
Sisymbrium catholicum. Linn. Du Portugal.
47. Le SISYMBRE à feuilles en lyre.
Sisymbrium lyratum. Burn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
48. Le SISYMBRE hétérophylle.
Sisymbrium heterophyllum. Forst. De la Nouvelle-Zélande.
49. Le SISYMBRE des glaces.
Sisymbrium glaciale. Forst. ☿ De la Terre de feu.
50. Le SISYMBRE à feuilles de géranion.
Sisymbrium geraniifolium. Poir. Du détroit de Magellan.
- Sisymbres à feuilles entières.*
51. Le SISYMBRE à feuilles pubescentes.
Sisymbrium striatissimum. Linn. ☿ Du midi de la France.
52. Le SISYMBRE d'Espagne.
Sisymbrium hispanicum. Jacq. ☉ Du midi de la France.
53. Le SISYMBRE à feuilles de paquerette.
Sisymbrium bellidifolium. Poir. De l'Amérique septentrionale.
54. Le SISYMBRE à tiges basses.
Sisymbrium pumilum. Willd. ☉ De la Perse.
55. Le SISYMBRE à feuilles entières.
Sisymbrium integrifolium. Linn. ☉ De la Sibérie.

56. Le SISYMBRE des salines.
Sisymbrium falsuginosum. Pall. ☉ De la Sibérie.
57. Le SISYMBRE hispide.
Sisymbrium hispidum. De l'Égypte.
58. Le SISYMBRE spatulé.
Sisymbrium spatulatum. Poir. De l'Amérique méridionale.
59. Le SISYMBRE sans pétales.
Sisymbrium apetalum. Bosc. ☉ De l'Amérique septentrionale.

Culture.

Les espèces indiquées sous les nos. 1, 2, 3, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 18, 19, 21, 23, 24, 28, 30, 31, 33, 35, 39, 40, 41, 42, 44, 50, 51 & 58 se cultivent dans nos écoles de botanique; la 59^e. l'a aussi été pendant deux à trois ans. Toutes, excepté la 30^e., se contentent de la pleine terre; mais celles des parties méridionales de l'Europe veulent une exposition chaude. Quelques-unes ne peuvent prospérer que dans l'eau, comme les 1^{re}. & 4^e.; quelques autres aiment les sols argileux & frais, comme les 2^e. & 3^e. La plupart se plaisent dans les terres légères & sèches, même dans les sables arides. Les semer en place, éclaircir & sarcler leur plant, est toute la culture qu'il leur faut. Les espèces vivaces peuvent aussi se multiplier par le déchirement des vieux pieds en hiver.

De toutes ces espèces, il n'y a que la 50^e. qui soit susceptible d'être employée à la décoration des jardins paysagers, à raison de la grosseur & de la hauteur de ses touffes. On peut la placer à quelque distance des massifs, le long des allées, au pied des fabriques, &c. Une fois en place, elle ne demande que les soins de propreté ordinaires.

La 30^e. espèce est d'orangerie. On la tient en conséquence dans un pot qu'on place pendant l'été dans un lieu abrité des vents froids, & qu'on arrose au besoin. Sa multiplication peut avoir lieu par boutures sur couche & sous châssis, boutures qui reprennent avec une grande facilité.

Beaucoup d'espèces de creffon sont fort du goût des bestiaux; mais plusieurs, par contre, en sont constamment dédaignées. Ces dernières sont celles qui ont une saveur âcre, comme les 2^e., 4^e., 8^e., 31^e., 50^e., &c. La seule utilité qu'on peut en tirer dans les lieux où elles sont très-abondantes, & ces lieux ne sont pas rares, c'est de les couper quand elles sont en fleurs pour les apporter sur le fumier, ou pour obtenir de la potasse par leur incinération.

Les 1^{re}. & 8^e. sont d'usage en médecine; la première comme rafraîchissante, la seconde comme excitante. Les nymphes vénales du bas étage, qui habitent Paris, connoissent cette dernière propriété, & en tirent parti pour se faire valoir auprès de leurs adorateurs. Cette même 8^e. espèce est si abondante dans les plaines arides des bords

de la Seine, qu'elle concourt à en améliorer le sol lorsqu'on le laboure quand elle est en fleurs. *Voyez* RÉCOLTE ENTERRÉE.

La culture de la première, la seule véritablement importante, puisqu'elle est employée comme aliment sur les meilleures tables, auroit dû être décrite au mot CRESSON, qu'elle porte vulgairement; mais un mal-entendu l'ayant empêché, je vais l'entreprendre ici.

Il existe plusieurs variétés de cresson; l'une a les feuilles rougeâtres, & l'autre d'un vert-clair. J'en ai observé une à l'embouchure des rivières de la ci-devant Normandie, qui se faisoit remarquer par sa grandeur, ainsi que par son excellence, & que je voudrois voir introduire partout, si elle peut se conserver hors des eaux saumâtres, ce que je n'ai pas été à portée de vérifier.

On trouve le cresson dans beaucoup de ruisseaux, & sur le bord des rivières dont le cours est lent. Il est rare & mauvais dans les marais proprement dits, autour des étangs & des mares dont l'eau est corrompue. C'est dans les fontaines & les ruisseaux qu'il est le meilleur & le plus hâtif; c'est pourquoi c'est là qu'on le récolte de préférence pour l'usage de la table, & c'est de la plus grande estime qu'il mérite dans ce cas, que vient le nom vulgaire qu'il porte.

Presque par toute la France, le cresson qui croît spontanément suffit bien au-delà à la consommation qui s'en fait: les cultivateurs le recherchent peu. C'est au premier printemps, avant sa floraison, qu'il est le meilleur, & en même temps le plus utile à la santé; aussi est-ce presque exclusivement à cette époque qu'on en mange dans les campagnes, soit en salade, soit uni aux viandes rôties. Rarement on le fait cuire.

Autour de Paris & autres grandes villes, on cultive le cresson dans les jardins pour le vendre. Sa culture n'est point difficile, puisqu'elle se borne à creuser une planche de cinq à six pouces de profondeur dans le voisinage d'un puits, à y répandre de la graine & à l'arroser tous les jours. Lorsque cette planche est contre un mur à l'exposition du nord, ou abritée du soleil par des arbres, le cresson vient plus beau & est moins âcre. Au bout d'un mois on en commence déjà la récolte. Ordinairement on détruit la planche au milieu de l'été, lorsqu'on en a récolté la graine, pour la refaire après un bon labour, afin d'avoir de jeunes pieds en automne; cependant quelques cultivateurs la laissent subsister deux ou trois ans, mais ils ne font pas dans le cas d'être approuvés, au dire des autres, qui prétendent que le cresson de semence est plus abondant, plus tendre & plus doux que celui qui a repoussé. Ils peuvent être fondés les uns & les autres, selon les circonstances; car le cresson est toujours bon quand il est jeune, quand il a poussé par une température peu élevée, quand il a été abondamment arrosé, &c. Il devient dur & âcre lorsqu'il est entré en fleur, lorsqu'il a fait

chaud, lorsqu'il a manqué d'eau, &c.; & c'est toujours chose fort difficile quand on n'a pas abondamment des eaux de fontaine ou de puits à sa disposition, que de l'empêcher de MONTER EN GRAINE. *Voyez* ce mot.

Pour cueillir le cresson sans nuire à sa reproduction, il faut n'employer que l'ongle du pouce, ou au plus une serpette, & ne couper que la rosette supérieure de chaque tige. Ceux qui le coupent avec un couteau ou une faucille rez terre, risquent de faire périr un grand nombre de pieds.

Nulle part, à ma connoissance, le cresson n'est en France l'objet d'une culture plus étendue que celle que je viens d'indiquer; mais en Allemagne il est des lieux où on en tire un parti bien plus important, & je dois donner ici l'extrait du Mémoire que Lasteury a publié sur les moyens usités pour le cultiver en grand dans un de ces lieux, aux environs d'Erfurt.

« L'eau la plus favorable est celle où le cresson croît naturellement, & qui conserve en hiver assez de chaleur pour ne pas être gelée. Les terrains marécageux, un peu en pente, peuvent être employés, mais il ne faut pas qu'il y reste de l'eau stagnante, parce qu'elle altérerait la saveur du cresson.

» Lorsqu'on aura choisi le local, on le divisera en plates-bandes, alternativement creuses & élevées: ces dernières recevront des choux, des fèves de marais, des pois, &c. Les premières seront d'autant plus longues qu'on aura plus d'eau à sa disposition; mais elles ne devront pas avoir plus de six pieds de large.

» Si le terrain n'est pas d'une excellente nature, on mettra au fond des planches creuses, plus ou moins de bonne terre; s'il est trop marécageux, on y mettra quelques pouces d'épaisseur de sable, ensuite on l'égalisera par le moyen d'un râteau, & après l'avoir imbibé d'eau, on y semera ou plantera le cresson. Au bout de quelques jours on donnera de l'eau au semis, & on la fera écouler après quelques heures de séjour, & ce jusqu'à ce que ce cresson soit levé ou repris. Dans tous les cas il ne faudra donner de l'eau que proportionnellement à la hauteur des pieds, lorsqu'elle sera permanente, parce qu'ils périroient s'ils en étoient trop long-temps entièrement couverts. La multiplication par plantation passe à Erfurt pour plus assurée & plus fructueuse que celle par semis; aussi est-elle généralement préférée: l'époque à choisir est mars ou août: la distance à mettre entre chaque pied est de dix à quinze pouces.

» Des sarclages de loin en loin sont avantageux à la croissance du cresson; mais du reste une fois repris, il ne demande plus aucun soin.

» Une cressonnière est en plein rapport dès la seconde année de sa plantation; elle dure long-temps. Il faut la renouveler lorsqu'on s'aperçoit qu'elle commence à dépérir. Dans ce cas, il vaudroit mieux la transporter autre part, d'après le

principe des ASSOLEMENS ; mais pour continuer à profiter des travaux précédemment exécutés, & même de la localité, il suffit d'enlever de sa surface un pied d'épaisseur de terre, & de la remplacer par de la nouvelle. Le fumier, qu'on recommande, ne me paroît pas devoir être employé hors le cas de nécessité absolue, parce qu'il donne un mauvais goût au cresson.

» Le cresson est sensible aux gelées ; ainsi, lorsqu'elles sont à craindre, il faut, pour le garantir de leurs effets, le couvrir d'une grande hauteur d'eau ou de planches percées de trous. »

On voit par cet exposé que la culture du cresson en Allemagne est basée sur les principes fort différens de ceux en faveur aux environs de Paris. Je dois faire des vœux pour que sa conformation devienne plus générale en France, & qu'on puisse la lui appliquer dans tous les lieux dont la disposition est favorable, lieux très-multipliés, même aux environs de Paris. (*Bosc.*)

SITE, SITUATION. On dit, voilà un beau Site, pour dire, la vue dont on jouit ici est agréable, soit par la variété, soit par la grandeur des objets. On dit, voilà un Site qui doit être salubre, c'est-à-dire, qui est éloigné des eaux stagnantes, ou dans lequel l'air circule sans obstacle.

Les cultivateurs pauvres ne peuvent choisir le Site de leur habitation, parce qu'il faut qu'ils la placent sur leur terrain, s'ils sont propriétaires, ou qu'ils se contentent de la maison attachée à la terre qu'ils louent, s'ils ne le sont pas ; mais les riches, c'est-à-dire, ceux qui possèdent beaucoup de terre, doivent toujours chercher un Site agréable & sain pour y établir leur demeure & celle de leurs bestiaux.

On embellit le Site de sa maison par des plantations ou des bâtisses. On le rend plus sain par des dessèchemens ou l'abatis des arbres qui empêchent la circulation de l'air. *Voy.* CONSTRUCTIONS RURALES & JARDINS PAYSAGERS.

SITODION. *SITODIUM.*

Nom donné par Gartner à un genre qu'il a établi aux dépens des JACQUIERS, mais qui n'a pas été adopté. (*Bosc.*)

SIVADE : nom de l'AVOINE dans le département du Var.

SKIMNIE. *SKIMNIA.*

Arbrisseau du Japon, dont Thunberg a formé un genre dans la tétrandrie monogynie, & que nous ne possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SMEGMARIE ou SMEGMADERMOS. *SMEGMARIA.*

Arbre du Chili, qui seul forme un genre ap-

pelé QUILLAJE par Molina. Nous ne le cultivons pas dans nos jardins.

Son écorce, réduite en poudre, fait mousser l'eau comme le savon, & on l'emploie, comme lui, pour laver le linge. (*Bosc.*)

SMIRE. *SMIRIUM.*

Jussieu a donné ce nom à un genre établi aux dépens des PSYCHOTRES.

SMITHIE. *SMITHIA.*

Plante annuelle de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, qui seule constitue un genre, & que nous cultivons dans nos jardins. Elle est figurée planche 627 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

La Smithie sensitive est originaire des Indes, & demande par conséquent un degré de chaleur assez élevé pour pouvoir prospérer dans le climat de Paris. En conséquence ses graines se sèment dans un pot rempli de terre à demi consistante, qu'on place sur une couche à châssis, au commencement du printemps. Lorsque le plant qu'elles ont produit a acquis une certaine force, on le repique seul à seul dans d'autres pots qu'on remet sous le châssis jusqu'à la fin de juin, après quoi on peut les placer contre un mur exposé au midi. Dès les premiers jours de septembre, il faut penser à les rentrer dans la serre chaude pour que les graines y perfectionnent leur maturité. (*Bosc.*)

SOBRALE. *SOBRALIA.*

Plante du Pérou, qui forme un genre fort voisin des LIMODORES, & qu'on croit devoir réunir aux CYMBIDIUMS. *Voyez* ces mots.

Nous ne possédons pas cette plante dans nos jardins. (*Bosc.*)

SOBREYRE. *SOBREYRA.*

Plante aquatique du Pérou, qui seule constitue un genre dans la syngénésie superflue.

Elle n'a pas encore été introduite dans nos jardins. (*Bosc.*)

SOC : partie de la charrue.

SOCHET : sorte d'aire usitée aux environs de Lyon. *Voyez* CHARRUE.

SOIE. *Voyez* VER A SOIE.

SOIE VÉGÉTALE. C'est le duvet qui entoure les semences de l'ASCLÉPIADE de Syrie.

SOIE, SOYON, POIL PIQUÉ, SOIE PIQUÉE, PIQUE, PIQUET ; maladie des cochons, qui se développe par places plus ou moins étendues, sur un des côtés du cou ou sous le cou, & qui offre pour caractère particulier, 1°. des Soies hérissées, très-dures & d'une couleur différente des autres ; 2°. la

peau de ces places décolorée & offrant une concavité produite par le dessèchement des muscles. Le moindre atouchement y est extrêmement sensible, surtout lorsque c'est par l'intermède des Soies.

Une fièvre ardente, des soubresauts dans les tendons, dans les muscles de la mâchoire, annoncent la gravité dès les premiers momens de la maladie. Tantôt il y a constipation, & l'animal meurt promptement; tantôt il y a diarrhée, & s'il vit plus long-temps, ce n'est que pour souffrir davantage.

Peu de maladies sont plus contagieuses que la Soie; ainsi, dès qu'un animal en est attaqué, il faut le séparer des autres & lui appliquer le feu sur la partie malade, aussi profondément que les veines, les artères & les organes de la respiration & de la déglutition le permettront, puis le mettre à un régime peu nourrissant, mais fortifiant. Si la maladie a fait des progrès ou que l'application du feu n'ait pu être complète, pour les raisons ci-dessus indiquées, il n'y a plus qu'à creuser une fosse profonde de cinq à six pieds, & l'y précipiter tout vivant.

La viande des cochons attaqués du poil peut causer la mort des hommes & des chiens qui en mangeroient.

Il n'y a point de différence dans leurs causes & dans leurs effets, entre la Soie & le CHARBON, autres que l'absence d'un bouton; c'est une véritable GANGRÈNE qui, à raison du lieu où elle se développe, ne tarde pas à désorganiser les parties essentielles à la vie. Ce que j'ai dit aux articles de ces deux cruelles maladies sert de supplément à celui-ci.

Tout ce qui a servi aux cochons malades doit être brûlé ou lavé à plusieurs eaux bouillantes. (Bosc.)

SOILLETTE : variété de froment cultivée aux environs d'Aix. Voyez FROMENT.

SOL. Ce mot est tantôt synonyme de terre, tantôt la terre considérée seulement comme servant de support aux plantes.

Le Sol est bon, lorsque la terre qui le forme n'est ni trop compacte, ni trop sablonneuse, ni trop humide, ni trop sèche; qu'elle contient une grande abondance d'humus. A la rigueur il n'y a pas deux champs dans un espace de quelque étendue où il soit de même nature; aussi tout conseil sur la culture, donné de loin, doit-il toujours être subordonné à cette considération.

Relativement à sa composition, on distingue le Sol ARGILEUX, ou GLAISEUX, ou COMPACTE, ou FROID, le Sol CALCAIRE ou CRAYEUX, ou SABLONNEUX, ou GRAVELEUX, ou LEGER, ou CHAUD. Voyez ces mots & ceux GRANIT, GNEISS, SCHISTE & MAGNÈSIE.

Relativement à ses accessoires, on dit que le Sol est ARIDE, qu'il est UUGINEUX, qu'il est MARÉCAGEUX. Voyez ces mots.

Lorsque la terre végétale a une épaisseur de deux à trois pieds, on dit que le Sol est profond.

On pourroit faire servir ce mot de titre à un ouvrage fort étendu, mais ici il ne doit servir qu'aux renvois indiqués plus haut. (Bosc.)

SOLADO. Dans les parties méridionales de la France, ce sont les gerbes déliées & étendues sur l'AIRE (voyez ce mot), & prêtes à être battues. Il est composé d'autant de fois dix gerbes qu'il y a de batteurs. Voyez BATTAGE. (Bosc.)

SOLANDRE. SOLANDRA.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des Solanées, qui ne renferme qu'une espèce décrite par M. de Lamarck sous le nom de STRAMOINE SARMENTEUSE. Voyez ce mot.

La Solandre à grandes fleurs est originaire des îles intertropicales de l'Amérique, & demande la terre chaude dans nos climats. Comme ses tiges sont sarmenteuses, on la place ordinairement en pleine terre, au fond de la serre, pour pouvoir les palissader contre le mur. Ses fleurs ressemblent beaucoup à celles de la stramoine en arbre, & exhalent comme elles une odeur très-suave. Elle craint beaucoup l'humidité, le défaut de lumière & les pucerons: ainsi il faut la surveiller pendant toute l'année quand on veut la conserver en bon état de végétation. Elle aimeroit à passer l'été en plein air, à une bonne exposition; mais pour cela il faudroit la tenir en pot & l'empêcher de prolonger sa tige, ce qui nuit à sa floraison. On la multiplie & de graines, dont elle donne assez souvent dans nos serres, & par boutures coupées au moment où elle commence à entrer en végétation, boutures qui alors ne manquent presque jamais. Les graines se sèment, & les boutures se font dans des pots sur couche & sous châssis. Les plants produits par les premières & les pieds résultant des secondes se séparent l'année suivante, & se mettent seuls à seuls dans d'autres pots, où on les traite comme les vieux pieds.

Cet arbrisseau orne beaucoup une serre lorsqu'il est en fleurs, & il y est une partie du printemps.

Le même botaniste, ainsi que son continuateur Poirét, a donné le même nom à un autre genre de la monadelphie polyandrie & de la famille des Légumineuses, qui a été mentionné dans ce Dictionnaire sous le nom de LAGUNEE. Voyez ce mot. (Bosc.)

SOLANDRE : maladie du jarret du cheval, qui ne diffère pas essentiellement, quoi qu'on en ait dit, de la MALANDRE. Voyez ce mot.

SOLANOÏDE. C'est la même chose que RIVIN.

SOLANUM : nom latin de la MORELLE. Voyez ce mot.

SOLARD, SOLET. On donne ce nom à un

bœuf de labour ou de charroi qui a perdu son compagnon d'attelage. *Voyez* BŒUF.

SOLDANELLE. *SOLDANELLA.*

Plante des Alpes, qui seule constitue un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Lyfimachies*. Il est figuré pl. 99 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

C'est une très-jolie plante que la Soldanelle lorsqu'elle est en fleurs; aussi est-elle fâcheuse qu'elle soit si rebelle à la culture. Toutes les écoles de botanique, toutes les collections des amateurs de plantes en possèdent quelques pieds; mais il n'a pas encore été possible de l'introduire en nombre ni dans les jardins ordinaires, ni dans les jardins paysagers.

La terre de bruyère, l'exposition du nord, une humidité constante & une couverture de feuilles sèches ou de fougère pendant les gelées, sont ce qu'exige la Soldanelle des Alpes pour se conserver. Il peut paroître surprenant qu'une plante des hautes Alpes qui est six mois de l'année sous les neiges, soit assez sensible aux froids du climat de Paris, pour qu'on soit obligé de l'en garantir; mais c'est qu'elle en est abritée par ces neiges & qu'elle n'a plus de gelées à craindre lorsqu'elles sont fondues. Malgré ces couvertures, il est même prudent d'en tenir quelques pieds en pot, pour les rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver, & c'est ce qu'on fait toujours au Jardin du Muséum d'Histoire naturelle de Paris.

On multiplie la Soldanelle par le semis de ses graines, qui réussit rarement, & par le déchirement des vieux pieds, qui manque aussi quelquefois; mais elle est si abondante sur les hautes Alpes, & souffre si facilement le transport après sa floraison, qu'il est toujours facile de s'en procurer lorsqu'on a des connoissances dans ces montagnes. (*Bosc.*)

SOLDEVILLE. *SOLDEVILLA.*

Nom donné par Perfoon au genre appelé *Hispidelle* par Lamarck. *Voyez* ce mot.

SOLE. Dans beaucoup de lieux encore soumis au système de la jachère triennale, on appelle ainsi une étendue de terre destinée à une certaine culture pendant une de ces trois années; ainsi, dans la première année, on fait dans tel champ la Sole du blé; dans la suivante, la Sole d'avoine, & dans la dernière rien. *Voyez* JACHÈRE.

Dans ces lieux on divise donc toutes les terres d'une exploitation par Soles. Jadis les baux défendoient textuellement de changer la Sole établie.

Aujourd'hui qu'on revient aux bons principes, le mot *Sole* tombe en désuétude. *Voyez* ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE. (*Bosc.*)

SOLE. (Médecine vétérinaire.) Portion du sabot des chevaux, des ânes, des mulets, des

bœufs & des vaches, qui repose immédiatement sur la terre, lorsque ces animaux sont debout. *Voyez* SABOT.

Une foule d'accidens affectent la Sole; les uns sont naturels, les autres causés par la main de l'homme.

Les accidens naturels sont produits, 1°. par des pierres qui, à travers la corne, meurtrissent la chair: on appelle cet accident *Sole battue*; dans le cheval; les pieds comblés y sont plus sujets que les autres (*voyez* PIED & CHEVAL); 2°. par des clous, des bouteilles cassées, des cailloux-pointus, &c., qui percent la corne & pénètrent dans la chair.

Dans ces deux cas, l'animal BOITE. *Voy.* ce mot.

Pour guérir la *Sole battue*, on l'amincit jusqu'à ce qu'on soit arrivé à la chair, & on entoure le pied d'un cataplasme émollient, qui détermine la plus prompte sortie de la matière purulente, lorsqu'il y a lieu.

Pour le traitement d'un clou de rue, on se contente le plus souvent d'élargir l'ouverture du trou faite par le clou, afin de favoriser la sortie du pus & d'envelopper le pied d'un bandage qui empêche les matières étrangères d'entrer dans ce trou: lorsqu'il y a complication d'accidens, le traitement est plus difficile. *Voyez* CLOU DE RUE.

Les accidens artificiels sont la *Sole contuse*, c'est-à-dire, blessée par le fer; la *Sole piquée*, c'est-à-dire, piquée par un des clous qui fixent le fer.

Ces deux accidens se traitent comme la *Sole battue* & le *clou de rue*.

Le plus grave des accidens auxquels la ferrure expose la Sole, c'est celui occasionné par un fer trop chaud ou trop long-temps appliqué, surtout si la Sole a été fortement parée (amincie): on appelle cet accident *Sole brûlée*. *Voyez* FERRURE.

Lorsque la brûlure de la Sole n'est pas très-grave, on se contente de diminuer la paroi, pour donner issue aux eaux qui se forment dessous, & de laisser l'animal sans fer & en repos pendant quelques jours: lorsqu'elle l'est beaucoup, il faut DESSOLER. *Voyez* ce mot.

Presque toujours les pieds dont la Sole a été brûlée deviennent comblés. *Voyez* PIED.

La principale des maladies auxquelles est exposée la Sole, est le CRAPAUD ou CRAPAUDINE. *Voyez* ces mots.

SOLEIL: dispensateur de la lumière & de la chaleur, sans lesquelles tout ce qui a vie sur la terre cesseroit d'exister.

Les premiers peuples agricoles ont adoré le Soleil, & ils le devoient, comme le dispensateur des moissons.

Quoique fixé au centre de notre système planétaire, on en parle comme s'il changeoit à chaque instant de place, parce qu'on lui attribue le mouvement que fait la terre autour de lui pendant le

cours de l'année, & celui que fait chaque jour la terre sur son axe. *Voyez* ANNÉE, SAISON, MOIS, JOUR.

On suppose que le Soleil est formé par une masse incandescente. De temps en temps on remarque des taches sur sa surface, qui diminuent sa lumière & sa chaleur.

Les cultivateurs, n'ayant aucune influence sur le Soleil, n'ont pas besoin de connoître les phénomènes qu'il présente, quel qu'importans qu'ils soient. Je renverrai en conséquence aux Dictionnaires d'*Astronomie* & de *Physique* ceux qui voudront s'instruire sur ce qui le concerne, & aux mots LUMIÈRE, OMBRE, CHALEUR, FROID, ceux qui voudront observer ses effets sur la végétation. (*Bosc.*)

SOLEIL. *Voyez* HELIANTHE ANNUEL.

SOLENA. *SOLENA.*

Arbrisseau grim pant de la Cochinchine, fort voisin des *Bryones*, qui seul constitue un genre dans la syngénésie monogamie.

La racine de cet arbrisseau est tubéreuse & se mange.

SOLENANDRE. *SOLENANDRA.*

Plante vivace de l'Amérique septentrionale, appelée ÉRYTHRORIZE par Michaux, & qui seule constitue un genre dans la monadelphie pentandrie. Elle est figurée pl. 69 du Jardin de la Malmaison par Ventenat.

Cette plante, que j'ai observée dans son pays natal, se cultive en pleine terre dans nos jardins, mais elle y est rare. Il lui faut la terre de bruyère & une exposition ombragée. Je ne sache pas qu'elle ait donné de bonnes graines dans notre climat, de sorte qu'on ne la multiplie que par déchirement des vieux pieds. (*Bosc.*)

SOLENIE. *SOLENIA.*

Genre de champignons fort voisin des LYCOPERDES, qui est figuré pl. 889 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Les espèces de ce genre croissent sur les bois morts & ne sont d'aucune utilité. (*Bosc.*)

SOLITAIRE (Ver). *Voyez* TENIA.

SOLIVA. *SOLIVA.*

Genre de plantes de la syngénésie polygamie, qui renferme deux espèces originaires du Pérou, que nous ne cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SOMANDER. Des cultivateurs appellent ainsi le premier labour des terres qui ont porté du blé. *Voyez* LABOUR.

SOMBRAGE : nom du premier LABOUR qu'on donne aux TERRES A BLE ou à la VIGNE dans l'est de la France. *Voyez* ces mots.

SOMBRE : nom de la JACHÈRE dans la ci-devant Bourgogne.

SOMBRE : synonyme de terres couvertes de CHAUME. *Voyez* ce mot.

SOMMEIL DES PLANTES. Les feuilles & les fleurs de beaucoup de plantes se replient le soir ou au moment où il va pleuvoir, & s'épanouissent le matin : il semble alors qu'elles dorment.

Ce sont principalement les feuilles des plantes de la famille des *Légumineuses* & les fleurs de la famille des *Composées* qui présentent ce phénomène, sur lequel la physiologie végétale n'a pas encore porté toute l'attention désirable. *Voyez* SENSITIVE & FICOÏDE.

Je ne doute pas que le Sommeil des plantes n'ait de l'influence sur leur végétation, mais je n'ai aucun motif de croire qu'on puisse en tirer parti sous le rapport agricole.

Pour le surplus, voyez le *Dictionnaire de Physiologie végétale*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*. (*Bosc.*)

SON : écorce des graines des céréales, séparée, après la mouture de leur farine, par le moyen du blutage. *Voyez* MOUTURE & FARINE.

Le Son est d'autant plus gros, que les meules sont plus écartées; aussi, dans la mouture économique, où on fait des gruaux, l'est-il beaucoup.

Une partie de celui qui résulte de la mouture à la grosse est si fin, qu'il est difficile de le séparer de la farine : de-là la couleur bise du pain qu'on mange habituellement dans les cantons où cette mouture est encore en usage. *Voyez* PAIN.

On calcule, dans les moulins bien montés des environs de Paris, que cent sacs de bon froment doivent donner trente sacs de Son.

L'expérience rigoureusement exacte & l'observation de tous les jours prouvent que le Son est complètement indigestible pour l'homme & les animaux domestiques; qu'ainsi, lorsqu'on en laisse dans le pain, il ne sert qu'à lester l'estomac; qu'ainsi, lorsqu'on en donne aux bestiaux, ce doit être avec d'autres substances plus nutritives.

Que penser donc d'un pays où on laisse tout le Son dans le pain, où on nourrit les chevaux, les vaches, les moutons, les cochons, &c. presque exclusivement avec du Son?

Mais il y a Son & Son, comme dit le proverbe; & en effet, celui qui résulte de la mouture dite *mouture à la grosse*, peut contenir jusqu'à un tiers de son poids de farine, & celui-là est très-nourrissant pour les bestiaux, pourvu qu'ils n'en mangent pas assez à la fois pour avoir une INDIGESTION (*voyez* ce mot), tandis que celui qui provient de la mouture économique n'en renferme pas un centième, & ne sert par conséquent qu'à rafraîchir les bestiaux, c'est-à-dire, à les purger légèrement, lorsqu'on le leur donne seul. *Voyez* HYGIÈNE.

• Tout cultivateur qui veut acheter du Son pour le donner à ses bestiaux doit donc, au préalable, chercher

chercher à reconnoître quelle est la quantité de farine qu'il contient.

Il vaut beaucoup mieux faire boire de l'eau blanche (eau dans laquelle on a fait infuser du Son pendant vingt-quatre heures) aux animaux malades que de leur donner du Son en nature, parce que cette eau, chargée de la plus grande partie de la farine qui y étoit restée, les nourrit autant & ne leur charge pas l'estomac.

Ceci me conduit à dire que le Son mouillé se perd moins que le Son sec, par l'effet de la manière de manger des animaux; qu'en conséquence c'est dans cet état qu'il faut toujours le mettre devant eux, à moins d'impossibilité absolue.

Autrefois on tiroit du Son provenant de la mouture à la grosse presque tout l'amidon du commerce: aujourd'hui que cette mouture n'a plus lieu que dans les départemens reculés, on le fabrique avec la farine qui sort la première de la mouture économique, parce qu'elle en contient plus que celle qui résulte de la reprise des gruaux. Voy. GRUAU & AMIDON.

Le son est un très-bon engrais; ainsi on peut au moins l'utiliser sous ce rapport, si on ne le peut pas sous d'autres. (Bosc.)

On emploie encore le Son à quelques petits usages d'économie domestique; mais la consommation qui s'en fait, pour ces usages, est fort petite, comparativement à celle pour la nourriture des bestiaux.

SONDARI: arbrisseau de l'Inde encore fort imparfaitement connu, & que nous ne possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SONDE: machine dont on se sert pour connoître la nature des couches inférieures du sol.

Comme la TARIÈRE est une sonde, & qu'elle est préférable à toutes les autres, je renvoie le lecteur à ce mot. (Bosc.)

SONGO. On appelle ainsi le GOUET ESCULENT dans les Indes.

SON-TQ: espèce de THÉ.

SOPHORE. *SOPHORA.*

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des Légumineuses, dans lequel se rangent seize espèces, dont treize se cultivent dans nos jardins. Il est figuré pl. 325 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SOPHORE du Japon.

Sophora japonica. Linn. \bar{h} Du Japon.

2. Le SOPHORE à quatre ailes.

Sophora tetraptera. Ait. \bar{h} De la Nouvelle-Zélande.

Agriculture. Tome VI.

3. Le SOPHORE à petites feuilles.

Sophora microphylla. Ait. \bar{h} De la Nouvelle-Zélande.

4. Le SOPHORE cotonneux.

Sophora tomentosa. Linn. \bar{h} De Ceylan.

5. Le SOPHORE d'Occident.

Sophora occidentalis. Linn. \bar{h} De l'Amérique septentrionale.

6. Le SOPHORE à graines alongées.

Sophora meadsperma Poir. \bar{h} De.....

7. Le SOPHORE à sept folioles.

Sophora heptaphylla. Linn. \bar{h} Des Indes.

8. Le SOPHORE à feuilles obliques.

Sophora obliqua. Perf. De l'Amérique méridionale.

9. Le SOPHORE oblique.

Sophora obliqua. Perf. \bar{h} De l'Amérique méridionale.

10. Le SOPHORE à feuilles obtuses.

Sophora retusa. \bar{h} De l'Île-de-France.

11. Le SOPHORE à feuilles en coin.

Sophora cuneifolia. Vent. \bar{h} Du Cap de Bonne-Espérance.

12. Le SOPHORE foyeux.

Sophora sericea. Andr. \bar{h} Du Cap de Bonne-Espérance.

13. Le SOPHORE à feuilles d'olivier.

Sophora oleifolia. Hort. Angl. \bar{h} Du Cap de Bonne-Espérance.

14. Le SOPHORE queue-de-renard.

Sophora alopecuroides. Linn. \bar{z} Du Levant.

15. Le SOPHORE à fleurs jaunes.

Sophora flavescens. Ait. \bar{z} De la Sibérie.

16. Le SOPHORE génistoïde.

Sophora genistoides. Perf. \bar{h} Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La première espèce est de pleine terre, mais sensible aux gelées de l'automne & du printemps. C'est un grand & bel arbre qui commence à devenir commun dans nos jardins paysagers, qu'il orne par sa belle tête chargée d'un feuillage abondant, & dont la couleur noirâtre contraste avec celle de la plupart des autres. Il donne à la fin de l'été, lorsque cet été a été chaud, une immense quantité de fleurs blanches légèrement odorantes, fort recherchées des abeilles, mais qui durent fort peu de temps, & avortent pour la plus grande partie. C'est toujours isolé, à quelque distance des massifs ou des fabriques, qu'il convient de le placer, car une partie des agréments dont il est pourvu se perdent lorsqu'il est groupé soit avec son espèce, soit avec d'autres arbres. On pourra aussi, lorsqu'il sera plus commun, en former de superbes avenues; son bois paroît d'excellente qualité, & ses feuilles ou son écorce s'emploient en Chine pour teindre en jaune.

Une terre substantielle & fraîche est celle où le Sophore du Japon pousse le plus vigoureusement;

mais comme il y aOUTÈ plus tard ses bourgeons, ils y sont souvent frappés, dans le climat de Paris & plus au nord, surtout dans sa jeunesse, des premières gelées de l'automne; en conséquence c'est dans les terres médiocres, sèches & chaudes, qu'il est le plus avantageux de le planter. Cette plantation s'exécute pendant tout l'hiver avec des pieds de deux pouces de diamètre, pris dans une pépinière, & dont la tête est déjà formée.

Les plus vieux pieds du Sophore du Japon qui soient aux environs de Paris donnent des graines depuis une quinzaine d'années; mais il est rare qu'elles arrivent à bien, soit parce que, dans les étés froids ou pluvieux, les fleurs avortent toutes ou presque toutes, soit parce que les froids de l'automne les empêchent d'arriver à maturité. Je ne les ai vues qu'une seule fois abondantes, mais aussi elles l'étoient avec excès.

Ces graines se sèment soit en terrines remplies de terre à demi consistante, qu'on place sur couche nue lorsque les gelées ne sont plus à craindre, soit en pleine terre, contre un mur exposé au levant. Les arrosements ne doivent pas leur être ménagés. Les terrines sont rentrées dans une orangerie aux approches des gelées, & le plant de pleine terre est couvert de feuilles sèches dès qu'elles menacent de se faire sentir. Malgré cette précaution, la moitié supérieure des tiges en est presque toujours frappée, parce que la graine levant tard, ces tiges n'ont pas eu, comme je l'ai déjà observé, le temps de s'aouter. Le plant des terrines perd aussi sa pointe par l'effet de l'humidité, & seulement de l'affoiblissement de sa végétation. On ne doit pas s'inquiéter de cette perte, parce que l'année suivante il sortira de nouveaux jets de la partie inférieure de ces tiges, & qu'ils s'élèveront plus haut que la partie morte.

Tantôt on laisse deux ans les plants de Sophore du Japon dans la terrine ou la planche de leur semis, en leur donnant deux ou trois binages par saison, tantôt on les lève dès le printemps, soit pour les mettre en RIGOLE, soit pour les mettre en ligne dans la pépinière. Les avantages & les inconvéniens de ces deux pratiques se compensent.

Les plants en ligne sont laissés deux ans se fortifier; chaque hiver ils perdent une partie des branches qu'ils ont poussées, moins ou plus selon que le terrain est mauvais ou excellent, que l'automne a été sèche ou humide, que les gelées ont été anticipées ou retardées. Au printemps de la troisième année on les coupe rez terre; alors ils poussent plusieurs rejets vigoureux. Excepté les deux plus forts, on enlève tous les autres en mai; le plus foible ou le moins droit des deux qu'on a conservés, se supprime en juillet. Le restant pousse quelquefois de plus de huit pieds dans le courant de la saison, & fournit une tige très-droite qui est arrêtée par les gelées à environ six pieds. L'année suivante, cette tige se ramifie; on taille en crochet ses pousses altérales, pour les supprimer l'année de

la plantation, & on laisse les trois ou quatre supérieures pour former la tête de l'arbre. Voyez PÉPINIÈRE, TAILLE & RECÉPAGE.

A cette époque l'arbre est formé, & peut-être planté à demeure si des automnes trop froides ou des gelées trop fortes n'ont pas contrarié les soins du cultivateur.

Les vieux Sophores du Japon ne craignent plus rien & ne demandent aucun soin. Le tranchant de la serpette leur est plus nuisible qu'utile. Quand on est forcé de leur couper une grosse branche, il faut laisser quelque longueur au chicot pour diminuer la perte du CAMBIUM qui flue par la plaie. Ils se forment d'eux-mêmes une tête arrondie & très-garnie de branches.

A défaut de graines, on peut encore multiplier le Sophore du Japon par ses racines choisies de la grosseur du petit doigt, racines qui se coupent en morceaux de six ou huit pouces de long, & qui se mettent en terre, un peu obliquement, dans un lieu ombragé. Elles poussent foiblement la première année; on peut les relever la seconde, & les traiter comme le plant de semis de cet âge.

Si on veut obtenir plus rapidement de beaux pieds, il faut greffer en fente ces racines avant de les mettre en terre, avec une jeune branche prise sur un jeune arbre. J'ai vu de ces greffes pousser de trois ou quatre pieds dans la même année.

On a renoncé à employer les marcottes du Sophore du Japon depuis qu'on a des graines. Elles sont fort longues à s'enraciner, si on ne les incise ou si on ne les ligature pas. Il en est de même des boutures, qui réussissent rarement, & qui fournissent des arbres foibles ou de peu de durée.

On pourroit d'autant plus croire, d'après la couleur foncée des feuilles du Sophore, qu'il peut fournir de l'indigo, que M. Sageret a remarqué que les pucerons qui vivent à ses dépens colorent en bleu le papier sur lequel on les écrase. J'ai cherché à en obtenir par la décoction, mais mon expérience n'a pas eu de succès.

La grandeur, la belle couleur & le nombre des fleurs du Sophore à quatre ailes doivent faire désirer qu'il puisse se cultiver en pleine terre dans notre climat; mais l'époque de leur épanouissement, le mois de mars, correspondant au mois de septembre de son pays natal, a été jusqu'à présent un obstacle à l'exécution de ce désir. Peut-être un jour l'amènera-t-on, comme tant d'autres plantes de la zone australe, à suivre la marche de nos saisons; mais ce n'est qu'à force de le multiplier par graines, dont il commence à donner abondamment, qu'on pourra y parvenir.

Aujourd'hui donc, quoiqu'il ne craigne que les fortes gelées, on est obligé de le tenir en orangerie pour jouir de sa floraison. Il demande une terre à demi consistante, qu'on renouvelle en partie tous les ans en automne, & des arrose-

mens fréquens pendant les chaleurs de l'été : on le multiplie des mêmes manières que le précédent, excepté qu'on ne sème jamais ses graines en pleine terre. C'est de MARCOTTES, dans des cornets en l'air, qu'on se le procure le plus communément. *Voyez* ce mot.

Le Sophore à petites feuilles diffère très-peu du précédent, & se cultive positivement de même. Je l'ai pendant long-temps multiplié par le moyen d'un pied en pleine terre que je couvrois d'un châssis pendant l'hiver, & auquel je faisois chaque année, en juin, un grand nombre de marcottes du bois de l'année.

Les Sophores d'Occident, génistoïde & à feuilles soyeuses, se cultivent & se multiplient comme les précédens.

Ceux cotonneux, obliques, à feuilles obtuses, qui demandent la terre chaude, se multiplient seulement de marcottes. Ils sont rares dans nos collections.

Quant aux Sophores queue-de-renard & à fleurs jaunes, ils se contentent de la pleine terre; on les multiplie de graines & par déchirement des vieux pieds. Ce sont des plantes d'un aspect assez agréable pour être placées dans les corbeilles des jardins payfagers. (*Bosc.*)

SORAME. *SORAMIA.*

Arbrisseau de la Guiane, dont Aublet a fait un genre dans la polyandrie monogynie.

Nous ne le possédons pas encore dans nos jardins. (*Bosc.*)

SORBÉ : raisin dont la surface commence à se pourrir par excès de maturité.

C'est avec des raisins Sorbés qu'on fait les meilleurs vins de liqueur de France, ainsi que ceux d'Al. *Voyez* VIGNE & VIN.

SORBIER. *SORBUS.*

Genre de plantes de l'icosandrie trigynie & de la famille des Rosacées, qui renferme quelques arbres indigènes, lesquels se cultivent dans nos jardins. Il en sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.* (*Bosc.*)

SORGHO. *SORGHUM.*

Nom de quelques espèces du genre des HOULQUES, dont la graine sert de nourriture à une grande partie des peuples de l'Afrique, & qu'on cultive dans toutes les parties du monde qui sont au midi du quarante-cinquième degré de latitude. *Voyez* HOULQUE.

Ainsi que presque toutes les espèces de plantes cultivées depuis grand nombre de siècles & dans beaucoup de climats, le Sorgho a produit considérablement de variétés, sur lesquelles nous n'avons que d'incomplets renseignements. J'en ai observé

plusieurs en Amérique, en Italie, en Espagne & en France, sur lesquels j'ai négligé de prendre des notes.

Les botanistes regardent les HOULQUES *sucrée, compacte, bicolorée & penchée* comme des espèces; mais tout porte à croire qu'elles sont des variétés de celle que je regarde comme le type, quoique cette dernière ne soit probablement elle-même qu'une variété. *Voyez* ce mot.

La plus importante de ces variétés est la *bicolorée*, dont les grains sont gros comme les petits pois, & qu'on cultive au Sénégal sous le nom de *gros mil.*

Il ne faut pas confondre, comme quelques auteurs, les HOULQUES avec les PANICS, qui portent aussi les noms de MIL & MILLET. *Voyez* ces mots.

Un tiers des habitans du globe peut-être vit de Sorgho, savoir, presque tous les habitans de l'Afrique, une grande partie de ceux de la Turquie, de la Perse & de l'Inde. On en fait encore une grande consommation en Chine, en Amérique, & même dans le midi de l'Europe. Il fournit, après le maïs, les produits les plus abondans, car en Égypte il rapporte deux cent quarante pour un. Une grande chaleur lui est nécessaire; aussi sa récolte manque-t-elle souvent dans le midi de la France, même en Italie, parce que l'été a été froid ou pluvieux. On ne peut en espérer de constamment bonnes au-delà du quarantième degré.

Le grain du Sorgho, qu'on appelle aussi *grand millet d'Inde, petit mil, millet d'Afrique, dura, douro*, &c., paroît fade à ceux qui n'y sont pas accoutumés, mais il est très-nourrissant & très-sain. On le préfère au froment même, partout où ils croissent en concurrence.

Une bonne terre à demi consistante & un peu fraîche est celle où le Sorgho profite le plus, mais il s'accommode plus ou moins de celles où on le place; seulement il ne faut pas le remettre deux fois de suite dans la même, car il est fort effritant. *Voyez* EFFRITER, ALTERNER & SUCCESSION DE CULTURE.

Quand on cultive le Sorgho dans des terres riches ou trop fumées, il pousse plus en feuilles & donne beaucoup moins de graines: dans ce cas il convient de couper l'extrémité de ses feuilles avant l'apparition de la tige. *Voyez* EFFANER, FEUILLE & GRAINE.

La charrue est inconnue dans la plupart des pays où on cultive exclusivement le Sorgho. C'est avec la houe qu'on donne à la terre les labours préparatoires à son ensemencement. Ils sont plus ou moins répétés, plus ou moins profonds, selon les natures de terre. Dans beaucoup de pays, en Caroline, par exemple, où je l'ai vu cultiver, on se contente de gratter la surface du sol, qui est sablonneux, & de former des espèces de billons parallèles d'un pied de large & de six pouces de hauteur, séparés par des intervalles de même largeur, billons au

sommet desquels on place les graines par petits groupes de trois à quatre, des produits desquels un seul, celui qui a poussé le plus vigoureusement, est conservé.

Il paroît qu'au Sénégal & autres contrées de l'Afrique, où le Sorgho est la principale culture, c'est ce mode de labour & d'ensemencement qui est le plus généralement suivi.

En Égypte on sème le Sorgho, qu'on y appelle *doura seïf*, soit avant, soit peu après la retraite des eaux, & sur deux labours croisés à la charrue, dans des trous espacés d'un pied & demi ou environ en tout sens. On met cinq à six grains, au préalable gorflés par un suffisamment long séjour dans l'eau, dans chacun de ces trous.

L'ensemencement de mai, c'est-à-dire, celui qui a lieu avant l'inondation, n'a lieu que dans les terres susceptibles d'irrigation, & est par conséquent moins considérable que l'autre. L'espace est disposé en planches plus ou moins grandes, séparées par des digues d'un pied de haut & de large, sur le sommet desquelles sont les rigoles destinées à conduire l'eau.

On arrose pendant les dix premiers jours après l'ensemencement. On reprend les arrosemens lorsque les eaux de l'inondation sont retirées.

L'ensemencement de septembre, c'est-à-dire, celui qui a lieu après l'inondation, n'exige pas d'arrosement, & par conséquent de formation de digues. Il est beaucoup plus productif que le premier.

En Italie, en Espagne & en France, le labour & l'ensemencement du Sorgho ont toujours lieu lorsque les gelées ne sont plus à craindre, c'est-à-dire, à la fin d'avril ou au commencement de mai; ils diffèrent peu de ceux du MAÏS. Voyez ce mot.

Lorsque le Sorgho levé a atteint quelques pouces de haut, on doit arracher les pieds les plus foibles de chaque touffe & donner un bon binage. Si tous les pieds de quelques touffes ont manqué, on repique en leur place deux ou trois de ceux qui ont été arrachés dans le voisinage, sauf à arracher de nouveau & jeter les plus foibles au second binage, qui a lieu quinze jours ou trois semaines après le premier: ces pieds, repiqués, viennent au reste rarement aussi beaux que les autres.

Les binages se répètent encore, savoir, une fois avant la floraison & une fois après.

Toujours on devoit, quoiqu'on le néglige dans beaucoup de lieux, ramener la terre autour des tiges du Sorgho, car il y a un avantage considérable à le faire. Voyez BUTTER.

Les tiges du Sorgho s'élèvent, dans un bon terrain, jusqu'à dix pieds de hauteur.

Beaucoup de cultivateurs enlèvent une partie des feuilles du Sorgho après sa floraison pour les donner aux bestiaux; mais cet enlèvement nuit nécessairement au grossissement & à la faveur du grain. On ne devoit se le permettre que lorsque ce grain approche de sa maturité. Voyez FEUILLE:

On reconnoît que la graine du Sorgho est dans le cas d'être récoltée, à sa couleur, qui varie dans chaque variété, & à sa dureté.

La récolte s'en fait ou en coupant les tiges à une petite distance de terre, ou en coupant l'épi à un pied de sa base.

Les épis coupés sont ou laissés sur le champ réunis en petites meules, pour y être battus après leur dessèchement complet, ou apportés à la maison & renfermés dans une grange. Leur battage est très-facile & s'exécute ordinairement avec une perche. Il y a à gagner de le retarder, parce que le grain se perfectionne lorsqu'il reste attaché à l'épi; cependant l'usage de le battre de suite prévaut presque partout.

Non-seulement les hommes mangent les graines du Sorgho, mais encore tous les animaux domestiques.

Les tiges du Sorgho servent à chauffer le four, & même à cuire les alimens. Leurs panicules, après la séparation des graines, forment de très-bons balais. La vente de ces balais en Italie, en Espagne & en France, est si avantageuse, qu'elle compte dans l'évaluation des produits de la culture.

Toutes les variétés de Sorgho ont les tiges sucrées à l'époque où leurs graines commencent à mûrir, & il paroît que celle appelée *petit mil* à Saint-Domingue, c'est-à-dire, l'*holcus saccharatus*, possède cette qualité à un plus haut degré que les autres; aussi M. Arduino, professeur d'économie rurale à Padoue, dans le jardin duquel j'ai vu cette variété, a-t-il prouvé dans un Mémoire fort étendu, qu'il étoit possible d'en obtenir du sucre, du sirop, du vinaigre & de l'eau-de-vie de bonne qualité. La seule chose qui puisse s'opposer à sa culture, sous ce rapport, dans le midi de l'Europe, c'est le résultat de la balance de la recette & de la dépense, qui paroît constamment au-dessous du pair.

Dans les pays où abondent les oiseaux granivores, au Sénégal, par exemple, on est forcé de récolter le Sorgho avant sa complète maturité, sans quoi, quelle que soit la surveillance, on perdrait une grande partie de sa graine: là donc on coupe seulement les épis, on les dépose de suite & on les entasse dans des bâtimens de roseaux, où ils continuent en partie leur évolution; dans ce cas, le grain est plus petit & moins propre à la reproduction, mais il est plus sucré, & par conséquent plus agréable au goût.

En Caroline, où le même inconvénient a lieu, on procède plus conformément aux principes, c'est-à-dire, qu'au lieu de couper les épis, on arrache les tiges & on les groupe debout les unes contre les autres, de manière à en former des meules de cinq à six pieds de diamètre, meules dont le sommet se recouvre d'une suffisante épaisseur d'herbes ou de feuillage. En effet, par cette pratique les grains profitent de toute la sève qui est dans la tige, se dessèchent plus lentement, diminuent moins

de grosseur, & restent plus propres à être semés.

La graine de Sorgho se conserve, comme le froment, dans des greniers ou dans des sacs. Ainsi que je l'ai déjà indiqué, elle perd de sa faveur en vieillissant. Elle craint l'humidité qui la fait moisir, & le charançon du riz qui la dévore. J'ai vu à Paris plusieurs sacs arrivant du Sénégal en offrir fort peu d'insectes.

L'autre espèce de houlque dont je dois parler particulièrement, est la houlque en épi, qu'on appelle vulgairement *millet à chandelle* en France, *couscou* dans nos colonies, & *doura nili* en Égypte. Elle s'élève moins que la précédente & demande plus d'humidité pour prospérer, aussi ne se cultive-t-elle que dans les bonnes terres ou dans celles qui sont susceptibles d'être arrosées par irrigation: du reste, sa culture ne diffère pas sensiblement de celle que je viens de décrire. Elle passe pour moins productive que les variétés de la précédente, mais pour avoir des graines d'un meilleur goût. J'ai en effet trouvé sa bottaille extrêmement délicate. Elle offre également beaucoup de variétés de grosseur, de forme, de couleur des grains, variétés dont j'ai vu plusieurs, mais sur lesquelles il y a peu de renseignemens écrits. (*Bosc.*)

SOUCHE: partie restante d'un arbre qu'on a coupé au-dessus du collet de ses racines. Dans quelques cantons, c'est un vieil arbre mort.

Laisser des Souches à certains arbres, tels que des chênes, des hêtres un peu âgés, est assurer leur mort, ou au moins déterminer en eux une foible repousse; aussi l'ordonnance forestière exige-t-elle qu'on coupe les bois rez terre. En Amérique, ainsi que je l'ai observé, c'est en laissant de hautes Souches qu'on détruit économiquement les forêts qu'on veut défricher.

Jamais les Souches des arbres résineux ne repoussent.

Cependant il est des arbres que, dans un but particulier, on peut couper en laissant une Souche. Je citerai l'érable plane & le buis qui donnent du très-beau BROUZIN (*voyez ce mot*); mais alors ce sont de véritables TETARDS, moins élevés que les autres. *Voyez ce mot.*

La loi défend l'extraction des Souches dans les forêts publiques; cependant cette opération est toujours favorable à la recree des arbres. *Voyez COUPE ENTRE DEUX TERRES.* (*Bosc.*)

SOUCHET. *CYPERUS.*

Genre de plantes de la triandrie monogynie & de la famille de son nom, dans lequel se rangent plus de cent espèces, dont plusieurs sont communes dans nos campagnes, & dont un grand nombre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 38. des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

Souchets à tiges cylindriques.

1. Le SOUCHET petit.
Cyperus minimus. Linn. 2 De la Jamaïque.
2. Le SOUCHET sétacé.
Cyperus setaceus. Retz. 2 Des Indes.
3. Le SOUCHET des sables.
Cyperus arenarius. Retz. 2 Des Indes.
4. Le SOUCHET prolifère.
Cyperus proliferus. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
5. Le SOUCHET étalé.
Cyperus effusus. Rottb. 2 De l'Arabie.
6. Le SOUCHET à tige comprimée.
Cyperus complanatus. Willd. 2 De Java.
7. Le SOUCHET articulé.
Cyperus articulatus. Linn. 2 De l'Amérique.
8. Le SOUCHET pourpré.
Cyperus purpureus. Pers. 2 Du Pérou.
9. Le SOUCHET ponctué.
Cyperus punctatus. Lam. Des Indes.
10. Le SOUCHET en forme de jonc.
Cyperus juncoformis. Cavan. 2 De l'Espagne.
11. Le SOUCHET à épis ferrés.
Cyperus congestus. Retz. De la Chine.
12. Le SOUCHET mucroné.
Cyperus mucronatus. Rottb. 2 Des Indes.
13. Le SOUCHET maritime.
Cyperus maritimus. Poir. 2 De Madagascar.
14. Le SOUCHET empenné.
Cyperus pennatus. Lam. 2 De Java.
15. Le SOUCHET à tiges nues.
Cyperus nudicaulis. Poir. De Madagascar.
16. Le SOUCHET visqueux.
Cyperus viscosus. Hort. Kew. 2 De la Jamaïque.

Souchets à tiges triangulaires; un ou plusieurs épis sessiles, en ombelles simples ou médiocrement composées.

17. Le SOUCHET à un seul épi.
Cyperus monostachyos. Linn. De l'Amérique méridionale.
18. Le SOUCHET des Indes.
Cyperus indicus. Pers. 2 Des Indes.
19. Le SOUCHET à deux épis.
Cyperus distachyos. Willd. 2 De l'Italie.
20. Le SOUCHET à trois épis.
Cyperus triflorus. Linn. 2 Des Indes.
21. Le SOUCHET nain.
Cyperus nanus. Willd. De l'Afrique.
22. Le SOUCHET de Hongrie.
Cyperus pannonicus. Linn. 2 Du midi de l'Europe.
23. Le SOUCHET à quatre épillets.
Cyperus tetastachyos. Desf. De la Barbarie.
24. Le SOUCHET douteux.
Cyperus dubius. Rottb. Des Indes.

25. Le SOUCHET compacte.
Cyperus compactus. Lam. 2 De Madagascar.
 26. Le SOUCHET lisse.
Cyperus lavigatus. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
 27. Le SOUCHET neigeux.
Cyperus nivus. Retz. Des Indes.
 28. Le SOUCHET pied-d'oiseau.
Cyperus ornithopus. Pers. De Saint-Domingue.
 29. Le SOUCHET scarieux.
Cyperus squarrosus. Linn. Des Indes.
 30. Le SOUCHET luisant.
Cyperus nitens. Retz. Des Indes.
 31. Le SOUCHET enflanganté.
Cyperus cruentus. Rottb. De l'Arabie.
 32. Le SOUCHET blanchâtre.
Cyperus albidus. Lam. Des Indes.
 33. Le SOUCHET de Ténériffe.
Cyperus Teneriffa. Poir. De Ténériffe.
 34. Le SOUCHET à épillet lancéolé.
Cyperus lanceolatus. Poir. De Madagascar.
 35. Le SOUCHET pygmé.
Cyperus pygmaeus. Cavan. De la Barbarie.
 36. Le SOUCHET fasciculé.
Cyperus fasciculatus. Poir. 2 De la Barbarie.
 37. Le SOUCHET filiforme.
Cyperus filiformis. Swartz. De la Jamaïque.
 38. Le SOUCHET capité.
Cyperus capitatus. Willd. De Madagascar.
 39. Le SOUCHET à feuilles molles.
Cyperus mollis. Poir. De Madagascar.
 40. Le SOUCHET congloméré.
Cyperus conglomeratus. Rottb. 2 De l'Arabie.
 41. Le SOUCHET à crochet.
Cyperus uncinatus. Poir. De Madagascar.
 42. Le SOUCHET bronzé.
Cyperus brunus. Swartz. De la Jamaïque.
 43. Le SOUCHET brun-marou.
Cyperus badius. Desf. Du midi de la France.
 44. Le SOUCHET conoïde.
Cyperus conoideus. Rich. De Cayenne.
 45. Le SOUCHET ferré.
Cyperus confertus. Swartz. De la Jamaïque.
 46. Le SOUCHET brizé.
Cyperus brizus. Rich. De Cayenne.
 47. Le SOUCHET polycéphale.
Cyperus polycephalus. Lam. De l'Amérique méridionale.
 48. Le SOUCHET ligulaire.
Cyperus ligularis. Linn. 2 Des Indes.
 49. Le SOUCHET à graine bidentée.
Cyperus bidentatus. Poir. Des Indes.
 50. Le SOUCHET rouge-brun.
Cyperus spadiceus. Lam. Des Indes.
 51. Le SOUCHET en gazon.
Cyperus capitosus. Poir. De Madagascar.
 52. Le SOUCHET menu.
Cyperus tenuis. Swartz. De la Jamaïque.
 53. Le SOUCHET queue-de-renard.
Cyperus alopecuroides. Rottb. 2 Des Indes.

54. Le SOUCHET traçant.
Cyperus hydra. Mich. 2 De la Caroline.
 55. Le SOUCHET comprimé.
Cyperus compressus. Linn. 2 De la Caroline.
 56. Le SOUCHET imbriqué.
Cyperus imbricatus. Retz. Des Indes.
 57. Le SOUCHET effilé.
Cyperus strictus. Lam. De Java.
 58. Le SOUCHET à balai.
Cyperus scoparius. 2 De Madagascar.
 59. Le SOUCHET à long involucre.
Cyperus involucreatus. Poir. 2 De Madagascar.
 60. Le SOUCHET de Madras.
Cyperus maderaspatanus. Willd. Des Indes.
 61. Le SOUCHET couleur de châtaigne.
Cyperus castaneus. Willd. Des Indes.
 62. Le SOUCHET à six épillets.
Cyperus hexastachyos. Rottb. De la Jamaïque.
 63. Le SOUCHET à petites fleurs.
Cyperus tenuiflorus. De....
 64. Le SOUCHET nouveau.
Cyperus nodosus. Willd. 2 Du Pérou.
- Souchets à tiges triangulaires & à épis en ombelle composée.*
65. Le SOUCHET luisant.
Cyperus nitidus. Lam. Des Indes.
 66. Le SOUCHET stolonifère.
Cyperus stoloniferus. Retz. Des Indes.
 67. Le SOUCHET blond.
Cyperus flavus. Retz. Des Indes.
 68. Le SOUCHET de Retzius.
Cyperus Retzii. Poir. De la Chine.
 69. Le SOUCHET jaunâtre.
Cyperus flavescens. Linn. 2 Indigène.
 70. Le SOUCHET brun.
Cyperus fuscus. Linn. 2 Indigène.
 71. Le SOUCHET de l'Yémen.
Cyperus jemenicus. Retz. 2 De l'Arabie.
 72. Le SOUCHET divergent.
Cyperus divaricatus. Lam. De Madagascar.
 73. Le SOUCHET verdâtre.
Cyperus virens. Hoff. ☉ De l'Allemagne.
 74. Le SOUCHET difforme.
Cyperus difformis. Linn. Des Indes.
 75. Le SOUCHET tubéreux.
Cyperus tuberosus. Rottb. 2 Des Indes.
 76. Le SOUCHET amourette.
Cyperus eragrostis. Lam. 2 De l'Amérique méridionale.
 77. Le SOUCHET branchu.
Cyperus brachiatus. Poir. De Madagascar.
 78. Le SOUCHET à épillets verts.
Cyperus virens. Mich. De la Caroline.
 79. Le SOUCHET à épillets jaunes.
Cyperus flavicomus. Mich. De la Caroline.
 80. Le SOUCHET élégant.
Cyperus elegans. Linn. 2 De la Jamaïque.

81. Le SOUCHET lâche.

Cyperus laxus. Lam. De Cayenne.

82. Le SOUCHET pâle.

Cyperus pallescens. Desf. 2 De la Barbarie.

83. Le SOUCHET ferrugineux.

Cyperus ferrugineus. Poir. De Madagascar.

84. Le SOUCHET de Surinam.

Cyperus surinamensis. Retz. De Surinam.

85. Le SOUCHET de Malaca.

Cyperus malaccensis. Lam. Des Indes.

86. Le SOUCHET pangoré.

Cyperus pangorei. Retz. Des Indes.

87. Le SOUCHET panic.

Cyperus panicoides. Lam. Des Indes.

88. Le SOUCHET à fleurs nombreuses.

Cyperus vegetus. Willd. 2 Des îles de l'Amérique.

89. Le SOUCHET à épis grêles.

Cyperus strigosus. Linn. 2 De Cayenne.

90. Le SOUCHET odorant.

Cyperus odoratus. Linn. 2 De l'Amérique méridionale.

91. Le SOUCHET géant.

Cyperus giganteus. Poir. 2 De l'Amérique méridionale.

92. Le SOUCHET glabre.

Cyperus glaber. Linn. © De l'Italie.

93. Le SOUCHET nu.

Cyperus denudatus. Linn. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

94. Le SOUCHET tremblant.

Cyperus tremulus. Poir. De Madagascar.

95. Le SOUCHET comestible.

Cyperus esculentus. Linn. 2 Du midi de la France.

96. Le SOUCHET rond.

Cyperus rotundus. Linn. 2 Du midi de la France.

97. Le SOUCHET long.

Cyperus longus. Linn. 2 Indigène.

98. Le SOUCHET fastigié.

Cyperus fastigiatus. Rottb. 2 Des Indes.

99. Le SOUCHET canaliculé.

Cyperus canaliculatus. Retz. Des Indes.

100. Le SOUCHET iria.

Cyperus iria. Linn. Des Indes.

101. Le SOUCHET de Monti.

Cyperus glomeratus. Willd. 2 De l'Italie.

102. Le SOUCHET à corymbes.

Cyperus corymbosus. Rottb. Des Indes.

103. Le SOUCHET à feuilles de gramen.

Cyperus graminifolius. Des Indes.

104. Le SOUCHET à longs épillets.

Cyperus macrostachyos. Lam. De l'Afrique.

105. Le SOUCHET à larges feuilles.

Cyperus latifolius. Poir. 2 De Madagascar.

106. Le SOUCHET à grappes.

Cyperus racemosus. Retz. 2 De Madagascar.

107. Le SOUCHET élevé.

Cyperus elatus. Linn. Des Indes.

108. Le SOUCHET étalé.

Cyperus expansus. Poir. 2 De Madagascar.

109. Le SOUCHET à deux folioles.

Cyperus diphyllus. Retz. Des Indes.

110. Le SOUCHET à fleurs distantes.

Cyperus distans. Linn. 2 Des Indes.

111. Le SOUCHET haspan.

Cyperus haspan. Linn. 2 Des Indes.

112. Le SOUCHET à longues feuilles.

Cyperus longifolius. Poir. De Madagascar.

113. Le SOUCHET à fleurs lâches.

Cyperus laxiflorus. Poir. 2 De Madagascar.

114. Le SOUCHET à papier.

Cyperus papyrus. Linn. De l'Égypte.

115. Le SOUCHET papyroïde.

Cyperus papyroides. Lam. De l'Île-de-France.

116. Le SOUCHET joncoïde.

Cyperus juncoïdes. Lam. Des Indes.

117. Le SOUCHET flabelliforme.

Cyperus flabelliformis. Rottb. 2 De l'Arabie.

118. Le SOUCHET à feuilles alternes.

Cyperus alternifolius. Linn. Des Indes.

119. Le SOUCHET melicoïde.

Cyperus melicoïdes. Poir. De l'Île-de-France.

120. Le SOUCHET noir.

Cyperus niger. Ruiz & Pav. Du Pérou.

121. Le SOUCHET petit-balai.

Cyperus scopellatus. Rich. De Cayenne.

122. Le SOUCHET éragé.

Cyperus gracilatus. Forsk. De l'Arabie.

123. Le SOUCHET à épis écartés.

Cyperus patulus. Hoff. 2 De l'Allemagne.

Culture.

Les Souchets jaunâtre, brun, long, de Hongrie, à épis écartés, sont les seuls qui ne craignent nullement les gelées, & qu'on puisse placer en pleine terre dans les écoles de botanique en leur donnant de l'eau en abondance pendant l'été, ou mieux en les tenant dans des pots dont le fond plonge dans l'eau. Il est rare qu'on les conserve plus d'une saison, parce qu'on ne peut se déterminer à leur donner tous les soins qu'ils exigent. On les multiplie très-facilement par graines & par déchirement des vieux pieds; mais le plus souvent on les renouvelle par de nouveaux pieds qu'on va chercher dans les lieux marécageux.

On trouve les deux premiers dans les clairières des bois marécageux: les bestiaux les recherchent beaucoup.

Le troisième croît dans les marais; ses racines sont odorantes & sont recherchées par les parfumeurs & les herboristes. Je ne sache pas, malgré cela, qu'on le cultive hors des jardins de botanique.

Le Souchet comestible peut passer l'hiver en pleine terre dans le climat de Paris; mais pour qu'il fournisse des tubercules, il faut planter ces tubercules dans de grands pots qu'on place sur une couche à châssis à la fin de l'hiver & contre un mur exposé au midi pendant l'été, & qu'on

rentre dans l'orangerie aux approches des froids pour qu'il y termine la maturité de ses tubercules. Les arrosements doivent être fréquens & copieux, surtout en été.

Dans le midi de la France ils se plantent en mai, sur un seul labour, dans les terrains légers & naturellement humides.

On donne un binage aux plants qu'ils ont produits, & deux mois après on en récolte les tubercules. Un seul pied en a fourni deux cent quatre-vingt-cinq à M. Moreau de Montfort.

Les tubercules du Souchet comestible sont de la grosseur d'une noisette, & couleur de paille: on les mange crus & cuits comme les châtaignes. Quoiqu'on en fasse une grande consommation dans l'Orient, & que les enfans les recherchent dans le midi de la France, je ne crois pas devoir en conseiller, comme quelques agronomes, la culture en grand; car il me semble qu'il doit être toujours possible d'employer le terrain à des récoltes plus avantageuses.

On peut, dit-on, tirer par expression une huile de ces tubercules, & en les grillant, les substituer au café. Je n'ai pas fait d'expériences positives sur ces deux propriétés; ainsi je n'en parlerai pas plus longuement.

J'ai mangé en Caroline des tubercules un peu plus gros & un peu meilleurs que ceux du Souchet esculent, qui proviennent évidemment d'une espèce de ce genre, mais j'ignore à laquelle: on les vend au marché pour les enfans & les nègres.

Les Souchets prolifère, traçant, à petites fleurs, de Monti, exigent également l'orangerie, mais ne demandent pas autant d'arrosements.

La seconde de ces espèces est, dans son pays natal, ainsi que j'ai été à portée de le voir, un des plus grands fléaux de l'agriculture. Il y remplace le chiendent de notre Europe, mais il est bien plus difficile à détruire que lui. Quelques précautions qu'on prenne en labourant pour enlever les racines, il en reste toujours, & la plus petite suffit pour reproduire un nouveau pied, qui, avant la fin de l'année, aura donné naissance à vingt autres, chaque tubercule portant de nouvelles racines à six à huit pouces, & de nouveaux tubercules naissant à leur extrémité pour en porter de même d'autres. Voyez CHIENDENT.

Le Souchet à papier est fameux par l'usage qu'en faisoient les Anciens pour écrire. Aujourd'hui encore, les Égyptiens en tirent quelque parti, ses racines étant bonnes à manger, & ses tiges propres à couvrir les maisons, à fabriquer des nattes, des cordes, &c.

Ce Souchet exige la serre chaude dans le climat de Paris, & il faut qu'il ait toujours le pied dans l'eau. En conséquence on doit le mettre dans un pot qui plonge entièrement dans le baquet destiné aux arrosements; il fleurit tous les ans, mais ne donne pas de bonnes graines. Sa multiplication s'exécute en automne, lorsqu'on

lui donne de la nouvelle terre, par le déchirement des vieux pieds, déchirement dont les produits se placent de même & manquent rarement.

Cette plante est d'un effet pittoresque lorsqu'elle est en fleurs.

Les Souchets articulé, mucroné, visqueux, noueux, amourette, élégant, à fleurs nombreuses, à épis grêle, se cultivent également dans nos serres; cependant ils n'ont besoin que d'arrosements un peu plus abondans que ceux qu'on donne aux autres plantes. Deux d'entr'eux, les quatrième & cinquième, sont d'un bel effet & ornent les serres pendant tout l'hiver: on les multiplie par le déchirement des vieux pieds en automne, époque où on doit renouveler la terre de leurs pots.

J'ai encore vu passer quelques autres Souchets dans les serres & les orangeries du Jardin du Muséum d'histoire naturelle, mais ils ne s'y sont pas conservés. (Bosc.)

SOUCI. *CALENDULA.*

Genre de plantes de la syngénésie nécessaire & de la famille des *Corymbifères*, dans lequel se placent vingt-une espèces, dont une est l'objet d'une culture assez étendue dans les parterres, & plusieurs autres se voient dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 715 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le SOUCI des champs.
Calendula arvensis. Linn. ☉ Indigène.
2. Le SOUCI des jardins.
Calendula officinalis. Linn. ☉ Du midi de la France.
3. Le SOUCI de la Palestine.
Calendula sancta. Linn. ☉ De l'Asie.
4. Le SOUCI étoilé.
Calendula stellata. Cavan. ☉ De la Barbarie.
5. Le SOUCI de Sicile.
Calendula sicula. Poir. ☉ De la Sicile.
6. Le SOUCI cornu.
Calendula cornuta. Poir. ☉ De.....
7. Le SOUCI à feuilles blanchâtres.
Calendula incana. Willd. ☉ De la Barbarie.
8. Le SOUCI souffigneux.
Calendula suffruticosa. Vahl. ☉ De la Barbarie.
9. Le SOUCI à rameaux tombans.
Calendula flaccida. Vent. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
10. Le SOUCI à feuilles de chrysanthème.
Calendula chrysanthemifolia. Vent. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
11. Le SOUCI en arbre.
Calendula arborecens. Jacq. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.

12. Le Souci des pluies.

Calendula pluvialis. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.

13. Le Souci hybride.

Calendula hybrida. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.

14. Le Souci à tige nue.

Calendula nudicaulis. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

15. Le Souci nain.

Calendula pumila. Forst. ☿ De la Nouvelle-Zélande.

16. Le Souci de Magellan.

Calendula magellanica. Willd. ☿ Du détroit de Magellan.

17. Le Souci en arbrisseau.

Calendula fruticosa. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

18. Le Souci à feuilles linéaires.

Calendula tragus. Ait. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

19. Le Souci à feuilles de gramin.

Calendula graminifolia. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

20. Le Souci à feuilles rudes.

Calendula rigida. Ait. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

21. Le Souci denticulé.

Calendula denticulata. Willd. ☿ De Barbarie.

Culture.

La première espèce croît abondamment dans les champs, les vignes & autres terrains cultivés, dont la nature est argileuse : elle est en fleurs pendant toute l'année, même sous la neige. Les bœufs la recherchent ; & comme elle donne un excellent lait aux vaches, on la ramasse pour elles dans beaucoup de cantons, surtout au premier printemps, époque où les nourritures sont souvent rares. On pourroit avec avantage la semer comme fourrage précoce, ou pour l'enterrer pour engrais à toutes les époques de l'année, ou pour en faire de la potasse en la brûlant. Ses fleurs s'emploient pour colorer le beurre en jaune ; ses feuilles, confites dans le vinaigre, servent souvent d'assaisonnement aux sauces & aux salades. Malgré ces avantages, elle est quelquefois un fléau pour les cultivateurs, à raison de son abondance, & il leur est généralement difficile de s'en débarrasser, parce qu'elle offre des graines mûres dans toutes les saisons, & que celles de ces graines que les labours enterrent de plus de six pouces, se conservent un nombre d'années indéterminé en état de germination. C'est sans raison qu'on croit qu'elle peut communiquer sa mauvaise odeur au vin fait avec les raisins des vignes dans lesquelles il s'en trouve beaucoup.

Agriculture. Tome VI.

Quoiqu'annuelle, on peut prolonger sa durée pendant deux ans, en la coupant tous les quinze jours, c'est-à-dire, avant que ses graines soient arrivées à maturité.

La seconde espèce se cultive de temps immémorial dans les parterres, où elle se fait remarquer par la grandeur, le nombre & l'éclat de ses fleurs d'un jaune d'or : ces fleurs varient beaucoup dans la nuance de leur couleur. Il en est de simples, de semi-doubles & de parfaitement doubles : elles ne cessent de se succéder qu'à l'époque des gelées, qui les frappent ainsi qu'une partie des feuilles.

Toute terre qui n'est pas trop aride ou trop aquatique convient à ce Souci. Dans celle qu'on appelle franche, & qui a été convenablement fumée, il devient plus beau ; les sécheresses & les longues pluies lui font peu de tort : cependant il lui faut une alternative de chaleur & de pluie pour le maintenir dans tout le luxe de végétation dont il est susceptible. Les sarclages ou binages ordinaires à tout jardin bien tenu lui suffisent.

On multiplie le Souci des jardins par le semis de ses graines & par boutures. Ce dernier moyen est peu employé.

Les graines les meilleures sont celles qui sont fournies par les fleurs épanouies les premières ; ainsi on doit les préférer, surtout quand on veut obtenir des pieds vigoureux & des fleurs bien doubles. Ce sont les fleurs semi-doubles qui donnent la graine qui produit les DOUBLES. Voyez ce mot.

Le semis de ces graines s'exécute à l'exposition du levant, en pleine terre, aussitôt qu'elles sont récoltées : elles lèvent en peu de temps. Le plant qu'elles ont produit a ordinairement le temps d'acquiescer assez de force pour passer les hivers ordinaires en plein air. Lorsque les gelées deviennent trop fortes, on le couvre de feuilles sèches ou de fougère. Au milieu du printemps on repique ce plant dans les parterres par groupes de trois à quatre pieds, dont on arrache, au moment de la floraison, ceux qui ne sont pas assez remarquables. Dans beaucoup de parterres on laisse à la nature le soin de disséminer les graines, & on n'a au printemps qu'à éclaircir le plant qu'elles ont produit. Dans cette dernière méthode il y a l'avantage d'avoir de plus beaux pieds, la transplantation nuisant toujours aux plantes annuelles.

Lorsqu'on ne sème les graines de Souci qu'au printemps, comme on le fait dans tant de jardins, les pieds sont encore plus foibles dans toutes leurs parties, & fleurissent très-tard.

Les vaches aimant autant cette espèce que la précédente, on ne devoit jamais jeter dans les allées, ou le trou aux immondices, les

pieds qu'on arrache dans les parterres, soit pour les éclaircir, soit pour mieux disposer les groupes, ou nuancer plus convenablement leurs couleurs.

La douzième espèce se cultive aussi en pleine terre dans quelques jardins, & s'y fait remarquer par ses fleurs, grandes & de couleur variée, qui se succèdent pendant toute la saison, & qui se ferment lorsque le temps se met à la pluie. On l'appelle vulgairement *Souci d'Afrique*, *Souci hygromètre*. Comme elle est plus sensible au froid que la précédente, il faut semer ses graines dans des pots sur couche nue, & repiquer le plant qu'elles ont produit, quand il a acquis quelques feuilles, soit dans d'autres pots, soit en pleine terre contre un mur exposé au midi; de plus, comme ses tiges sont très-longues & très-foibles, on doit leur donner un tuteur ou les palissader contre le mur. Des arrosements fréquens & peu abondans favorisent sa croissance. Les pieds en pots sont rentrés dans l'orangerie, ou mieux dans la serre tempérée, & continuent à y fleurir & à y perfectionner leurs graines pour peu qu'ils soient près des jours. Les gelées seules arrêtent la végétation de ceux qui sont en pleine terre.

La quatrième, la cinquième & la treizième espèce se voient dans les écoles de botanique, & ainsi que les deux précédentes, s'y sèment en place au printemps, & n'y demandent d'autres soins, après avoir été éclaircies, que des sarclages de propreté.

Les espèces indiquées sous les nos. 9, 10, 14, 17, 18, 19 & 20, se voient aussi dans ces écoles, & même dans les jardins des amateurs: toutes exigent l'orangerie & se plaisent mieux dans la serre tempérée. Quelques-unes d'entr'elles, principalement la dixième, sont fort belles, & fleurissent pendant la plus grande partie de l'année. Une terre consistante, qu'il faut renouveler en partie tous les ans en automne, est celle qui leur convient le mieux. Les arrosements leur seront ménagés pendant l'hiver, saison qu'elles doivent passer près des jours, car elles sont sujettes à CHANCIR. (*Voyez ce mot.*) Rarement elles donnent de bonnes graines dans nos climats; aussi c'est de boutures qu'elles se multiplient presque exclusivement: ces boutures se font au printemps, dans des pots sur couche & sous châssis, & réussissent généralement. On pourroit les repiquer dès l'automne, mais on attend ordinairement au printemps suivant. (*Bosc.*)

SOUDE. *SALSOLA*.

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Arroches*, qui renferme plus de cinquante espèces, qui toutes peuvent être utilisées pour la fabrication de la Soude, dont deux ou trois sont l'objet d'une culture de quelque étendue pour le même but, & dont un assez grand nombre

se voient dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 181 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Les genres KOKRIE, CHELONÉE, COROXYLON, SUADA & WILLEMETIE, proposés pour diviser celui-ci, n'ont pas été adoptés. Le genre ANABASE s'en rapproche tant, qu'on pourroit l'y réunir.

Espèces.

1. La SOUDE couchée.
Salsola kali. Linn. ☉ Du midi de la France.
2. La SOUDE épineuse.
Salsola tragus. Linn. ☉ Du midi de la France.
3. La SOUDE commune, vulgairement *salicot*.
Salsola soda. Linn. ☉ Du midi de la France.
4. La SOUDE hérissée.
Salsola muricata. Linn. ☉ Du midi de la France.
5. La SOUDE cultivée, vulgairement *barille*.
Salsola sativa. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
6. La SOUDE fatinée.
Salsola canescens. Poir. ☉ De la Chine.
7. La SOUDE élevée.
Salsola altissima. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
8. La SOUDE diffuse.
Salsola diffusa. Thunb. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
9. La SOUDE à trois styles.
Salsola trigyna. Willd. ☉ De l'Espagne.
10. La SOUDE à tiges rayées.
Salsola salsa. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
11. La SOUDE à fleurs nues.
Salsola nudiflora. Willd. ☉ Des Indes.
12. La SOUDE jaunâtre.
Salsola flavescens. Cavan. ☉ De l'Espagne.
13. La SOUDE en arbrisseau.
Salsola fruticosa. Linn. ☉ Du midi de la France.
14. La SOUDE des Indes.
Salsola indica. Willd. ☉ Des Indes.
15. La SOUDE laineuse.
Salsola laniflora. Pall. De la Sibérie.
16. La SOUDE velue.
Salsola hirsuta. Linn. ☉ Du midi de la France.
17. La SOUDE à feuilles d'hyssope.
Salsola hyssopifolia. Pall. ☉ De la Sibérie.
18. La SOUDE à feuilles molles.
Salsola mollis. Desf. ☉ De la Barbarie.
19. La SOUDE à feuilles de camphrée.
Salsola camphorosmoides. Desf. ☉ De la Barbarie.
20. La SOUDE à une étamine.
Salsola monandra. Pall. ☉ De la Sibérie.
21. La SOUDE à feuilles d'opin.
Salsola sedoides. Pall. De la Sibérie.
22. La SOUDE verticillée.
Salsola verticillata. Schousb. ☉ De la Barbarie.
23. La SOUDE rosacée.
Salsola rosacea. Linn. ☉ De l'Orient.

24. La SOUDE à feuilles opposées.
Salsola oppositifolia. Desf. ☿ De la Barbarie.
25. La SOUDE des sables.
Salsola arenaria. Perf. ♀ De l'Allemagne.
26. La SOUDE vermiculaire.
Salsola vermiculata. Linn. ☿ Du midi de la France.
27. La SOUDE à feuilles courtes.
Salsola brevifolia. Desf. ☿ De la Barbarie.
28. La SOUDE à feuilles de genêt.
Salsola genistoides. Juss. ☿ De l'Espagne.
29. La SOUDE de Caroline.
Salsola caroliniana. Mich. ☉ De la Caroline.
30. La SOUDE polyclone.
Salsola polyclonos. Linn. ♀ Du midi de l'Europe.
31. La SOUDE traînante.
Salsola prostrata. Linn. ☿ De la Sibérie.
32. La SOUDE de Crimée.
Salsola dasyantha. Pall. ☉ De la Crimée.
33. La SOUDE en arbre.
Salsola arborescens. Linn. ☿ De la Sibérie.
34. La SOUDE hérissonnée.
Salsola echinus. Labill. ☿ De la Syrie.
35. La SOUDE effeuillée.
Salsola aphylla. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
36. La SOUDE arbuscule.
Salsola arbuscula. Pall. ☿ De la Sibérie.
37. La SOUDE glauque.
Salsola glauca. Biel. ☿ De la Mer-Caspienne.
38. La SOUDE à feuilles d'arroche.
Salsola atriplicifolia. Spreng. ☉ De l'Amérique septentrionale.
39. La SOUDE à baies.
Salsola baccata. Forsk. ☿ De l'Égypte.
40. La SOUDE farineuse.
Salsola farinosa. Forsk. ☿ De l'Égypte.
41. La SOUDE à feuilles globuleuses.
Salsola globulifolia. Forsk. ☿ De l'Égypte.
42. La SOUDE annulaire.
Salsola annularis. Forsk. ☿ De l'Arabie.
43. La SOUDE monoïque.
Salsola monoica. Forsk. ☿ De l'Arabie.
44. La SOUDE à calices divergens.
Salsola divergens. Forsk. ☿ De l'Égypte.
45. La SOUDE coquimbane.
Salsola coquimbana. Mol. Du Chili.
46. La SOUDE orientale.
Salsola orientalis. Gmel. Du Levant.
47. La SOUDE articulée.
Salsola articulata. Forsk. ☿ De l'Égypte.
48. La SOUDE non épineuse.
Salsola inermis. Forsk. ☿ De l'Égypte.
49. La SOUDE imbriquée.
Salsola imbricata. Forsk. ☿ De l'Arabie.
50. La SOUDE tétrandre.
Salsola tetrandra. Forsk. ☿ De l'Égypte.
51. La SOUDE verruqueuse.
Salsola verrucosa. Biel. ☿ De la Mer-Caspienne.

Culture.

Nos écoles de botanique possèdent de ces Soudes, que je dois séparer ici en trois groupes: 1°. les annuelles, comme celles des nos. 1, 2, 3, 5, 7, 10, 17, 23 & 38; 2°. les vivaces, comme celles des nos. 8 & 25; 3°. les frutescentes, comme celles des nos. 4, 9, 13, 14, 24, 27, 31, 41 & 51.

Dans le climat de Paris, toutes les Soudes annuelles se sèment, au printemps, dans des pots remplis de terre légère qu'on enterre dans une couche nue. Lorsque le plant provenu de ces semis a acquis deux à trois pouces de haut, on le met en place en motte, après l'avoir suffisamment éclairci. Après sa plantation il ne demande plus que des binages de propreté. J'indique le semis sur couche, quoique plusieurs puissent être semés sans inconvénient en place, parce que lorsque les étés & les automnes sont froids & pluvieux, elles n'amènent pas leurs graines à complète maturité si elles n'ont pas été avancées. D'ailleurs, cette pratique évite le soin de les mettre contre un mur exposé au midi.

La huitième se tient en pot, qu'on rentre dans l'orangerie aux approches des froids.

La vingt-cinquième peut être laissée en pleine terre.

Toutes les Soudes frutescentes veulent une terre à demi consistante qu'on renouvelle en partie tous les deux ans, & l'orangerie pendant l'hiver. Elles craignent l'humidité pendant cette saison; en conséquence il faut les arroser peu & les placer isolément près des fenêtres. Plusieurs d'entr'elles offrent de bonnes graines dans le climat de Paris, mais on les emploie peu à leur reproduction; c'est par le moyen des boutures qu'on les multiplie le plus. Ces boutures se font, au printemps, dans des pots & sur couche à châssis; elles manquent rarement. La vingt-quatrième est une des plus communes & des plus agréables par son aspect; c'est celle qu'on connoît sous le nom de *Soude frutescente*, *Soude en arbrisseau*, & qu'on confond par cette dénomination avec la treizième.

Presque toutes les Soudes jouent un rôle important dans l'économie de la nature pour l'intérêt de l'homme & des animaux pâturans. Elles décomposent le sel marin (muriate de Soude), & rendent propres à toutes les sortes de culture les terrains des bords de la mer & les grandes plaines salées de l'intérieur de l'Asie & de l'Afrique, qu'on ne pourroit utiliser, sans elles, sous les rapports agricoles. Cette propriété n'est pas aussi généralement connue qu'elle le mérite; mais elle n'en est pas moins réelle, & on en profite, sans s'en douter, dans un grand nombre de lieux.

En décomposant le sel marin, les Soudes s'approprient un de ses composans, le *sel de Soude* ou simplement la Soude, l'*alcali fixe minéral* des anciens

chimistes, & c'est par cette opération qu'elles deviennent utiles à l'homme : de-là leur nom qu'elles ont donné à cet alcali, dont on fait un grand usage dans les arts & dans l'économie domestique. *Voyez ALCALI.*

Pour retirer le sel de Soude des Soudes, on les fait brûler lentement dans des fosses ou dans des fours, on lessive leurs cendres & on fait évaporer l'eau; le résidu qui reste au fond de la chaudière est du carbonate de Soude, mêlé de quelques autres sels & de matières étrangères qu'on peut en séparer par des procédés dont je parlerai plus bas.

La quantité de Soudes qui croissent naturellement en Europe sur le bord de la mer n'étant pas suffisante pour satisfaire à la consommation du sel qu'elles peuvent donner par leur combustion, il a fallu en cultiver pour trouver le supplément nécessaire.

Plusieurs fois on a tenté, en France, des spéculations qui avoient la culture de la Soude pour objet; elles ont réussi dans les temps de guerre, lorsque nos communications avec l'Espagne étoient fermées, mais il n'a jamais été possible de soutenir la concurrence, en temps de paix, avec les cultivateurs de ce pays, principalement avec ceux des environs d'Alicante, qui fournissent la meilleure Soude du commerce.

Aujourd'hui que la chimie nous a appris les moyens de décomposer directement le sel marin, & de nous procurer en un jour plus de Soude que toutes les cultures de l'Europe n'en peuvent fournir en un an, il est moins intéressant de cultiver les plantes dont il est ici question; cependant j'ai entendu dire à Chaptal, que les Soudes qu'on en tiroit étoient plus propres que celles provenant de la décomposition du sel marin pour quelques opérations de teinture, ce qui leur assure une perpétuité d'emploi.

Quoi qu'il en soit, je dois donner ici quelques détails sur la culture de la Soude en France & en Espagne.

Je n'ai vu cultiver la Soude qu'à l'embouchure de la Bidassoa, & encore seulement en passant; ainsi je suis obligé de parler d'après les autres.

C'est principalement sur les bords de la Méditerranée, depuis Perpignan jusqu'à Marseille, qu'on cultive la Soude en France. Elle se plaît mieux dans les terrains légers & foiblement salés que dans tous les autres.

Je prends dans un Mémoire de M. Paris, l'un des correspondans de la Société d'Agriculture du département de la Seine, ce que je vais dire de la culture de la Soude dans les marais salés de l'embouchure du Rhône.

Quoique, dans ces marais, on puisse retirer de la Soude par la combustion de plusieurs plantes, on n'y cultive que la Soude commune ou *barille*, ou *salicot* (*salsola soda*).

La semence de barille, semée dans les terres non salées, y dégénère à chaque reproduction, de sorte

que, si on ne veut voir diminuer les produits, il faut la renouveler au bout de quelques années, c'est-à-dire, semer de nouveau de la graine de plantes venues sans culture dans les marais, plantes qu'on appelle *Soude de barille* ou *Soude des baines* aux environs d'Arles.

Or, pour avoir de cette dernière en suffisante quantité, on est obligé de semer dans les marais de la graine de Soude cultivée, qui, après trois productions spontanées, y donne de la graine propre à être de nouveau semée avec avantage dans les terres arables, & qui se vend en conséquence un tiers plus cher que celle récoltée dans ces terres arables.

Cette pratique est fondée sur l'observation encore inexplicquée, mais certaine, qu'au bout de quelques années la Soude cultivée dans un sol non salé & loin de la mer ne donne plus, par sa combustion, que de la POTASSE. *Voyez ce mot.*

Les engrais, surtout ceux des bergeries, ne doivent pas être épargnés quand on en a beaucoup à sa disposition; mais pour peu que le sol soit naturellement bon, vingt charretées à trois chevaux, par hectare, suffisent. Ils doivent être bien consommés.

Si les terres sont fortes, plusieurs labours sont indispensables pour assurer le succès de la culture de la Soude.

On sème en février ou en mars dans les terres qui ne sont pas surchargées de mauvaises herbes; dans les autres, on retarde jusqu'en avril pour faire périr ces mauvaises herbes par un dernier labour. Plus tôt cette opération est faite, & plus on doit compter sur une abondante récolte.

Les cultivateurs ne sont pas d'accord sur la quantité de semence qu'il convient d'employer, & ils ne peuvent pas l'être; car il est rare qu'elle soit entièrement bonne. Cinq hectolitres paroissent cependant, terme moyen, la mesure exigible pour chaque hectare.

La semence se répand à la volée & se recouvre avec une herse très-légère. Il est bon de rouler pour conserver l'humidité du sol, humidité très-favorable à la germination, & qu'on empêche souvent de se perdre au moyen d'herbes de marais.

Le superflu de la graine de Soude se donne, aux environs de Narbonne, au rapport de Decandolle, en guise d'avoine, aux bœufs de labour, qui l'aiment beaucoup, & dont elle conserve la force & l'embonpoint.

La Soude redoute excessivement le voisinage des mauvaises herbes, & exige des sarclages répétés, principalement pendant les mois d'avril, mai & juin.

La récolte de la Soude a lieu à la fin de juillet ou au commencement d'août, quelques jours plus tôt, quelques jours plus tard, selon que la température du printemps & de l'été a été chaude ou froide, selon l'époque des semences, la nature du

fol, &c. Cette récolte est indiquée par le changement de couleur des tiges & la maturité de la moitié des graines. Si on attendoit plus tard, les produits en sel seroient moindres. Les pieds s'arrachent à la main.

J'observe, à cette occasion, qu'il résulte des expériences de Théodore de Sauffure, que plus les plantes sont jeunes & plus elles donnent d'alcali; ainsi récolter la Soude aussitôt qu'elle est parvenue à toute sa hauteur, sauf à en laisser une partie pour grainé, seroit sans doute très-profitable.

Après avoir arraché la Soude on la dépose sur le sol en petits tas, & on l'y laisse pendant quatre à cinq jours, puis on la met en meules oblongues qu'on recouvre, en cas de pluie, de paillassons ou de nattes pour empêcher l'eau d'y pénétrer. Ainsi disposée, elle fermente & se sèche. Ordinairement elle est dans le cas d'être brûlée au bout de huit à dix jours.

Si on vouloit brûler la Soude trop verte ou trop sèche, on auroit moins de produit; ainsi il faut choisir le terme moyen convenable: or, la pratique l'indique mieux que tous les raisonnemens.

Pour brûler la Soude, on creuse, à quelque distance de la meule, un trou dont la profondeur est à peu près égale aux deux cinquièmes du diamètre, & dont la capacité se calcule à raison d'un mètre cube par quatre-vingts quintaux d'herbe. Cette fosse est au moins aussi large à son fond qu'à son orifice. Pour empêcher les eaux d'y entrer, & pour en consolider les bords, on les revêt d'un bourrelet d'argile mêlée de paille hachée, de quinze à vingt centimètres de hauteur.

On garnit aussi d'une couche d'argile, mais sans paille, le fond de la fosse, lorsque le terrain est sablonneux.

Il faut à peu près trois quintaux & demi de bois de corde, pour chaque mètre cube de capacité, pour chauffer la fosse. Lorsque cette quantité est consommée & que les parois sont rouges, on redouble la vivacité du feu en y jetant deux ou trois fagots de menu bois.

Le brûleur, après avoir retiré de la fosse toute la braïse, au moyen d'une pelle en fer, y descend chauffé en habits humides, & se hâte de balayer & enlever les cendres.

Pendant ce dernier travail, l'aide du brûleur fait enflammer, sur les charbons ardents que celui-ci a retirés de la fosse; quelques plantes de Soude qu'on a eu soin de faire sécher plus que les autres, & qu'on dépose ensuite dans la fosse avec précaution pour leur conserver l'air nécessaire à une combustion active. Le brûleur continue à alimenter le feu avec les plantes qu'on lui apporte de la meule, & qu'il prend & place avec une fourche sur l'orifice de la fosse, de manière qu'elles ne tombent au fond qu'en brûlant. Lorsqu'alors elles distillent une matière rouge, semblable à du métal en fusion, c'est un indice de la réussite de l'opération.

Deux heures après qu'on a commencé à brûler, on cesse d'alimenter le feu; & dès que les dernières plantes qu'on y a jetées sont réduites en charbon, le brûleur, avec sa fourche, les étend également dans tout le fond de la fosse; ensuite deux journaliers & lui, si la capacité de la fosse n'est que d'un mètre cube, & deux hommes de plus pour chaque mètre cube dont cette capacité est augmentée, munis chacun d'une perche de saule vert, terminée en massue, pétrissent la matière en faisant lentement le tour de la fosse, l'un derrière l'autre.

Lorsque tous les charbons sont incinérés & mêlés avec la matière qui a découlé des plantes, on suspend cette manœuvre pour recommencer à brûler comme on a fait la première fois; mais à celle-ci on continue la combustion pendant deux à trois heures, après lesquelles on pétrit encore. On répète alternativement cette double manœuvre jusqu'à ce que la matière remplisse la fosse ou qu'on n'ait plus de plantes à brûler.

Il peut arriver qu'à la première & même à la seconde fois qu'on pétrit, des cendres forment une partie du résidu de la combustion des plantes. Cet inconvénient ne doit pas décourager, pourvu que la matière pâteuse domine; la cendre s'y mêle & disparaît dans les pétrissages subséquens.

Lorsqu'on a achevé de brûler, on couvre ordinairement la fosse avec de la terre qu'on amoncelle en forme de cône, pour que l'eau de la pluie ne puisse pas pénétrer jusqu'à la matière, qu'elle dissoudroit.

Après avoir laissé refroidir cette matière trois jours au moins, on la divise en gros quartiers qu'on peut livrer de suite au commerce.

Les meules des plantes à brûler étant à quatre ou cinq mètres de la fosse, le journalier qui est chargé de les rapprocher du brûleur, avant de les mettre à sa portée, en secoue & bat chaque fourchée. C'est le seul moyen qu'on emploie pour en séparer la graine, qui se détache facilement.

Cette graine étant de différens degrés de maturité, est de beaucoup inférieure à celle qu'on se procureroit si on réservoir une portion du semis pour s'en procurer, portion dont on n'arracheroit les plantes que lorsque toute la graine seroit mûre.

Un sol qui convient à la Soude donne, année commune, par hectare, outre quatre-vingt-dix hectolitres de graines, environ cent soixante quintaux de plantes vertes, qui produisent, par leur combustion, vingt-deux quintaux de matière saline.

Lorsqu'on sème la Soude dans un sol marécageux après une seule façon à l'araire, & qu'on ne donne plus aucune façon aux plantes, il faut, pour en obtenir la même quantité, ensemercer trois fois autant de terrain.

En 1809, un hectare de Soude convenablement cultivé a produit, aux environs d'Arles, 5390 fr.

net, revenu immense, mais qui n'a pu se soutenir par les raisons que j'ai indiquées plus haut.

Actuellement je passe à la culture de la Soude aux environs d'Alicante en Espagne, d'après M. Piçtet Malet, celui qui l'a le mieux décrite.

Les deux espèces qui sont le plus généralement cultivées aux environs d'Alicante, sont la Soude commune & la Soude cultivée : la seconde est plus délicate, & demande un terrain plus fertile, mais aussi donne une Soude bien plus fine & plus estimée. Au reste, leur culture est absolument la même.

Il paroît que les terrains où on cultive ces Soudes sont fort peu salés, ou même ne le sont pas du tout, puisqu'après la Soude on leur fait porter du blé.

Après avoir fumé la terre & lui avoir donné plusieurs labours, on sème la graine à la volée. C'est en octobre ou en novembre qu'on fait cette opération, pour laquelle on a soin de choisir un jour de pluie. Le plus souvent on ne recouvre pas la graine par un hersage.

Au printemps, les pieds ont à peine un pouce de hauteur, qu'on commence à les sarcler, & on répète cette opération tous les vingt jours au moins, surtout si le temps est pluvieux.

A la fin d'août, la Soude est ordinairement dans le cas d'être cueillie; celle destinée pour graine se laisse un mois de plus sur pied, & en cela on agit plus dans les principes qu'aux environs d'Arles. La manière de la dessécher & de la brûler ne diffère pas de ce qui a été dit plus haut.

Des détails cités par mon collaborateur Tessier, d'après M. de Justieu, diffèrent un peu de ceux dont je viens d'entretenir le lecteur. Par exemple, ils annoncent qu'on sème en janvier & qu'on récolte en juin; mais ces différences peuvent avoir lieu sans qu'il y ait contradiction.

En général, il est de fait que les plantes annuelles, semées avant l'hiver, donnent des productions bien plus fortes que celles semées au printemps. Ainsi il est plus avantageux de suivre la méthode de M. Piçtet-Malet, que cette dernière. (*Bosc.*)

SOUDE : nom de l'alcali qu'on retire, 1°. par la lessivation des cendres des plantes dont il vient d'être question; 2°. de certains lacs de l'Égypte, de l'Arabie, de la Perse & de la Sibérie, par la décomposition spontanée du sel marin qui y afflue; 3°. du sel marin artificiel, par une opération chimique. *Voyez le Dictionnaire de Chimie.*

Quoique ce soit des Soudes qu'on retire ce sel le plus ordinairement, il convient de dire qu'on en retire encore beaucoup de plantes qui croissent sur le bord de la mer, comme de l'ANSÉRINE MARITIME, des SALICONES HERBACÉE & FRUTESCENTE, de l'ARROCHE A FEUILLES DE POURPIER, des FIGOÏDES NODIFLORE & CRISTALLINE, &c., & de plantes qui croissent dans la mer même, comme les VARECS & les ULVES. *Voyez tous ces mots.*

Il y a beaucoup de rapports communs entre la Soude & la potasse; mais elles se distinguent par des caractères assez saillans pour les reconnoître après un léger examen. Le plus facile au premier aspect, c'est que la Soude attire peu l'humidité par son exposition à l'air, tandis que la potasse se résout très-prompement en eau dans la même circonstance.

Tous les sels que forment la Soude & la potasse avec les acides & autres bases, sont différens.

Ceux de ces sels où entre la Soude, dont on fait le plus d'usage dans l'économie domestique, dans la médecine & les arts, sont le MURIATE DE SOUDE ou SEL MARIN, le SULFATE DE SOUDE ou SEL DE GLAUBER, le TARTRITE DE SOUDE ou SEL DE SEIGNETTE, le BORATE DE SOUDE ou BORAX. *Voyez ces mots.*

Les plus importants emplois de la Soude sont pour faire le savon & fondre le verre, emplois auxquels elle convient mieux que la potasse, à raison de ce qu'elle n'attire pas l'humidité de l'air. La potasse l'emporte sur elle pour les lessives, parce qu'elle a naturellement plus d'action, & qu'on peut se la procurer partout, à bon compte, par la lessivation des cendres de tous les végétaux qui ne croissent pas dans les terrains salés.

La Soude du commerce est loin d'être pure; c'est un composé de soude, de charbon, de cendres, de terre, de sels de différentes sortes, dans des proportions tellement variables, qu'on ne peut en trouver deux lots qui les aient semblables.

Pour les lessives, la fabrication du verre commun, certaines sortes de teintures, & d'autres usages qu'il est superflu de citer ici, la Soude peut être employée telle qu'on la trouve dans le commerce; mais lorsqu'il s'agit de la faire entrer dans la composition du savon, dans celle du verre fin, &c., il faut la purifier. On y parvient d'abord en partie en faisant dissoudre une certaine quantité dans l'eau chaude, en filtrant cette eau, en la laissant déposer, en la faisant évaporer & en calcinant le résidu. Une purification plus complète n'est utile que pour la médecine & les expériences de chimie.

Cette Soude calcinée est un carbonate. Pour lui enlever l'acide carbonique, on la dissout de nouveau, on la met avec de la chaux vive & on filtre l'eau; c'est dans cet état qu'on l'emploie pour faire le savon blanc. En faisant évaporer l'eau, on obtient la pierre à cautère, si employée dans la chirurgie.

La manière de retirer la Soude, ou mieux le NATRON, car cette Soude est d'une nature particulière & porte ce nom, des lacs, en Égypte & autres pays précités, ainsi que celle de décomposer le sel marin pour isoler celle qui en fait la base, n'étant pas du ressort des cultivateurs, je renverrai les lecteurs aux articles correspondans des Dictionnaires de *Chimie* & des *Arts*. (*Bosc.*)

SOUDE BATARDE. On appelle ainsi la Soude épineuse dans quelques lieux.

SOUFFLET. Je n'ai pas à parler ici du Soufflet dont on fait usage dans la maison pour exciter la combustion du bois, ni de ceux, plus gros, usités dans une infinité d'arts pour produire le même effet, mais seulement de celui de même forme & d'un pied de large au plus, fixé par sa planche inférieure sur une boîte sous laquelle est un réchaud garni de charbon allumé, sur lequel on projette du tabac ou du soufre, dont la fumée ou la vapeur monte dans le Soufflet par l'ame & est dirigée par le tuyau sur les plantes couvertes de PUCERONS, de TIGRES, de COCHENILLES, de CHENILLES & autres INSECTES, afin de les faire périr. *Voyez* ces mots.

Ce même Soufflet, au moyen de la fumée de tabac, sert encore, en en mettant le tuyau dans le fondement des noyés, à en exciter l'irritabilité & à les rappeler à la vie. *Voyez* NOYÉ.

Les cultivateurs des plantes étrangères de serre & d'orangerie peuvent difficilement se passer de cet instrument, dont la dépense est peu considérable & l'utilité évidente. (*Bosc.*)

SOUFFLÉE AU POIL. On donne ce nom, dans quelques lieux, à la fanie qui sort de la racine du sabot des chevaux qui ont été ENCLOUES. *Voyez* ce mot.

SOUFFLER UN ARBRE : mauvaise expression, synonyme de celle soulever par secousses un arbre qu'on plante, afin de faire tomber la terre dans les intervalles de ses racines. *Voy.* PLANTATION.

SOUFRE : matière inflammable qui entre dans la composition de la poudre à canon, dont on fait usage dans beaucoup d'arts, dont l'emploi est fort étendu en médecine, &c.

Un cultivateur aisé doit toujours avoir une petite provision de Soufre, soit pour l'employer dans la confection des allumettes qu'il consomme, soit pour sceller le fer dans la pierre, soit pour, & le changeant en gaz acide sulfureux par sa combustion, le faire servir à blanchir les soies & les laines, à faire périr les PUCERONS qui affoiblissent la végétation des plantes précieuses, les ixodes qui causent la GALE des hommes & des moutons, même à éteindre le feu des cheminées. *Voyez* ces mots.

La médecine vétérinaire fait un fréquent usage du Soufre, soit en nature, pour guérir la MORVE, selon le procédé de M. Colaine, soit incorporé avec des alcalis, des huiles, &c.

C'est à M. Galès qu'on doit d'avoir si avantageusement substitué le gaz acide sulfureux aux pommades sulfureuses, aux bains de sulfures, &c., pour guérir la gale des hommes & des animaux. Depuis il a observé que ce même gaz acide sulfureux, en provoquant d'abondantes sueurs, guérissait les rhumatismes, la goutte, & en portant un trouble momentané dans la circulation du sang, guérissait la paralysie, les affections nerveuses, &c. Ces

importantes découvertes lui méritent la reconnaissance de la postérité. (*Bosc.*)

SOUFRE VÉGÉTAL. C'est tantôt la poussière fécondante du lycéopode, qui sert, à l'Opéra, à produire ces flammes légères & peu combustibles qu'on y admire; tantôt la poussière fécondante des pins emportés au loin par les vents & semés sur les terres. *Voyez* LYCOPODE, PIN & PÖLLEN. (*Bosc.*)

SOUGUE : synonyme de SOUCHE.

SOUGUET : portion de racine d'olivier, avec laquelle on le multiplie. *Voyez* OLIVIER & RACINE.

SOULEVER LA TERRE. On donne ce nom, dans quelques cantons, au premier labour qu'on donne aux jachères ou aux prairies artificielles; il est par conséquent synonyme de ROMPRE.

SOULIER DE NOTRE-DAME. *Voy.* SABOT.

SOUPES ÉCONOMIQUES. On a donné ce nom à des potages aux légumes très-peu dispendieux & extrêmement nourrissans, destinés à suppléer, pour les pauvres, avec agrément pour eux, les alimens plus coûteux, & qui peuvent, avec grand avantage, être introduits dans les campagnes, principalement aux temps des foins, des moissons & des vendanges.

Quand on a vu la Soupe dont font usage les cultivateurs de beaucoup de parties de la France, qui n'est que de l'eau chaude engraisée par un minuscule de beurre ou de lard, ou de sain-doux, aromatisée par un oignon ou un poireau, & qu'on a, comme moi, goûté la Soupe économique qu'a distribuée à Paris la bienfaitante Société appelée *philantropique*, on doit faire des vœux pour que ces dernières leur soient partout substituées, malgré qu'elles soient nécessairement moins économiques faites en petit que faites en grand, surtout à la manière de la Société dont je viens de parler, qui a consulté tous les arts pour la fabrication de ses fourneaux & de ses chaudières.

Quoique les Soupes économiques fussent connues dans les temps les plus reculés, qu'un ouvrage imprimé à Saintes en 1680 en ait donné la recette, que le médecin Helvétius l'ait rappelée au commencement du dernier siècle; quoique des curés de Paris en distribuassent journellement, pendant l'hiver, aux indigens de leurs paroisses depuis une vingtaine d'années, un de ces intrigans qui ne pensent qu'à eux, mais qui ont toujours le mot bien public à la bouche, M. le comte de Rumfort, s'en est approprié l'invention dans ces derniers temps, & est parvenu à leur donner son nom.

Voici les compositions de plusieurs sortes de Soupes économiques, dans lesquelles je n'indiquerai les doses que d'une manière relative, afin qu'on puisse en varier la quantité selon le nombre de personnes qui doivent en faire journellement usage; ces doses sont en poids :

Riz 20 parties.
Pommes de terre 60

Pois	10 parties.
Carottes	14
Potirons	10
Navets	15
Beurre	4
Sel	4

Le riz, après avoir été lavé à l'eau bouillante, se met, le soir, dans un vaisseau fermé, avec de la nouvelle eau, sur un petit feu, & le lendemain on y ajoute, après les avoir fait cuire séparément & réduite en purée, les autres ingrédients détaillés, puis le sel & le beurre.

Comme le riz est quelquefois fort cher, on peut ou en diminuer la dose, ou lui substituer de l'orge mondé : on supprime également les potirons & les navets lorsqu'ils sont devenus trop rares ou trop chers.

Farine d'orge	1 partie.
Oignons	2
Beurre ou graisse	1
Poivre & sel	»

Les oignons sont coupés par petits morceaux & frits dans le beurre. On y ajoute, petit à petit, la farine, en remuant perpétuellement, sans mettre d'eau, jusqu'à ce que le tout fasse une masse homogène susceptible d'être renfermée dans du papier & emportée dans la poche.

Une once & demie de cette composition, qui, d'après les expériences de Parmentier, peut se conserver pendant un mois sans altération, délayée dans une livre d'eau, en y ajoutant une once de biscuit broyé, forme un excellent potage, qui ne revient qu'à environ un sou, & qui nourrit autant que deux fois son poids de pain bis.

Pommes de terre	80 parties.
Orge mondé	25
Haricots, pois ou lentilles	26
Graisse	2
Oignons	1
Feuilles de céleri	2
Herbes cuites	2
Thym ou laurier	»
Sel	»
Poivre	»
Eau	»

Cette Soupe se commence la veille, c'est-à-dire, qu'on fait crever l'orge dans de l'eau bouillante, & qu'on le laisse s'en imbiber toute la nuit.

Orge mondé	40 parties.
Farine d'haricots	12
Farine de lentilles	9
Graisse	2
Poireaux	1
Oignons	» $\frac{1}{2}$
Carottes	1
Persil	»
Sarriette	»
Poivre	»
Sel	»
Eau	»

Je m'arrête ici, quoique je puisse augmenter le nombre de ces recettes, parce qu'il est facile de les imaginer, selon la saison & l'abondance de tel légume comparé à tel autre.

On voit par l'exposé que je viens de donner, que le fond de ces Soupes doit être ou des graines de céréales, ou la farine de ces graines, ou la pomme de terre & autres racines nourrissantes, jointes à des graisses & à de petites quantités de sel & de plantes aromatiques.

Toutes les racines, pour ne pas perdre de leur faveur, doivent être, au préalable, cuites à la vapeur de l'eau chaude & unies au potage, après avoir été écrasées, lorsqu'il est à moitié cuit.

Je n'ai point parlé de pain, parce qu'il n'est pas indispensable, & qu'il est toujours facile de l'ajouter aux portions un instant avant de les consommer.

Le potage aux oignons, qu'on peut fabriquer plusieurs jours à l'avance, doit être surtout préféré dans les grands travaux de la campagne, où tous les bras ne sont pas de trop dans les champs. Par son moyen, en un quart d'heure on peut donner à dîner à des centaines de moissonneurs ou de vendeurs, puisqu'il ne s'agit que de faire bouillir de l'eau, les tranches de pain étant coupées de la veille. (*Bosc.*)

SOURCE : synonyme de FONTAINE.

SOURIS : quadrupède du genre des rats, qui le plus souvent se réfugie dans les maisons des cultivateurs pour y vivre des denrées qu'ils y rassemblent pour leur nourriture, & qui leur occasionne annuellement de grandes pertes lorsqu'ils ne lui font pas une guerre perpétuelle, soit directement avec des pièges, des amorces empoisonnées, des fumées délétères, &c., soit indirectement par le moyen des chats, des oiseaux de nuit, des serpents, &c. Voyez le *Dictionnaire des Quadrupèdes*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*.

Il est assez rare de rencontrer des Souris dans les champs & les bois : ce sont les CAMPAGNOLS & les MULOTS (voyez ces mots), qui y sont quelquefois très-communs, & qu'on prend pour elles.

L'abondance des Souris dans une maison rurale annonce toujours le défaut d'ordre du propriétaire ; car si leurs dégâts, pris isolément, sont peu considérables, ils le deviennent beaucoup lorsqu'on les additionne au bout de l'année. (*Bosc.*)

SOUROUBÉE : genre qui a été réuni aux RUYSCHEs. Voyez ce mot.

SOUS-ARBRISSEAU : synonyme d'ARBUSTE. Voyez ce mot.

SOUSTRAGE. C'est la LITIÈRE dans le Médoc.

SOUSTRAIT. On appelle ainsi, dans la ci-devant Picardie, le lit de paille sur lequel on amoncelle le blé dans les granges ou les greniers. Il vaut beaucoup mieux faire le Soustrait avec des fagots

bagots pour faciliter la circulation de l'air. *Voyez* PAILLE & MEULE.

SOUS-YEUX. Lorsqu'un bouton est détruit par une cause quelconque, principalement par la gelée, il est remplacé ordinairement par deux autres qui n'étoient point apparens, & qui se développent au-dessous de lui, un peu sur les côtés.

Les Sous-yeux ne pouffent souvent qu'une ou deux feuilles la première année; les bourgeons qui en sortent la même année, ou l'année suivante, sont toujours foibles, & donnent rarement des fruits; mais les branches qui proviennent de ces bourgeons se fortifient ensuite au point de n'être point distinctes des autres.

Il est une manière de tailler les arbres fruitiers, principalement les poiriers, qui consiste à couper les branches sur l'œil même, afin que les deux Sous-yeux se développant, le nombre des branches augmente. *Voyez* YEUX, BOUTON & TAILLE. (*Bosc.*)

SOUT : synonyme de TOIT A PORC. *Voyez* ce mot & celui COCHON.

SOUTIRAGE DES VINS. *Voyez* VIN.

SOUVENEZ-VOUS-EN : nom vulgaire de la MYOSOTE des marais.

SOWERBÉE. *SOWERBEA.*

Plante vivace de la Nouvelle-Hollande, fort voisine de l'ail, qui seule constitue un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Liliacées*.

Cette plante se cultive depuis quelques années dans nos jardins, & se trouve figurée dans les *Liliacées de Redouté*. On la tient dans un pot rempli de terre de bruyère, & on la rentre dans l'orangerie aux approches des gelées; sa multiplication a lieu par la séparation des caïeux en automne. (*Bosc.*)

SPAENDONCÉE. *CADIA.*

Arbuste de l'Arabie, constituant seul un genre dans la décandrie monogynie & dans la famille des *Légumineuses*. Il se cultive dans nos Serres, mais y est rare, attendu qu'il n'y a pas encore donné de graines, & qu'il ne se multiplie d'aucune autre manière.

C'est dans un pot rempli de terre à demi consistante, qu'on renouvelle en partie tous les deux ans, que se plante la SPAENDONCÉE A FEUILLES DE TAMARIN. Des arrosements modérés en tout temps, & principalement en hiver, lui conviennent. On la met à l'air, contre un mur exposé au midi, pendant le fort de l'été; mais on la rentre de très-bonne heure dans la serre chaude. Ses fleurs sont fort belles, mais peu nombreuses. (*Bosc.*)

Agriculture. Tome VI.

SPANANTHE. *SPANANTHE.*

Genre de plantes établi par Jacquin dans la pentandrie digynie & dans la famille des *Ombellifères*.

Il ne paroît pas bien distinct de celui des ARMARINTHES. (*Bosc.*)

SPARGANOPHORE. *SPARGANOPHORUS.*

Genre de plantes établi pour placer quelques ETHULIES qui n'offrent pas rigoureusement les caractères des autres. Il se rapproche infiniment des GRANGÈES. (*Voyez* ces deux mots & la planche 670 des *Illustrations des genres* de Lamarck.) C'est le STRUCHION de Jussieu.

Espèces.

1. Le SPARGANOPHORE verticillé.

Sparganophorus verticillatus. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.

2. Le SPARGANOPHORE à fleurs axillaires.

Sparganophorus struchium. Poir. ☉ De la Jamaïque.

3. Le SPARGANOPHORE porte-bandeau.

Sparganophorus fasciatus. Poir. ☉ Des Indes. Aucune de ces espèces n'est cultivée dans nos jardins. (*Bosc.*)

SPARGELLE : un des noms vulgaires du genêt à tiges ailées.

SPARGOULE, ou SPERGOULE, ou SPARGOULE, ou SPERGULE, ou ESPARGOULE, ou SPOREE. *SPERGULA.*

Genre de plantes de la décandrie pentagynie & de la famille des *Caryophyllées*, qui réunit dix espèces, dont une est l'objet d'une culture de quelque importance pour certains pays. Il est figuré pl. 392 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

Spargoules à feuilles verticillées ou stipulées.

1. La SPARGOULE des champs.

Spergula arvensis. Linn. ☉ Indigène.

2. La SPARGOULE à cinq étamines.

Spergula pentandra. Linn. ☉ Indigène.

3. La SPARGOULE velue.

Spergula villosa. Pers. Du Brésil.

4. La SPARGOULE élevée.

Spergula grandis. Pers. Du Brésil.

Spargoules à feuilles opposées, non stipulées.

5. La SPARGOULE noueuse.

Spergula nodosa. Linn. ☉ Indigène.

6. La SPARGOULE laciniée.
Spergula laciniata. Linn. ☞ De la Sibérie.
 7. La SPARGOULE glabre.
Spergula glabra. Willd. ☞ Du midi de la France.
 8. La SPARGOULE fagine.
Spergula faginoïdes. Linn. ☞ Des Alpes.
 9. La SPARGOULE en alène.
Spergula subulata. Swartz. ☉ Indigène.
 10. La SPARGOULE porte-poil.
Spergula pilifera. Decand. De la Corse.

Culture.

Les espèces indiquées sous les nos. 1, 2, 5 & 8, se cultivent dans l'école du Muséum d'histoire naturelle de Paris.

Les deux premières étant annuelles se sèment en place tous les ans au printemps, & ne demandent d'autres soins que ceux dus à tout jardin bien tenu.

Les deux dernières sont un peu plus difficiles à conserver, parce qu'elles veulent une humidité constante. On les plante le plus souvent, ou dans un pot qu'on place pendant l'été dans un autre pot contenant un peu d'eau, ou contre un mur exposé au nord, & dans le voisinage d'un puits.

La Spargoule des champs est celle qui se cultive en grand pour la nourriture des bestiaux; elle croît naturellement dans les champs sablonneux de presque toute l'Europe, & quelquefois en telle abondance, qu'il semble qu'on l'y a semée. Chaque pied fleurit sans interruption pendant tout l'été, de sorte qu'il y a long-temps que les graines des premières fleurs sont disséminées lorsque les dernières s'épanouissent. Tous les bestiaux les recherchent, surtout les ruminans; elle procure aux vaches un lait abondant, excellent, duquel on obtient un beurre de qualité supérieure, qu'on connoît dans le Brabant hollandais sous le nom de *beurre de Spargoule*. C'est dans le nord de la France, en Westphalie, en Hanovre, qu'on la cultive le plus. Je l'ai vue aussi très en faveur sur les montagnes granitiques & schisteuses de la Galice.

La nature de la Spargoule & le peu d'abondance de ses produits indiquent que c'est dans les plus mauvais terrains qu'il est le plus avantageux de la cultiver; & en effet, outre qu'elle viendrait mal dans ceux qui sont argileux & humides, elle ne peut entrer en comparaison pour la quantité de fourrage qu'elle peut donner dans un espace de même étendue avec le sainfoin, le trèfle & la luzerne. C'est donc dans les sables & les graviers les plus arides que les cultivateurs doivent la semer de préférence.

Il y a plusieurs manières de cultiver la Spargoule.

Beaucoup de cultivateurs la sèment au milieu du printemps dans leurs seigles, à l'ombre desquels elle germe, & auxquels elle nuit extrêmement peu, ses progrès ne devenant rapides qu'après la

moisson. Par ce moyen elle fournit, sans nulle dépense, jusqu'aux gelées, un pâturage abondant. C'est ainsi qu'on procède généralement dans les montagnes de la Galice, quoiqu'on n'y connoisse pas les jachères biennales ou triennales.

Pour tirer le meilleur parti possible d'un pâturage de Spargoule, on y fait passer chaque jour ou chaque deux jours, fort rapidement, les vaches & les moutons, afin qu'elle puisse repousser.

On peut également la semer dans les navettes d'hiver, les chanvres, &c., & autres cultures qui se récoltent au milieu de l'été.

Que de terrains de nul produit, soit dans les plaines sablonneuses, soit dans les montagnes granitiques en décomposition, qui augmenteroient de valeur si on y cultivoit ainsi la Spargoule! J'insiste sur les terrains granitiques, parce que j'ai vu cette plante prospérer dans tous ceux que j'ai visités.

Lorsque la Spargoule n'est pas pâturée par les bestiaux, elle fournit par sa décomposition un humus qui améliore la nature du sol; ainsi la semer sur les chaumes du seigle, à la suite d'un léger hersage, pour être enterrée en fleur par un labour à la fin de septembre, est une très-bonne opération, quoique plusieurs autres plantes lui soient préférables à raison de leur grandeur ou de la rapidité de leur croissance. *Voyez RÉCOLTES ENTERRÉES.*

Dans les pays où on cultive la Spargoule comme récolte principale, on la sème à la volée, sur un seul labour, plutôt avant qu'après le mois d'avril, & on la herse avec un fagot d'épine, car elle demande à être fort peu enterrée. Là, on la coupe trois & même quatre fois pour la faire manger en vert, à l'étable ou à la bergerie, seule ou mélangée, dès la veille, avec de la paille de froment ou d'avoine, à laquelle elle communique sa saveur.

Rarement on fait dessécher la Spargoule pour la consommer pendant l'hiver, à raison de la difficulté de cette opération & du déchet qui en est la suite. Si cependant on vouloit la conserver, le meilleur moyen seroit de la stratifier avec les deux sortes de paille que je viens de nommer. *Voyez PAILLE.*

Il faut huit à dix livres de graines de Spargoule par arpent.

Pour se procurer leur provision de graine, il est avantageux que les cultivateurs sèment un champ spécialement dans cette intention, & dont ils faucheront la récolte un peu tard, par un temps humide, ou en n'opérant que jusqu'au moment de la disparition de la rosée, afin que les graines ne se perdent pas. Le produit de cette récolte se mettra sur des toiles & s'apportera à la maison, où les capsules s'ouvriront par la dessiccation & tomberont sur ces mêmes toiles: les premières tombées étant les meilleures, on les séparera des dernières pour les employer de préférence.

La graine de Spargoule fert, dit-on, à la nour-

riture des hommes dans quelques cantons du Nord. Elle est encore, dit-on, fort recherchée des volailles; cependant Roziers n'a pas pu déterminer ses pigeons à la manger.

La plupart des cultivateurs se contentent de rassembler la graine qui tombe des différens coupes, lorsqu'ils cultivent la Spargoule pour la faucher, & on ne peut les blâmer; mais il faut alors, à raison du défaut de maturité de la plus grande partie, qu'ils ne conservent que celle qui est tombée la première.

Nulle part la culture de la Spargoule ne peut seule enrichir les cultivateurs; mais dans tous les pays pauvres, par suite de la nature sablonneuse du sol, elle peut augmenter leur aisance. J'ai gémi en parcourant les landes de Bordeaux & de la Sologne, les chaînes granitiques du centre de la France, de ne l'y pas trouver en faveur. Tout bon citoyen doit désirer que les propriétaires, mieux instruits de ses avantages, se déterminent à l'introduire dans leurs ASSOLEMENS. *Voyez* ce mot.

Les seuls inconvéniens de la Spargoule sont que les bestiaux, & surtout les vaches, l'arrachent facilement en pâturant, & que la faux n'atteint jamais toutes ses tiges, dont la plupart sont plus ou moins couchées. (*Bosc.*)

SPARGOUTINE. *SPERGULASTRUM.*

Genre de plantes de la décandrie tétragynie & de la famille des *Caryophyllées*, fort voisin des SPARGOULES, qui renferme trois espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La SPARGOUTINE lanugineuse.

Spergulastrum lanuginosum. Mich. De l'Amérique septentrionale.

2. La SPARGOUTINE lancéolée.

Spergulastrum lanceolatum. Mich. De l'Amérique septentrionale.

3. La SPARGOUTINE à feuilles de graminée.

Spergulastrum gramineum. Mich. De l'Amérique septentrionale. (*Bosc.*)

SPARLING: plante du Malabar, encore mal connue, & que nous ne possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SPARMANNE. *SPARMANNIA.*

Genre de plantes de la polyandrie monogynie & de la famille des *Liliacées*, qui ne renferme qu'une espèce originaire du Cap de Bonne-Espérance, figurée pl. 468 des *Illustrations des genres* de Lamarck. C'est un arbrisseau voisin des LAPULIERS (*voyez* ce mot), d'un feuillage

agréable, & qui est en fleur pendant tout l'été. On le cultive depuis quelques années dans nos orangeries. Il demande une terre à demi consistante, qu'on renouvelle en partie tous les ans, en automne, & des arrosemens fréquens en été, saison qu'il passe en plein air contre un mur exposé au midi. La chancissure dans l'orangerie est beaucoup à craindre pour lui; en conséquence il faut l'isoler près des jours.

On multiplie la Sparmanne par graines, dont elle donne rarement dans nos jardins, quoiqu'elle fleurisse abondamment, & plus communément par boutures faites au printemps, dans des pots sur couche & sous châffis, boutures qui s'enracinent en peu de temps, & qui se traitent comme les vieux pieds, dès qu'elles ont été séparées & repiquées seules à seules dans d'autres pots. (*Bosc.*)

SPARTH: espèce du genre des STIPES, dont les feuilles servent à faire des cordes, des nattes, &c.

SPARTINE. *SPARTINA.*

Genre de graminées séparé des dactyles, qui a été appelée LIMETIS par Smith, & TRACHYNOTIE par Michaux. *Voyez* ce dernier mot. (*Bosc.*)

SPARTION. *SPARTIUM.*

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, fort voisin des genres, & qui est figuré pl. 619 des *Illustrations des genres* de Lamarck; il renferme plusieurs espèces, presque toutes susceptibles d'être cultivées en pleine terre dans le climat de Paris. Il en sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

SPATH: nom commun à plusieurs sortes de PIERRES lorsqu'elles sont cristallisées & transparentes. Ainsi il y a le *Spath calcaire*, le *Spath péfant*, le *Spath vitreux*, le *Feld-Spath*, &c.

SPATHE: enveloppe membraneuse qui tient lieu de calice dans les plantes de la famille des *Liliacées*, des *Aroïdes*, des *Palmiers*, &c. *Voyez* le *Dictionnaire de Botanique*.

SPATHELIER. *SPATHELIA.*

Arbuste de la Jamaïque, qui seul constitue un genre dans la pentandrie trigynie & de la famille des *Térébinthacées*.

Il n'a pas encore été apporté dans nos jardins. (*Bosc.*)

SPATHODÉE. *SPATHODEA.*

Genre de plantes établi par Palisot-Beauvois aux dépens des BIGNONES. *Voyez* ce mot.

Espèces.

1. La SPATHODÉE campanulée.
Spathodea campanulata. Beauv. ¶ De l'Afrique.
 2. La SPATHODÉE unie.
Spathodea levis. Beauv. ¶ De l'Afrique.
 3. La SPATHODÉE à longues fleurs.
Spathodea longiflora. Perf. ¶ De Ceylan.
 4. La SPATHODÉE des Indes.
Spathodea indica. Perf. ¶ Des Indes.
- Aucune de ces espèces n'est cultivée dans nos jardins. (Bosc.)
SPERGOULE ou SPERGULE. Voyez SPARGOULE.

SPERMACOCÉE. SPERMACOCE.

Genre de plantes de la rétrandrie monogynie & de la famille des Rubiacées, dans lequel se rangent trente-six espèces, dont cinq se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 62 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SPERMACOCÉE grêle.
Spermacoce tenuior. Linn. ☉ De la Caroline.
2. La SPERMACOCÉE bleuâtre.
Spermacocè carulescens. Aubl. De l'Amérique méridionale.
3. La SPERMACOCÉE à larges feuilles.
Spermacoce latifolia. Aubl. De l'Amérique méridionale.
4. La SPERMACOCÉE diodine.
Spermacoce diodina. Mich. De la Caroline.
5. La SPERMACOCÉE glabre.
Spermacoce glabra. Mich. De l'Amérique septentrionale.
6. La SPERMACOCÉE hérissée.
Spermacoce hirta. Linn. ☉ De la Jamaïque.
7. La SPERMACOCÉE articulée.
Spermacoce articularis. Linn. ☉ Des Indes.
8. La SPERMACOCÉE hispide.
Spermacoce hispida. Linn. ☉ Des Indes.
9. La SPERMACOCÉE lisse.
Spermacoce levis. Lam. De Saint-Domingue.
10. La SPERMACOCÉE à nœuds distans.
Spermacoce remota. Lam. De Saint-Domingue.
11. La SPERMACOCÉE barbue.
Spermacoce barbata. Lam. De Saint-Domingue.
12. La SPERMACOCÉE rude.
Spermacoce aspera. Aubl. De Cayenne.
13. La SPERMACOCÉE à longues feuilles.
Spermacoce longifolia. Aubl. De Cayenne.
14. La SPERMACOCÉE en fouet.
Spermacoce flagelliformis. Poir. De l'Île-de-France.
15. La SPERMACOCÉE étalée.
Spermacoce prostrata. Aubl. De Cayenne.

16. La SPERMACOCÉE radicante.
Spermacoce radicans. Aubl. De Cayenne.
17. La SPERMACOCÉE ailée.
Spermacoce alata. Aubl. De Cayenne.
18. La SPERMACOCÉE à tiges hexagones.
Spermacoce hexangularis. Aubl. De Cayenne.
19. La SPERMACOCÉE à corymbe.
Spermacoce corymbosa. Linn. Des Indes.
20. La SPERMACOCÉE de Sumatra.
Spermacoce sumatrensis. Retz. De Sumatra.
21. La SPERMACOCÉE spinuleuse.
Spermacoce spinulosa. Linn. De l'Amérique méridionale.
22. La SPERMACOCÉE du Pérou.
Spermacoce peruviana. Ruiz & Pav. ¶ Du Pérou.
23. La SPERMACOCÉE redressée.
Spermacoce affurgens. Ruiz & Pav. ¶ Du Pérou.
24. La SPERMACOCÉE fluette.
Spermacoce gracilis. Ruiz & Pav. Du Pérou.
25. La SPERMACOCÉE verticillée.
Spermacoce verticillata. Linn. ¶ De l'Afrique.
26. La SPERMACOCÉE à fleurs en tête.
Spermacoce capitata. Ruiz & Pav. ¶ Du Pérou.
27. La SPERMACOCÉE à feuilles de lin.
Spermacoce linifolia. Vahl. De Cayenne.
28. La SPERMACOCÉE à rameaux ferrés.
Spermacoce stricta. Linn. ☉ Des Indes.
29. La SPERMACOCÉE scabre.
Spermacoce scabra. Vahl. ¶ Des Indes.
30. La SPERMACOCÉE velue.
Spermacoce villosa. Swartz. ☉ De la Jamaïque.
31. La SPERMACOCÉE denticulée.
Spermacoce ferrulata. Pal.-Beauv. De l'Afrique.
32. La SPERMACOCÉE en zigzag.
Spermacoce flexuosa. Lour. De la Cochinchine.
33. La SPERMACOCÉE grimpante.
Spermacoce scandens. Sloan. De la Jamaïque.
34. La SPERMACOCÉE de la Havane.
Spermacoce havanensis. Jacq. De Cuba.
35. La SPERMACOCÉE à feuilles de basilic.
Spermacoce ocyroides. Burm. De l'Inde.
36. La SPERMACOCÉE rouge.
Spermacoce rubra. Jacq. ☉ De.....

Culture.

La 1^{re}., la 4^e., la 8^e., la 25^e. & la 36^e. espèces sont celles qui se cultivent dans nos écoles. On les sème, au printemps, dans des pots remplis de terre de bruyère, qu'on place sur une couche nue lorsque les gelées ne sont plus à craindre. Le plant levé s'éclaircit & s'arrose au besoin. La première peut se repiquer en pleine terre, lorsqu'elle a acquis un pouce de hauteur, à une exposition chaude : les deux autres doivent l'être dans d'autres pots, qu'on laisse sur couche & qu'on rentre de bonne heure dans la serre, pour que leurs graines puissent arriver à maturité.

La vingt-cinquième se conserve plusieurs années. On renouvelle la terre tous les deux ans.

Je crois qu'elle se multiplie fort difficilement de marcottes & de boutures.

Ce sont des plantes de peu d'agrément, & dont le seul mérite est d'exister. (*Bosc.*)

SPERMODERME. *SPERMODERMA.*

Champignon globuleux, sessile, spongieux, dont les semences piquent comme les orties. Il croît dans le Mecklenbourg.

SPHAIGNE. *SPHAGNUM.*

Genre de plantes de la famille des *Mouffes*, qui renferme une demi-douzaine d'espèces, dont une est fort commune dans certains marais, & concourt puissamment à la formation de la tourbe. Comme sa reproduction est fort rapide, il est des lieux où on l'arrache avec des râtaux à dents de fer, pour, après sa dessiccation complète, en faire de la litière, emballer les objets fragiles, &c. On ne peut la cultiver dans les écoles de botanique, mais on l'y apporte chaque année, & elle s'y conserve quelques semaines dans un pot au quart pourvu d'eau. Voyez MOUSSE.

Espèces.

1. La SPHAIGNE à larges feuilles.

Sphagnum latifolium. Hedw. & Indigène.

2. La SPHAIGNE capillaire.

Sphagnum capillifolium. Hedw. & Indigène.

3. La SPHAIGNE hérissée.

Sphagnum squarrosum. Decand. & Indigène.

4. La SPHAIGNE compacte.

Sphagnum compactum. Decand. & Indigène.

5. La SPHAIGNE des arbres.

Sphagnum arboreum. Linn. & Indigène.

6. La SPHAIGNE à tige simple.

Sphagnum simplex. Lour. & De la Cochinchine.

Ces deux dernières espèces ne paroissent pas appartenir réellement au genre. (*Bosc.*)

SPHARAXIS. *SPHARAXIS.*

Genre établi aux dépens des IRIS, mais dont les espèces ne sont pas encore complètement indiquées. (*Bosc.*)

SPHENOCLE, ou GÆRTNER, ou PONGATI. Voyez ce dernier mot.

SPHÉRANTHE. *SPHERANTHUS.*

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Cinacéphales*, dans lequel se rangent cinq espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 718 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SPHÉRANTHE des Indes.

Spheranthus inaicus. Linn. & Des Indes.

2. La SPHÉRANTHE à petite tête.

Spheranthus microcephalus. Willd. De Java.

3. La SPHÉRANTHE d'Afrique.

Spheranthus africanus. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La SPHÉRANTHE hérissée.

Spheranthus hirtus. Willd. Du Cap de Bonne-Espérance.

5. La SPHÉRANTHE de la Chine.

Spheranthus chinensis. Linn. Des Indes.

Culture.

Nous cultivons la première espèce dans nos serres. Elle demande une terre à demi consistante & beaucoup de chaleur, surtout lorsqu'on veut qu'elle conduise ses graines à maturité. On la multiplie par le semis de ses graines, au printemps, dans des pots qu'on place sur une couche à châffis. Le plant se repique l'année suivante dans d'autres pots & se traite comme les vieux pieds.

Cette plante est de peu d'intérêt sous tous les rapports. (*Bosc.*)

SPHÉRIE. *SPHERIA.*

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, dont toutes les espèces vivent sous l'épiderme de l'écorce ou des feuilles des arbres, & accélèrent leur mort lorsqu'elles sont abondantes. Elles leur nuisent d'un côté en absorbant leur sève, de l'autre en s'opposant à leurs fonctions.

Il n'y a pas moyen d'empêcher les Sphéries de naître, & on ne peut en débarrasser un arbre. Les cultivateurs n'ont donc qu'à rester spectateurs tranquilles de leur reproduction annuelle. Le chêne & le hêtre sont les arbres qui en nourrissent le plus d'espèces. (*Bosc.*)

SPHÉROBOLE. *SPHEROBOLUS.*

Genre de champignon fort voisin des LYCOPERDES, & qui n'intéresse les cultivateurs sous aucun rapport. (*Bosc.*)

SPHEROLOBION. *SPHEROLOBIUM.*

Arbrisseau de la Nouvelle-Hollande, qui seul constitue un genre dans la diadelphie décandrie & dans la famille des *Légumineuses*. Nous le cultivons dans nos orangeries. Il se multiplie de ses graines, dont il donne abondamment. La terre de bruyère est celle qui lui convient le mieux. Des arrosements légers, mais fréquents en été, contribuent beaucoup à sa vigoureuse végétation. (*Bosc.*)

SPHÉROPHORE. *SPHEROPHORUS*.

Genre de plantes établi aux dépens des LICHENS de Linnæus, & qui a pour type le lichen globifère. (*Bosc.*)

SPHINX. *SPHINX*.

Genre d'insecte de l'ordre des lépidoptères, qui contient une trentaine d'espèces, la plupart fort grosses, & dont les chenilles font une grande consommation de feuilles, mais sont généralement trop peu communes pour causer du dommage aux cultivateurs. Je citerai :

Le SPHINX TÊTE DE MORT, dont la chenille vit sur la pomme de terre & la fève de marais.

Le SPHINX DU TROËNE, dont on trouve la chenille sur le troëne & le lilas.

Les SPHINX GRAND & PETIT DE LA VIGNE, dont les chenilles dévorent les feuilles de la vigne, de la balfamine, de l'épilobe.

Il y a encore les SPHINX DU TILLEUL, du PEUPLIER, du CHÊNE, de la GARANCE, du TITYMALE, du CAILLE-LAIT. Voyez le Dictionnaire des Insectes, faisant partie de l'Encyclopédie par ordre de matières. (*Bosc.*)

SPIC : espèce du genre LAVANDE.

SPICA-NARD. C'est le NARD INDIEN.

SPIGÈLE. *SPIGELIA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Gentianées*, dans lequel se placent trois espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 107 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La SPIGÈLE anthelmentique, vulgairement *poudre aux vers*.

Spigelia anthelmia. Linn. ☉ De l'Amérique méridionale.

2. La SPIGÈLE du Mariland.

Spigelia marilandica. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

3. La SPIGÈLE fruticuleuse.

Spigelia fruticulosa. Lam. ♀ De Cayenne.

Culture.

La première espèce se sème, au printemps, dans des pots remplis de terre de bruyère qu'on place sur couche nue. Le plant se repique, seul à seul, dans d'autres pots, qu'on laisse encore un mois sur la couche, & qu'on met ensuite contre un mur exposé au midi. Dès que la température commence à devenir froide, on rentre ces pots dans la serre chaude, pour que les graines arrivent à maturité.

La seconde espèce se contente de la pleine terre. C'est la terre de bruyère & l'exposition du nord qu'elle demande. Des arrosemens fréquens, mais peu abondans, lui sont nécessaires en été; car, ainsi que je l'ai remarqué dans son pays natal, elle croît naturellement dans les lieux humides. On la multiplie par graines; mais comme ses fleurs coulent presque toujours, il faut, pour en avoir, traiter quelques pieds comme ceux de la précédente. On la multiplie aussi par le déchirement des vieux pieds; cependant, comme elle pousse peu de rejetons, ce moyen est peu productif.

Cette seconde espèce est d'un assez bel aspect, lorsqu'elle est en fleurs, pour mériter d'être cultivée dans les jardins payfagers, où elle se placeroit sur le bord des eaux, dans les corbeilles voisines des fabriques. Une fois en place, elle ne demande plus que les soins ordinaires à tout jardin bien soigné. Il est fâcheux qu'elle soit si peu commune. (*Bosc.*)

SPILANTE. *SPILANTHUS*.

Genre de plantes que Lamarck a réuni aux BIDENTS, & dont les espèces ont été, en conséquence, mentionnées à l'article correspondant de ce Dictionnaire.

Au reste, cette opinion de Lamarck n'a pas été suivie par les autres botanistes. (*Bosc.*)

SPILMANE. *SPILMANIA*.

Arbrisseau du Cap de Bonne-Espérance, qui constitue, dans la tétrandrie monogynie & dans la famille des *Gatilliers*, un genre figuré pl. 85 des *Illustrations des genres* de Lamarck. On le cultive dans nos jardins.

C'est une terre à demi consistante que demande le Spilmane, & il faut la lui renouveler en partie tous les ans. Des arrosemens fréquens, mais peu abondans, lui sont d'autant plus nécessaires, qu'il est toute l'année en végétation, & même en fleurs.

Les plus petites gelées lui font du tort; en conséquence, il faut le sortir tard & le rentrer de bonne heure dans l'orangerie, ou mieux dans la serre tempérée, où il doit passer l'hiver. On le multiplie, 1°. de graines, dont il donne assez souvent, graines qui se sement sur couche & sous châssis, dans des pots remplis de terre de bruyère, mélangée d'un peu de terreau; 2°. de boutures qu'on place de même & qui manquent rarement. Les jeunes pieds provenant des unes & des autres, se séparent en automne & se traitent de suite comme les vieux pieds.

Cet arbrisseau n'aime pas autant une serre chaude que les camaras, dont il se rapproche beaucoup, mais il y tient cependant bien sa place.

(*Bosc.*)

Plante des Indes, qui est figurée pl. 840 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & qui en constitue un dans la polygamie monœcie & dans la famille des *Graminées*.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SPIRÉE. *SPIREA*.

Genre de plantes de l'icofandrie pentandrie & de la famille des *Rosacées*, qui renferme une trentaine d'espèces, dont la plupart se cultivent en pleine terre dans les jardins des environs de Paris. Comme, à quelques-uns près, ce sont des arbrisseaux, il en sera traité dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

SPIRÉE D'AFRIQUE. C'est le *DIOSMA VELU*.

SPLANC. *SPLACHNUM*.

Genre de plantes de la famille des *Mouffes*, qui contient une douzaine d'espèces qui intéressent peu les cultivateurs, à raison de leur petitesse & de la difficulté de les cultiver. *Voyez* MOUSSE. (*Bosc.*)

SPORÉE. *Voyez* SPARGOULE.

SPRINGELIE. *SPRINGELIA*.

C'est le même genre que POIRETIE. *Voyez* ce mot.

SPUMAIRE : genre de champignon établi sur la RETICULAIRE BLANCHE. *Voyez* ce mot.

SPURIC. C'est la SPARGOULE. *Voyez* ce mot.

SQUAMAIRE. *SQUAMARIA*.

Genre établi aux dépens des LICHENS de Linnæus.

SQUILLE. *Voyez* SCILLE.

SQUINE : espèce du genre SALSEPAREILLE.

SQUIRRE ou SQUIRRHE : tumeur ordinairement causée par l'engorgement d'une glande lymphatique, & dont les caractères sont d'être circonscrite, dure, indolente & sans douleur.

Ce sont les glandes inguinales & maxillaires, les testicules, les mamelles, qui sont les plus exposées à devenir squirreuses.

Quelquefois les Squirres sont le produit de coups ou de contusions, mais le plus souvent ils ont pour cause une autre maladie.

Lorsqu'un Squirre de la première sorte ne cède pas aux emplâtres émolliens ou fondans, il n'y a d'autres ressources que d'en faire l'extirpation, opération qui n'a de danger qu'autant qu'on couperoit une veine ou une artère.

Souvent les Squirres de la seconde sorte cèdent aux remèdes propres à la maladie qui les a fait naître. (*Bosc.*)

STAAVIA. *STAAVIA*.

Genre de plantes qui a été séparé des BRUNIES, & qui renferme deux espèces d'arbrisseaux originaires du Cap de Bonne-Espérance, la STAAVIE RADIÉE & la STAAVIE GLUTINEUSE.

Nous les possédons toutes deux dans nos jardins, & on en trouvera le mode de culture au mot BRUNIE. (*Bosc.*)

STACHIDE. *STACHIS*.

Genre de plantes de la didynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, dans lequel se placent trente-quatre espèces, dont plusieurs sont communes dans nos campagnes, & beaucoup se cultivent dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 509 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La STACHIDE des bois.
Stachis sylvatica. Linn. ☉ Indigène.
2. La STACHIDE à feuilles rondes.
Stachis circinata. Lhérit. ☿ De la Barbarie.
3. La STACHIDE à fleurs écarlates.
Stachis coccinea. Jacq. ☿ De.....
4. La STACHIDE des marais.
Stachis palustris. Linn. ☿ Indigène.
5. La STACHIDE à feuilles étroites.
Stachis tenuifolia. Willd. ☿ De l'Amérique septentrionale.
6. La STACHIDE rude.
Stachis aspera. Mich. De l'Amérique septentrionale.
7. La STACHIDE des Alpes.
Stachis alpina. Linn. ☿ Indigène.
8. La STACHIDE héraclée.
Stachis heraclea. Allion. ☿ Du Piémont.
9. La STACHIDE d'Orient.
Stachis orientalis. Linn. Du Levant.
10. La STACHIDE de Crète.
Stachis cretica. Linn. ☿ De Candie.
11. La STACHIDE d'Allemagne.
Stachis germanica. Linn. ☿ Indigène.
12. La STACHIDE laineuse.
Stachis lanata. Jacq. ☿ De la Sibérie.
13. La STACHIDE de Palestine.
Stachis palestina. Linn. ☿ De l'Orient.
14. La STACHIDE maritime.
Stachis maritima. Linn. ☿ Du midi de la France.
15. La STACHIDE d'Éthiopie.
Stachis ethiopica. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
16. La STACHIDE à feuilles ridées.
Stachis rugosa. Ait. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

17. La STACHIDE hérissée.
Stachis hirta. Linn. 2 Du midi de la France.
18. La STACHIDE à feuilles de lavande.
Stachis lavandulifolia. Vahl. 2 Du Levant.
19. La STACHIDE crapaudine.
Stachis recta. Linn. ☉ Indigène.
20. La STACHIDE des sables.
Stachis arenaria. Desf. 2 De la Barbarie.
21. La STACHIDE à feuilles de scordion.
Stachis scordioides. Poir. 1 Du Cap de Bonne-Espérance.
22. La STACHIDE des champs.
Stachis arvensis. Linn. ☉ Indigène.
23. La STACHIDE annuelle.
Stachis annua. Linn. ☉ Indigène.
24. La STACHIDE à feuilles d'hyssope.
Stachis hyssopifolia. Mich. De la Caroline.
25. La STACHIDE glutineuse.
Stachis glutinosa. Linn. 1 Du Levant.
26. La STACHIDE épineuse.
Stachis spinosa. Linn. 1 De Candie.
27. La STACHIDE à feuilles d'armoïse.
Stachis artemisa. Lour. De la Chine.
28. La STACHIDE à rameaux écartés.
Stachis patens. Swartz. De la Jamaïque.
29. La STACHIDE du Canada.
Stachis canadensis. Jacq. Du Canada.
30. La STACHIDE à larges feuilles.
Stachis latifolia. Ait. De.....
30. La STACHIDE à feuilles molles.
Stachis mollissima. Willd. 2 De Corfou.
32. La STACHIDE intermédiaire.
Stachis intermedia. Willd. 2 De l'Amérique septentrionale.
33. La STACHIDE tombante.
Stachis decumbens. Desf. 2 De.....
34. La STACHIDE à feuilles de chataire.
Stachis nepetifolia. Desf. 2 De.....

Culture.

Nos écoles de botanique possèdent les espèces indiquées sous les n^{os}. 1, 2, 3, 4, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 29, 32 & 33.

Les annuelles se sèment toutes en place & ne demandent d'autres soins que ceux propres à tout jardin bien tenu.

Les espèces vivaces indigènes se sèment de même, & ensuite se multiplient, autant qu'on le desire, par le déchirement de leurs pieds.

Toutes sont repoussées par les bestiaux; mais plusieurs sont dans le cas, par leur extrême abondance dans quelques cantons, d'être arrachées ou coupées au milieu de l'été, & apportées dans la cour de la maison pour être employées à augmenter la masse des fumiers.

Les Stachides des marais, de Sibérie & germanique sont assez belles, lorsqu'elles sont en fleurs, pour être placées, la première le long des eaux, la

seconde partout, & la troisième dans les lieux les plus arides des jardins paysagers.

La Stachide des champs est si abondante dans quelques cantons argileux & humides, qu'elle nuit beaucoup aux céréales qu'on y cultive. Non-seulement on doit la sarcler avec soin, mais encore l'empêcher de croître par le semis, 1^o. de plantes fourrageuses, telles que la luzerne; 2^o. de plantes qui exigent des binages d'été, comme des fèves de marais, des pommes de terre, &c.

Les Stachides à feuilles rondes, à fleurs écarlates, de Crète, maritime, d'Éthiopie, hérissée, à larges feuilles, à feuilles molles, tombantes & à feuilles de chataire, se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, pots qu'on place au printemps sur une couche nue. Les plants levés étant arrivés à deux pouces de hauteur, se repiquent, soit en pleine terre, dans un lieu abrité des vents froids, soit en pots, qu'on place contre un mur exposé au midi: ces derniers se rentrent dans l'orangerie aux approches des froids, qui frappent ces espèces lorsqu'ils sont un peu vifs. Les gros pieds peuvent être ensuite facilement employés à la multiplication par le déchirement de leurs racines en automne.

Les Stachides à fleurs écarlates, de Palestine, à feuilles de scordion & épineuse, étant frutescentes, peuvent être multipliées par boutures, qu'on place au printemps dans des pots sur couche à châssis. La première est en fleurs presque toute l'année, & concourt beaucoup à l'ornement des orangeries pendant l'hiver, mais il faut la placer près des jours.

Toutes les espèces d'orangerie demandent peu d'arrosemens en hiver, & à être rigoureusement nettoyées de leurs feuilles mortes, car elles sont fort disposées à CHANCIR. Voyez ce mot. (Bosc.)

STACKHOUSIE. *STACKHOUSIA*.

Arbrisseau de la Nouvelle-Hollande, qui seul constitue un genre dans la pentandrie trigynie & dans la famille des *Térébinthacées*. Il ne se cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

STACHYTARPÈTE. *STACHYTARPETA*.

Genre de plantes établi aux dépens des verveines, & qui comprend onze espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Voyez VERVEINE.

Espèces.

1. La STACHYTARPÈTE à feuilles aiguës.
Stachytarpetta angustifolia. Vahl. ☉ De l'Amérique méridionale.

2. La STACHYTARPÈTE de l'Inde.
Stachytarpetta indica. Vahl. ☉ De l'Inde.

3. La

3. La STACHYTARPÈTE de la Jamaïque.
Stachytarpetta jamaicensis. Vahl. ♂ De la Jamaïque.

4. La STACHYTARPÈTE à poils crochus.
Stachytarpetta ariflata. Vahl. ♀ De l'Amérique méridionale.

5. La STACHYTARPÈTE dichotome.
Stachytarpetta dichotoma. Vahl. Du Pérou.

6. La STACHYTARPÈTE à dents cartilagineuses.
Stachytarpetta marginata. Vahl. Des Indes.

7. La STACHYTARPÈTE de Cayenne.
Stachytarpetta cajenensis. Vahl. De Cayenne.

8. La STACHYTARPÈTE changeante.
Stachytarpetta mutabilis. Vahl. ♀ De l'Amérique méridionale.

9. La STACHYTARPÈTE à feuilles de germandrée.
Stachytarpetta prismatica. Vahl. ♀ De l'Amérique méridionale.

10. La STACHYTARPÈTE écailleuse.
Stachytarpetta squamofa. Jacq. ♀ De.....

11. La STACHYTARPÈTE d'Arabie.
Stachytarpetta arabica. Vahl. De l'Arabie.

Culture.

Nous possédons cinq de ces espèces dans nos écoles de botanique. Les trois premières se sèment, au printemps, dans des pots remplis de terre de bruyère, mêlée avec un tiers de terre franche, qu'on place sur une couche nue. Le plant levé s'éclaircit, se sarcle & s'arrose. Ces pots se retirent de dessus la couche, au milieu de l'été, pour être placés contre un mur exposé au midi, où ils s'arrosent au besoin.

La troisième espèce, qui est bisannuelle, se rentre dans l'orangerie aux approches des froids.

La huitième espèce exige la serre chaude. Étant frutescente, elle se multiplie de boutures qui se font au printemps, dans des pots, sur couche & sous châffis. C'est une très-belle plante, dont les fleurs du même épi s'épanouissent successivement pendant tout l'été, qu'elle peut passer contre un mur exposé au midi. Elle demande des arrosemens fréquens pendant les sécheresses. (Bosc.)

STACKAS : espèce du genre LAVANDE.

STADMANE. STADMANIA.

Arbrisseau de l'Île-de-France, où il est vulgairement appelé *bois de fer*, dont Lamarck a fait un genre dans l'octandrie monogynie & dans la famille des *Savoniers*. Il est figuré pl. 312 de ses *Illustrations des genres*.

On ne le cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

STALAGMITE. STALAGMITIS.

Arbre de Ceylan, qui seul forme un genre dans la polygamie monœcie, & d'où découle une espèce de gomme-gutte.

Agriculture. Tome VI.

On ne le cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

STAPÈLE. STAPELIA.

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Apocinées*, qui renferme soixante-huit espèces, dont la plupart se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 178 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

Stapèles à corolle à cinq divisions ciliées à leurs bords.

1. La STAPÈLE ciliée.

Stapelia ciliata. Thunb. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La STAPÈLE velue.

Stapelia hirsuta. Linn. ♀ De la Barbarie.

3. La STAPÈLE réfléchie.

Stapelia revoluta. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La STAPÈLE ridée.

Stapelia sororia. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

5. La STAPÈLE à grandes fleurs.

Stapelia grandiflora. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

6. La STAPÈLE douteuse.

Stapelia ambigua. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

7. La STAPÈLE astérie.

Stapelia asterias. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

8. La STAPÈLE étalée, vulgairement *rose d'Arabie*.

Stapelia pulverenta. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

9. La STAPÈLE gemmiflore.

Stapelia gemmiflora. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

10. La STAPÈLE divariquée.

Stapelia divaricata. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

11. La STAPÈLE rouffâtre.

Stapelia rufa. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

12. La STAPÈLE acuminée.

Stapelia acuminata. Maff. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

13. La STAPÈLE radiée.

Stapelia radiata. Jacq. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

14. La STAPÈLE poilue.

Stapelia hirtella. Jacq. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

15. La STAPÈLE couffinette.

Stapelia pulvinata. Jacq. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

16. La STAPÈLE à fleurs planes.
Stapelia planifolia. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
17. La STAPÈLE inclinée.
Stapelia reclinata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
18. La STAPÈLE sale.
Stapelia conspurcata. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
19. La STAPÈLE élégante.
Stapelia elegans. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
20. La STAPÈLE touffue.
Stapelia caespitosa. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
21. La STAPÈLE aride.
Stapelia arida. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
22. La STAPÈLE à petites fleurs.
Stapelia parviflora. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
23. La STAPÈLE subulée.
Stapelia subulata. For. k. h De l'Arabie.
24. La STAPÈLE mienone.
Stapelia concinna. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
25. La STAPÈLE glanduleuse.
Stapelia glanduliflora. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
26. La STAPÈLE glauque.
Stapelia glauca. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
27. La STAPÈLE agréable.
Stapelia lepida. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
28. La STAPÈLE maculée.
Stapelia maculata. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
29. La STAPÈLE à odeur de bouc.
Stapelia hircosa. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
30. La STAPÈLE à rameaux écartés.
Stapelia patula. Willd. h Du Cap de Bonne-Espérance.
- Stapèles à cinq découpures glabres à leurs bords.*
31. La STAPÈLE pédonculée.
Stapelia pedunculata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
32. La STAPÈLE ouverte.
Stapelia aperta. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
33. La STAPÈLE de Gordon.
Stapelia Gordoni. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
34. La STAPÈLE porte-poil.
Stapelia pilifera. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

35. La STAPÈLE musquée.
Stapelia moschata. Hort. Angl. h Du Cap de Bonne-Espérance.
36. La STAPÈLE tuberculée.
Stapelia tuberculata. Hort. Angl. h Du Cap de Bonne-Espérance.
37. La STAPÈLE rude.
Stapelia rugosa. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
38. La STAPÈLE à queue.
Stapelia caudata. Thunb. h Du Cap de Bonne-Espérance.
39. La STAPÈLE articulée.
Stapelia articulata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
40. La STAPÈLE mamillaire.
Stapelia mamillaris. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
41. La STAPÈLE neigeuse.
Stapelia bruinosa. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
42. La STAPÈLE rameuse.
Stapelia ramosa. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
43. La STAPÈLE enfumée.
Stapelia pulla. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
44. La STAPÈLE ascendante.
Stapelia ascendens. Roxb. h Des Indes.
45. La STAPÈLE à quatre angles.
Stapelia quadrangularis. Forsk. h De l'Arabie.
46. La STAPÈLE incarnate.
Stapelia incarnata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
47. La STAPÈLE ponctuée.
Stapelia punctata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
48. La STAPÈLE géminée.
Stapelia geminata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
49. La STAPÈLE ornée.
Stapelia decora. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
50. La STAPÈLE séduisante.
Stapelia pulchella. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.
51. La STAPÈLE repliée.
Stapelia replicata. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
52. La STAPÈLE fluante.
Stapelia roriflua. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
53. La STAPÈLE dentelée.
Stapelia serratula. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.
54. La STAPÈLE invencule.
Stapelia invencula. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.

55. La STAPÈLE crapaud.

Stapelia bifoniana. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.

56. La STAPÈLE antique.

Stapelia vetula. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

57. La STAPÈLE verruqueuse.

Stapelia verrucosa. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

58. La STAPÈLE tachée.

Stapelia irrorata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

59. La STAPÈLE mélangée.

Stapelia mixta. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

60. La STAPÈLE panachée, vulgairement fleur de crapaud.

Stapelia variegata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Stapèles à dix divisions ou à dix dents.

61. La STAPÈLE campanulée.

Stapelia campanulata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

62. La STAPÈLE barbue.

Stapelia barbata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

63. La STAPÈLE gracieuse.

Stapelia venusta. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

64. La STAPÈLE mouchetée.

Stapelia guttata. Mich. h Du Cap de Bonne-Espérance.

65. La STAPÈLE basse.

Stapelia humilis. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

66. La STAPÈLE réticulée.

Stapelia reticulata. Mass. h Du Cap de Bonne-Espérance.

67. La STAPÈLE en tube.

Stapelia tubata. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.

68. La STAPÈLE de la Chine.

Stapelia chinensis. Lour. h De la Chine.

Culture.

La plupart de ces espèces se cultivent dans nos écoles de botanique; savoir, celles des nos. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66 & 67. Ce sont des plantes dont les tiges ont un aspect singulier, dont les fleurs se font remarquer par leur grandeur, leurs panaches & leur mauvaise

odeur. La plus anciennement connue est la 60^e, qui possède tous ces caractères.

Les Stapèles craignent les gelées du climat de Paris, & doivent par conséquent être cultivées en pots, pour pouvoir les en garantir pendant l'hiver. La terre qui leur convient le mieux est celle de bruyère, mêlée par moitié avec celle appelée *franche*. On la renouvelle en partie tous les deux ans. Les arrosements fréquens leur sont avantageux en été, surtout dans le fort de leur végétation, mais en hiver ils doivent leur être très-ménagés. Lorsqu'on ne veut que les conserver, la serre tempérée pendant cette saison & une exposition chaude en été peuvent leur convenir; mais s'il est question de les faire fleurir, la serre chaude toute l'année leur devient indispensable. C'est faute de connoître cette influence de la chaleur sur elles, que tant d'amateurs se dégoûtent de les cultiver. Elles prospèrent sous les châssis, parce qu'elles y jouissent en même temps de beaucoup de chaleur & de beaucoup de lumière.

Rarement les Stapèles se multiplient de graines, parce que leurs fleurs avortent presque toujours dans nos serres: celles de la 60^e sont moins dans ce cas que les autres. Ces graines se sèment au printemps, dans des pots qu'on place sur une couche à châssis, & qu'on traite comme il est dit au mot CHASSIS. L'année suivante, le plant qu'elles ont donné est repiqué, seul à seul, dans d'autres pots, & ne demande plus que les soins dus aux vieux pieds.

Pour multiplier les Stapèles par rameaux enracinés, lorsque ce moyen ne se présente pas naturellement, on élève la terre autour des rameaux, ou on plante le pied dans un pot plus profond, & on achève de le remplir. Les rameaux prennent des racines à leur base, & l'année suivante, au printemps, on les sépare du pied pour les planter isolément dans d'autres pots.

Pour multiplier les Stapèles par boutures, on enlève un ou plusieurs rameaux à un vieux pied, & après avoir laissé la plaie se cicatrifier, ou mieux se dessécher par son exposition pendant plusieurs jours sur une planche de la serre, on les place dans des pots sur une couche à châssis & on les arrose. Ils ne tardent pas, la plupart, à pousser des racines au printemps de l'année suivante. (Bosc.)

STAPHISAIGRE: espèce du genre des PIEDS-D'ALOUETTE.

STAPHYLIER. STAPHYLLEA.

Genre de plantes de la pentandrie trigynie & de la famille des *Rhamnoides*, qui rassemble quatre espèces, dont une est originaire de nos montagnes & se cultive, ainsi qu'une autre provenant de l'Amérique septentrionale, en pleine terre dans le climat de Paris. Il en sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

STARKEA. *STARKEA*.

Genre établi pour placer l'AMELLE OMBELLIFÈRE, qui n'offre pas la totalité des caractères des autres. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

STATICÉ. *STATICÉ*.

Genre de plantes de la pentandrie pentagynie & de la famille des *Plombaginées*, dans lequel se réunissent cinquante-une espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique, & une dans nos parterres. Il est figuré pl. 219 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Tournefort anciennement, & Willdenow nouvellement, ont divisé ce genre en deux, & ont donné à l'un, comprenant les espèces de la première division, le nom d'ARMERIA.

Espèces.

Staticés à feuilles toutes radicales & à fleurs disposées en tête.

1. Le STATICÉ armeria.
Stative armeria. Linn. 4 Indigène.
2. Le STATICÉ gazon d'Olympe.
Stative caespitosa. Poir. 4 Des bords de la mer.
3. Le STATICÉ alliaire.
Stative alliacea. Cavan. 4 De l'Espagne.
4. Le STATICÉ à grosses têtes.
Stative cephalotes. Ait. 4 De l'Espagne.
5. Le STATICÉ à feuilles de plantain.
Stative plantaginea. Willd. 4 Du midi de l'Europe.
6. Le STATICÉ à feuilles de scorfonère.
Stative scorzoneraefolia. Willd. 4 Du midi de l'Europe.
7. Le STATICÉ fasciculé.
Stative fasciculata. Vent. 6 De la Corse.
8. Le STATICÉ à feuilles de gramen.
Stative graminifolia. Ait. 6 De....
9. Le STATICÉ à feuilles de genévrier.
Stative juniperifolia. Vahl. 4 De l'Espagne.
10. Le STATICÉ à feuilles capillaires.
Stative capillifolia. Poir. 4 De l'Espagne.

Staticés à feuilles souvent caulinaires, à fleurs disposées le long des rameaux.

11. Le STATICÉ limonion.
Stative limonium. Linn. 4 Du midi de l'Europe.
12. Le STATICÉ de Gmelin.
Stative Gmelini. Willd. 4 De la Sibérie.
13. Le STATICÉ à balais.
Stative scoparia. Willd. 4 De la Sibérie.

14. Le STATICÉ à larges feuilles.
Stative latifolia. Smith. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
15. Le STATICÉ pourpre.
Stative purpurata. Linn. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
16. Le STATICÉ de Tartarie.
Stative tatarica. Linn. 6 De la Sibérie.
17. Le STATICÉ élégant.
Stative speciosa. Linn. 6 De la Sibérie.
18. Le STATICÉ oreille-d'ours.
Stative auriculifolia. Vahl. 4 Du midi de la France.
19. Le STATICÉ à feuilles d'olivier.
Stative oleaefolia. Scop. 4 Du midi de la France.
20. Le STATICÉ blanchâtre.
Stative incana. Linn. 4 De la Sibérie.
21. Le STATICÉ à feuilles en cœur.
Stative cordata. Linn. 4 Du midi de la France.
22. Le STATICÉ à feuilles de paquerette.
Stative bellidifolia. Gouan. 4 Du midi de la France.
23. Le STATICÉ réticulé.
Stative reticulata. Linn. 4 Du midi de la France.
24. Le STATICÉ flexueux.
Stative flexuosa. Linn. 4 De la Sibérie.
25. Le STATICÉ à feuilles rudes.
Stative echioides. Linn. 4 Du midi de la France.
26. Le STATICÉ spatulé.
Stative spathulata. Desf. 4 De la Barbarie.
27. Le STATICÉ à rameaux nombreux.
Stative globularifolia. Desf. 4 De la Barbarie.
28. Le STATICÉ étalé.
Stative diffusa. Pour. 4 Du midi de la France.
29. Le STATICÉ nain.
Stative minuta. Linn. 6 Du midi de la France.
30. Le STATICÉ monopétale.
Stative monopetala. Linn. 4 Du midi de la France.
31. Le STATICÉ axillaire.
Stative axillaris. Forsk. 6 De l'Arabie.
32. Le STATICÉ à feuilles linéaires.
Stative linifolia. Linn. 6 Du Cap de Bonne-Espérance.
33. Le STATICÉ à feuilles cylindriques.
Stative cylindrifolia. Forsk. 6 De l'Arabie.
34. Le STATICÉ fouffigneux.
Stative suffruticosa. Linn. 6 De la Sibérie.
35. Le STATICÉ cendré.
Stative cinerea. Poir. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
36. Le STATICÉ hérisson.
Stative echinus. Linn. 4 De l'Arabie.
37. Le STATICÉ doré.
Stative aurea. Linn. 4 De la Sibérie.
38. Le STATICÉ à feuilles de férule.
Stative ferulacea. Linn. 6 De l'Espagne.
39. Le STATICÉ farineux.
Stative pruinosa. Linn. 4 De l'Égypte.
40. Le STATICÉ sans feuilles.
Stative aphylla. Poir. 4 De la Sibérie.

41. Le STATICÉ sinué.
Statice sinuata. Linn. 2 Du midi de l'Europe.
42. Le STATICÉ à feuilles lobées.
Statice lobata. Linn. De l'Afrique.
43. Le STATICÉ en épi.
Statice spicata. Willd. 2 De la Sibérie.
44. Le STATICÉ mucroné.
Statice mucronata. Linn. 2 De la Barbarie.
45. Le STATICÉ rude.
Statice scabra. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
46. Le STATICÉ quadrangulaire.
Statice tetragona. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
47. Le STATICÉ de la Caroline.
Statice caroliniana. Walt. 2 De la Caroline.
48. Le STATICÉ à feuilles piquantes.
Statice acerosa. Willd. 2 De la Hongrie.
49. Le STATICÉ à longues feuilles.
Statice longifolia. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
50. Le STATICÉ à feuilles peñtinées.
Statice peñtinata. Ait. Des Canaries.
51. Le STATICE à grandes fleurs.
Statice grandiflora. Hort. Angl. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La première abonde dans les terrains sablonneux & secs; elle n'est pas sans élégance, & peut remplir sa place dans les gazons des jardins payfagers, dont le sol lui convient. Les bestiaux la mangent sans la rechercher.

Ainsi que la suivante, cette espèce, une fois mise en place dans les écoles de botanique, ne demande d'autres soins que ceux propres à tout jardin bien tenu.

La seconde espèce se cultive fréquemment dans les jardins. Son peu de hauteur, la densité de ses touffes & le grand nombre de ses têtes de fleurs la rendent très-propre à former des bordures; aussi est-ce de cette manière qu'on l'emploie le plus généralement. Elle produit cependant aussi un effet fort agréable, lorsqu'elle forme des masses rondes ou irrégulières d'un à deux pieds de diamètre. Les terrains secs & légers sont également ceux qui lui conviennent le mieux, mais elle s'accorde de tous ceux qui ne sont pas trop humides.

Cette espèce offre des variétés plus ou moins hautes, plus ou moins velues, à fleurs plus ou moins rouges, même toutes blanches.

Comme les touffes de ce Staticé s'accroissent continuellement à l'extérieur, & commencent à périr à quatre ou cinq ans au centre, il est indispensable de les relever avant ce temps pour les placer autre part ou renouveler leur terre. Cette opération se fait ordinairement à la fin de l'hiver. Ses saines fournissent ordinairement infiniment

plus de plants que les besoins n'en exigent; en conséquence on le multiplie très-rarement par le semis de ses graines, semis qui, au reste, se fait contre un mur exposé au levant, & dont les produits sont propres à être mis en place dès la seconde année.

Arrêter la propension des bordures du Staticé gazon d'Olympe à s'élargir, en les coupant des deux côtés avec la bêche, est, à mon avis, une pratique vicieuse, car on ôte alors à la bordure la forme en dos d'âne qu'elle a naturellement, & qui fait une partie de son agrément.

Si on veut prolonger la durée de la floraison de ce Staticé, ou la reculer de plusieurs mois, on y parvient en coupant, en partie ou en totalité, les tiges à mesure qu'on les voit s'élever & avant l'évanouissement de leurs flebrs.

Je me suis assuré, par un grand nombre d'observations, que les larves des hannetons (*vers blancs*) recherchoient les racines de cette plante encore plus que celles de la laitue; en conséquence on en plante abondamment en bordures ou en touffes dans les pépinières de Versailles, pour écarter ces larves des plants de ces pépinières, dont elles feroient périr, chaque année, un bien plus grand nombre sans cette précaution.

Les Staticés à grosses têtes, fasciculé & à feuilles de gramen, demandent l'orangerie pendant l'hiver, & se tiennent en conséquence dans des pots remplis de terre de bruyère. La première se multiplie par le déchirement des vieux pieds, & les deux dernières par éclats de leurs rameaux, éclats qu'on traite comme des boutures, c'est-à-dire, qu'on place dans des pots sur couche à châffis. On renouvelle leur terre tous les deux ans. Les arrosemens doivent leur être ménagés, surtout en hiver.

Les espèces des nos. 11, 12, 14, 16, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 25, 29, 30, 34, 38, 40, 43, 44 & 50 étant susceptibles des atteintes des gelées de Paris dans les hivers rigoureux, doivent se cultiver comme les précédentes, dans la crainte de les perdre; mais on peut en hasarder chaque année quelques pieds, qui profitent mieux que ceux en pots: leur multiplication a lieu par les mêmes moyens.

Toutes ces espèces ont un aspect pistoresque, mais aucune n'est véritablement propre à servir à l'ornement. La plus favorisée à cet égard est la 30^e, qu'on voit fréquemment dans nos orangeries. Elle reste en fleurs pendant presque toute l'année, & se reproduit très-facilement de boutures.

Les espèces des nos. 15, 50 & 51, végétant pendant l'hiver, ne peuvent souffrir la pleine terre, & se tiennent par conséquent toujours dans des pots qu'on rentre dans l'orangerie aux approches des froids: du reste, tout ce que j'ai dit ci-devant leur est applicable.

Je n'ai pas parlé de la multiplication par graines des espèces de Staticé qui exigent l'orangerie,

parce qu'il est assez rare qu'elles en donnent de bonnes dans nos climats. Ce n'est que dans les années chaudes & sèches qu'on peut espérer de les semer avec espoir d'en voir naître de jeunes pieds. On les sème dans des pots placés sur couche nue, & on repique les pieds au printemps de l'année suivante. (Bosc.)

STOURACANTHE. *STOURACANTHUS*.

Arbrisseau du Portugal, que Brotero avoit placé parmi les AJONCS, sous le nom d'*ajonc genivoïde*, mais que Willdenow regarde comme devant former un genre particulier.

Le Stouracanth se cultive dans quelques jardins. Il demande une terre légère & une exposition chaude. On le multiplie de graines tirées de son pays natal. (Bosc.)

STEBÉ. *STÆBE*.

Genre de plantes de la syngénésie agrégée & de la famille des *Corymbifères*, qui renferme une vingtaine d'espèces, dont aucune ne se cultive dans nos jardins. Il est figuré pl. 722 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a été tantôt séparé, tantôt réuni aux ARMOSELLÉS. Il a été considéré, à ce dernier article, sous ce dernier aspect; aussi j'y renvoie le lecteur.

Il ne faut pas le confondre avec le genre STOBÉE, ni avec la division des CENTAURÉES, à laquelle on a donné son nom, en l'établissant en titre de genre. Voyez ces deux mots. (Bosc.)

STEGOSIE. *STEGOSIA*.

Plante vivace de la Cochinchine, qui seule forme un genre dans la triandrie digynie & dans la famille des *Graminées*.

Nous ne la possédons pas dans nos jardins. Les habitans de la Cochinchine s'en servent pour couvrir leurs maisons. (Bosc.)

STELLAIRE. *STELLARIA*.

Genre de plantes de la décandrie trigynie & de la famille des *Caryophyllées*, qui rassemble vingt-quatre espèces, dont quelques-unes se trouvent fréquemment dans nos campagnes, & se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 378 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre diffère si peu des SABLINES & des CÉRAISTES, que plusieurs des espèces qui le com-

posent leur ont été réunies par quelques botanistes.

Espèces.

1. La STELLAIRE holoftée.
Stellaria holostea. Linn. 4 Indigène.
2. La STELLAIRE à feuilles de graminée.
Stellaria graminea. Linn. 4 Indigène.
3. La STELLAIRE des bois.
Stellaria nemorum. Linn. 4 Indigène.
4. La STELLAIRE dichotome.
Stellaria dichotoma. Linn. ☉ De la Sibérie.
5. La STELLAIRE pubescente.
Stellaria pubera. Mich. De l'Amérique septentrionale.
6. La STELLAIRE à feuilles rondes.
Stellaria rotundifolia. Poir. Du détroit de Magellan.
7. La STELLAIRE lancéolée.
Stellaria lanceolata. Poir. Du détroit de Magellan.
8. La STELLAIRE ciliée.
Stellaria ciliata. Pers. Du Pérou.
9. La STELLAIRE radiée.
Stellaria radiata. Linn. De la Sibérie.
10. La STELLAIRE velue.
Stellaria villosa. Poir. De l'Île-Bourbon.
11. La STELLAIRE bulbeuse.
Stellaria bulbosa. Jacq. 4 De l'Allemagne.
12. La STELLAIRE des marais.
Stellaria palustris. Retz. 4 Indigène.
13. La STELLAIRE trompeuse.
Stellaria mantica. Decand. ☉ De l'Italie.
14. La STELLAIRE à feuilles grasses.
Stellaria crassifolia. Willd. ☉ De l'Allemagne.
15. La STELLAIRE aquatique.
Stellaria aquatica. Pall. ☉ Indigène.
16. La STELLAIRE faux-céraisste.
Stellaria cerasifoides. Linn. 4 Des Alpes.
17. La STELLAIRE à tiges nombreuses.
Stellaria multicaulis. Willd. 4 Des Alpes.
18. La STELLAIRE ondulée.
Stellaria undulata. Thunb. Du Japon.
19. La STELLAIRE rampante.
Stellaria humifusa. Swartz. ☉ Du nord de l'Europe.
20. La STELLAIRE biflore.
Stellaria biflora. Linn. 4 Du nord de l'Europe.
21. La STELLAIRE du Groenland.
Stellaria groenlandica. Retz. Du nord de l'Europe.
22. La STELLAIRE sabline.
Stellaria arenaria. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
23. La STELLAIRE acaule.
Stellaria scapigera. Willd. 4 De.....
24. La STELLAIRE à longues feuilles.
Stellaria longifolia. Willd. De l'Amérique septentrionale.

La première espèce embellit les pâturages par son élégance & la blancheur de ses fleurs. On ne doit pas manquer d'en répandre les graines autour des buissons, sur le premier rang des massifs des jardins paysagers. Il en est de même de la seconde & de la troisième, quoiqu'elles lui soient de beaucoup inférieures. Les bestiaux, & surtout les vaches, aiment ces trois plantes avec passion, & elles fleurissent à une époque où les fourrages sont encore rares; ce qui me fait désirer qu'on les cultive, surtout la première, pour leur usage. Elle demande un terrain sec & de bonne nature. Toutes trois, une fois en place dans les écoles de botanique, ne demandent plus que les soins propres à tout jardin soigné.

Les 4°. , 12°. & 15°. , qui se voient aussi dans ces écoles, étant annuelles, se sèment en place au printemps, s'abritent du soleil, & s'arrosent fréquemment & abondamment.

J'en ai vu quelques autres au Jardin du Muséum d'Histoire naturelle de Paris, mais elles ne s'y sont pas conservées. (*Bosc.*)

STELLERINE. *STELLERINA.*

Genre de plantes de l'octandrie monogynie & de la famille des *Thymélées*, qui renferme trois espèces, dont une se trouve dans nos moissons, & se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 293 des *Illustrations des genres de Lamarck.*

Espèces.

1. La STELLERINE à fleurs axillaires.
Stellerina passerina. Linn. ☉ Indigène.
2. La STELLERINE à fleurs terminales.
Stellerina chamaejasme. Linn. ☿ De la Sibérie.
3. La STELLERINE altaïque.
Stellerina altaica. Perf. De la Sibérie.

Culture.

La première espèce, quoique souvent fort abondante dans les moissons, se fait peu remarquer des cultivateurs. Il ne m'a pas paru qu'elle fût nuisible aux récoltes.

Pour la posséder dans les écoles de botanique, il suffit de semer ses graines en place, & d'éclaircir & sarcler le plant qu'elles ont produit. (*Bosc.*)

STELLIS. *STELLIS.*

Genre de plantes établi aux dépens des ANGRÈS, & dont nous ne possédons aucune espèce dans nos jardins. (*Bosc.*)

STEMODIE. *STEMODIA.*

Genre de plantes de la didynamie angiospermie & de la famille des *Scrophulaires*, qui rassemble quatre espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il se rapproche beaucoup des CAPRAIRES, & se voit figuré pl. 544 des *Illustrations des genres de Lamarck.*

Espèces.

1. La STEMODIE maritime.
Stemodia maritima. Linn. ☿ De la Jamaïque.
2. La STEMODIE des décombres.
Stemodia ruderalis. Vahl. Des Indes.
3. La STEMODIE camphrée.
Stemodia camphorata. Vahl. De Ceylan.
4. La STEMODIE aquatique.
Stemodia aquatica. Willd. Des Indes. (*Bosc.*)

STEMONITE. *STEMONITIA.*

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, dans lequel se trouvent réunies quelques TRICHIES de Bulliard & de Linnæus, des CLATHRES & des ARCYRIES de Perfoon. Il renferme dix espèces, toutes indigènes, & peu dans le cas d'intéresser les cultivateurs. (*Bosc.*)

STÉPHANIE. *STEPHANIA.*

Arbrisseau de l'Amérique méridionale, qui seul constitue un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Capparidées*.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. Loureiro a donné ce nom à un autre genre de la diœcie monandrie, qui renferme deux arbrustes de la Cochinchine, qui ne se cultivent pas non plus dans nos jardins. (*Bosc.*)

STÉPHANION : genre de plantes qui a depuis été réuni aux PSYCHOTRES.

STERCULIER. *STERCULIA.*

Genre de plantes de la monadelphie décandrie & de la famille des *Malvacées*, réunissant dix-huit espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos serres. On l'appelle aussi TON-CHU. Il est figuré pl. 736 des *Illustrations des genres de Lamarck.*

Espèces.

1. Le STERCULIER à feuilles de platane.
Sterculia platanifolia. Cavan. ☿ De la Chine.
2. Le STERCULIER fétide.
Sterculia fetida. Linn. ☿ Des Indes.
3. Le STERCULIER balangas.
Sterculia balanghas. Linn. ☿ Des Indes.
4. Le STERCULIER monosperme.
Sterculia monosperma. Vent. ☿ Des Indes.

5. Le STERCULIER chevelu.
Sterculia crinita Cavan. h De Cayenne.
6. Le STERCULIER feuillé.
Sterculia frondosa Rich. h De Cayenne.
7. Le STERCULIER à feuilles en cœur.
Sterculia cordifolia Cavan. h Du Sénégal.
8. Le STERCULIER à feuilles lancéolées.
Sterculia lanceolata Cavan. h De la Chine.
9. Le STERCULIER rouillé.
Sterculia rubiginosa Vent. h De Java.
10. Le STERCULIER à grandes feuilles.
Sterculia macrophylla Vent. h Des Indes.
11. Le STERCULIER brûlant.
Sterculia urens Roxb. h Des Indes.
12. Le STERCULIER coloré.
Sterculia colorata Roxb. h Des Indes.
13. Le STERCULIER à longues feuilles.
Sterculia longifolia Vent. h Des Indes.
14. Le STERCULIER à grandes fleurs.
Sterculia grandiflora Vent. h De l'Île-de-France.
15. Le STERCULIER acuminé, vulgairement *kola*.
Sterculia acuminata Pal.-Beauv. h De l'Afrique.
16. Le STERCULIER hétérophylle.
Sterculia heterophylla Pal.-Beauv. h De l'Afrique.
17. Le STERCULIER luisant.
Sterculia nitida Vent. h De l'Île-de-France.
18. Le STERCULIER royal.
Sterculia regalis Hort. Angl. h De l'Afrique.

Culture.

La première espèce peut se cultiver en pleine terre dans le midi de la France, & se contente de l'orangerie dans le climat de Paris. C'est un superbe arbre; ainsi que j'ai pu en juger en Caroline, où je l'ai vu fructifier; mais, malgré la grandeur & la forme de ses feuilles, il ne brille pas dans nos orangeries, parce qu'il y perd sa sève & devient rabougré.

Une terre substantielle & de moyenne consistance, qu'on renouvelle tous les ans en partie, est indispensable au Sterculier à feuilles de platane. Un petit pot lui est plus avantageux qu'un grand. On lui donne d'abondans arrosemens en été, saison qu'il passe contre un mur exposé au midi & abrité des grands vents. La serpette doit le toucher le moins souvent possible.

La multiplication de ce Sterculier n'a lieu que par le semis de ses graines, tirées de son pays natal, & semées dans des pots mis sur couche & sous châssis. Ces graines conservent long-temps leur faculté germinative. Le plant qu'elles ont donné se repique, le printemps suivant, seul à seul, dans d'autres pots, & se traite comme les vieux pieds.

Les seconde, troisième, quatrième & dix-huitième espèces exigent la serre chaude. On les multiplie & on les traite comme la précédente.

Ce sont aussi de beaux arbres, mais qui le cèdent à celui dont il vient d'être question.

Les fruits du Sterculier acuminé jouissent, en Afrique, de la réputation de rendre plus agréable au goût les mets & les boissons, & surtout l'eau. (*Bosc.*)

STEREOCOLON: genre de plantes depuis peu réuni aux ISIDIUMS.

STEREOXYLON: genre de plantes qui a des rapports avec celui de l'ESCALONNE, & qui renferme six arbrustes originaires du Pérou, dont pas un n'a encore été introduit dans nos cultures. (*Bosc.*)

STÉRILE. Ce mot est absolu ou relatif; ainsi un terrain est stérile, dans le premier cas, lorsqu'il ne porte aucune plante, soit parce qu'il manque de terre, soit parce qu'il est composé de sable ou d'argile, qu'il ne contient ni humus ni eau. Or, ces sortes de terrains sont rares & de peu d'étendue. Ainsi un terrain est stérile, dans le second cas, lorsque, formé d'assez de terre & contenant assez d'humus & d'eau pour donner naissance à beaucoup d'espèces de plantes, il n'en possède pas assez pour être avantageusement planté ou semé avec les objets ordinaires de nos cultures. Il est de plus des terrains qui sont stérilisés, sous ce dernier rapport, par une surabondance d'eau. Voyez MAIRAIS & ULIGINEUX.

Tel terrain devient stérile dans les années sèches, tel autre dans les années pluvieuses, tel autre parce qu'on l'a semé trop tôt ou trop tard. Voyez ARIDITÉ, SÉCHERESSE, PLUIE, DÉBORDEMENT, OURAGAN.

Il n'est presque pas de terres stériles qu'on ne puisse rendre fertiles en leur donnant ce qui leur manque, ou en leur ôtant l'eau qu'elles ont de trop; mais la dépense nécessaire pour arriver au but est généralement si considérable, qu'il n'est pas possible de l'entreprendre avec profit; aussi est-il encore, dans les pays les plus anciennement cultivés, beaucoup de terres de cette sorte. Voyez HUMUS, ENGRAIS, FUMIER, DESSECHEMENT.

Quelquesfois les moyens qu'on emploie pour fertiliser les mauvaises terres produisent l'effet contraire. Voyez DÉFRICHEMENT, DÉFONCEMENT, ECOBUAGE.

D'ailleurs, il est des terres stériles qui peuvent être assez facilement améliorées par une culture bien entendue, mais qui redeviennent immanquablement improductives dès qu'on cesse de leur donner des soins. Voyez LANDES, TOURBIÈRES, SABLONNEUX, TERRES, IRRIGATION.

L'état actuel des Sociétés agricoles rend impossible la culture de beaucoup de terrains stériles qui, au moyen de dépenses plus ou moins fortes, donneroient un produit, parce qu'il faut au préalable déduire l'impôt de ce produit, & qu'il absorbe souvent la valeur du revenu.

Un terrain appelé *stérile* peut devenir productif par le seul changement des objets de sa culture.

Ainsi

Ainsi les sables qui donnent des récoltes avantageuses de GAUDE, de SPARGOUTE, sont susceptibles de porter de belles forêts de PIN. *Voyez* ces mots.

Depuis que le bienfait des PRAIRIES ARTIFICIELLES a été apprécié en France à toute sa valeur, les terrains jusqu'alors crus stériles ont diminué, parce qu'on a pu, par leur moyen, augmenter, sans grandes dépenses, la fertilité de beaucoup de terrains. Il en est de même d'un bon ASSOLEMENT. *Voyez* ces deux mots. (Bosc.)

STÉRILITÉ. Si tel terrain stérile peut être rendu fertile par une culture appropriée à sa nature, par contre, tel terrain fertile devient souvent momentanément stérile par le défaut de bonne culture ou par l'effet des circonstances. Ici le mot *Stérilité* ne peut être pris dans son sens absolu.

Si on cesse de FUMER un terrain, de le LABOURER, de l'ARROSER, d'entretenir l'écoulement de la surabondance de ses eaux, de changer la nature de ses récoltes, il devient moins fertile. *Voyez* ces mots, ainsi que ceux ENGRAIS, LABOUR & ASSOLEMENT.

Lorsqu'on sème une plante que repousse la nature du sol, qu'on sème trop tôt ou trop tard celle qui lui est appropriée, on ne récolte pas autant sur un espace donné, que dans les cas contraires.

Les GELÉES anticipées de l'automne, les gelées trop fortes de l'hiver, les gelées tardives du printemps, des PLUIES trop froides ou continues, à toutes les époques de l'année, les INONDATIONS, les ALLUVIONS, les ORAGES, les SÈCHERESSES trop prolongées ou trop intenses, les INSECTES, &c. &c., sont encore des causes de moindre fertilité. *Voyez* tous ces mots.

Sans doute je pourrais beaucoup allonger cet article; mais comme tous ceux qui précédent & qui suivent, ont pour but direct ou indirect de diminuer la Stérilité, il devient superflu que j'en entretienne plus long-temps le lecteur. (Bosc.)

STÉRIPHE. *STERIPHA.*

Genre de plantes de la pentandrie digynie, figuré pl. 215 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & dont aucune des espèces n'est cultivée en Europe. (Bosc.)

STERNBERGIE. *STERNBERGIA.*

Plante bulbeuse des montagnes de la Hongrie, décrite par Waldsteine- & Kitaib, comme devant former un genre particulier dans l'hexandrie monogynie.

Cette plante se cultive dans quelques écoles de botanique, & y reçoit les mêmes soins que les COLCHIQUES, dont elle se rapproche beaucoup. (Bosc.)

Agriculture. Tome VI.

STEVENSIA. *STEVENSIA.*

Arbrisseau de Saint-Domingue, dont Poiteau a fait un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Rubiacees*.

On ne le cultive pas en Europe. (Bosc.)

STEVIE. *STEVIA.*

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Corymbifères*, établi aux dépens des *AGERATRES*, lequel renferme neuf espèces, dont huit se cultivent dans nos écoles de botanique. Il a été aussi appelé *MUSTELIE*.

Espèces.

1. La STEVIE linéaire.

Stevia linearis. Willd. ☿ Du Mexique.

2. La STEVIE eupatoire.

Stevia eupatoria. Willd. ♀ Du Mexique.

3. La STEVIE à feuilles de saule.

Stevia salicifolia. Cavan. ♀ Du Mexique.

4. La STEVIE dentelée.

Stevia serrata. Willd. ♀ Du Mexique.

5. La STEVIE pédiaire.

Stevia pedata. Cavan. ☉ Du Mexique.

6. La STEVIE pourpre.

Stevia purpurea. Willd. ♀ Du Mexique.

7. La STEVIE à feuilles d'iva.

Stevia ivafolia. Willd. ♀ Du Mexique.

8. La STEVIE à feuilles ovales.

Stevia ovata. Willd. ♀ Du Mexique.

9. La STEVIE paniculée.

Stevia paniculata. Hort. Paris. ♀ Du Mexique.

Culture.

La première espèce est la seule que nous ne possédions pas dans nos écoles de botanique. Toutes ont des fleurs d'un aspect agréable, peu différentes en apparence des eupatoires. Leur culture est très-facile. Les terres légères sont celles où elles prospèrent le mieux. Il leur faut une bonne exposition. Des arrosements fréquents en été leur sont avantageux. On les multiplie par le semis de leurs graines dans des pots sur couche nue, au printemps, ou par le déchirement des vieux pieds, exécuté à la même époque. Les pieds provenus de semence se repiquent la même année.

Comme ces plantes craignent les fortes gelées, il est toujours prudent d'en tenir quelques pieds en pot pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie aux approches de l'hiver, & prévenir ainsi les dangers de cette saison. D'ailleurs, lorsque les automnes sont froides & pluvieuses, leur graine n'arrive pas à maturité en pleine terre, ce qui est encore fort important à considérer. Elles veulent être près des jours & peu arrosées pendant l'hiver. (Bosc.)

STEWARTE. *STEWARTIA*.

Arbrisseau qui a formé seul un genre, & qui depuis a été réuni aux MALACHODRES. *Voyez* ce mot.

STICTE. *STICTA*.

Genre établi aux dépens des LICHENS de Linnæus.

STIGMANTHE. *STIGMANTHUS*.

Arbrisseau grim pant de la Cochinchine, qui constitue un genre dans la pentandrie monogynie. On ne le cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

STIGMATE : partie supérieure de l'organe féminin des plantes, dont la forme varie beaucoup. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire de Botanique*, faisant partie de l'*Encyclopédie méthodique*.

Les cultivateurs sont peu fréquemment dans le cas de prendre en considération le Stigmate, qu'ils confondent avec le style & l'ovaire, sous le nom de PISTIL. *Voyez* ce mot.

STILAGO. *STILAGO*.

Genre de plantes de la dioécie triandrie, fort voisin des ANTIDESMES, & qui ne renferme que deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivées dans nos jardins.

Espèces.

1. Le STILAGO terre-noix.

Stilago bunius. Willd. ☿ Des Indes.

2. Le STILAGO diandre.

Stilago diandra. Willd. ☿ Des Indes. (*Bosc.*)

STILBE. *STILBUM*.

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, qui renferme dix-sept espèces, toutes vivant sur le bois mort ou mourant. Il est figuré pl. 889 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Comme il intéresse peu les cultivateurs, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

STILBOSPORE. *STILBOSPORUM*.

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, dont les espèces vivent sous l'épiderme des écorces & des feuilles. Il est figuré pl. 889 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & comprend six espèces d'un fort petit intérêt pour les cultivateurs. (*Bosc.*)

STILLINGUE. *STILLINGIA*.

Genre de plantes de la monœcie diandrie & de

la famille des *Euphorbes*, qui réunit deux espèces qui ne sont point cultivées dans nos jardins.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment des MÉDICINIERS & des SAPIONS. Le MÉDICINIER PORTE-SUIF lui a été réuni.

Espèces.

1. Le STILLINGUE des bois.

Stillingia sylvatica. Linn. ☿ De la Caroline.

2. Le STILLINGUE à feuilles de troëne.

Stillingia ligustrina. Mich. ☿ De la Caroline.

Culture.

J'ai observé ces deux espèces en abondance dans leur pays natal, la première dans les sables arides, & la seconde sur le bord des eaux. J'en ai rapporté beaucoup de graines, dont quelques-unes ont levé; mais les plants qui en sont résultés n'ont pas subsisté long-temps.

C'est dans la terre de bruyère, la première à l'exposition du midi, la seconde à celle du nord, qu'on devra tenir ces plantes lorsqu'on les possédera: il est probable que les gelées leur feront nuisibles, mais qu'il suffira de les couvrir de fougère ou de feuilles sèches pour les en garantir. (*Bosc.*)

STIPE. *STIPA*.

Genre de plantes de la triandrie digynie & de la famille des *Labiées*, dans lequel se rangent vingt-cinq espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique, & dont les feuilles de l'une s'utilisent en Espagne sous les rapports d'économie domestique. Il est figuré pl. 165 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La STIPE empennée.

Stipa pennata. Linn. ☿ Du midi de la France.

2. La STIPE barbue.

Stipa barbata. Desf. ☿ De la Barbarie.

3. La STIPE jonc.

Stipa juncea. Linn. ☿ Du midi de la France.

4. La STIPE chevelue.

Stipa capillata. Linn. ☿ Indigène.

5. La STIPE tenace, vulgairement *sparte*.

Stipa tenacissima. Linn. ☿ De l'Espagne.

6. La STIPE courte arête.

Stipa aristella. Linn. ☿ Du midi de la France.

7. La STIPE tortillée.

Stipa tortilis. Desf. ☉ De la Barbarie.

8. La STIPE à petites fleurs.
Stipa parviflora. Linn. 4 De la Barbarie.
9. La STIPE capillaire.
Stipa capillaris. Lam. 4 De la Caroline.
10. La STIPE de Sibérie.
Stipa sibirica. Lam. 4 De la Sibérie.
11. La STIPE du Canada.
Stipa canadensis. Poir. Du Canada.
12. La STIPE avenacée.
Stipa avenacea. Linn. De la Caroline.
13. La STIPE membraneuse.
Stipa membranacea. Linn. De l'Espagne.
14. La STIPE de Virginie.
Stipa virginica. Pers. De la Virginie.
15. La STIPE du Cap.
Stipa capensis. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
16. La STIPE en épi.
Stipa panicca. Linn. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
17. La STIPE panic.
Stipa panicoides. Lam. Du Brésil.
18. La STIPE étalée.
Stipa expansa. Poir. De la Caroline.
19. La STIPE élancée.
Stipa stricta. Lam. De la Caroline.
20. La STIPE fasciculée.
Stipa arguens. Linn. Des Indes.
21. La STIPE d'Ukraine.
Stipa ukranensis. Lam. Du nord de l'Europe.
22. La STIPE jaunâtre.
Stipa flavescens. Labill. De la Nouvelle-Hollande.
23. La STIPE élégante.
Stipa elegantissima. Labill. De la Nouvelle-Hollande.
24. La STIPE à feuilles planes.
Stipa micrantha. Cavan. De la Nouvelle-Hollande.
25. La STIPE à longue panicule.
Stipa eminens. Cavan. Du Mexique.

Culture.

La première espèce se fait assez remarquer, lorsqu'elle est en graines, par ses barbes velues, pour lui mériter une place dans les jardins paysagers; cependant on ne la voit que dans les écoles de botanique, où elle se sème dans un pot sur couche nue, & où ses pieds, après avoir été repiqués en pleine terre, ne demandent d'autre culture que celle qui est propre à tout jardin bien tenu.

La troisième & la quatrième se cultivent de même.

La cinquième, qui est la plus importante de toutes, craint plus les gelées que les précé-

dentes; en conséquence, dans le climat de Paris, il convient d'en tenir toujours quelques pieds en pots, pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie pendant l'hiver. Les autres pieds se placent contre un mur exposé au midi.

Une terre sèche & légère est celle qui convient à cette espèce; elle ne demande que peu d'arrosements. On la multiplie par graines tirées de son pays natal, & semées dans des pots sur couche nue ou par déchirement des vieux pieds, déchirement qui a lieu au printemps & qui réussit toujours.

Il ne paroît pas qu'on cultive nulle part le Sparte en Espagne, malgré le grand emploi qu'on en fait: on se contente de celui qui croît naturellement dans les terrains incultes, quoiqu'il soit reconnu que celui des bons terrains est plus long & plus flexible. On le récolte toute l'année; cependant celui du printemps passe pour le meilleur.

Le Sparte est plat comme les feuilles de la plupart des autres graminées; il se roule en séchant: de-là l'apparence de jonc qu'a celui qui est dans le commerce.

Le plus souvent on fait usage du Sparte tel que la nature le donne; mais celui qu'on destine à faire des cordes est au préalable roui comme le chanvre, soit dans l'eau douce, soit dans l'eau salée.

Browles dit qu'il a compté quarante-cinq manières d'employer le Sparte. Il étoit connu des Anciens, qui en fabriquoient, comme aujourd'hui, des cordes, des nattes, des sacs, des paniers, des chaufures, &c. Depuis peu on a trouvé le moyen de le filer & d'en fabriquer des toiles qui, à la couleur près, se distinguent difficilement de celles du chanvre.

Les soutes d'Alicante, les laines de Ségovie, & en général toutes les marchandises sèches du cru de l'Espagne, sont apportées en France dans des sacs de Sparte. On tiroit fort peu parti de ces sacs il y a une quarantaine d'années, lorsque Gavoty de Berte, qui avoit séjourné long-temps en Espagne, imagina de dénatter ces sacs & d'en employer les matériaux à faire des cordons de sonnette, des guides de chevaux, des tapis de luxe, des paniers à ouvrage, &c. &c., en les teignant comme on teint la paille. Cette fabrique, dont il sortoit des ouvrages très-agréables, fut, pendant quelques années, dans un état de grande prospérité; mais elle étoit déjà anéantie à l'époque de la révolution, qui l'eût certainement détruite, parce que la mode passa.

Il est beaucoup de parties des départemens de la France qui longent la Méditerranée, où il seroit possible de cultiver le Sparte; mais celui qui vient d'Espagne est, en temps de paix, à si bas pris dans nos ports de mer, que ce seroit une ruineuse spéculation que de l'entreprendre.

La consommation qu'on fait du Sparte en Barbarie, dans les îles de l'Archipel & pays voisins,

en Espagne, en Italie & même en France, pour l'usage de la marine & du commerce, est immense; le bon marché des cordages qu'on en fabrique, faisant qu'on les préfère à celles de chanvre, quoique moins fortes & moins durables. Aux environs de Marseille on voit plusieurs moulins pour le battre & le réduire en petits filamens, après qu'il a été roui dans la mer, ainsi que plusieurs établissemens de filature. (*Bosc.*)

STIPULE. On donne ce nom à de petites feuilles presque toujours différentes des autres, disposées ordinairement par paires, qu'on remarque à la base des autres, dans un grand nombre de plantes. Il ne paroît pas qu'elles remplissent d'autres fonctions que celles propres aux feuilles. Les considérations qu'elles fournissent sont très-utiles pour la détermination des espèces.

Beaucoup de Stipules sont caduques, c'est-à-dire; tombent peu à peu après leur épanouissement: quelques-unes; au contraire, subsistent plus long-temps que les FEUILLES. *Voyez* ce mot & le mot PLANTE. (*Bosc.*)

STIPULICIDE. STIPULICIDA.

Genre de plantes établi avec le POLYCARPE **STIPULICIDE.** *Voyez* ce mot.

STIXIS. C'est la même chose qu'APACTE.

STOBÉE. STOBÆA.

Genre de plantes de la syngénésie égale & de la famille des *Cynarocéphales*, qui réunit neuf espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment des **CARLINES**: il ne faut pas le confondre avec celui des **STOBÉES**.

Espèces.

1. La **STOBÉE** à feuilles glabres.
Stobea glabrata. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La **STOBÉE** à feuilles de carline.
Stobea carlinoides. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

3. La **STOBÉE** atractyloïde.
Stobea atractyloides. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La **STOBÉE** à feuilles décurrentes.
Stobea decurrens. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

5. La **STOBÉE** laineuse.
Stobea lanata. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

6. La **STOBÉE** à tige roide.
Stobea rigida. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

7. La **STOBÉE** hétérophylle.
Stobea heterophylla. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

8. La **STOBÉE** à feuilles pinnatifides.
Stobea pinnatifida. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

9. La **STOBÉE** ailée.
Stobea alata. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance. (*Bosc.*)

STOCKAS: espèce de LAVANDE.

STOKÉSIE. STOKESIA.

Genre de plantes établi sur le carthame bleu, dont j'ai rapporté des graines qui ont levé, & dont les pieds se sont conservés. *Voyez* **CARTHAME.** (*Bosc.*)

STOLONES. On donne scientifiquement ce nom aux tiges rampantes des plantes, lorsque ces tiges prennent naturellement racine à leurs nœuds ou à l'opposite de leurs feuilles.

Vulgairement on appelle les Stolones des **COULANS**, des **FOUETS**.

Il est très-rare que les Stolones portent des fruits.

Les fruits de plantes stolonifères, ou avortent le plus généralement, ou sont dans le cas d'être mangés par les animaux; de sorte que, si ces plantes n'avoient pas ce moyen surnuméraire de reproduction, elles risqueroient de périr, & par suite l'espèce pourroit disparaître.

La multiplication par les Stolones est facile & sûre; aussi les cultivateurs en font-ils fréquemment usage, quoiqu'on ait remarqué que ce moyen, exclusivement & long-temps pratiqué, affoiblit le principe vital. *Voyez* **FRAISIER**, **MARCOTTE** & **BOUTURE**.

Les plantes qui se multiplient par leurs Stolones, changeant chaque année de place, sont dans le cas de se conserver beaucoup plus long-temps que les autres dans un terrain circonscrit; aussi les voit-on en chasser les autres très-prompement, ainsi que je l'ai remarqué en France pour l'**AGROSTIDE** stolonifère, & en Amérique pour le **SYNTHÉRISMA** précoce. *Voyez* ces mots.

Ces deux plantes & le **PASPALLE STOLONIFÈRE**, dont j'ai le premier indiqué l'excellence, sont en conséquence celles sur lesquelles les cultivateurs doivent fixer principalement leurs regards pour faire des prairies d'une seule espèce. (*Bosc.*)

STOMOXE. STOMOXIS.

Genre d'insectes de l'ordre des diptères, dans lequel se rangent une douzaine d'espèces, dont deux sont le tourment des bestiaux, & doivent être par conséquent un objet d'étude pour les cultivateurs. *Voyez* le *Dictionnaire des Insectes*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*.

Les deux espèces indiquées sont le **STOMOXE**

FIQUANT, *Stomoxys calcitrans*, qui a tout-à-fait l'apparence de la mouche commune, mais que sa longue trompe en distingue facilement, pour peu qu'on y fasse attention. Elle est extrêmement commune. On l'appelle, dans quelques lieux, *mouche piquante*. Le STOMOXE AIGUILLONNANT, *Stomoxys pungens* Fab. : il est plus petit; il surabonde dans les pays montagneux & boisés. Tous deux font quelquefois maigrir les bestiaux, tant parce qu'ils les empêchent de manger, que parce qu'ils sucent leur sang. Leurs piqûres sont moins aiguës que celles des ASILES ou des TAONS (voyez ces mots); mais comme elles sont plus nombreuses, le résultat en est le même.

Les trémoussemens des muscles, les trépignemens des pieds, les mouvemens brusques, ne font pas quitter prise aux Stomoxes : il faut ou des coups de tête, ou des coups de pied, ou des coups de queue, ou l'intermédiaire d'un arbre, d'un mur, pour que les bestiaux puissent s'en débarrasser naturellement, & il est des parties de leurs corps, que ces insectes connoissent, où ces moyens de défense ne peuvent atteindre.

Pour garantir les chevaux des piqûres des Stomoxes, on les couvre de toiles ou de filets, desquels pendent des cordelettes noueuses : dans quelques lieux on est obligé d'enduire le cou des bœufs & des vaches d'une couche épaisse de boue; dans d'autres, un gardien soigneux va successivement, pendant le fort de la saison des Stomoxes, qui est, dans le climat de Paris, les mois d'août & de septembre, d'un animal à un autre avec une branche garnie de feuilles, avec un torchon, & les tue sur son corps en les frappant. Les chevaux & les bœufs s'accoutument bientôt à ce manège qui les soulage; ils vont même au-devant du porteur des instrumens.

Il est des années où on devoit tenir les bœufs & les vaches constamment à l'étable pendant les deux mois cités. (Bosc.)

STORAX. Voyez STYRAX.

STRABISME : synonyme de MAL-DE-CERF. Voyez ce mot.

Quelques vétérinaires distinguent cependant ces deux maladies; mais c'est seulement par leurs causes, les unes dépendantes de lésions externes, les autres étant la suite d'une maladie aiguë, ce qui doit en effet exiger des moyens curatifs différens, mais les symptômes sont les mêmes. (Bosc.)

STRAMOINE. *STRAMONIUM*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Solanées*, dans lequel se placent huit espèces, qui toutes se cultivent dans nos jardins. Il est figuré pl. 113 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

La *Stramoine sarmenteuse* de Lamarck forme le

genre SOLANDRE des autres botanistes, & a été mentionnée à cet article. La dernière constitue aujourd'hui le genre BRUGMANSIE, qui n'a pas été mentionné à son article.

Espèces.

1. La STRAMOINE commune, vulgairement *pomme épineuse*, *herbe aux sorciers*.
Datura stramonium. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
2. La STRAMOINE féroce.
Datura ferox. Linn. ☉ De la Chine.
3. La STRAMOINE pourprée.
Datura tatula. Linn. ☉ Des Indes.
4. La STRAMOINE fastueuse, vulgairement *trompette du jugement*.
Datura fastuosa. Linn. ☉ De l'Égypte.
5. La STRAMOINE pubescente.
Datura metel. Linn. ☉ Des Indes.
6. La STRAMOINE lisse.
Datura levis. Linn. ☉ De l'Afrique.
7. La STRAMOINE cornue.
Datura ceratocaula. Ort. ☉ De Cuba.
8. La STRAMOINE en arbre.
Datura arborea. Linn. ☿ Du Pérou.

Culture.

La première espèce est devenue très-commune dans les terrains sablonneux des environs de la plupart de nos ports de mer & de nos grandes villes où il y a des écoles de botanique. Elle infeste la plaine sablonneuse de Boulogne près Paris. Partout on doit l'arracher avant sa floraison, pour l'empêcher, autant que possible, de se propager, car elle peut devenir une arme dangereuse entre les mains des malfaisans, à raison de la vertu narcotique de toutes ses parties.

Dans les écoles de botanique, sa culture se borne à semer ses graines en place au printemps, à éclaircir & à sarcler le plant qu'elles ont produit.

Les graines des 2^e., 3^e., 4^e., 5^e. & 6^e. se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on place, au printemps, sur une couche nue. Lorsque le plant a acquis quelques pouces de hauteur, on le repique dans un sol sec & à une exposition chaude, où il ne demande plus aucun soin.

La 4^e., par la grandeur & la couleur de ses fleurs, mérite d'être placée dans les parterres, où elle ne demande que les soins généraux qui sont de leur essence. Elle offre quelquefois une fleur intérieure.

La septième espèce a des tiges obliques & irrégulières, & des fleurs fort grandes & fort odorantes. On devoit semer ses graines comme celles des précédentes; mais comme elles per-

dent promptement leur faculté germinative lorsqu'elles sont desséchées, il est rare qu'elles lèvent : ce sont celles qui se sont disséminées naturellement qui reproduisent la plante dans les écoles de botanique. Cette circonstance est fâcheuse, car il seroit à désirer qu'on plaçât cette espèce dans tous les jardins : chaque tige, jusqu'aux gelées, excepté les jours de pluie, offre tous les matins une nouvelle fleur épanouie.

D'après cela, on doit penser que les graines de cette espèce devroient être stratifiées au moment de leur récolte, même avec leur capsule. *Voyez* STRATIFICATION.

La dernière espèce est un des plus beaux présents que nous ait fait l'Amérique méridionale ; aussi a-t-elle été fort à la mode il y a quelques années. Lorsqu'un de ses pieds a une tête régulière & bien garnie de fleurs, il produit un effet magique ; ces fleurs sont gigantesques, pendantes, blanches, & d'une odeur des plus suaves.

Elle craint les gelées du climat de Paris, & ce d'autant plus, qu'étant encore en végétation lorsqu'elles arrivent, l'extrémité de ses rameaux en est inmanquablement frappée. On doit donc la tenir en pot ou en caisse & la rentrer de très-bonne heure dans l'orangerie, où elle est exposée à un autre inconvénient aussi grave, c'est-à-dire, à la pourriture des mêmes parties, par l'effet de la cessation de la végétation & de la grande humidité de l'air, ce qui amène toujours la mort des branches & quelquefois des tiges ; aussi, pour conserver les pieds dans toute leur intégrité, vaut-il mieux les mettre dans une serre tempérée. Lorsqu'on les place dans une serre chaude, ils continuent à fleurir pendant une partie de l'hiver, & il faut six mois de repos pour les voir de nouveau dans le même état.

On ne doit point, comme le font quelques cultivateurs, couper l'extrémité des branches aussitôt qu'elles sont reconnues être mortes, parce que la texture du bois étant fort spongieuse, l'évaporation de sève qui se fait par la plaie prolonge la partie morte quelquefois fort loin. La prudence conseille donc d'attendre qu'il se soit développé des bourgeons sur la branche pour couper sa partie morte au-dessus du plus vigoureux de ces bourgeons, en laissant un chicot d'autant plus long, que la branche est plus grosse.

La taille des extrémités des branches, lorsqu'elle est faite avec intelligence, est favorable à la beauté de la forme de la tête & à l'augmentation des fleurs, qui ne se développent que sur les bourgeons ; cependant une tête trop chargée de branches dans l'intérieur n'est pas désirable, car les fleurs de l'extérieur sont celles qui font le plus d'effet.

Il est très-rare que la Stramoine en arbre donne de bonnes graines dans le climat de Paris ; en conséquence, c'est exclusivement de boutures qu'on la multiplie : ces boutures se font au prin-

temps, avec du bois de deux ans, dans des pots sur couche & sous châffis ; elles prennent assez facilement des racines, mais sont exposées à périr par une trop grande sécheresse ou une trop grande humidité, ainsi que par trop de chaleur, ou par manque de chaleur. Ce n'est donc que par une surveillance de tous les momens, qu'on peut espérer de les amener à l'état désirable. Il est bon de faire passer aux pieds produits par ce moyen l'hiver dans la serre chaude, afin qu'ils se fortifient davantage.

Souvent les plus beaux pieds de Stramoine en arbre périssent sans qu'on puisse en deviner la cause ; ainsi il est prudent d'en avoir toujours un certain nombre de différens âges pour réparer ses pertes.

Tous les ans on doit renouveler en partie la terre des pots ou des caisses qui contiennent des Stramoines en arbre ; car, comme elles sont en végétation tant que le thermomètre est au-dessus de dix degrés du thermomètre, elles consomment beaucoup. Les arrosemens leur seront ménagés le plus possible en hiver & prodigués en été, saison qu'elles passent en plein air, à une bonne exposition, abritées des vents. (*Bosc.*)

STRATIFICATION. Beaucoup de graines perdent leur faculté germinative peu de temps après leur complète maturité, lorsqu'elles restent exposées à l'air, soit parce qu'étant huileuses, elles rancissent, soit parce qu'étant cornées, elles dessèchent au point de ne pouvoir plus absorber l'eau. Elles demandent donc à être semées aussitôt après leur récolte. *Voyez* GRAINE & SEMENCE.

Mais il n'est pas toujours possible de semer les graines de suite, soit parce qu'on veut les envoyer au loin, soit parce qu'on n'a pas de terrain immédiatement disponible, soit parce qu'on manque du temps nécessaire, soit parce qu'on craint les ravages des quadrupèdes & des oiseaux granivores.

C'est pour ces cas qu'on a inventé la Stratification, qui n'est qu'une imitation de ce que fait la nature. *Voyez* SEMINATION.

Pour stratifier les graines en grand, on fait dans un lieu sec, même dans une serre à légumes, sous un hangar, un trou en terre d'un pied au moins de profondeur, & mieux de deux à trois, & d'une largeur proportionnée au nombre des graines, & on y met ces graines, soit en une seule masse, soit par couches plus ou moins épaisses, alternant avec des couches de terre, & on recouvre le tout d'environ un pied d'épaisseur de terre. Ces graines se retirent au printemps, lorsqu'elles commencent à germer, & se sèment selon le mode qu'elles exigent chacune. *Voyez* SEMIS.

Parmi les graines des arbres indigènes, celles du CHÊNE, du HÊTRE, du CHATAIGNIER & des épinés (néfliers) sont celles qui exigent le plus impérieusement la Stratification, parce qu'aux causes énoncées plus haut, elles réunissent celle d'être

très-recherchées des mulots, des campagnols, des rats, des souris, des lapins, &c.

Plus les graines sont stratifiées profondément, & moins elles sont exposées à germer. On peut les garder ainsi un nombre d'années indéterminé. *Voyez* GRAINE.

Pour stratifier les graines en petit, on les met dans des caisses, dans des pots, en lits alternatifs avec de la terre, avec du sable en suffisante quantité; & lorsqu'on veut les envoyer au loin, pour diminuer les frais de transport, on substitue à la terre de la mousse ou de la sciure de bois, du bois pourri, &c., également en suffisante quantité. L'important est qu'elles se conservent dans un faible degré d'humidité, parce qu'une terre trop sèche absorberoit leur eau de végétation, & qu'une terre trop humide les feroit pourrir.

Beaucoup de graines germent pendant leur Stratification; & pour les grosses, c'est presque toujours un bien, parce qu'il est facile de les isoler & de les planter une à une. Dans ce cas, la mousse augmentant les embarras, elle doit être repoussée. Pour les petites, c'est le plus souvent un inconvénient, par la difficulté de les semer ensuite avec égalité.

Il est même des graines qu'on stratifie uniquement pour les faire germer, soit afin de pouvoir mettre seulement les bonnes en terre, soit afin de pouvoir pincer leur radicule, dans le but que l'arbre qu'elles doivent produire soit privé de PIVOT. (*Voy.* ce mot.) Je citerai les AMANDES. (*Voyez* ce mot.) Dans ce cas, on dit plus généralement mettre les graines au GERMOIR. *Voyez* ce mot.

Toutes les fois que je puis effectuer de suite le semis des graines des plantes rares dans les pépinières confiées à ma surveillance, je le fais; mais le manque de place & de temps me force d'y stratifier tous les ans celles des arbres suivans :

Cornouiller.	Phyllirea.
Prunier.	Pistachier.
Tulipier.	Sorbier.
Érables.	Sureau.
Noisetier.	Tilleul.
Châtaignier.	If.
Hêtre.	Marronnier d'Inde.
Chêne.	Pêcher.
Pommier.	Abricotier.
Poirier.	Amandier.
Micocoulier.	Noyer.
Aubépine.	Murier.
Genévrier.	Olivier.

Il est des graines offeuses qui ne germent que la seconde année, & qui, pour éviter la perte du terrain, doivent être stratifiées pendant la première. Ce sont principalement celles de l'AUBÉPINE. *Voyez* ce mot.

Pour une personne exercée, il suffit de confier une graine pour juger si elle est dans le cas ou non d'être stratifiée. (*Bosc.*)

STRATIOTE. *STRATIOTES.*

Genre de plantes de l'icosandrie hexagynie & de la famille des *Morènes*, qui renferme trois espèces, dont deux se cultivent quelquefois dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 489 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La STRATIOTE aloïde.
Stratiotes aloides. Linn. 2 Du nord de l'Europe.
2. La STRATIOTE acoroïde.
Stratiotes acoroides. Linn. 2 Des Indes.
3. La STRATIOTE alismoiïde.
Stratiotes alismoides. Linn. 2 Des Indes.

Culture.

La première espèce se voit quelquefois dans l'école du Jardin du Muséum, à laquelle on l'envoie de Lille, ville dans les fossés de laquelle elle croît naturellement. Sa culture consiste à la mettre dans un pot rempli de terre limoneuse, pot qu'on plonge dans un bassin, de manière qu'il soit recouvert d'un demi-pied d'eau. Elle fleurit; mais je ne l'ai jamais vue porter de bonnes graines, de sorte qu'on ne peut la multiplier.

La dernière espèce se cultive en Angleterre; elle exige la terre chaude, mais du reste se traite comme la précédente. (*Bosc.*)

STRATON. C'est, aux environs de Bordeaux, le nom des ATTELABES qui nuisent à la VIGNE. *Voyez* ces mots.

STRAVADIE. *STRAVADIA.*

Genre établi pour placer deux JAMBOISIERS qui diffèrent un peu des autres, & que nous ne possédons pas dans nos jardins; ce sont les JAMBOISIERS BLANC & ROUGE. (*Bosc.*)

STRELITZIE. *STRELITZIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Balifers*, qui est constitué par cinq espèces, qui toutes se cultivent dans nos serres. Il est figuré pl. 148 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La STRELITZIE élégante.
Strelitzia augusta. Thunb. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La STRELITZIE royale.
Strelitzia regina. Ait. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La STRELITZIE à tige farineuse.
Strelitzia farinosa. Ait. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La STRELITZIE à feuilles étroites.
Strelitzia angustifolia. Ait. & Du Cap de Bonne-Espérance.

5. La STRELITZIE à petites feuilles.
Strelitzia parvifolia. Ait. & Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Toutes ces espèces, dont la grandeur diminue selon l'ordre de leur énumération, semblent n'être que des variétés. Leur culture est absolument la même.

Quoiqu'originaires du Cap de Bonne-Espérance, les Strelitzies ne peuvent se passer de la serre chaude dans le climat de Paris. La tannée leur est même avantageuse. Comme dans leur pays natal elles croissent naturellement dans les lieux marécageux, une terre fertile & de consistance moyenne, qu'on renouvelle en partie tous les ans, en automne, ainsi qu'à des arrosements abondans, surtout en été, leur sont indispensables. Je ne leur ai pas encore vu donner de bonnes graines dans le climat de Paris, quoiqu'elles y fleurissent presque tous les ans; de sorte qu'on ne peut les multiplier qu'au moyen de leurs œilletons, qui sont généralement peu nombreux, & qui ne peuvent être levés avec succès que lorsqu'ils sont arrivés à une certaine force. Ces œilletons sont mis dans d'autres pots placés sous un châssis ou dans une bache, & poussés de chaleur pour les faire reprendre, après quoi on les traite comme les vieux pieds.

Les Strelitzies sont de fort belles plantes, surtout quand elles sont en fleurs, & elles y sont long-temps, une seule s'épanouissant chaque jour, & y en ayant une douzaine dans chaque spathe. (Bosc.)

STREPTOPE. *STREPTOPUS*.

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Asperges*, lequel se rapproche des UVULAIRES, & contient trois espèces qui se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 247 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le STREPTOPE amplexicaule.
Streptopus amplexicaulis. Mich. & Des Alpes.
2. Le STREPTOPE à fleurs roses.
Streptopus roseus. Mich. & De l'Amérique septentrionale.
3. Le STREPTOPE lanugineux.
Streptopus lanuginosus. Mich. & De l'Amérique septentrionale.

Culture.

Ces trois plantes croissent naturellement dans les bois dont le sol est léger & un peu frais : c'est donc l'exposition du nord, la terre de bruyère

& des arrosements fréquens en été qu'elles demandent. Elles ne craignent point les gelées ordinaires du climat de Paris, mais bien celles qui sont très-fortes; ainsi il faut, par prudence, recouvrir leurs racines de feuilles sèches ou de fougère, lorsque l'hiver s'annonce comme devant être rigoureux. On les multiplie le plus ordinairement par le déchirement des vieux pieds en hiver, déchirement qui réussit presque toujours lorsqu'il n'est pas exagéré. On peut aussi les obtenir de graines, dont elles donnent quelquefois dans nos jardins, mais ce moyen est long.

Les Streptopes ne manquent pas d'élégance, mais elles font de peu d'effet, & peuvent tout au plus mériter une place dans les massifs, derrière les fabriques des jardins payagers. (Bosc.)

STRIGILIE. *STRIGILIA*.

Genre de plantes de la monadelphie décandrie & de la famille des *Azedaracs*, qui comprend quatre espèces, dont aucune n'est cultivée dans les jardins en Europe. Il a été appelé TREMANTHE par Perfoon, & FOVÉOLAIRE par Ruiz & Pavon. Sa figure se voit pl. 349 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La STRIGILIE en grappes.
Strigilia racemosa. Cavan. & Du Pérou.
2. La STRIGILIE à feuilles oblongues.
Strigilia oblonga. Ruiz & Pav. & Du Pérou.
3. La STRIGILIE à feuilles ovales.
Strigilia ovata. Ruiz & Pav. & Du Pérou.
4. La STRIGILIE à feuilles en cœur.
Strigilia cordata. Ruiz & Pav. & Du Pérou. (Bosc.)

STRIGUE. *STRIGA*.

Plante de la Chine, qui constitue un genre dans la décandrie monogynie.

Nous ne la cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

STRŒMIE. *STRŒMIA*.

Genre établi aux dépens des CADABAS. Voyez ce mot.

STROMBLE : crochet de fer avec lequel, dans le Médoc, on ôte l'herbe qui gêne la marche de la CHARRUE. Voyez ce mot & celui LABOUR.

STROMBOME : genre de champignon voisin des AÉCIDIES, des ASCOPHORES & des PUCINIES. Voyez ces mots & le mot ROUILLE. (Bosc.)

STRONGLE : espèce de ver qui se trouve dans l'estomac & les intestins des animaux domestiques, & qui, lorsqu'il est abondant, les fait maigrir & même quelquefois mourir. Voyez le

le *Dictionnaire des Vers*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*.

Souvent les Strongles sont si fortement implantés dans la substance de l'estomac ou des intestins, qu'on les casse plutôt que de les en détacher : ils sont cependant, comme les autres vers, entraînés après leur mort par les matières fécales.

Les remèdes à employer pour extirper les Strongles sont les mêmes qui sont usités contre les autres VERS : le plus puissant d'entr'eux est l'HUILE EMPYREUMATIQUE. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

STROPHANTE. *STROPHANTHUS*.

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Apocinées*, qui réunit quatre espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. Le STROPHANTE sarmenteux.
Strophantus sarmentosus. Dec. h De l'Afrique.
2. Le STROPHANTE à feuilles de laurier.
Strophantus laurifolia. Decand. h De l'Afrique.
3. Le STROPHANTE dichotome.
Strophantus dichotoma. Decand. h De Java.
4. Le STROPHANTE hérissé.
Strophantus hispida. Decand. h De l'Afrique.
(*Bosc.*)

STRUCHIUM. *STRUCHIUM*.

Plante annuelle de la Jamaïque, qui, selon quelques botanistes, fait partie des *ETHULIES* (*voyez* ce mot), &, selon d'autres, constitue un genre particulier. Elle n'est pas cultivée dans nos jardins. (*Bosc.*)

STRUMAIRE. *STRUMARIA*.

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Narcisses*, fort voisin des *CRINOLES* & des *BELLADONES*, dans lequel se rangent sept espèces, dont aucune ne se cultive dans nos jardins.

Espèces.

1. La STRUMAIRE à feuilles filiformes.
Strumaria filifolia. Jacq. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
 2. La STRUMAIRE crispée.
Strumaria crispa. Curt. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
 3. La STRUMAIRE à feuilles étroites.
Strumaria angustifolia. Jacq. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
 4. La STRUMAIRE ondulée.
Strumaria undulata. Jacq. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.
- Agriculture. Tome VI.*

5. La STRUMAIRE rougeâtre.

Strumaria rubella. Jacq. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

6. La STRUMAIRE tronquée.

Strumaria truncata. Jacq. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

7. La STRUMAIRE lingulée.

Strumaria linguefolia. Jacq. 2 Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Les deux premières espèces se voient dans les jardins d'Angleterre. On les tient dans des pots remplis de terre de bruyère, pots qu'on rentre dans l'orangerie aux approches de l'hiver, & dont on renouvelle la terre tous les ans en automne. Leur multiplication a lieu par la séparation de leurs caïeux, qui s'effectue à la même époque. *Voyez* *CRINOLE* & *BELLADONE*. (*Bosc.*)

STRUMPFIE. *STRUMPFIA*.

Arbuste de l'Amérique méridionale, qui constitue un genre dans la pentandrie monogynie.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

STRUTHIOLE. *STRUTHIOLA*.

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Thymélées*, dans lequel se placent onze espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 78 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La STRUTHIOLE à longues fleurs.
Struthiola longiflora. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La STRUTHIOLE effilée.
Struthiola virgata. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La STRUTHIOLE striée.
Struthiola striata. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
4. La STRUTHIOLE ciliée.
Struthiola ciliata. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
5. La STRUTHIOLE luisante.
Struthiola lucens. Poir. h Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La STRUTHIOLE à feuilles étroites.
Struthiola angustifolia. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
7. La STRUTHIOLE naine.
Struthiola nana. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

8. La STRUTHIOLE droite.

Struthiola erecta. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

9. La STRUTHIOLE à feuilles de genévrier.

Struthiola juniperina. Retz. h Du Cap de Bonne-Espérance.

10. La STRUTHIOLE à feuilles de myrte.

Struthiola myrsinites. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

11. La STRUTHIOLE tuberculeuse.

Struthiola tuberculosa. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Nous possédons dans nos jardins les espèces des nos. 2, 4, 8 & 10. Comme la plupart des arbrustes du Cap de Bonne-Espérance, elles craignent les hivers du climat de Paris, moins par le froid que par l'humidité qui les accompagne. Cette dernière circonstance fait que les orangeries ne leur sont pas très-favorables, & que ce n'est que dans les terres tempérées qu'on peut espérer de les conserver, surtout dans leur jeunesse.

La terre de bruyère est la seule convenable aux Struthioles. On la leur renouvelle tous les deux ans. Des arrosements fréquens, mais modérés pendant les chaleurs de l'été, & très-rars en hiver, concourent à leur bonne végétation & à leur conservation.

C'est par boutures qu'on multiplie généralement les Struthioles, leurs graines étant rarement fécondées dans nos climats. On les fait au printemps, dans des pots qu'on place sur une couche à châssis : elles réussissent assez bien, la seconde cependant moins certainement que les autres ; mais les pieds qu'elles donnent sont toujours dans le cas de redouter les inconvéniens de l'hiver suivant si on n'a pas employé tous les moyens possibles pour les fertiliser, & si, avant les froids, on ne les place pas contre les jours de la serre. Quelque soin qu'on en prenne, elles ne subsistent pas au-delà de trois à quatre ans ; ainsi il faut en faire de nouveaux pieds tous les ans si on ne veut pas s'exposer à perdre l'espèce.

Ces plantes ont une certaine élégance qui les fait remarquer, surtout pendant qu'elles sont en fleurs. (Bosc.)

STRUTHIOPTÈRE. *STRUTHIOPTERIS*.

Genre de plantes de la famille des Fougères, établi aux dépens des OSMONDES. Voyez ce mot.

Espèces.

1. La STRUTHIOPTÈRE d'Allemagne.

Struthiopteris germanica. Willd. 2 Du nord de l'Europe.

2. La STRUTHIOPTÈRE de Pensylvanie.

Struthiopteris pensylvanica. Willd. 2 Du nord de l'Amérique.

Culture.

La première espèce se cultive dans les écoles de botanique des pays où elle croît naturellement. Pour cela on en enlève des pieds dans les bois, & on les apporte avec leur motte dans ces écoles, où on les abrite du soleil, & où on leur donne de nombreux arrosements en été. Malgré ces soins, il est difficile de conserver ces pieds plus d'un an. Voyez Fougère. (Bosc.)

STURMIE. *STURMIA*.

Genre établi pour placer l'AGROSTIDE NAIN, *Agrostis pumila*, qu'on a prouvé s'éloigner des autres. (Bosc.)

STYLE : prolongement du germe des plantes. Il porte le stigmate : les cultivateurs l'appellent l'AIGUILLE. Voyez PISTIL, OVAIRE, STIGMATE, FÉCONDATION & FLEUR. (Bosc.)

STYLIDION. *STYLIDIUM*.

Genre de plantes de la gynandrie diandrie & de la famille des Orchidées, qui réunit quatre espèces, dont aucune n'est cultivée dans les jardins d'Europe.

Espèces.

1. Le STYLIDION à feuilles de graminée.

Stylidium graminifolium. Swartz. 2 De la Nouvelle-Hollande.

2. Le STYLIDION linéaire.

Stylidium lineare. Swartz. 2 De la Nouvelle-Hollande.

3. Le STYLIDION mince.

Stylidium tenellum. Swartz. 2 Des Indes.

4. Le STYLIDION des marais.

Stylidium uliginosum. Swartz. 2 De Ceylan. (Bosc.)

STYLOCORINE. *STYLOCORINA*.

Arbuste des Philippines, qui se rapproche des GENIPAYERS & des GARDENNES, mais qui paroît devoir constituer un genre dans la pentandrie monogynie.

Il n'est pas encore introduit dans nos cultures. (Bosc.)

STYLOSANTHE. *STYLOSANTHE*.

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des Légumineuses, établi aux dépens des SAINFOINS (voyez ce mot), & dans lequel se rangent six espèces, dont aucune ne se cultive

dans nos écoles de botanique. Voyez pl. 627 des Illustrations des genres de Lamarck, où il est figuré.

Espèces.

1. Le STYLOSANTHE couché.
Stylosanthe procumbens. Swartz. h De la Jamaïque.
 2. Le STYLOSANTHE visqueux.
Stylosanthe viscosa. Swartz. h De la Jamaïque.
 3. Le STYLOSANTHE mucroné.
Stylosanthe mucronata. Willd. z Des Indes.
 4. Le STYLOSANTHE étalé.
Stylosanthe elatior. Swartz. z De la Caroline.
 5. Le STYLOSANTHE hispide.
Stylosanthe hispida. Rich. h De Cayenne.
 6. Le STYLOSANTHE de la Guiane.
Stylosanthe guianensis. Swartz. h De Cayenne.
- J'ai rapporté beaucoup de graines de la quatrième de ces espèces ; elles ont levé dans des pots remplis de terre de bruyère & placés sur couche nue ; mais aucun des pieds qu'elles ont donnés n'a pu passer le premier hiver, probablement à raison de l'humidité de l'orangerie où on les avoit placés. (Bosc.)

STYPHÉLIE. *STYPHELIA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des Fougères, dans lequel se trouvent réunies vingt-trois espèces, parmi lesquelles huit se cultivent dans nos jardins.

Observations.

Les genres VENTENATIE de Cavanilles & ASTROLOME de Curtis ne diffèrent pas de celui-ci, qui est lui-même fort rapproché des ÉPACRIS.

Espèces.

1. La STYPHÉLIE de Riche.
Styphelia Richei. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
2. La STYPHÉLIE dentée en scie.
Styphelia ferrulata. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
3. La STYPHÉLIE effilée.
Styphelia virgata. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
4. La STYPHÉLIE à feuilles planes.
Styphelia collina. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
5. La STYPHÉLIE à fruits velus.
Styphelia trichocarpus. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
6. La STYPHÉLIE à feuilles ovales.
Styphelia obovata. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.

7. La STYPHÉLIE à feuilles lancéolées.
Styphelia lanceolata. Smith. h De la Nouvelle-Hollande.
8. La STYPHÉLIE à longue corolle.
Styphelia tubiflora. Smith. h De la Nouvelle-Hollande.
9. La STYPHÉLIE éricoïde.
Styphelia ericoides. Smith. h De la Nouvelle-Hollande.
10. La STYPHÉLIE bâtarde.
Styphelia spuria. Poir. h De la Nouvelle-Hollande.
11. La STYPHÉLIE gnidienne.
Styphelia gnidium. Vent. h De la Nouvelle-Hollande.
12. La STYPHÉLIE à feuilles de sapin.
Styphelia abietina. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
13. La STYPHÉLIE à feuilles en cœur.
Styphelia cordata. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
14. La STYPHÉLIE oxycèdre.
Styphelia oxycedrus. Smith. h De la Nouvelle-Hollande.
15. La STYPHÉLIE daphnoïde.
Styphelia daphnoides. Smith. h De la Nouvelle-Hollande.
16. La STYPHÉLIE élançée.
Styphelia strigosa. Smith. h De la Nouvelle-Hollande.
17. La STYPHÉLIE à balai.
Styphelia scoparia. Smith. h De la Nouvelle-Hollande.
18. La STYPHÉLIE à feuilles elliptiques.
Styphelia elliptica. Smith. h De la Nouvelle-Hollande.
19. La STYPHÉLIE glauque.
Styphelia glauca. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
20. La STYPHÉLIE à trois fleurs.
Styphelia triflora. Andr. h De la Nouvelle-Hollande.
21. La STYPHÉLIE à feuilles de genévrier.
Styphelia juniperina. Willd. h De la Nouvelle-Hollande.
22. La STYPHÉLIE à petites fleurs.
Styphelia parviflora. Ait. h De la Nouvelle-Hollande.
23. La STYPHÉLIE verte.
Styphelia viridis. Andr. h De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Les espèces qui se trouvent dans nos jardins font les 8°, 11°, 15°, 18°, 19°, 20°, 21° & 22°. Il leur faut la terre de bruyère, la terre tempérée pendant l'hiver, & des arrosements peu abondans, surtout pendant cette saison, l'humidité surabondante étant mortelle pour elles. On les multiplie uniquement par boutures, qui se font dans

des pots sur couche & sous châffis, & qui réussissent ordinairement, mais dont il n'est pas facile de conserver les produits pendant leur première année.

M. Dumont-Courset conseille de placer ces produits sous une bache pendant l'hiver plutôt que dans la serre, bache dont on ouvrirait les panneaux tous les jours où il ne gèleroit pas, & on ne peut que s'en rapporter à lui à cet égard, comme pour tant d'autres procédés agricoles. (*Bosc.*)

STYRAX. On donne ce nom à deux résines.

L'une solide, qu'on appelle aussi *storax calamite*, que quelques auteurs croient provenir du LIQUIDAMBAR ORIENTAL, d'autres de l'ALIBOUFIER OFFICINAL. *Voyez* ces deux mots.

L'autre liquide, qui probablement sort d'un BALSAMIER. *Voyez* ce mot.

Ces deux résines, dont la première vient de Perse & la seconde d'Égypte, ont beaucoup de rapports. Leur odeur, lorsqu'on les brûle, est très-agréable, quoiqu'un peu forte. On en fait un fréquent usage en médecine. *Voyez* le *Dictionnaire de Pharmacie*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*.

J'ai observé en Amérique la résine du liquidambar occidental, résine que les hirondelles acutipennes emploient pour lier les bûchettes dont leurs nids sont composés, & je ne lui ai pas trouvé de rapports d'odeur avec le storax solide, quoique la grande analogie qui existe entre les liquidambars oriental & occidental semble l'annoncer. (*Bosc.*)

SUAEDE : genre établi par Forskal, mais depuis réuni aux SOUDES.

SUBSTITUTION DES SEMENCES. Il est d'expérience que, toutes choses égales d'ailleurs, la plus grosse graine, dans chaque espèce, donne le pied le plus vigoureux, & cela s'explique, en ce que la radicule & la plantule trouvent dans le ou dans les cotylédons une première nourriture plus abondante, qui leur permet de se développer avec plus d'amplitude, & par suite de tirer de la terre & de l'air une plus grande quantité de principes propres à leur accroissement.

C'est donc toujours la plus belle semence que doivent employer les cultivateurs. *Voyez* GRAINE & SEMENCE.

Mais si on sème de belles graines dans un mauvais terrain, ou si on cultive mal les résultats des semis de la belle graine, ses produits seront inférieurs à ceux de la même graine placée dans un bon fonds bien cultivé, & par conséquent la nouvelle graine que fourniront ces produits le sera également à celle qui lui a donné naissance. Si cette dégradation se suit pendant quelques années, on dit que la graine a DÉGÉNÉRÉ. *Voyez* ce mot.

Cependant des graines produites dans un sol trop fumé ou trop humide sont quelquefois dans le même cas, parce que la sève s'étant d'abord

portée avec trop d'abondance dans les feuilles, il ne s'élève pas suffisamment de nourriture dans la tige pour faire croître ces graines autant qu'elles l'eussent fait dans un terrain moins fertile. *Voyez* GRAINE, ENGRAIS, EAU, ARROSEMENT, FEUILLE & ÉCIMAGE.

Il est donc évident que si chaque année on sème dans un mauvais terrain de la graine de première qualité, prise dans un bon sol, on n'aura pas à craindre une dégénérescence complète : de-là est venue l'opinion qu'il falloit de temps en temps changer les semences de sa culture en en faisant venir du voisinage, même des pays étrangers.

Mais dans toutes récoltes, & principalement dans celles des céréales & des plantes à graines huileuses, qui sont celles dont la dégénérescence est la plus importante à considérer sous le rapport dont il est ici question, il y a de belles, de moyennes & de petites graines. On peut donc, d'après ce que je viens de faire remarquer, remplir l'objet qu'on a en vue, seulement en choisissant de sa propre récolte, chaque année, la plus belle graine pour semence.

La grosseur, la bonne conformation & la complète maturité sont les caractères propres à la belle semence, & dans presque toutes les espèces, c'est la belle semence qui tombe la première sous les coups du fléau : on remplit donc l'objet qu'on a en vue, en battant légèrement le froment, le chanvre, &c.

Lorsqu'on questionne les cultivateurs qui sont dans l'habitude de changer leurs semences, sur les motifs qui font choisir les semences de tel canton, les uns soutiennent qu'il faut les tirer du midi, les autres du nord; les uns de la plaine, les autres de la montagne : le vrai, c'est qu'ils la tirent, dans chaque localité, du canton le plus voisin qui possède les meilleures terres, & où on la nettoie le mieux des graines des mauvaises herbes.

Je dis donc qu'un cultivateur instruit peut toujours, ou presque toujours se dispenser de substituer des semences de cultures étrangères à celles provenant de sa récolte; mais que lorsque les produits d'une culture ont dégénéré jusqu'à un certain point, il devient plus économique de les relever de suite par l'acquisition de belle graine, que de le faire successivement, en semant de la graine choisie dans ces produits.

L'influence du climat doit cependant faire exception à cette règle, surtout relativement à quelques plantes des pays chauds, lorsqu'on les cultive dans des climats contraires; ainsi il est certain que la graine de garance, tirée de Smyrne, donne des racines plus chargées en principes colorans que celle recueillie en France. *Voyez* GARANCE.

Le lin, qui est aussi une plante des pays chauds, présente un fait encore plus remarquable; car c'est en tirant tous les ans sa graine presque de l'extrême nord (de Riga) que les industriels cultivateurs de

la Flandre obtiennent la filasse la plus longue & la plus fine, avec laquelle seule on peut fabriquer la belle dentelle & la belle batiste. *Voyez* LIN.

Je citerai, pour prouver l'influence du sol sur la dégénérescence de certaines plantes, la rave, qui aime les terres légères & fraîches, & qui devient méconnoissable quand on la sème dans des terres fortes & sèches; aussi est-on obligé de renouveler souvent les semences de ses variétés, comme le savent ceax qui ont cultivé loin de leurs localités les navets de Freneuse, les raves de Hollande, &c. (*Bosc.*)

SUBULAIRE. *SUBULARIA.*

Genre de plantes de la tétradinamie filiculeuse & de la famille des *Crucifères*, qui rassemble deux espèces, dont une se cultive quelquefois dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 556 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche tant des *DRAVES*, que quelques botanistes l'ont réuni à ce dernier.

Espèces.

1. La SUBULAIRE aquatique.

Subularia aquatica. Linn. ☉ Du nord de l'Europe.

2. La SUBULAIRE des Alpes.

Subularia alpina. Willd. ☒ Des alpes de la Carniole.

Culture.

Pour cultiver la première espèce dans nos écoles de botanique, il faut en semer les graines dans des pots remplis de terre vaseuse, & faire plonger ces pots presque entièrement dans un bassin. Le plant levé s'éclaircit, se sarcle, & ne demande ensuite aucun soin jusqu'à la récolte de la graine. Si on mettoit le pot dans une terrine pleine d'eau, cette eau, se corrompant, feroit périr les plants, de sorte qu'il faudroit renouveler très-fréquemment cette eau, ce que la négligence habituelle des ouvriers ne permet pas d'espérer: c'est cette négligence, portée sur la récolte de la graine, qui fait que cette plante manque souvent dans nos écoles, où rien ne s'oppose à sa conservation. (*Bosc.*)

SUC PROPRE DES PLANTES. On donne ce nom à un fluide différent de la sève, qui se montre, dans la plupart des plantes, plus abondamment à une certaine époque de l'année, dans une certaine partie.

La nature des Sucs propres varie; elle est mucilagineuse dans le prunier, le cerisier, le pêcher, l'amandier, l'abricotier, &c. (*voyez* GOMME); émulsive dans la laitue & autres espèces de la famille des *Chicoracées*; gommo-résineuse dans l'eu-

phorbe, le pavot (*voyez* GOMME-RÉSINE); résineuse dans les pins, les sapins, les genévriers (*voyez* RÉSINE); huileuse dans l'olive, l'amande, la noix, la faine (*voyez* HUILE). Leur couleur varie également; cette couleur est rouge dans le millepertuis élégant, jaune dans la chélidoine, & le plus souvent blanche. Dans ce dernier cas, elle devient ordinairement brune & même quelquefois noire par son exposition à l'air. Il en est de même de la faveur, qui est tantôt douce, tantôt âcre, tantôt piquante, tantôt amère.

C'est dans le Suc propre que résident le plus ordinairement les vertus médicinales des plantes. Il est purgatif dans le jalap, émétique dans l'ipécacuanha, narcotique dans le pavot, fébrifuge dans le quinquina, poison dans la ciguë, dans la phellandre.

On ne peut douter de la circulation des Sucs propres; mais la marche de cette circulation est encore moins connue que celle de la sève.

Quelques plantes cessent de donner des indices de Suc propre dès que leurs graines sont arrivées à maturité; d'autres le laissent fluer plus abondamment lorsqu'elles sont mourantes.

Les cultivateurs font, comme on le voit par l'énumération que je viens de faire de quelques Sucs propres, fréquemment dans le cas d'en faire usage, & par conséquent de les recueillir; mais ils ne peuvent en rien influencer sur leur production.

Voyez, pour le surplus, le *Dictionnaire de Phytologie végétale*, faisant partie de l'*Encyclopédie méthodique par ordre de matières.* (*Bosc.*)

SUCCESSION DES CULTURES. Il y a bien des siècles que les cultivateurs se sont aperçus que lorsqu'on semoit plusieurs fois de suite du froment ou toute autre céréale dans le même champ, sans le fumer, la seconde récolte étoit moins bonne que la première, la troisième moins bonne que la seconde, & qu'à moins que le terrain ne fût très-fertile, la quatrième ne payoit pas ses frais.

Pour peu qu'on observe avec attention ce qui arrive à un pré dans une période de quelques années, on ne tarde pas à remarquer que les plantes qui y dominoient en premier lieu diminuent peu à peu, d'abord en vigueur, ensuite en nombre, & finissent par y devenir les plus foibles & les plus rares; que celles qui y étoient rares & foibles, au contraire, se multiplient & se fortifient petit à petit pour disparaître à leur tour, & ce d'autant plus rapidement, que la nature du sol est plus mauvaise.

Ce que je dis ici des plantes annuelles & des plantes herbacées vivaces, s'applique également aux plus grands arbres. Lorsqu'on a abattu une futaie séculaire de chênes, ce ne sont point des chênes qui repoussent en plus grand nombre, ce sont des trembles, des bouleaux, des charmes, des cerisiers, des érables, des frênes, des hêtres, selon la nature du sol. Il en est de même lorsqu'on abat une futaie de hêtres, une futaie de frênes.

De-là le préjugé, existant dans quelques lieux, que les arbres se changent les uns dans les autres.

Ces faits ont certainement frappé les cultivateurs dès les temps les plus reculés ; mais ils n'en ont pas su tirer parti pour augmenter les produits de leurs cultures en en diminuant la dépense. Ce n'est que dans le milieu du siècle dernier que les principes ont été posés & ont commencé à être appliqués. Aujourd'hui même on ne suit pas encore, à beaucoup près, partout ces principes ; mais on marche généralement dans la route qui doit conduire à leur adoption, & il est à croire qu'encore quelques années, & le sol français jouira de tous les avantages qui sont la suite d'un bon ASSOLEMENT. Voyez ce mot, ainsi que ceux ALTERNER, JACHÈRE & SOL.

Les causes qui obligent à faire succéder les cultures les unes aux autres sont encore imparfaitement connues ; cependant il est certain, d'après l'observation, que l'une d'elles est l'épuisement des principes fertilisans exclusivement propres à telle ou telle plante. En effet, d'un côté, plus la terre est dépourvue d'humus, c'est-à-dire, est maigre, est stérile, plus telle plante y a été semée, & moins la plante y subsiste d'années successives. Plus une plante peut alonger chaque année ses racines, c'est-à-dire, changer de place les suçoirs qui les terminent, & plus elle est dans le cas de subsister long-temps dans le même lieu. De l'autre, plus une plante porte de graines ou de grosses graines, & plus elle épuise promptement le sol, & par conséquent moins elle peut subsister long-temps ou revenir souvent dans le même champ : aussi est-il constaté que les plantes annuelles, coupées avant la formation complète de leurs graines, peuvent être semées sans une diminution très-sensible de leurs produits futurs, dans ce même terrain, & que les plantes vivaces qu'on traite de même y subsistent bien plus long-temps.

Les céréales, & principalement le froment & l'orge, les plus épuisantes d'entr'elles, montrent chaque année des exemples innombrables du premier cas, & les prairies naturelles & artificielles du second.

Voici les principes posés par mon collègue Yvart dans son *Traité des Assolemens*, relative-ment à l'objet qui nous occupe dans ce moment.

« Pour déterminer le retour périodique plus ou moins fréquent des mêmes végétaux sur le même champ, le cultivateur doit prendre en considération la nature plus ou moins épuisante de chaque végétal, d'abord relativement à son organisation & à sa végétation particulière, & ensuite relativement au mode de culture auquel il doit être soumis.

» Il est généralement avantageux de reculer le plus possible le retour des mêmes végétaux sur le même champ, ainsi que celui des espèces du même genre & des individus des mêmes familles naturelles. Ce retour doit être d'autant plus dif-

féré pour chaque végétal, que son analogue aura occupé originairement le sol plus long-temps & l'aura épuisé.

» Lorsqu'on croit devoir admettre dans un assolement des cultures qui d'une part exigent des engrais abondans, & de l'autre fournissent des produits qui ne sont pas restitués en grande partie au sol, sous une nouvelle forme d'engrais, il est prudent de ne pas rendre leur retour fréquent, & de les intercaler avec d'autres cultures tout à la fois moins exigeantes & plus restituantes.

» On appelle *cultures épuisantes* celles qui sont destinées à donner des graines, comme le froment, l'orge, le chanvre, le pavot, le colza, &c., & *cultures restituantes* celles dont les produits sont coupés bien avant la maturité de leurs graines, comme toutes les plantes annuelles qui se sèment pour fourrage, & les prairies naturelles & artificielles qu'on ne réserve pas pour graines.

» C'est un avantage que d'intercaler la culture des végétaux à racines profondes, pivotantes & tuberculeuses, avec celles dont les racines sont superficielles, traçantes & fibreuses.

La culture des plantes à racines pivotantes a l'avantage d'utiliser les principes fertilisans que les céréales & autres plantes à courtes racines ne peuvent aller chercher.

Olivier, de l'Institut, dans son Mémoire sur quelques insectes qui rongent les céréales en herbe & nuisent beaucoup par-là au succès des récoltes, établit sur ce fait la nécessité d'alterner les cultures. En effet, ces insectes ne se reproduisent que parce qu'ils trouvent toujours des céréales à leur portée ; mais si on leur fait succéder, par exemple, la pomme de terre, ensuite des plantes oléagineuses, des prairies artificielles, des raves, &c. &c., la série de leurs générations sera nécessairement interrompue, & ne pourra plus se rétablir par la même cause, puisque ce n'est pas en une seule année que le nombre de ces insectes est dans le cas de devenir assez grand pour nuire.

La plupart des espèces de plantes tiennent à des groupes qu'on appelle *familles*, & dont les autres espèces ont non-seulement des caractères communs, mais même des propriétés communes ; ainsi ces espèces ne pourront pas être substituées les unes aux autres avec autant d'avantages qu'à des espèces de genres fort éloignés dans leur ordre naturel. Par exemple, l'avoine ne croîtra pas si bien après le froment que la vesce, la vesce après la fève de marais que la pomme de terre, &c. Il faut donc que les cultivateurs prennent une idée générale des principes de la botanique, pour pouvoir se diriger avec certitude dans le choix des plantes qui doivent être substituées les unes aux autres.

En Europe, dans la grande culture, les trois familles entre lesquelles alternent le plus souvent les cultures, sont les *Graminées*, les *Légumineuses* & les *Crucifères*. Hors d'elles il n'y a plus que

quelques plantes isolées, comme la pomme de terre, le chanvre, le lin, le pavot, le topinambour, la betterave, la carotte & le panais qui leur soient substituées.

Les agriculteurs anglais, au nombre desquels il faut mettre Arthur Youg en première ligne, se sont beaucoup occupés de rechercher, par des expériences directes & comparatives, quelles étoient les plantes de familles éloignées qui se remplaçoient avec avantage, & ils nous ont fourni un grand nombre de faits qui ont été confirmés par la pratique des agriculteurs français, & entr'autres par celle de mon collègue Yvart. Si je faisois ici un Traité des assolements, je devrois sans doute rappeler ces faits; mais comme il en a été question aux articles de chacun des objets qui entrent dans la série de nos cultures, je dois me borner à y renvoyer le lecteur.

Si les cultivateurs n'avoient pour but que la plus grande production possible dans un espace de terre donné, ils ne devroient y remettre la même plante que lorsque tous les autres objets de leurs cultures y auroient passé, c'est-à-dire, après des siècles; car les forêts de chênes qui peuvent subsister trois & quatre cents ans dans un bon sol, font aussi partie de ces objets. Mais ils ont bien d'autres considérations à combiner avec celle-là, telles que la nature du terrain, du climat, de l'exposition, les avances dont on peut disposer, l'intelligence du cultivateur; telles que les besoins de sa famille, la nécessité de préférer les articles qui se vendent le plus facilement & le plus avantageusement, que l'on peut faire semer, récolter ou manifester avec le moins de peine, que l'on peut conserver le plus long-temps, &c. &c. Par exemple, on ne pourra pas semer utilement du colza dans la craie, cultiver l'olivier dans les plaines des environs de Paris, la vigne au nord des hautes montagnes. Celui qui n'a pas de fortune ne pourra acheter les bestiaux, les instrumens aratoires, payer les ouvriers employés, &c.; celui qui n'a pas d'instruction ne saura pas tirer parti des circonstances favorables ou éviter les accidens. Quel est le cultivateur isolé qui pourra se dispenser de semer du froment ou du seigle pour sa subsistance, de l'avoine ou de l'orge, des fourrages de plusieurs sortes pour celle de ses chevaux? Ne seroit-ce pas une folie que de cultiver du houblon dans les pays à vin, de faire du chanvre dans les pays où la population est rare ou la main-d'œuvre chère; de chercher à récolter des pommes de terre, des navets, &c., plus qu'on ne peut en vendre ou en consommer? Par suite, on peut juger que la construction d'un chemin, d'un canal, l'établissement d'une grande manufacture, &c., peuvent changer l'objet de la culture d'un canton, & par conséquent la série de la Succession des plantes qu'on y cultive.

A raison de leur plus longue durée & du peu de dépense de leur entretien, ainsi que de la né-

cessité d'avoir un grand nombre de bestiaux pour obtenir beaucoup d'engrais, les prairies naturelles, les prés-gazons & les prairies artificielles sont indispensables à toute exploitation rurale bien dirigée. Or, il se peut que leur nécessité force de restreindre la culture des céréales ou autres plantes plus que la théorie ne l'exige. Il en est de même de celle des céréales dans les pays de montagnes arides, qui n'offrent que peu de localités qui la permettent.

Il est cependant un cas où le principe de la Succession des cultures ne doit pas être suivi; c'est lorsque la terre est naturellement trop fertile ou qu'elle a été trop fumée; le froment qu'on y sème alors poussant trop en paille & donnant peu de grain, il convient de la dégraisser en y semant plusieurs fois de suite cette céréale ou une autre.

Voyez FEUILLE & ÉCIMAGE. (Bosc.)

SUCCION DES PLANTES: faculté dont jouissent les plantes d'attirer dans leurs tubes séveux l'eau pure ou l'eau chargée de principes nutritifs.

On a attribué cette faculté à la propriété capillaire, & en effet, l'eau monte dans une branche sèche; mais cependant cette explication n'est pas suffisante, puisque, dans ce cas, l'eau ne monte qu'à une certaine hauteur, & que lorsque la plante est vivante, elle monte jusqu'à l'extrémité des rameaux & dans toutes les feuilles: il faut donc faire intervenir l'action du principe vital.

Les effets de la Succion des plantes se font remarquer de tous les cultivateurs, lorsqu'après un jour très-chaud, les plantes ayant leurs feuilles fanées, on les arrose. Peu d'instans après cette opération, les feuilles se relèvent & offrent la même apparence de vie qu'elles avoient le matin.

La Succion est plus rapide, 1°. quand la plante est exposée au soleil, quand l'air est plus sec, quand il fait plus de vent, la chaleur étant la même; 2°. quand il y a plus de feuilles ou de plus grandes feuilles; 3°. au printemps qu'à aucune autre époque de l'année; elle est très-foible en automne.

Les jeunes feuilles tirent moins d'eau que les vieilles, les herbes que les arbres.

L'air joue un rôle dans la Succion des plantes, car lorsqu'on met une plante sous un récipient, elle est proportionnée à la capacité de ce récipient. *Voyez SÈVE, TRANSPIRATION, CIRCULATION, VÉGÉTATION. (Bosc.)*

SUCCISE: nom spécifique d'une SCABIEUSE.

SUCCOWIE. SUCCOWIA.

Genre de plantes établi pour la BUNIADE DES ILES BALEARES, qui ne possède pas les caractères des autres. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

SUCCULENT. Ce qui contient du suc. Les poires fondantes sont succulentes, les joubarbes

ont des feuilles succulentes. Les acceptions de ce mot varient donc. Voyez PLANTE dans le *Dictionnaire de Botanique.* (Bosc.)

SUCRE : sorte de sel, très-agréable au goût, qui se forme dans quelques plantes ou parties de plantes, & qu'on en retire par une série d'opérations assez compliquées.

La formation du Sucre est un des derniers ou des premiers actes de la végétation: un des derniers, parce que, lorsqu'il se forme dans les tiges & dans les racines, ce n'est qu'après qu'elles sont arrivées à toute leur grosseur; que lorsqu'il se forme dans les fruits, ce n'est qu'à leur complète maturité (voyez CANNE, BETTERAVE, RAISIN, POMME); un des premiers, parce que toutes les graines, toutes les racines qui contiennent de l'amidon, deviennent sucrées par l'effet même de leur végétation. Voyez ORGE & POMME DE TERRE.

Il y a donc lieu de croire que c'est, dans le premier cas, l'ACIDE MALIQUE qui constitue ses élémens, & dans le second cas, l'AMIDON. (Voyez ce mot & celui FÉCULE.) La chimie trouve aussi fort peu de différence entre le Sucre & les GOMMES. Voyez ce mot & celui MUCILAGE.

Sans le Sucre, ou ses représentans, le mucilage, appelé alors *principe muqueux*, ou *mucosofucré*, il n'y a pas de fermentation vineuse, de fermentation panaière, & par suite point d'ALCOOL ou d'EAU-DE-VIE. Voyez ces mots.

Rarement le Sucre se trouve en entier à l'état parfait dans les plantes les plus mûres; aussi la canne même fournit-elle une portion de SIROP incristallisable. (Voyez ce mot.) Dans quelques plantes, dans quelques parties de plantes, la formation du Sucre ne se complète jamais; de sorte que, quoiqu'elles paroissent très-sucrées, on n'en peut retirer du Sucre cristallisé.

Les plantes, dans certaines circonstances, laissent presque toutes transluder du Sucre ou du mucosofucré de quelques-unes de leurs parties, ce qui fait croire qu'il n'est étranger à aucune. Ainsi, au moment de la fécondation, le pistil secrétaire du MIEL que les ABEILLES savent recueillir pour leur usage, & que nous savons nous approprier pour le nôtre; ainsi, pendant l'été, il transludé des feuilles une matière sucrée, appelée MIELAT, que les PUCERONS, en toutes circonstances, sont secréter à volonté. Voyez ces deux mots.

Outre ces sécrétions, il est des plantes, comme le FRÊNE, comme l'ALHAGI, comme le RHO DODENDRON, comme un VAREC, &c., qui donnent ou une sève sucrée; ou un mucosofucré solide. Voyez MANNE.

Généralement le Sucre est regardé comme la partie la plus éminemment nutritive des végétaux. Tous les enfans, tous les animaux herbivores en font leurs délices. Il est donc à désirer qu'il soit abondant & à bon compte.

Les Anciens connoissoient le Sucre, mais ils

en faisoient fort peu usage. Le miel & le raisiné leur en tenoient lieu le plus souvent. Aujourd'hui il nous est devenu si nécessaire, que nous ne pouvons plus nous en passer, & qu'il est l'objet d'un commerce de première importance pour presque toutes les parties du Monde.

Dans les Etats-Unis de l'Amérique on retire, en grand, du Sucre de l'étable-Sucre; on en a même retiré, en Allemagne, de l'étable-lycomore. J'en parlerai en détail à l'article ÉRABLE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

Le BOULEAU & presque tous les PALMIERS ont aussi une sève sucrée, avec laquelle on peut faire d'abord du vin, & ensuite de l'alcool.

Celle de toutes les plantes connues qui fournit le plus de Sucre, est la CANNE (*saccharum officinale*), originaire de l'Inde, & transportée en Afrique & Amérique. Il en a été longuement parlé à son article, auquel je renvoie.

Mais la canne à Sucre ne peut être cultivée avec profit, pour donner du Sucre, que dans les pays intertropicaux, & les événemens politiques nous ayant fait perdre nos colonies, ayant rompu les liens commerciaux entre les peuples, le Sucre de canne a été, pour ainsi dire, proscrit, & on a cherché à le suppléer. Les belles expériences de Proust sur celui de raisin avoient d'abord fait croire qu'il seroit possible de l'employer pour suppléer au Sucre de canne; mais comme il est d'une nature particulière, moins sucré, si je puis employer cette expression, que ce dernier, c'est-à-dire, qu'il se blanchit & se cristallise difficilement, sucre peu sous un gros volume, on y a renoncé pour s'en tenir au SIROP. Voyez ce mot & celui RAISIN.

C'est de la betterave, racine dans laquelle Marcgrave avoit déjà reconnu le Sucre il y a plus d'un siècle, qu'on peut aujourd'hui le plus avantageusement le retirer en grand pour le verser dans le commerce. Ce Sucre est absolument de même nature que celui de la canne, & peut le suppléer parfaitement dans tous ses emplois.

Comme il n'a pas été question de l'extraction de ce Sucre à l'article BETTERAVE, j'y supplée en donnant l'extrait de la dernière instruction publiée par le Gouvernement, sans cependant vouloir faire croire qu'un fabricant puisse se passer des indications qu'il peut puiser dans les écrits de Deyeux, Barnel, Derofnes & autres chimistes qui se sont occupés de cet objet.

La terre pour le semis des betteraves destinées à produire du Sucre, doit être ni trop humide, ni trop fumée, ni trop ombragée. Des betteraves cultivées dans des terrains sales ont donné un Sucre où le muriate d'ammoniac étoit sensible au goût. Des betteraves cultivées dans des terrains amendés avec des décombres, ont donné un sucre où le nitrate de potasse surabondoit. Elle sera amonblie, autant que possible, par les labours, surtout si elle n'est pas naturellement légère. On semera de préférence en rayons, pour pouvoir plus

plus facilement donner au sol trois binages au moins. Les plants seront éclaircis lorsqu'ils auront acquis quatre à cinq feuilles, de manière qu'il n'y en ait point qui soit à moins d'un pied de distance d'un autre, afin que chacun puisse jouir sans obstacle de l'influence des rayons du soleil, influence sans laquelle il n'y a pas de formation de Sucre. On se gardera bien de couper les feuilles à la fin de l'été, parce que cette opération nuirait également & au grossissement des racines & à la production du Sucre. *Voyez FEUILLE & BETTERAVE.*

Un arpent de terre rapporte, terme moyen, quarante-quatre mille livres de betteraves, qui fournissent, lorsque l'année est favorable & la fabrication convenable, douze cents livres de Sucre brut. Environ trente mille arpens suffiroient donc à la fabrication de tout le Sucre nécessaire à la consommation de la France, consommation évaluée à quarante millions de livres.

Les betteraves doivent être arrachées seulement aux approches des premières gelées, portées de suite à la fabrique, où elles seront rangées dans le sens de leur longueur, après avoir été dépouillées de leurs feuilles par un simple mouvement de torsion, en tas de cinq à six pieds de haut, & aussi longs & aussi larges que la quantité l'exigera. Ces tas seront couverts de pailles ou de toiles, & dans les fortes gelées, d'une épaisseur de paille ou de feuilles sèches, ou de fougère proportionnée à l'intensité de ces gelées. Il a été reconnu que la conservation de ces racines dans des caves ou dans des fosses nuisoit à la quantité & à la qualité du Sucre.

La première opération à faire, quand on veut travailler à l'extraction du Sucre, c'est de laver les racines de betterave, parce que la terre qui y est adhérente embarrasse dans les opérations subséquentes, & que les petites pierres qu'elle recouvre usent la machine à pulper. Ce lavage se fait en mettant les racines dans un grand baquet plein d'eau, en les remuant & les balayant jusqu'à ce que toute la terre soit tombée. On les rince ensuite dans de la nouvelle eau, & on les jette dans de grands paniers qui servent à les transporter au lieu où elles doivent être réduites en pulpe.

Un grand nombre de machines ont été proposées pour réduire rapidement & économiquement en pulpe les racines de betterave; plusieurs sont extrêmement coûteuses, d'autres d'un usage peu durable; d'autres d'un emploi incertain ou incomplet, cette pulpe devant être la plus divisée possible. Les râpes de M. Thierry, les cylindres de M. Caillon & les cônes opposés, sont celles qui ont réuni le plus de suffrages.

A mesure que la betterave est réduite en pulpe, on la foumète à la presse; & comme perdre du jus c'est perdre du Sucre, plus l'action de cette presse sera puissante, & plus il y aura à gagner. On a imaginé beaucoup de sortes de presses, les unes

trop coûteuses, les autres trop foibles. La presse à vis de fer, dont le pas est très-rapproché, est la plus fréquemment employée; la presse hydraulique est la plus puissante. Ici, comme pour la machine à pulper, il faut s'adresser à un mécanicien instruit & honnête, car il n'est pas à espérer qu'un simple ouvrier puisse satisfaire à toutes les données.

Il y a lieu de regretter, à mon avis, qu'on n'ait pas encore fait usage de la presse à huile hollandaise, laquelle agissant par les forces combinées de la percussion & du coin, offre les résultats les plus désirables. *Voyez MOULIN A HUILE.*

Pour presser la pulpe, on la met dans des sacs de toile forte; on place successivement chacun de ces sacs sur le plateau de la presse, qui est garni en plomb, est recouvert d'une claie d'osier, & on a soin de séparer chaque sac avec une petite claie. Lorsque la presse est chargée, on abat le plateau supérieur & on procède à la pression.

La presse à vis en fer donne ordinairement soixante-dix-huit à quatre-vingt pour cent de jus, tandis que les autres, la presse hydraulique exceptée, ne fournissent que cinquante à soixante.

Quatre à cinq de ces presses, bien servies, suffisent à la fabrication de trente mille livres de betteraves par jour.

Il ne faut jamais mettre en pulpe que la quantité de betteraves qui peut être réduite en sirop cristallisable dans les douze heures qui suivent, parce que le jus que contient cette pulpe a la plus grande disposition à fermenter, & que le Sucre qui s'y trouve se détruit par la FERMENTATION. *Voyez ce mot.*

Cette tendance à la fermentation fait qu'on ne doit pas mettre de poêles dans l'atelier, & qu'il faut cesser la fabrication dès que les chaleurs commencent.

Les sacs employés ne doivent plus l'être qu'après avoir été lavés à l'eau bouillante alcalisée, & rincés dans l'eau froide.

Les machines, les vases, les claies d'osier seront lavées deux fois par jour pour éviter qu'il s'y conserve du jus en fermentation, qui altérerait toutes les opérations subséquentes.

Plusieurs modes de construction des fourneaux destinés aux cuites & aux évaporations du sirop de betteraves ont été proposés; mais le meilleur est celui dans lequel le cul de la chaudière présente la plus grande surface à l'action du feu, parce qu'il faut que cette action soit très-rapide, même presque instantanée, car plus le sirop est manipulé, & plus il s'altère.

La forme des chaudières n'est pas indifférente, puisque les rondes, recevant la flamme dans toute la surface extérieure, sont, d'après ce que je viens de dire, plus avantageuses que les carrées, qui ne la reçoivent que sur une partie de leur étendue. Les chaudières sont de cuivre. On a cru qu'il étoit bon qu'elles fussent étamées, mais on est convaincu aujourd'hui que cela n'est pas nécessaire.

Le jus obtenu est de suite porté dans la chaudière à clarification, qu'il doit presque entièrement remplir. On allume un grand feu, car plus tôt le jus est élevé à la température de l'ébullition, & meilleur c'est. Lorsqu'il est arrivé à soixante-cinq degrés, on jette dans la chaudière du lait de chaux dans une proportion qu'on ne peut connoître que par des essais préalables. On agite convenablement le mélange, puis on continue d'élever la température jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à quatre-vingts degrés; il faut alors retirer promptement le feu pour ne pas permettre à l'ébullition de se manifester. En cet état, on laisse déposer le liquide l'espace d'une demi-heure ou de trois quarts d'heure, selon que sa clarification sera plus ou moins bien opérée. Une écume épaisse se forme à la surface de la chaudière, tandis qu'un précipité plus ou moins abondant gagne le fond: cette opération s'appelle le *désiquage*. On enlève cette écume: la couleur du jus est alors d'un beau jaune-paille.

La chaudière à clarifier doit être assez élevée au-dessus de celle à évaporer, pour que le jus puisse couler de lui-même, au moyen d'un tuyau soudé à trois pouces au-dessus du fond de la première, & pourvu d'un robinet auquel on adapte un filtre. Le dépôt qui reste au fond est, ainsi que les écumes, soumis à une pression, & le jus qui en provient est, après sa clarification, réuni à celui de la chaudière à évaporer.

On allume aussitôt le feu sous la chaudière à évaporer; & comme le jus est déjà très-chaud, il ne tarde pas à entrer en ébullition.

Mais le jus désiqué au moyen de la chaux, conserve un goût d'alcali qui se maintient dans le Sucre, & qu'il est par conséquent nécessaire de faire disparaître. Long-temps on a employé l'acide sulfurique pour remplir cet objet, auquel on a dû renoncer comme donnant lieu à de graves inconvénients. On lui a substitué d'abord le charbon de bois, & ensuite, sur la proposition de M. Derroines, le charbon animal, dont les effets tiennent du prodige.

Ainsi donc, lorsque l'ébullition du jus commence, on projettera dans la chaudière, en poudre grossière, trois à quatre livres de charbon animal & quatre livres de charbon de bois par chaque cent litres de jus. A mesure qu'on met ce charbon, & après l'avoir entièrement mis, il faut continuellement remuer tout le liquide. La saveur de la chaux diminue successivement, & après deux heures ou deux heures & demie d'ébullition, elle a complètement disparu.

Lorsqu'on arrête l'ébullition, le sirop doit marquer quinze degrés à l'aréomètre de Baumé. La plus grande partie du charbon se précipite par le repos, & on peut le retirer avec une écumoire. On laisse refroidir jusqu'à ce que le sirop ne marque plus que trente à trente quatre degrés au thermomètre de Réaumur, & alors on brasse, dans

la chaudière, du sang de bœuf dans la proportion d'un centième du liquide. On remet le feu sous la chaudière; & par l'augmentation de la température, qu'on élève jusqu'à quatre-vingts degrés, sans permettre l'ébullition, le sang se coagule & entraîne à la surface du liquide toutes les substances hétérogènes qui en troublaient la transparence, d'où on les enlève avec une écumoire. On jette cette écume sur un filtre, & le sirop qui en provient est remis dans la chaudière.

Le sirop écumé est très-limpide, mais il y a cependant encore des flocons albumineux, dont on le débarrasse en le filtrant.

Le feu est alors rallumé sous la chaudière, dont le sirop entre bientôt en ébullition; s'il se boursouffle, on y jette un petit morceau de beurre, qui fait cesser de suite son boursoufflement, & on continue de le faire bouillir à gros bouillons.

Un peu avant que le sirop marque vingt-huit degrés à l'aréomètre de Baumé, on voit naître une grande quantité de sels qui se précipitent successivement, & qu'on en sépare par une nouvelle filtration sur le réservoir destiné à l'opération du grainage.

Ce réservoir est une cuve peu profonde, ronde ou carrée, doublée en plomb, & placée dans une pièce séparée. Elle a deux canelles, l'une au fond & l'autre à huit lignes de ce fond; cette dernière pour pouvoir tirer le sirop clair, car cette qualité doit être exigée au plus haut point.

Toutes les opérations ci-dessus doivent être faites avec la plus grande célérité; de leur perfection dépend le succès de la dernière. C'est pour n'avoir pas apporté toute l'attention nécessaire à cette perfection, que tant de fabriques n'ont pas réussi à faire du Sucre avec profit.

Les chaudières destinées au grainage auront deux pieds sept pouces de profondeur, avec un fond d'une seule pièce, ayant trois lignes d'épaisseur.

Le charbon de terre est le meilleur combustible à employer, parce qu'il donne beaucoup de chaleur.

On ne verse du sirop dans la chaudière du grainage que jusqu'au tiers de sa hauteur, & on fait un grand feu pour déterminer une prompte ébullition. Aussitôt qu'elle commence, la masse s'élève, & déborderoit bientôt, si on n'y jetoit un petit morceau de beurre. Toutes les fois qu'on a à craindre un semblable événement, on renouvelle la même opération. Le sirop change de couleur, ne bout plus que par intervalle, ce qui annonce que le point de cuisson est près d'arriver; alors on ralentit le feu. On reconnoît que la cuite est complète, lorsqu'en prenant une petite quantité de sirop entre le pouce & l'index, & séparant ces deux doigts, il se forme un filet qui casse net près du pouce & forme un crochet: on se hâte alors de retirer le sirop de la chaudière, & on procède à une seconde cuite, & même à une troisième. Ces trois cuites sont versées successive-

ment dans un grand vase de cuivre, qu'on appelle *rafraichissoir*, placé dans une pièce voisine, dont la température doit être entre quinze ou dix-huit degrés du thermomètre de Réaumur. Cette température est indispensable, parce que, si elle étoit plus élevée, la cristallisation ne se feroit pas, & que si elle étoit beaucoup plus basse, le sirop se prendroit en masse.

Lorsqu'on verse les deux premières cuites dans le *rafraichissoir*, on agite fortement le sirop; au contraire on verse très-doucement la troisième: ce mélange des cuites est très-avantageux, ainsi que le prouve l'expérience.

Lorsque le sirop est suffisamment rafraîchi, qu'il marque trente à trente-trois degrés à l'aréomètre de Baumé, on brise la couche de cristaux qui le recouvre, on l'agite dans toutes ses parties & on le verse dans les formes après les avoir mouillées.

Les formes sont des vases coniques de terre ou de bois, d'un pied à un pied & demi de hauteur, sur six à huit pouces de largeur à la base, & dont le sommet est percé d'un petit trou qu'on ferme avec une cheville. On les place, par le petit bout, sur des planches percées à cet effet, & disposées en rayons à la hauteur de la main.

Si le sirop est cuit au degré convenable, la cristallisation doit être effectuée dans l'espace de quinze à vingt heures; alors on ôte la cheville qui ferme le petit bout, & on fait écouler dans un vase placé dessous, la partie non cristallisée du sirop, partie qu'on appelle *mélasse*. Ce qui reste dans la forme est le Sucre brut, qui doit avoir une belle couleur jaune-clair & une saveur sucrée franche très-agréable.

Quinze à dix-huit jours suffisent pour purger le Sucre brut de toute sa MELASSE (voyez ce mot): ainsi on peut dès-lors procéder au raffinage.

Le raffinage du Sucre s'exécute en le faisant dissoudre dans une petite quantité d'eau pour le transformer en sirop, qu'on traite positivement comme il vient d'être dit pour le premier; seulement, après l'avoir mis dans la forme & l'avoir purgé de sa mélasse, on le recouvre d'une boue argileuse, dont l'eau, en se filtrant lentement à travers les cristaux, dissout & entraîne les restes de la mélasse, de sorte que le Sucre devient d'un beau blanc.

Comme les opérations du raffinage du Sucre exigent de vastes ateliers & des opérations fort longues, il n'est pas de l'intérêt des cultivateurs de les entreprendre. Il en sera question fort au long dans le *Dictionnaire des Arts chimiques*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*.

Il ne me reste plus, pour terminer ce que j'ai à dire sur la fabrication du Sucre de betterave, qu'à parler de l'emploi de la pulpe privée de jus, & des mélasses.

Tous les bestiaux, surtout les ruminans, aimant beaucoup les racines de la betterave, doivent

aimer de même sa pulpe, qui n'est que la racine privée d'une partie de son Sucre & de son eau de végétation; aussi est-il presque aussi avantageux de la leur donner que les racines mêmes. Elle procure un lait abondant aux vaches & aux brebis, engraisse les bœufs & les cochons, & maintient en chair les chevaux de travail. Aux environs de Paris, la vente de la pulpe paie presque la moitié du prix d'achat des racines.

Au défaut d'emploi, on peut la faire fermenter & en tirer d'abord de l'eau-de-vie, puis la faire servir à l'engrais des terres, ce à quoi elle est très-propre, ou mieux la laver à plusieurs reprises dans de l'eau bouillante, & traiter cette eau comme je vais l'indiquer pour les mélasses.

La conversion des marcs & mélasses en eau-de-vie est encore bien plus fructueuse; elle est telle dans le nord, où on ne fait pas d'eau-de-vie de vin, que les fabricans peuvent presque couvrir, par son moyen, les frais de fabrication du Sucre.

• La manière de faire fermenter les mélasses est extrêmement simple.

Dans des cuves plus ou moins grandes, placées dans un atelier dont la température est constamment entretenue à dix-huit degrés du thermomètre de Réaumur, on verse une quantité déterminée de mélasse; puis, par l'addition d'eau bouillante, on diminue sa densité, jusqu'à ce qu'elle ne marque plus que douze à quatorze degrés à l'aréomètre de Baumé. On ajoute ensuite une quantité proportionnée de levure de bière, & on agite fortement le mélange, qui ne doit occuper que le tiers de la cuve. La fermentation dure ordinairement dix à onze jours, pendant lesquels on remue de temps en temps la liqueur. Dès qu'elle est affaîcée & qu'elle a perdu sa saveur sucrée, il faut se hâter de distiller, car elle ne tarderoit pas à se changer en vinaigre.

La distillation, bien conduite, produit ordinairement en eau-de-vie la moitié du volume de la mélasse employée.

Je n'entrerai pas dans les détails de cette opération, puisqu'ils sont développés d'une manière générale aux mots DISTILLATION, EAU-DE-VIE, ALCOOL des *Dictionnaires de Chimie & des Arts économiques*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*. (Bosc.)

SUCRION : variété d'ORGE.

SUD. Voyez MIDI.

SUERCE. SWERTIA.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Gentianes*, dans lequel se placent dix espèces, dont une seule se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 109 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

Espèces.

1. La SUERCE vivace.
Swertia perennis. Linn. ☞ Des alpes de la Suisse.
2. La SUERCE difforme.
Swertia difformis. Linn. De l'Amérique septentrionale.
3. La SUERCE couchée.
Swertia decumbens. Vahl. De l'Arabie.
4. La SUERCE en roue.
Swertia rotata. Lam. ☉ De la Sibérie.
5. La SUERCE de Carinthie.
Swertia carinthiaca. Jacq. ☉ Des alpes de la Carinthie.
6. La SUERCE fillonnée.
Swertia sulcata. Rottb. ☉ De l'Islande.
7. La SUERCE à feuilles de parnassie.
Swertia parnassifolia. Labill. De la Nouvelle-Hollande.
8. La SUERCE corniculée.
Swertia corniculata. Linn. ☉ De la Sibérie.
9. La SUERCE du Kamtchatka.
Swertia tetrapetala. Pall. ☉ Du Kamtchatka.
10. La SUERCE dichotome.
Swertia dichotoma. Linn. ☉ De la Sibérie.

Culture.

La première espèce est la seule que nous cultivions ; elle exige la terre de bruyère, l'ombre & des arrosements abondans en été. Pour la faire arriver à toute sa beauté, il seroit même bon, dans les jardins paysagers, de la planter dans un lieu constamment humecté par une eau courante. Comme elle donne rarement de bonnes graines, & que ces graines, comme celles de la plupart des autres gentianées, lèvent difficilement, on ne la multiplie que par le déchirement des vieux pieds en hiver.

Au reste elle est rare, & il devient fort difficile de se la procurer de nouveau quand on l'a perdue. (*Bosc.*)

SUFFRENIE. *SUFFRENIA*.

Plante annuelle des marais, qui se rapproche des GLAUCES & des PÉPLIDES, & qui seule forme un genre dans la diandrie monogynie & dans la famille des *Salicaires*.

Je ne sache pas qu'elle ait été cultivée jusqu'à présent, mais sa culture doit être la même que celle des GLAUCES. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

SUIF : un des résultats de la combustion, celui qui se fixe sur la paroi intérieure des cheminées.

C'est un mélange d'huile, d'acide pyroligneux (acide acétique) & de charbon, par conséquent une espèce de savon acide.

Je dois considérer ici la Suie sous le rapport de son inflammation dans la cheminée, ainsi que sous celui de son utilité comme engrais.

Les feux de cheminée (c'est le nom qu'on donne à l'inflammation de la Suie) sont plus communs & plus dangereux dans les campagnes que dans les villes ; plus communs, parce qu'on attend toujours à la dernière extrémité pour faire ramoner les cheminées, & parce qu'on y brûle souvent des fagots, de la paille, des chevottes & autres matières qui donnent beaucoup de flamme ; plus dangereux, parce que les cheminées sont moins solidement construites, que beaucoup de maisons sont couvertes en chaume, qu'il y a souvent, dans le voisinage, de grands amas de paille & autres matières combustibles. *Voyez* FEU.

Les Anciens connoissoient la propriété fertilisante de la Suie, & tous les ouvrages modernes préconisent ses avantages ; cependant il est beaucoup de lieux où on la laisse perdre par ignorance ou insouciance. Je ne puis trop la recommander aux agriculteurs. Ses effets sont certains, mais il faut de la prudence dans son emploi ; car, quand elle est trop abondamment répandue, surtout dans les terrains secs, elle brûle les plantes, probablement à raison de l'acide qu'elle renferme : elle réablit, presque par enchantement, les prairies humides, usées & couvertes de mousse ; elle donne, au moins momentanément, aux vieux arbres l'aspect de la jeunesse. Ordinairement c'est à la volée & mêlée avec moitié de terre qu'on la répand ; on la mêle aussi avec les fumiers, dont elle augmente prodigieusement l'énergie.

L'acreté de la Suie la rend aussi très-propre à faire périr les fourmis sur les logemens desquelles on en met, les pucerons, les cochenilles, les tigres & autres insectes contre lesquels on en lance la dissolution avec une pompe à main.

On fabrique avec la Suie une couleur très-solide ; qu'on appelle *bistre*. Les chasseurs & les pêcheurs s'en servent pour donner à leurs filets une nuance propre à diminuer les soupçons des oiseaux & des poissons.

Chaque espèce de bois donne une Suie de différente qualité, mais on fait rarement attention à sa nature dans son emploi comme engrais. (*Bosc.*)

SUIF : sorte de graisse plus solide que les autres, qui se sécrète autour des viscères de quelques animaux ruminans, principalement du bœuf, du mouton & de la chèvre, & avec laquelle on fabrique les chandelles.

Comme, faute d'engraisser suffisamment les animaux destinés à la boucherie ; comme, faute de réunir & de vendre le Suif des animaux qu'on tue dans la campagne, sa quantité n'est pas assez grande pour suffire aux besoins de la consommation, le commerce est forcé d'en tirer beaucoup de l'étranger, ce qui donne lieu chaque année à une très-importante sortie de numéraire. Il est du devoir de tout cultivateur ami de notre prospérité de veiller, autant qu'il dépend de lui, à ce que les bétails ne soient tués qu'à point, & que leur Suif soit séparé de la GRAISSE. *Voyez* ce mot.

Le Suif de la vachè est en général plus blanc & plus ferme que celui du bœuf; celui des bœufs engraisés avec des graines farineuses, que celui des bœufs engraisés à l'herbe. Celui des vieux animaux est plus jaune, mais beaucoup plus solide que celui des jeunes, & donne à la fonte moitié moins de perte. C'est parce que, depuis la révolution, on tue les bœufs plus jeunes, que les chandelles sont si blanches & si mauvaises, du moins à Paris.

Il y a fort peu à perdre pour la gourmandise de séparer le Suif de la graisse, car il est bien inférieur à elle en saveur.

On peut conserver le Suif fondu-une année & plus, lorsqu'il est déposé dans un endroit frais, sans qu'il rancisse, ainsi il est facile d'en accumuler assez dans les boucheries de campagne ou dans les exploitations rurales, où on tue beaucoup de moutons & de chèvres, pour mériter la peine d'un voyage à la ville, à l'effet de le vendre.

D'ailleurs, la fabrication des chandelles est si facile, qu'il peut paroître économique aux cultivateurs de les faire avec le produit de leur propre récolte.

Le Suif remplace les autres graisses dans la plupart des emplois économiques; c'est lui qu'on substitue à la gélatine dans les cuirs dits de *Hongrie*, servant à la fabrication des soupentes des voitures & des harnois des chevaux. (*Bosc.*)

SUILLE. *SULLUS.*

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, qui faisoit partie des *BOLEERS*. *Voyez* ce mot.

Il renferme une vingtaine d'espèces d'un intérêt fort médiocre pour les cultivateurs. (*Bosc.*)

SUINT. On appelle ainsi la matière de la transpiration des moutons qui s'est fixée sur leur LAINE. *Voyez* ce mot.

C'est un véritable savon ammoniacal d'une nature particulière, où l'huile surabonde. *Voy.* SAVON.

La qualité propre du Suint varie selon les races de bêtes à laine; celle des mérinos en offre moins que les autres. Le Suint préservant les laines des ravages des teignes, il faut l'y laisser jusqu'au moment où elles doivent être employées. C'est donc une mauvaise pratique, sous ce rapport, que celle usitée dans quelques pays de laver la laine sur les moutons mêmes avant la tonte. On a vu aux mois BÊTES A LAINE, MOUTON & MERINOS, que c'en étoit encore une plus mauvaise sous le rapport de la santé de ces animaux. D'ailleurs, le lavage à dos, pour me servir de l'expression technique, ne prive pas complètement la laine du Suint qui la recouvre, & M. Rouard a prouvé par des expériences rigoureuses, que la laine lavée à deux reprises ne prenoit jamais aussi bien la teinture que celle qui l'avoit été par une seule opération.

Mais le Suint ayant une mauvaise odeur & s'opposant à l'application des couleurs, il est indif-

pensable de l'enlever avant le tissage des laines.

Une partie du Suint se dissout dans l'eau, surtout dans l'eau chaude, c'est la savonneuse. Il faut ou du savon du commerce, ou une surabondance de Suint, ou de l'urine pour rendre l'autre partie dissoluble. Ces deux derniers ingrédients étant les moins coûteux, ce sont eux qu'on doit employer, & qu'on emploie en effet.

Des laines bien lavées dans leur Suint & ensuite mises pendant vingt-quatre heures avec un vingtième de leur poids de savon de Flandre, fait avec la potasse & l'huile de colza, perdent toute la matière grasse que le lavage n'avoit pu enlever, & deviennent très-blanches. Le peu d'odeur qu'elles conservent se perd promptement par leur exposition à l'air.

C'est à tort que quelques cultivateurs croient que le Suint est nuisible aux bêtes à laine.

Les bêtes à laine laissant une partie de leur Suint sur la terre de leur parc, soit parce qu'il est entraîné par les pluies, soit parce qu'il s'y fixe pendant qu'elles sont couchées, il concourt à son engrais. On a sur cela des observations très-positives. C'est donc mal-à-propos qu'on laisse perdre l'eau qui a servi au lavage des laines. L'action du Suint, dans ce cas, s'explique par la considération que c'est un SAVON, & qu'il est par conséquent en même temps un ENGRAIS & un AMENDEMENT. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

SUNTEMENT. Il arrive fréquemment, dans les pays de montagnes & même dans les plaines argileuses, que l'eau sourd en petite quantité de beaucoup de points d'un espace donné: on dit alors qu'elle *suinte*.

Les cultivateurs peuvent difficilement utiliser les parties de leur terrain où il y a des Suintemens, autrement qu'en les laissant en pâturage, ou en les plantant en faules ou en osiers. Dans le premier cas ils offrent souvent l'avantage de donner, à raison de la température plus élevée de l'eau qui forme le Suintement, une pâture très-précoce. *Voyez* FONTAINE.

Souvent les eaux des Suintemens sont marécageuses, quoique peu abondantes, parce qu'elles séjournent dans les cavités qui se trouvent à la surface de la terre. *Voyez* MARAIS & ULIGNEUX.

On peut quelquefois faire disparaître un Suintement par le creusement d'un fossé dans sa partie supérieure, par des EGOUTS souterrains, par un FASCINAGE, une PIERRÉE. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

SUJAT: nom du SUREAU dans le département des Deux-Sèvres.

SUJET. On appelle ainsi l'arbre qui reçoit la GREFFE. *Voyez* ce mot.

SULAN. C'est la SALICORNE herbacée à l'embouchure de la Méditerranée.

SULFATE DE CHAUX: nom scientifique du PLATRE, qui est composé d'acide sulfurique & de CHAUX.

SULLA : nom qu'on donne , à Malte , au SAIN-FOIN D'ESPAGNE.

SUMAC. *Rhus.*

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Térébinthacées*, qui réunit une cinquantaine d'espèces, dont plusieurs se cultivent en pleine terre dans le climat de Paris. Il en sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

SUPERPURATION. Les vétérinaires sont quelquefois dans le cas de donner aux animaux domestiques des purgatifs qui agissent plus fortement ou plus longuement qu'ils ne le veulent, soit parce qu'ils se sont trompés sur la dose, soit parce que ces purgatifs sont plus actifs qu'à l'ordinaire, soit parce que le sujet est plus susceptible de leur action.

Quelquefois, par des causes inconnues, un purgatif ne fait son effet que le lendemain, le surlendemain du jour où il a été pris. *Voyez* PURGATIF.

Dans ces deux cas on dit qu'il y a Superpuration. Souvent les Superpurations ont des effets graves; elles peuvent même conduire à l'inflammation des intestins, & par conséquent à la mort.

Dès que les suites d'une purgation sont à craindre une Superpuration, il faut donner aux animaux des boissons tempérantes & mucilagineuses; plus tard on y joindra des lavemens camphrés, & même l'opium: dans le dernier degré, les cordiaux en breuvage & en lavement se trouvent indiqués par la nécessité de fortifier l'estomac & les intestins; en conséquence on les emploiera sans cesser l'usage du camphre & de l'opium.

Voyez le *Dictionnaire de Médecine*. (*Bosc.*)

SUPPRESSION D'URINE: suspension de la sécrétion de l'urine dans les reins.

Il faut distinguer cette maladie de la RÉTENTION D'URINE qui est causée par un obstacle à la sortie de ce fluide de la vessie.

La plupart des Suppressions d'urine sont dues à une inflammation des reins, ou à la présence de pierres dans cet organe.

Dans le premier cas elle se guérit d'elle-même, & on peut accélérer sa terminaison par des saignées, par des lavemens émolliens, par des breuvages rafraîchissans & surtout nitrés, & par un régime affaiblissant.

Dans le second cas il y a peu d'espoir de guérison; cependant les lavemens émolliens & un régime rafraîchissant peuvent être tentés. *Voyez* le *Dictionnaire de Médecine*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*. (*Bosc.*)

SUPRAGO. C'est le même genre que LIATRIX.

SURA: vin de COCOTIER. *Voyez* ce mot.

SUREAU. *Sambucus.*

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Caprifoliacées*, qui rassemble une douzaine d'arbrisseaux susceptibles d'être cultivés en pleine terre dans le climat de Paris. J'en par-

lerai en détail dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

SUREAU D'EAU. C'est la VIORNE OBIER.

SURELLE. C'est l'OXALIDE OSEILLE.

SURETTE: synonyme d'EGRAIN, c'est-à-dire, sujets de poiriers qui ne se greffent qu'à cinq ou six ans.

SURGEON: mot qui, dans quelques cantons, est synonyme de REJETON.

SURIANE. *SURIANA.*

Arbrisseau de l'Amérique méridionale, qui seul constitue un genre dans la décandrie pentagynie & dans la famille des *Rosacées*.

Cet arbrisseau, qui est figuré pl. 389 des *Illustrations des genres* de Lamarck, n'est pas, à ce que je sache, cultivé dans nos jardins. (*Bosc.*)

SURIN: nom des jeunes pommiers à cidre dans le département du Calvados. *Voyez* PLANT, PÉPINIÈRE, POMMIER & CIDRE.

SURMULOT: quadrupède qu'on confond généralement avec le rat, quoiqu'il soit deux fois plus gros, & que sa queue soit dépourvue de longs poils.

Ce quadrupède a été apporté en France, il y a moins de deux siècles, par les vaisseaux qui faisoient le commerce de l'Inde, & il y est devenu si commun, d'abord dans les ports de mer & dans les grandes villes, ensuite dans les exploitations rurales les plus isolées, qu'il est aujourd'hui un fléau.

Tout ce qui peut être mangé par les animaux carnivores & frugivores l'est par les Surmulots. Ils pénètrent presque partout en faisant des galeries souterraines. Sur le bord des rivières, des étangs, des canaux, ils vivent de poissons. Dans les plaines, ils mangent les jeunes lapins, les jeunes lièvres, les jeunes perdrix. Dans les maisons, ce n'est que par une surveillance de tous les momens qu'on peut garantir les jeunes volailles de leur voracité. Non-seulement ils se défendent contre les chiens & les chats, mais ils attaquent même quelquefois ces derniers, qui les redoutent au point d'être rarement disposés à leur faire la guerre.

Un cultivateur soigneux doit donc employer tous les moyens possibles pour débarrasser son exploitation des Surmulots qui l'infestent. Pour cela il dresse des chiens à les tuer le soir & le matin lorsqu'ils sortent de leur retraite. Il les noie ou les asphyxie en remplissant leurs trous d'eau ou de vapeur de soufre, & en fermant l'ouverture; il leur présente des appâts empoisonnés avec de l'arsenic ou de la coque-levant, ou du verre pilé; il leur tend des pièges de toutes espèces, principalement de ceux en fer, à planche & à ressort, amorcés de viande fraîche qu'ils aiment beaucoup. Comme ils sont très-rusés, & que celui qui a été manqué ne se met plus dans le cas d'être pris par le même moyen, il faut beaucoup varier ces pièges.

Voyez, pour le surplus, le *Dictionnaire des Quadrupèdes*. (Bosc.)

SURON. C'est la TERRE-NOIX. Voyez ce mot.

SUR-OS, OSSELET, FUSEE. Le premier est une sorte d'exostose qui naît sur le canon du cheval; l'Osselet n'en diffère que parce qu'il est placé plus bas du côté du boulet; la Fusée est une réunion de plusieurs Sur-os.

Ces exostoses ne nuisent au cheval que lorsqu'elles gênent l'action des tendons, ce qui le fait boîter.

Il n'y a aucun remède à employer dans ces cas, car enlever la grosseur avec un ciseau, seroit plus dangereux que le mal.

Les FORMES, les ÉPARVINS & les COURBES se rapprochent beaucoup des Sur-os. Voyez ces mots. (Bosc.)

SURPEAU DES PLANTES. C'est l'ÉPIDERME.

SURRE: nom du gland du chêne-liège dans quelques cantons. Voyez CHÊNE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

SURREDE: lieu planté en CHÊNE-LIÈGE.

SURRIER. C'est le CHÊNE-LIÈGE dans le département des Landes.

SUTHERLANDE. SUTHERLANDIA.

Arbre de l'Inde, encore peu connu, mais qui paroît devoir former un genre dans la monœcie monadelphie.

Il n'existe dans aucun jardin en Europe. (Bosc.)

SUVE: nom du CHÊNE-LIÈGE dans le département du Var.

SWAINSONIE. SWAINSONIA.

Genre de plantes établi pour placer l'ASTRAGALE à feuilles de galéga, qui ne réunit pas les caractères des autres.

SWARTIE: nom donné à la SOLANDRE & à un genre de mousses qui a pour type le BRY PUSILE. Voyez MOUSSE.

SYCOMORE: espèces du genre ÉRABLE & du genre FIGUIER. Voyez ces mots.

SYLVIE. C'est vulgairement l'ANÉMONE DES BOIS.

SYMPHONIE. SYMPHONIA.

Grand arbre de la monadelphie pentandrie & de la famille des *Azédaracs*, qui seul forme un genre.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

SYMPHORICARPE. SYMPHORICARPOS.

Genre formé aux dépens des CHÈVRE-FEUILLES, mais qui n'a pas été adopté par tous les botanistes. Voyez ce mot. (Bosc.)

SYMPLOQUE. SYMPLOCOS.

Genre de plantes de l'icosandrie monogynie & de la famille des *Plaqueminiers*, qui rassemble deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivées dans nos terres. Il est figuré pl. 455 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Plusieurs autres genres, dont il a été traité séparément, ont été réunis à celui-ci, tels que ceux HOPÉE, ALSTONE, CIPON. Voyez ces mots.

Espèces.

1. La SYMPLOQUE de la Martinique.

Symplocos martinicensis. Linn. ♀ De la Martinique.

2. La SYMPLOQUE de la Jamaïque.

Symplocos jamaicensis. Swartz. ♀ De la Jamaïque. (Bosc.)

SYNEDRELLE. SYNEDRELLA.

Genre de plantes établi pour placer la VERVEINE NODIFLORE.

SYNGÉNÉSIE: une des classes du système sexuel des plantes, qui renferme les trois familles que Jussieu a appelées CHICORACÉES, CYNAROCÉPHALES & CORYMBIFÈRES. Voyez le *Dictionnaire de Botanique*.

Parmi les plantes de cette classe, il n'y a guère que les chicoracées qui soient recherchées par les bestiaux; mais plusieurs, comme les scorfonères, les salifis, les laitues, la chicorée, les artichauts, le topinambour, le pissenlit, se cultivent dans nos jardins: les carthames donnent une teinture, & l'hélianthe de l'huile.

Beaucoup s'emploient en médecine, telles que l'armoïse, la tanaïse, le gnaphale, la matricaire, la chicorée, le dornic, l'arnica, l'inula, l'achillée, la centaurée, &c. &c.

Beaucoup se cultivent comme ornement dans les jardins. (Bosc.)

SYNTHÉRISMA. SYNTHÉRISMA.

Genre de plantes intermédiaire entre les PASPALES & les PANICS, établi par Walter dans sa *Flore de la Caroline*, & qui rassemble trois espèces, dont une est un objet de grande importance pour les cultivateurs de ce pays, qui l'appellent *crop-grass*.

Espèces.

1. Le SYNTHÉRISMA précoce.

Syntherisma præcox. Walt. ☉ De la Caroline.

2. Le SYNTHÉRISMA tardif.

Syntherisma serotina. Walt. ☉ De la Caroline.

3. Le SYNTHÉRISMA velu.

Syntherisma villosa. Walt. ☉ De la Caroline.

La première espèce, qui ressemble complètement, à la première vue, au PANIC SANGUIN (*digitaria* de Haller), est le fourrage le plus abondant qu'on recueille en Caroline. Elle fait la richesse des cultivateurs de cette contrée, en ce qu'elle se reproduit chaque année sans culture. En effet, 1°. comme ses graines ne germent qu'au milieu de l'été, c'est-à-dire, lorsque tous les binages sont donnés au maïs, au coton, au tabac, &c., elle ne craint point ces binages; 2°. comme elle pousse successivement, ses premières graines sont mûres plus d'un mois avant qu'on puisse les couper, & ces graines ne lèvent que l'année suivante; 3°. comme ses tiges sont en partie couchées & prennent des racines à chaque nœud, un seul pied peut couvrir une demi-toise carrée de terrain.

On ne fauche ordinairement qu'une seule fois le *Syntherisma*; mais pour peu que l'automne se prolonge, il est possible de le faucher deux fois.

J'ai rapporté plus d'un boisseau de graines de cette plante, que j'ai distribuées dans le midi de la France & en Italie, mais je n'ai pas appris qu'elles aient produit les heureux résultats que j'espérois. Celle que j'ai semée aux environs de Paris a assez bien levé, mais les pieds qu'elle a produits ont gelé avant d'avoir fructifié, de sorte qu'elle n'a pas pu se reproduire. Cette sensibilité à la gelée prouve que cette plante est différente du panic sanguin. (*Bosc.*)

SYNZYGANTHÈRE. *SYNZYGANTHERA.*

Arbrisseau qui constitue un genre dans la polygamie monœcie, mais que nous ne possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

SYPHORICARPE : espèce du genre CHÈVRE-FEUILLE, que quelques botanistes estiment devoir former un genre.

SYRINGA. *PHILADELPHUS.*

Genre de plantes de l'icosandrie monogynie & de la famille des *Myrthoïdes*, qui réunit deux espèces d'arbrisseaux cultivés en pleine terre dans le climat de Paris. Leur culture sera indiquée dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (*Bosc.*)

SYROP. Voyez SIROP.

SYRPHE. *SYRPHUS.*

Genre d'insectes de l'ordre des diptères, dans lequel se placent plus de cent espèces, dont fort

peu font dans le cas de mériter l'attention des cultivateurs. Voyez le *Dictionnaire des Insectes*, faisant partie de l'*Encyclopédie par ordre de matières*.

Fabricius & ensuite Latreille ont divisé ce genre en plusieurs autres qu'il n'est pas nécessaire d'indiquer ici.

Je ne citerai comme nuisible aux cultivateurs que le *Syrphe narcissien*, mentionné & figuré par Réaumur, & que j'ai depuis décrit. Sa larve vit dans les oignons des narcisses, & en fait périr de grandes quantités. Pour l'empêcher de se reproduire, il n'y a d'autre moyen que de visiter les oignons de narcisse avant de les mettre en terre, & de jeter au feu tous ceux dans lesquels on remarque un trou d'où sortent des grains de poussière qui sont les excréments de la larve.

Si on ne veut pas perdre l'oignon, on l'entamera avec la pointe d'un couteau, & on ira tuer la larve dans le fond de sa galerie. Cet oignon planté donnera une grande quantité de caïeux qui serviront à le multiplier.

Le SYRPHE TRANSPARENT, dont la larve vit aux dépens de celles de la GUÊPE FRELON.

Les SYRPHEs du GROSELLIER, du POIRIER, BIFASCIE, THYMASTRE, TRANSFUGE & plusieurs autres, proviennent de larves qui vivent aux dépens des pucerons, & qui en détruisent chaque année des quantités innombrables. Ils sont donc les auxiliaires des cultivateurs, & doivent être en conséquence protégés par eux. Voyez PUCERON. (*Bosc.*)

SYSTÈME. On prend presque toujours ce mot en mauvaise part, c'est-à-dire, qu'il signifie généralement un ensemble d'idées dont quelques-unes, fausses ou exagérées, sont le résultat d'une imagination déréglée.

Dans ce sens, un Système est toujours nuisible lorsqu'on lui donne des applications. L'agriculture en a fourni plus que les autres arts des exemples pendant le cours du dernier siècle, exemples qui en ont dégoûté beaucoup de personnes. Quoique les bases sur lesquelles elle repose soient aujourd'hui mieux connues qu'alors, & qu'il paroisse très-facile de les éviter, il est encore des écrivains qui en font. Pauvre humanité!

On a cherché à bannir tout esprit de Système de cet ouvrage.

Voyez THÉORIE, PRATIQUE, ROUTINE. (*Bosc.*)

SYZYGIE. *SYZYGIA.*

Genre établi pour placer le MYRTE de Ceylan, qui n'a pas les caractères des autres.

Nous ne possédons pas cet arbre dans nos jardins. (*Bosc.*)

T A B

TABAC: nom d'une espèce de plante du genre des *Nicotianes*, qui se cultive dans les quatre parties du Monde pour ses feuilles, que, depuis environ deux cent cinquante ans, on est dans l'habitude de prendre en poudre par le nez ou de mâcher en feuilles, ou dont la fumée aspirée plaît à beaucoup de personnes. Elle a été successivement appelée *herbe de Nicot*, *herbe de la Reine*, *herbe du grand Prieur*, *herbe de Sainte-Croix*, *herbe de Tournabon*, *herbe sainte*; dans son pays natal, on la nomme *petun*.

C'est un fait extrêmement digne de remarque, que cette plante soit devenue l'objet des desirs de tous les peuples; que sa culture se soit étendue avec plus de rapidité que celle des plantes les plus utiles; qu'elle soit en ce moment la matière impossible la plus productive des grands Etats de l'Europe.

A quoi donc est dû ce goût, même cette fureur de tant d'hommes pour le Tabac? Uniquement à ce qu'il excite les membranes de l'odorat & du goût; qu'il y détermine une augmentation factice de vitalité, qui plaît à tous ceux dont les sensations sont rendues inertes par leur vie inactive ou la rigueur de leur climat. Aussi les Turcs, le plus paresseux de tous les peuples, les soldats & les matelots, qui ont de si longs intervalles de repos, fument-ils continuellement; aussi les habitans du nord de l'Europe, des pays marécageux, prennent-ils plus de Tabac que ceux du midi, que ceux des pays de montagnes.

On seroit bien étonné si on faisoit le calcul de l'influence qu'a eue l'usage du Tabac sur la fortune publique des différens Etats de l'Europe, d'apprendre qu'il l'a peut-être diminuée d'un quart. En effet, quand on considère combien d'heures, dans l'année, un fumeur déterminé perd à satisfaire son goût, combien même en perd, à prendre de la poudre par le nez, celui qui en use modérément, il est probable qu'on trouveroit une diminution de plusieurs centaines de millions par an. Qu'on juge donc les Gouvernemens qui, pour augmenter les revenus de l'impôt qu'ils ont mis sur sa consommation, ont encouragé par tous les moyens possibles cette consommation. Pour moi, je ne prends pas de Tabac, & je gémiss toutes les fois que je vois un ouvrier fumer sa pipe devant sa porte, un jardinier quitter le manche de sa bêche pour prendre sa prise.

Mais il ne faut pas moins que j'indique comment on cultive le Tabac; ainsi j'entre en matière.

Le Mexique paroît être le pays d'où provient originairement le Tabac; il ne croît naturellement ni à Tabago, ni en Floride, ni en Caroline, ni en

Virginie; mais il a été d'abord porté dans ces lieux, d'où il est venu en Europe.

Le Tabac cultivé sous la zone torride est si fort, qu'il faut, pour en faire usage, le mêler avec des substances étrangères, inodores & insapides, ou avec des tabacs du Nord; & au contraire les Tabacs du Nord, comme ceux de Hollande & encore plus ceux de Prusse, sont si foibles, qu'il faut les mélanger avec des Tabacs de Virginie, ou les surcharger, à la fabrication, de sirops, de sels, de spiritueux, pour leur donner du montant. C'est donc dans les climats intermédiaires, c'est-à-dire, dans ceux qui sont entre le quarantième & le cinquantième degré, qu'il convient de cultiver cette plante.

On voit dans le *Théâtre d'Agriculture* d'Olivier de Serres, que la culture du Tabac n'étoit pas encore sortie des jardins du temps de Henri IV, & que les feuilles ne servoient qu'à des usages médicinaux; ce n'est que sous Louis XIII qu'elle a commencé à devenir d'un usage un peu général, prise en poudre par le nez.

M. Sarrazin, auquel on doit le dernier Traité de la culture du Tabac qui ait été publié en France, indique cinq espèces de Tabac comme propres à être cultivées dans le royaume.

1°. Le **TABAC MALE**, **GRAND TABAC**, **VRAI TABAC** (*nicotiana tabacum* Linn.). Sous le rapport de la largeur des feuilles & de la finesse du goût, c'est la plus avantageuse à cultiver; mais elle craint le froid, les brouillards & les ouragans.

2°. Le **TABAC DE VIRGINIE** ou **TABAC A FEUILLES AIGUES**. Elle est moins délicate que la précédente, mûrit mieux, n'exige pas un sol aussi fertile, diminue moins par la dessiccation.

3°. Le **TABAC DE CAROLINE**. Ses feuilles étant plus courtes & plus étroites que celles de la précédente, elle souffre moins des coups de vent. Sa culture convient dans les champs qu'on ne peut abriter.

Les deux dernières espèces ne sont que des variétés de la première, qui en offre encore bien d'autres, connues seulement dans les pays où elles se cultivent. Je ne citerai que celle de Latakie, qui est préférée dans le Levant, & qu'on estime beaucoup à Marseille; elle offre pour caractère distinctif d'avoir les côtes ou nervures principales plus petites.

4°. Le **TABAC FEMELLE**, **TABAC DU MEXIQUE A FEUILLES ROND**ES (*nicotiana rustica* Linn.). On la cultive avec succès dans les départemens du

Sud-Ouest; elle est moins délicate qu'aucune des autres.

5°. Le TABAC DE VERINE, ou TABAC D'ASIE, ou TABAC DU BRÉSIL (*nicotiana paniculata* Linn.). Cette espèce étant fort douce, on la préfère en Turquie pour la pipe; c'est la plus petite & la plus délicate. Elle exige un climat très-chaud & peut se passer d'arrosement.

Très-peu de temps après l'introduction du Tabac en France, sa culture y fut restreinte à quelques cantons par des lois fiscales, & bientôt après totalement prohibée. La révolution ramena la liberté sur cet objet; mais après quelques années, cette culture fut de nouveau limitée, & elle l'est encore, malgré les dommages qui en résultent pour les propriétaires de terres, & la mauvaise qualité du Tabac, qui est la suite de l'emploi presque exclusif des feuilles du Nord.

Le Tabac étant cultivé pour ses feuilles, c'est à rendre ces feuilles les plus grandes & les plus nombreuses possible qu'on doit tendre; ainsi les terres fraîches & très-fertiles sont celles où il faut le placer de préférence. De plus, comme il est sensible à la gelée, & qu'il lui faut un certain degré de chaleur pour arriver au degré convenable de maturité, ce n'est que dans les climats dont la température se rapproche de celle de son pays natal, qu'il peut parvenir à toute sa perfection; aussi les Tabacs du Maryland, de la Virginie, de la Caroline, sont-ils les plus estimés de ceux qui entrent dans le commerce & qu'on consomme en France.

On a plusieurs fois élevé la question de savoir s'il étoit avantageux à la France de cultiver le Tabac, & souvent elle a été résolue négativement. En lisant les écrits de ceux qui la proscrivent, on juge sans peine qu'ils ont été dictés sous l'influence de l'intérêt personnel, & que les raisonnemens les plus absurdes, les faits les plus controuvés, ont seuls été employés. En effet, le Tabac étant devenu, entre les mains du Gouvernement, l'objet d'un commerce exclusif qui enrichissoit beaucoup d'agens fiscaux, il a paru bien plus commode à ces agens de l'acheter en masse dans l'Amérique septentrionale, où ils n'étoient pas surveillés, que de l'acheter en détail des cultivateurs français, qui savoient soustraire une partie de leur récolte pour la vendre en contrebande. Les deux principaux motifs, dans l'intérêt du peuple, car il falloit, à cette époque, pallier les plus injustes mesures de quelques prétextes plausibles, que faisoient valoir les écrivains en question, se fondaient sur ce que la culture du Tabac épuise beaucoup la terre, & sur ce que le Tabac d'Amérique est meilleur que celui de France. Ces faits méritent explication.

Puisque c'est pour les feuilles qu'on cultive le Tabac, on peut toujours, à un petit nombre de pieds près, conserver pour la reproduction, empêcher la graine de se former, & on l'empêche dans toute culture bien conduite; ainsi il doit moins

épuiser la terre que le froment & autres céréales, que le chanvre & autres oléifères, dont on n'a pas encore proposé de proscrire la culture en France. (Voyez FEUILLE, RACINE, TERREAU, ENGRAIS, PRAIRIE ARTIFICIELLE.) Toujours des engrais peuvent rétablir l'état de fertilité de la terre, toujours on peut se contenter de feuilles plus petites, comme je le dirai plus bas. Cette grandeur des feuilles qu'on exige des cultivateurs de Tabac, a pour principes l'usage, les premières cultures ayant eu lieu dans les terres vierges de l'Amérique; mais quoiqu'elle soit toujours désirable, puisque sa conséquence est une récolte plus avantageuse sur une étendue donnée de terrain, elle n'influe en rien sur la qualité.

Plus les cultures sont variées dans une exploitation rurale, & plus on peut retarder le retour des mêmes ASSOLEMENS; ainsi, d'après les principes développés à ce mot & à celui SUCCESSION DE CULTURE, il est d'autant plus à désirer qu'on y fasse entrer le Tabac partout où cela est possible, qu'il est d'une nature fort différente de toutes les autres plantes cultivées.

Sans doute le Tabac de nos départemens méridionaux n'a pas la qualité de celui qui nous étoit fourni par la Virginie & contrées voisines; mais il ne doit pas y avoir de différence sensible quand on compare ces derniers à ceux cultivés sur les bords de la Méditerranée ou au-delà de Toulouze & de Bordeaux. Les Tabacs de Nèiac, canton où on en cultivoit autrefois beaucoup, passioient pour supérieurs aux Tabacs américains, aux yeux de quelques amateurs, parce qu'ils étoient plus doux par leur nature..

En tout pays, la culture du Tabac est extrêmement profitable à ceux qui l'entreprennent, lorsque des lois fiscales ne viennent point la gêner; elle faisoit la fortune des propriétaires des parties méridionales de l'Amérique septentrionale avant la révolution française. Elle a considérablement relevé l'aïssance des cultivateurs qui s'y sont livrés, en France, dans les premières années de cette révolution. Je crois pouvoir assurer que le rétablissement du privilège exclusif de la vente de la feuille préparée, dans la main du Gouvernement, a été non-seulement très-nuisible aux profits généraux de l'agriculture française, mais encore aux revenus bien calculés du Gouvernement.

Une très-grande quantité d'ouvrages ont pour objet la culture du Tabac; les uns, ceux publiés par des praticiens, décrivent sans critique ce qu'ils ont vu faire dans tel lieu, sans penser que cette culture devoit varier selon les climats, les terrains, les expositions, &c.; les autres, ceux dus à des hommes de cabinet, sont le plus souvent dictés sous l'influence d'un esprit systématique. Je vais essayer d'en tirer ce qu'il y a de bon, & de le coordonner avec ce que j'ai vu en Caroline, où j'ai suivi cette culture pendant deux années, ainsi

qu'en France, où elle a été fort étendue pendant douze à quinze années consécutives.

En tout pays, une terre profonde, ni trop légère ni trop forte, ni trop sèche ni trop humide, fort surchargée d'humus ou d'engrais, est celle qui convient de préférence au Tabac.

En général, le Tabac prospère mieux dans les vallons que sur les coteaux, à raison de la plus grande humidité, de la plus grande chaleur & de la moindre action des vents. Les bords des rivières lui sont principalement favorables; on gagne encore à cette situation la plus grande facilité pour l'arroser, lorsque cela devient indispensable à son succès par la prolongation de la sécheresse.

La culture du Tabac dans les marais desséchés est extrêmement fructueuse, mais ses résultats sont de mauvaise qualité. Si, au contraire, on le cultive dans un sol sablonneux, le plant *brûlé*, pour me servir de l'expression reçue, c'est-à-dire, ressent trop l'impression des sécheresses.

La terre destinée au Tabac doit être labourée le mieux possible, soit à la houe, soit à la bêche, le labour à la charrue étant inférieur en ce qu'il n'approfondit & ne divise pas autant. Voyez LABOUR.

Le motif qui oblige d'approfondir & de diviser autant le terrain, c'est que le Tabac a une racine pivotante fort longue, avec des fibrilles très-fines, & que, pour pousser de grandes feuilles, il doit parcourir le plus rapidement possible les phases de sa végétation.

Cette dernière condition engage de plus à employer des engrais très-consommés, c'est-à-dire, où la partie soluble soit en surabondance, & à les placer immédiatement contre les racines.

Le Tabac étant extrêmement sensible aux gelées, ne peut être semé ou planté en pleine terre que lorsque celles du printemps ne sont plus à craindre, & doit être récolté avant les premières d'automne.

Ces principes généraux posés, j'entre dans le détail de la culture du Tabac, 1°. en Caroline (celle de la Virginie n'en diffère pas); 2°. dans les parties méridionales de la France; 3°. dans le nord-est du même pays; 4°. en Hollande, sans cependant négliger de parler de celle des autres pays lorsque l'occasion s'en présentera.

Ce sont, autant que possible, les terrains neufs, c'est-à-dire, ceux dont les arbres ont été arrachés nouvellement, qu'on consacre à la culture du Tabac en Caroline, parce que leur fertilité étant extrême, ils produisent des feuilles gigantesques (celles d'un pied & demi de large sur trois à quatre pieds de long ne sont pas rares), & que cette même fertilité ne permet d'y semer ni du maïs, ni du coton, qui n'y donneraient que des FEUILLES. Voyez ce mot.

La première année, comme il reste dans le terrain beaucoup de grosses souches qu'on n'a pas enlevées, à raison de la dépense, & même quelques gros arbres qu'on s'est contenté de frapper de

mort en enlevant leur écorce à deux ou trois pieds de terre, on ne peut pas faire un labour régulier, & en conséquence on n'utilise que les places les plus dégarnies. C'est toujours la houe qu'on emploie dans ce cas. On y plante le Tabac sans ordre, mais cependant à des distances convenables, c'est-à-dire, proportionnées à la fertilité présumée du terrain. Des binages plus multipliés que dans les terrains anciennement cultivés sont indispensables, à raison de la multitude des racines qui repoussent ou des graines qui germent. Les Tabacs de cette première culture étant produits sous l'influence d'une végétation plus vigoureuse & d'une humidité plus constante, sont plus doux que les autres, & à raison de cela, préférés par les planteurs pour leur usage.

Tant qu'un propriétaire a des bois à défricher, il en consacre, chaque année, une portion proportionnée au nombre de bras dont il peut disposer, à la culture dont je viens de parler. Tous se plaignent de ce que leurs pères ont trop accéléré leurs défrichemens, parce que ces terres d'abord si fertiles ne tardent pas à devenir impropres à la culture du Tabac, surtout lorsqu'elles sont en pente & exposées au midi, à laquelle on substitue celle du coton, puis celle du maïs, celle des patates, &c.

Lorsqu'un champ destiné à la culture du Tabac est complètement dégarni de souches, on lui donne, au commencement de l'hiver, souvent un premier labour à la charrue, pour enterrer les plantes qui y ont crû naturellement en automne, & un second labour au printemps, à la houe, immédiatement avant la plantation du Tabac. Quelques planteurs, pour économiser leurs bras, font aussi ce second labour à la charrue, & se contentent de faire labourer plus profondément avec la bêche ou avec la houe, dans un espace d'environ un pied, les places où doivent être placés les pieds de Tabac.

Ces places sont distantes de trois pieds les unes des autres, disposées en quinconce au moyen d'un cordeau garni de nœuds, & indiquées par de petits piquets. L'expérience a prouvé que cet écartement & cette disposition étoient les plus favorables pour les plants de Tabac & les opérations de culture qu'ils exigent. Quelques planteurs préfèrent cependant la disposition en carré; mais il est évident qu'ils ont tort, du moins lorsqu'ils n'écartent pas davantage leurs plants. Voyez QUINCONCE.

J'ai déjà parlé plusieurs fois de plant de Tabac sans dire ce que c'étoit: il faut l'expliquer.

Naturellement on devoit semer la graine de Tabac sur le terrain, soit à la volée, soit en rayons; mais on le fait rarement, d'abord parce que dans ce mode, même au moyen des sarclages & des repiquemens, il est impossible de mettre le plant à une distance convenable; ensuite parce que le plant transplanté dans une terre nouvellement labourée profite plus que s'il étoit laissé dans le lieu

de son semis. Pour éviter l'inconvénient & profiter de l'avantage ci-dessus, on sème la graine de Tabac dans une planche de jardin bien labourée & bien fumée, d'une étendue proportionnée au terrain qu'on veut consacrer à la culture du Tabac, exposée au midi ou au levant, abritée des grands vents, soit par des bâtimens, des bois, soit par des palissades, des paillassons. Ce semis s'exécute ou à la volée & de manière que les graines soient à peu près à deux pouces les unes des autres, ou en rayons éloignés de six à huit pouces.

Ces semis se font, en Caroline, en mars, quelques jours plus tôt ou plus tard, selon l'état de l'atmosphère. Le plant levé s'éclaircit, se bine & s'arrose lorsque cela devient nécessaire; le but est de lui faire prendre l'accroissement le plus rapide & le plus grand possible.

Au bout d'un mois, aussi quelques jours plus tôt, quelques jours plus tard, autant que possible, par un temps pluvieux ou au moins couvert, les terrains destinés à la culture étant préparés comme je l'ai indiqué plus haut, & les plants ayant au moins cinq à six feuilles, on les lève en mottes, après les avoir arrosés, & on les transporte dans ces terrains, sur de larges paniers; là on sépare les plants, en faisant en sorte de conserver à chacun une portion de motte, & on les plante, au moyen d'un plantoir, dans les places indiquées.

Cette opération doit être confiée à des manœuvres habiles, car d'elle dépend en grande partie le succès de la récolte; les tiges inclinées, les racines trop ou pas assez enterrées, trop ou pas assez comprimées, retardant ou même empêchant la reprise. *Voyez* TRANSPLANTATION.

Lorsque la transplantation a été bien faite & qu'il pleut immédiatement, il n'y a pas d'interruption dans la végétation des plants, & cette végétation ne tarde pas même à s'accélérer, par le motif dont j'ai parlé plus haut.

Des arrosements dans la semaine & même dans le mois qui suit la plantation, en assurent le succès lorsqu'il ne pleut pas; cependant on s'y refuse souvent, à raison de la dépense ou de la distance de l'eau, la culture faite par des esclaves étant non-seulement très-mauvaise, mais extrêmement coûteuse, comme tout le monde le fait, & comme j'en ai eu personnellement la preuve.

D'après les indications de distance données plus haut, un champ de cent pas carrés contient environ dix mille pieds, que quatre à cinq hommes peuvent cultiver, & qui doivent rendre, terme moyen, environ quatre mille pesant de feuilles sèches.

Dix à douze jours après on visite la plantation, & on remplace les plants qui n'ont pas repris, lesquels sont en petit nombre si les précautions convenables ont été prises.

Plus l'on donne de binages au plant, & plus il profite. Il n'est pas nécessaire que ces binages soient profonds, mais ils doivent être faits de manière

à ramener chaque fois une partie de la terre vers les pieds de Tabac. *Voyez* BUTTER.

La croissance des pieds de Tabac est d'autant plus rapide, que la saison est plus chaude. Une sécheresse trop prolongée lui nuit beaucoup, surtout dans les terres depuis long-temps défrichées & exposées au midi.

Un mois après la plantation du Tabac, quelques jours plus tôt, quelques jours plus tard, selon le progrès de la saison & les bras dont on dispose, c'est-à-dire, avant le second binage, on arrête la croissance du Tabac en hauteur, en coupant avec une serpette, ou en la tordant, l'extrémité de sa tige, ainsi que tous les bourgeons qui sortent de l'aisselle de ses feuilles, pour que la sève refluant dans les feuilles, les fasse d'autant plus grandir. *Voyez* ECIMAGE & PINCEMENT.

Souvent il pousse des rejetons des pieds de Tabac, surtout après qu'ils ont été pincés. On doit les enlever rigoureusement à mesure qu'ils se montrent, car ils nuisent beaucoup aux feuilles.

Après qu'on a écimé ou mieux pincé un pied, on enlève avec précaution, c'est-à-dire, en les tordant à un ou deux pouces de la tige, ou mieux en les coupant avec une serpette ou des ciseaux, les deux ou trois feuilles inférieures qui ne sont plus dans le cas de grandir, & que la terre a salies; on enlève également celles qui sont altérées, soit par accident, soit par maladie, soit par les chenilles. Huit à douze feuilles sont tout ce qu'on doit demander à chaque pied si on veut qu'elles soient belles.

Ces opérations ont une grande influence sur les résultats de la récolte; ainsi elles doivent être dirigées par un chef instruit par une longue pratique, & exécutées par des ouvriers intelligens. Les pieds foibles doivent être pincés plus bas que ceux qui sont vigoureux. (*Voyez* TAILLE.) La pluie en favorise beaucoup les résultats.

Les pieds malades, même ceux qui sont beaucoup plus foibles que les autres, ainsi que ceux dont les feuilles intermédiaires sont totalement déformées, s'arrachent pour donner plus d'espace aux autres. En général, il m'a paru qu'on rapprochoit trop les pieds de Tabac dans les bonnes terres de la Caroline, & que cela nuisoit au développement, ainsi qu'à la qualité des feuilles.

Il faut ordinairement cinq à six semaines au Tabac, après avoir été pincé, pour amener ses feuilles à maturité. Pendant cet espace de temps, il reçoit encore au moins deux binages, & autant de nouveaux émondages qu'il est nécessaire; car, je le répète, mieux on force la sève à refluer dans les feuilles, & plus ces feuilles deviennent grandes, & leur grandeur est le but vers lequel on doit tendre.

Les grands vents nuisent beaucoup aux plantations de Tabac en Caroline comme partout ailleurs, en déchirant ses feuilles, qui, par leur largeur, leur donnent beaucoup de prise. Il n'y

a d'autres moyens de s'opposer à leurs dévastateurs effets, que de choisir, pour faire ces plantations, un terrain garanti naturellement par des montagnes ou des forêts, comme je l'ai déjà fait connoître, ou par des abris artificiels, tels que des murs, des haies, &c. Mais, disent les cultivateurs, nous n'avons ni le moyen de faire construire des murs, ni le temps de faire planter des haies. Vous avez deux moyens fort économiques d'y suppléer, leur répondrai-je, en entourant les champs que vous destinez à la culture du Tabac, & qu'alors vous ne ferez que de quelques toises de large, de deux à trois rangs de topinambours, espacés de cinq à six pouces, ou de quatre rangs de haricots à rames, dont deux seront mis en terre en même temps que le Tabac, & deux un mois plus tard. Les rames étant appuyées sur des perches transversales, elles résisteront suffisamment aux efforts des vents.

Les pluies d'orage font aussi beaucoup de tort aux feuilles de Tabac en Caroline. Il y grêle rarement.

Les animaux sauvages, tels que les cerfs & les ours; les animaux domestiques, principalement les chevaux & les vaches, doivent être écartés des plantations.

Une ou deux chenilles, auxquelles il faut faire la chasse, en dévorent les feuilles.

L'époque de la maturité du Tabac est indiquée par le changement de couleur des feuilles, & par l'abaissement de leur extrémité vers la terre. Alors on doit couper les pieds immédiatement après la disparition de la rosée, les laisser faner en petits tas qu'on retourne deux ou trois fois, & les apporter à la nuit dans la case ou sous le hangar destiné à les recevoir. Là, on les étend sur le sol le plus également possible, on les couvre de nattes ou de toiles, on les charge de planches & de pierres, ou de bûches, & on les laisse ressuyer & fermenter pendant trois ou quatre jours.

Les cases ou hangars dont il est ici question sont bâtis en bois, à la portée des plantations, souvent fort loin de la maison d'habitation, afin de ménager les frais de transport. Presque toujours elles sont revêtues de planches dans la portion inférieure de leur pourtour, & leur toit fait une saillie telle que la pluie ne peut pénétrer par la partie qui est restée ouverte. Les pourvoir d'un plancher à un pied au-dessus du sol est toujours avantageux. Leur grandeur & leur nombre sont proportionnés à l'étendue de la culture. Elles ne doivent pas avoir moins de quinze à seize pieds de hauteur au-dessous du toit. Dans cette hauteur sont fixés, de cinq pieds en cinq pieds, trois rangs de traverses.

Après que les pieds de Tabac ont suffisamment ressuyé ou fermenté, on les dispose en petites bottes en les liant deux, trois ou quatre par le gros bout, & on suspend ces petites bottes, la tête en bas, sur des bâtons ou gaullettes qu'on range, sans les trop presser, dans les intervalles

& appuyés sur les traverses du hangar, en commençant par le haut. La dessiccation de ces pieds s'opère avec lenteur, & pendant sa durée, qui se prolonge plus ou moins selon l'état de l'atmosphère, la maturité des feuilles se complète au moyen de la tige qui est restée dans la tige. Il n'y a pas d'inconvénient de laisser ainsi suspendus les pieds de Tabac quelque temps après leur dessiccation; ainsi les opérations subséquentes peuvent être faites au moment le plus commode.

Il m'a semé, en observant en Caroline les travaux ci-dessus, que la pratique de mettre ressuyer ou fermenter les pieds de Tabac pendant trois ou quatre jours avant de les suspendre dans le séchoir, étoit plus nuisible qu'utile, & je l'ai dit au planteur chez qui je me trouvois; mais il a défendu sa pratique comme on défend ici celle du JAVELAGE de l'AVOINE (voy. ces mots), c'est-à-dire, en se fondant sur l'usage & sur la diminution de la valeur qu'éprouveroit son Tabac dans le commerce, s'il ne la suivoit pas.

Après leur entier dessèchement, & par un temps humide, pour éviter la pulvérisation des feuilles, on détend les pieds de Tabac & on les met de nouveau, en les couchant avec précaution les uns sur les autres, dans leur longueur, sur l'aire de la case ou du hangar, ou sur des claies, à l'air libre, en un tas très-épais qu'on couvre comme la première fois. Ils restent ainsi disposés de huit à quinze jours, quelquefois plus quand le froid se fait sentir. Une fermentation qui va même quelquefois jusqu'à enflammer le tas, se développe dans ce Tabac. Il faut en suivre les phases en introduisant, une ou deux fois par jour, le bras nu dans le tas pour juger du point où elle est arrivée par le degré de chaleur qui s'y développe: le tact, lorsque c'est un homme exercé, guide plus sûrement, dans ce cas, que le meilleur thermomètre. On modère cette fermentation dans le besoin, en désaisant les tas pour les reconstruire plus ou moins promptement dans le voisinage, en mettant à la surface ce qui étoit au centre. Un Tabac qui a trop fermenté a perdu de sa qualité autant qu'un Tabac qui n'a pas assez fermenté manque d'en acquérir. Cette opération est sans contredit la plus difficile à bien conduire de toutes celles que font les planteurs sur le Tabac de leur récolte; elle n'admet pas de règle générale, & son succès dépend principalement de l'habitude & des soins de celui qui en est chargé. Combien de Tabacs sont perdus ou beaucoup diminués de valeur, parce que la surveillance en est confiée à des esclaves sans intelligence & sans bonne volonté!

Lorsque la fermentation du Tabac est arrivée à point, on détruit les tas & on détache, une à une, les feuilles des tiges pour les réunir, en les appliquant proprement les unes sur les autres, dans le même sens, en tas de dix à douze, tas qu'on lie ensemble par les gros bouts (les pétioles), & qu'on fait une seconde fois sécher sur les bâtons ou gau-

lettres de la café; ces tas s'appellent *manosques*. Souvent, & on devoit toujours en agir ainsi, on fait trois lots des feuilles de chaque tige : savoir, celles d'en haut, ce sont les plus douces; celles du milieu, ce sont les plus grandes & les plus pourvues de montant; celles du bas, ce sont les moins estimées; souvent aussi on mêle toutes ces qualités ou au moins les deux premières, quoiqu'on prétende toujours, au moment de la vente, que la séparation a eu lieu, ce qui ne trompe, au reste, que les acquéreurs ignorans.

Les *manosques* complètement desséchées sont, par un temps humide, étendues dans des tonneaux faits exprès, & on les y empile au moyen d'efforts puissans. De la plus grande force de compression résulte la meilleure & la plus longue conservation du Tabac; ainsi il ne faut pas ménager sa peine si on veut que la vente soit la plus avantageuse possible. En Caroline on emploie pour cette opération, tantôt une presse à vis, tantôt une presse à long levier, tantôt le coin chassé à testus de maillet.

C'est dans cet état, où il peut rester sans inconvénient pendant plusieurs années, puisqu'une nouvelle fermentation ne peut s'y développer, à raison de la grande compression dans laquelle il se trouve, que le Tabac est vendu en Caroline. Avant d'être exporté, il subit l'examen d'inspecteurs publics qui en fixent la qualité. Celui qui a été altéré, soit dans les préparations que je viens de détailler, soit parce qu'il a été mouillé dans le tonneau en route ou autre part, est brûlé par ordre de ces inspecteurs. C'est principalement cette institution qui a valu aux Tabacs de la Virginie, du Maryland & de la Caroline, la réputation dont ils jouissent; réputation d'ailleurs fondée, comme je l'ai observé au commencement de cet article, sur la supériorité réelle que leur donne le climat.

Quelques planteurs de la Caroline mettent en carottes une certaine partie de leur récolte de Tabac, & l'expédient ainsi pour les ports de mer. Une partie de ces carottes est employée à la consommation des fumeurs de ces ports & des équipages des vaisseaux, & l'autre à une exportation de contrebande, si je puis employer ce terme, puisqu'il n'y a pas de droit de sortie sur les Tabacs dans les Etats-Unis, c'est-à-dire, à une exportation qui n'est pas surveillée par les inspecteurs publics.

Les feuilles qui repoussent des pieds de Tabac après que la tige a été coupée, sont en partie récoltées par les nègres & préparées pour l'usage de leur pipe ou de celle des plus pauvres blancs. Il est défendu par la loi d'en exporter les produits. La moindre acreté de ces feuilles les rend cependant très-propres à être employées de préférence par ceux qui ne sont pas blasés par l'habitude de fumer avec excès.

Les tiges de Tabac se brûlent; leurs cendres sont très-riches en potasse.

On évite assez communément de remettre du

Tabac dans un champ qui vient d'en porter; cependant, dans les terres neuves ou d'une nature très-fertile, on ne craint pas de braver les principes des affoilemens, surtout dans les années où la vente est fort avantageuse.

Il est extrêmement rare qu'on mette des engrais dans les terres à Tabac de la Caroline; mais comme les mauvaises herbes y croissent en grande abondance, leur enfouissement, par les labours, équivaut souvent à un sixième, même souvent à un quart de fumure.

La culture du Tabac, dans le midi de la France, est bien inférieure à ce qu'elle devoit être pour la quantité, & je n'en puis deviner le motif, puisque la qualité des feuilles est bien supérieure, & par conséquent la vente plus avantageuse: de plus, la récolte y est beaucoup plus assurée que dans le nord.

Dans les environs de Clairac, on sème le Tabac sur des couches de fumier de cheval mêlé avec des feuilles sèches & autres matières végétales, couches qui se placent contre un mur exposé au midi ou au levant, & qu'on garnit d'un châssis en perches propres à recevoir des paillassons; ces couches, chez quelques cultivateurs, ne sont que de la terre bien labourée & furchargée d'engrais plus ou moins décomposés, de sorte qu'elles ne communiquent aucune chaleur propre au plant qu'on leur confie.

C'est à la fin de février qu'on répand la graine de Tabac sur ces couches, ordinairement à la volée, quelquefois en rayons.

La graine de Tabac ne doit pas être recouverte de plus de deux à trois lignes de terreau ou de crotin de cheval, afin qu'elle puisse ressentir les influences de la chaleur solaire; mais lorsque le plant a acquis deux à trois pouces de haut, on recharge la couche, avec un tamis, de terreau desséché, dans une semblable épaisseur, & on arrose ensuite. Par cette pratique on rechauffe le plant, & on accélère beaucoup sa végétation. Elle est donc dans le cas d'être recommandée. On couvre, pendant la nuit, ces couches de paillassons qui empêchent l'effet des gelées ou seulement du froid. Il vaudroit mieux employer de grandes caisses renversées, & encore mieux des châssis vitrés, comme plus propres à remplir l'objet. On arrose, on éclaircit & on bine le plant au besoin.

Rarement la culture du Tabac a lieu en grand dans le midi de la France; mais la plupart des cultivateurs qui ont de bonnes terres légères & fraîches, & beaucoup d'engrais à leur disposition, lui consacrent environ un arpent, plus souvent moins que plus, c'est-à-dire, la quantité que la famille peut travailler de ses seules mains, & dont elle peut rassembler les produits dans une des pièces de son domicile.

Un des grands avantages de la culture du Tabac dans les lieux très-populeux, c'est que presque toutes les opérations qu'elle exige, après les labours,

peuvent être faites par des femmes & des enfans ; aussi beaucoup de cultivateurs la considèrent-ils plutôt comme un moyen d'occuper leurs enfans , qui sans cela se livreroient au dévergondage , que comme moyen de revenu , quoiqu'elle soit souvent la plus productive de toutes celles qu'ils font.

Vers la fin d'avril ou le commencement de juin , suivant que le plant est avancé & l'atmosphère convenablement disposée , on le transplante dans un champ qui a reçu deux labours d'hiver & une forte fumure , & qui n'en a pas porté depuis quatre à cinq ans. Tantôt cette transplantation a lieu en lignes parallèles , tantôt en quinconce ; la distance entre chaque pied varie de deux à trois pieds : moindre dans les mauvais terrains , plus grande dans les bons.

En disposant les lignes de Tabac , on laissera , à chaque troisième rang , un espace double pour le passage des ouvriers ; car lorsqu'on ne prend pas cette précaution ; quelque soin qu'apportent ces ouvriers dans le travail du binage , ils déchirent toujours quelques feuilles , & ce font constamment les plus belles.

On exécute la plantation du Tabac , autant que possible , avant , pendant ou après la pluie , en faisant , avec une bêche , des trous de six pouces en tous sens , en mettant un pied en motte dans le trou , en entourant ses racines d'une ou deux poignées de terreau , & en les recouvrant de la terre retirée du trou. Huit jours après , on visite le champ pour remplacer les pieds morts au moyen de ceux qu'on a réservés à cet effet.

Quelques cultivateurs , pour activer d'autant la croissance de leurs Tabacs , font , en buttant , immédiatement avant le pincement du sommet des tiges , un petit auget autour de chaque pied , & mettent dans cet auget une poignée de colombine ou de terreau consommé.

Quelqu'avantageux qu'il soit , pour l'abondance du produit , de bien fumer les terres destinées au Tabac , il ne faut cependant pas le faire avec excès , parce que le fumier pourroit transmettre son mauvais goût aux feuilles. Presque partout on préfère le fumier de mouton à celui de cheval & à celui de vache , probablement parce qu'on a remarqué , comme cela est réellement , qu'il est moins sujet à ce grave inconvénient.

Le pincement ou écimage de la partie supérieure de la tige , l'effeuillage de la partie inférieure (1) & la suppression des bourgeons axillaires ont lieu en août.

On donne trois & même quatre binages , dans le courant de l'été , aux plantations de Tabac , en chauffant légèrement chaque pied. Je dois avouer cependant que , faute de temps , ou par ignorance

(1) Quelquefois on n'enlève pas ces feuilles , qu'on appelle feuilles de terre , mais on les réserve pour la première récolte. Les plus mauvaises sont alors jetées sur le fumier , & les meilleures employées à faire du Tabac de seconde qualité.

de leurs bons effets , il arrive souvent qu'on ne fait qu'une partie de ces opérations , ou qu'on les exécute d'une manière incomplète.

Les grandes sécheresses font fort à craindre en tout temps pour les cultivateurs de Tabac , mais principalement celles qui suivent la transplantation ; aussi ceux qui n'ont que de petites cultures & qui ont de l'eau à leur proximité , ne se refusent-ils pas toujours à les arroser.

Les grêles sont rares en Amérique , dans les cantons où on cultive le plus le Tabac ; mais elles sont fréquentes en France : aussi les cultivateurs des environs de Clairac , ainsi que ceux des environs de Schelestat , les redoutent-ils beaucoup , les plus petites leur faisant perdre en quelques minutes la récolte de la plus belle apparence. Il n'y a pas moyen de s'opposer à cet événement. Quelques personnes , pour se conserver quelque chose , coupent de suite toutes les feuilles gâtées ; ce qui donne lieu à une nouvelle pousse dont les produits sont de beaucoup inférieurs à ceux de la première , mais qui cependant ont quelque valeur.

Les vers blancs (larves de hannetons) font souvent beaucoup de tort aux plantations de Tabac. On peut diminuer beaucoup leurs ravages par le moyen employé dans les pépinières , c'est-à-dire , en plantant des pieds de laitue dans l'intervalle des rangées , en les visitant tous les jours , & en fouillant la terre autour de ceux de ces pieds que la fanaison de leurs feuilles annonce être attaqués , pour tuer les vers qui s'y trouvent. Voyez HAN-
NETON.

L'orobanche rameuse , lorsqu'elle se propage dans les champs de Tabac , en fait périr un grand nombre de pieds ; mais comme elle est annuelle , on peut s'en débarrasser pour un grand nombre d'années , en arrachant , dès qu'elle se montre , les pieds sur lesquels il s'en trouve. Ce sacrifice n'est rien quand on le compare aux pertes qui peuvent être la suite de la multiplication de cette parasite. Voyez OROBANCHE.

C'est ordinairement vers le milieu de septembre qu'on fait la récolte des Tabacs , plus tôt ou plus tard , selon que la saison a été favorable. On se guide d'après les indications énoncées plus haut , & on procède positivement comme en Caroline. Les tiges coupées s'apportent le soir ou le lendemain matin à la maison , & se suspendent de suite , deux à deux , à des cordes ou à des gaulottes disposées à cet effet dans un lieu non habité. Je fais cette remarque , parce que les feuilles de Tabac , en tout temps , & surtout quand elles sont fraîches , exhaltent une odeur irritante qui fatigue beaucoup ceux qui l'aspirent , & un gaz délétère qui conduit à la mort ceux qui restent exposés pendant quelques instans à son action dans un lieu fermé. Ces inconvénients ne se montrent point en Caroline , où le Tabac est toujours desséché dans des lieux spéciaux & très-aérés ; mais il n'en est pas de même dans le midi de la France , où c'est une grange ,

une écurie, un grenier, souvent même une chambre d'habitation qui sert de séchoir.

Au reste, on n'a pas, aux environs de Clairac, la mauvaise pratique usitée en Caroline, de faire fermenter les feuilles avant de les mettre à sécher.

Plus la dessiccation des tiges de Tabac est lente, & plus les feuilles sont de bonne nature, parce qu'une partie de la sève contenue dans la tige y passe.

Les tiges de Tabac restent au séchoir jusqu'à ce que les travaux de la campagne soient terminés; ainsi ce n'est que vers le milieu de décembre que, par un temps humide, les feuilles sont détachées une à une de la tige, réunies en manosques, & déposées sur un plancher en tas formés par deux rangs de manosques opposées, tas qu'on élève de trois à quatre pieds, & auxquels on en donne deux à trois de largeur. La plupart des cultivateurs ne font aucun triage de feuilles, ce en quoi ils ont tort; ils les laissent ainsi en tas jusqu'à la vente.

On voit encore ici, par l'expérience, que la seconde fermentation qu'on fait subir aux feuilles, en Caroline, est au moins inutile. Je dis au moins, car j'ai entendu tous les planteurs de ce pays se plaindre que cette opération leur faisoit souvent perdre une partie & même quelquefois la totalité de leur récolte, par l'insouciance qu'apportent les nègres dans les soins qu'elle exige.

Dans les temps où la culture du Tabac a été complètement libre en France, elle donnoit des bénéfices d'une importance majeure aux cultivateurs qui spéculoient sur elle, puisqu'elle rapportoit, terme moyen, par arpent, 400 francs de revenu net à son propriétaire, lorsqu'il cultivoit seulement avec sa famille & ses domestiques à l'année, toutes les chances supposées favorables. Aujourd'hui les avantages de cette culture paroissent être beaucoup diminués par les mêmes causes que j'indiquerai après avoir détaillé celle du Nord.

La culture du Tabac est fort étendue en Alsace, en Flandre & encore plus en Hollande, les terres de ces pays y étant très-propres; mais le manque de chaleur empêche les feuilles d'y prendre de la qualité, & fait souvent manquer les récoltes en partie, ou quelquefois même complètement.

Dès le mois de mars, ou même plus tôt si la saison le permet, on sème le Tabac sur les bords du Rhin, principalement aux environs de Schellat. A cet effet on prépare des couches contre un mur exposé au midi, avec du bon fumier de cheval, & on leur donne deux pieds de hauteur sur quatre de largeur, la longueur dépendant du local ou de la quantité du plant dont on a besoin; six à huit pouces de bon terreau, provenant des couches de l'année précédente, les recouvrent; on les abrite contre le froid de la nuit par des planches ou des paillassons. Les soins qu'elles exigent lorsque le plant est levé, ne diffèrent pas de ceux dont il a été question plus haut, mais ils sont plus

minutieux, à raison de la plus longue durée des gelées & du plus grand froid des nuits après qu'elles ont cessé.

La terre destinée au Tabac est également proportionnée à la quantité de bras que les cultivateurs ont dans leur famille, car il n'est pas toujours certain d'en trouver à louer à point nommé pour les travaux que nécessite sa culture; d'ailleurs, il faut mettre de l'économie dans ces travaux, & une foible avance en argent paroît plus à charge à ces cultivateurs que l'emploi de plusieurs jours.

Souvent on destine au Tabac des terres qui ont porté des navettes d'hiver; mais comme on ne peut leur donner les mêmes labours, à raison de la brièveté du temps, on ne doit le faire que dans le cas où il y a nécessité.

Les meilleures terres sont celles à demi consistantes & fraîches; le Tabac est plus doux, & par conséquent plus propre à la pipe, dans celles qui sont plus légères; il est plus âcre, & par conséquent plus propre à la tabatière, dans celles qui sont plus argileuses; on les laboure deux & même quelquefois trois fois, & on leur donne une fumure complète. Lorsqu'on a des boues de ville, des curures d'étrangs & autres engrais, de cette nature, on ne manque pas d'en profiter.

Vers la fin d'avril ou au commencement de mai, selon que la saison est plus ou moins avancée, ou que les plants ont plus prospéré sur les couches, on les transplante en pleine terre, & avec les précautions que j'ai déjà indiquées. Plus cette transplantation se fait de bonne heure, & plus la récolte est abondante & de bonne qualité, mais aussi plus on craint les effets de la gelée. Il n'est pas possible de donner de conseils généraux sur cet objet, chaque cultivateur étant seul juge des circonstances atmosphériques & de sa position particulière. On dispose le plant plus souvent en carré qu'en quinconce, quoiqu'on reconnoisse les avantages de ce dernier mode. La distance entre les pieds est presque la même qu'à Clairac; cependant elle devoit être un peu plus considérable, à raison de la nécessité, 1°. d'entretenir autour de ces pieds, lorsqu'ils sont devenus grands, un assez fort courant d'air pour que l'humidité surabondante du sol puisse s'évaporer; 2°. de favoriser l'action directe du soleil sur la plus grande partie des feuilles. Les remplacements ont lieu lors du premier binage, qui s'effectue huit à dix jours après; on en donne quatre à cinq dans le courant de la saison. Généralement on ne pince ni n'ébourgeonne, ni n'enlève les feuilles inférieures comme dans le Midi, ces opérations se retardant jusqu'au moment de la récolte.

Quelquefois des gelées tardives frappent le sommet des plants de Tabac après leur transplantation, ce qui nuit considérablement à leur croissance. Quelques écrivains ont conseillé, pour prévenir cet accident, de couvrir chaque plant, pendant les nuits où il est à redouter, avec des pots de terre

terre renversés, prétendant que la dépense de ces pots une fois faite (ils reviennent à 3 ou 4 francs le cent), ce seroit pour long-temps; mais ils ne considéroient pas, ces écrivains, la difficulté de transporter ces pots dans les champs à Tabac & de les placer sur le plant. Dans un pareil cas, le mieux est de ne rien faire & de tout attendre de la nature.

L'usage est de ne laisser que neuf à dix feuilles quand on veut récolter du *Tabac fort*; onze ou douze quand c'est sur le *Tabac ordinaire* qu'on spécule; & enfin, quinze à seize quand on espère bien vendre le *Tabac foible*. Je ne fais si l'opinion des cultivateurs, à cet égard, est fondée sur une pratique suffisamment éclairée, mais la théorie explique difficilement, par l'influence du nombre des feuilles, la bonne qualité du Tabac, tandis qu'elle en trouve la source dans l'action de la chaleur & de la sécheresse.

Les sécheresses sont moins à craindre sur les bords du Rhin qu'aux environs de Clairac, à raison du peu de chaleur du climat; mais les longues pluies y sont plus fréquentes & causent également du mal en rouillant les feuilles, & en ne leur permettant pas d'acquiescer toute la qualité desirable: les froids précoces leur font aussi éprouver ce dernier inconvénient; quelquefois encore les gelées font perdre la récolte en partie ou en totalité.

Rarement la saison est assez favorable pour que la récolte soit en même temps abondante & de bonne qualité, c'est-à-dire, que quand elle a été trop sèche, les feuilles sont petites, & que quand elle a été trop humide, elles ont peu d'odeur & de faveur.

Il me semble que, dans les pays froids, on devroit moins tendre à avoir de grandes feuilles que dans les pays chauds, ces grandes feuilles devant être épaisses à proportion, & par conséquent contenir plus d'eau de végétation, c'est-à-dire, être moins bonnes sous un poids égal, que celles qui sont plus sèches. Cette considération, au reste, est peu pesée par les cultivateurs, qui généralement tendent plus à la quantité qu'à la qualité; mais elle devroit l'être beaucoup par les Gouvernemens, qui sont intéressés à la bonne réputation des objets de leur exportation.

Vers le milieu de juillet on commence la récolte aux environs de Schelestat; elle diffère par son mode de celle de la Caroline & de Clairac. En effet, on laisse la tige sur pied & on enlève les feuilles les unes après les autres. Les premières récoltées sont celles dites de terre, au nombre de quatre à cinq, qui, au contraire des pays précités, ont été conservées. Leur qualité est très-inférieure, & elles sont presque toujours salées par la terre que les pluies ont fait jaillir sur elles. Au commencement d'août on coupe la tête & on enlève tous les bourgeons axillaires, dont les feuilles, qu'on appelle *gitzzen*, se conservent pour la vente. Cette dernière opération se renouvelle

Agriculture. Tome VI.

tous les huit jours, & chaque fois on cueille les bonnes feuilles inférieures qui, par leur changement de couleur & leur abaissement, annoncent être arrivées à point. Cela se continue, pour les bonnes feuilles, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus, & pour les *gitzzen*, jusqu'aux gelées blanches.

Comme je l'ai déjà observé, les plus foibles gelées frappent le Tabac, & alors il n'est plus propre à entrer dans le commerce; de sorte que les cultivateurs ont le plus grand intérêt à en terminer la récolte avant leur arrivée; cependant celui qu'ils ont également à avoir du Tabac de qualité, qualité qu'il n'acquiert que par sa complète maturité, les oblige de retarder le plus possible cette récolte, surtout dans les années froides & humides; aussi sont-ils quelquefois surpris par elles.

Le lendemain de chaque jour de récolte on épiluche les feuilles, c'est-à-dire, qu'on met de côté celles qui sont mauvaises, qu'on sépare des autres les parties altérées, & qu'on distingue chaque qualité, puis on les enfle par le milieu, en laissant des intervalles d'un demi-pouce entr'elles, & on les suspend dans une chambre ou un grenier, ou autre lieu sec & aéré, en écartant les rangées d'un demi-pied au moins; chaque liasse est ordinairement de cinquante à cent feuilles.

Des visites fréquentes doivent être faites dans les sécheries, qu'on appelle *pentés* dans quelques endroits, afin de réparer les désordres que le vent ou d'autres causes y ont occasionnés, pour placer sur les bords les liasses, qu'on appelle aussi *gürlandes*, qui se trouvent au centre, & qui sont moins avancées que les autres dans leur dessiccation.

La moisissure du Tabac est extrêmement à redouter, parce que la plus petite feuille qui en est attaquée, communique son odeur d'abord à une partie & ensuite à toute la récolte, & qu'elle devient impropre à la vente. Une surveillance active pendant & après la dessiccation peut seule garantir de cet accident, qui est plus rare dans les pays chauds. Voyez MOISSURE.

Si les gelées sont à craindre pendant la récolte des feuilles, il est prudent de couper les pieds rez terre pour les apporter à la maison & les faire sécher à l'abri de ces gelées, soit en les suspendant comme dans les environs de Clairac, soit en les étendant sur le sol d'un grenier, en un ou deux rangs au plus. Par ce moyen la sève, qui se trouve dans la tige, agissant encore sur les feuilles, ces dernières perfectionnent un peu leur maturité. Il est à remarquer que, dès que les feuilles du Tabac sont fanées, la gelée n'a plus d'action sur elles.

Lorsque la récolte a été abondante & qu'on manque d'abri, on suspend les feuilles en plein air dans un lieu sec & exposé au soleil, en les couvrant d'une toile. Pour accélérer, dans ce cas, leur dessiccation, on change de place les liasses.

Les feuilles peuvent rester au séchoir, lorsqu'il

est fermé, aussi long-temps qu'on n'a pas besoin du local ou qu'on ne les vend pas. Les feuilles cependant ne doivent être laissées à la sécherie que le temps nécessaire à l'évaporation de la surabondance de leurs parties aqueuses : lorsqu'elles sont trop sèches, elles perdent de leur onctuosité & de leur arôme : pour les en retirer, on choisit un temps humide, & on les entasse, toujours en liasses, dans un lieu sec & aéré, jusqu'à deux à trois pieds de hauteur ; de temps en temps elles sont visitées, & si elles s'échauffent, on les retourne, afin d'exposer à l'air froid celles qui étoient au centre.

Lorsque les temps secs se prolongent trop, on supplée aux brouillards en faisant évaporer de l'eau dans la sécherie.

Comme c'est la grosse côte (principale nervure) qui retarde la dessiccation des feuilles de Tabac, quelques cultivateurs des environs de Schelestat, surtout les Anabaptistes, qui sont bien plus soigneux que les Luthériens & encore plus que les Catholiques, la fendent ou l'écrasent. Cette opération est très-propre à remplir le but ; mais elle a contr'elle la dépense de temps ou d'argent.

Le défaut de greniers ou de hangars pour la dessiccation des feuilles de Tabac dans quelques localités, la lenteur de cette dessiccation dans les années pluvieuses, a fait imaginer à M. Truchet de les stratifier entre des couches d'un à deux pouces d'épaisseur de paille de froment ou autres céréales. Il ne lui a fallu, dans le climat d'Arles, que deux fois vingt-quatre heures pour opérer, par ce moyen, leur complète dessiccation. Quelque longue que soit l'opération de faire ou de défaire les lits, quoique la paille puisse être regardée comme devenant impropre à la nourriture des bestiaux, ce mode me paroît dans le cas d'être pris en considération.

Les feuilles de terre & celles des gitzens se séchent sur des planches au soleil, & s'entassent de même ; elles servent à faire du Tabac de pipe, de qualité inférieure.

Ce n'est guère qu'au milieu de l'hiver que les cultivateurs des bords du Rhin vendent leurs Tabacs.

Cette manière de dessécher les feuilles de Tabac prouve encore l'inutilité des deux fermentations que leur font éprouver les planteurs de la Caroline.

Le climat de la Hollande étant encore plus froid & plus humide que celui de la ci-devant Alsace, il a fallu quelques soins de plus pour que les cultivateurs puissent amener celui de leur récolte à un degré de bonté approchant de ce dernier, & ils y parviennent dans les années favorables.

Dans ce pays, principalement aux environs d'Armersfort, on sème la graine de Tabac sur de grandes couches, hautes de trois pieds, larges de dix, & d'une longueur indéterminée, recouvertes d'un demi-pied de terreau. On les

entoure de fumier pour retarder la perte de leur chaleur. Pendant la nuit, & même quelquefois pendant le jour, on couvre ces couches de paillassons ou mieux de grandes caisses, pour les garantir du froid & encore plus des gelées, qui, malgré toutes les précautions, causent souvent de grandes pertes.

Lorsque les plants de Tabac ont acquis six à huit pouces de hauteur, on les transplante sur d'autres couches construites dans le voisinage, à six ou huit pouces l'un de l'autre, en quinconce ou en lignes dirigées du midi au nord. Là, on leur donne un léger binage tous les quinze jours, & on les arrose au besoin. Le soin de les garantir du froid pendant la nuit n'est pas plus négligé sur cette seconde couche que sur la première, quoiqu'alors les gelées soient moins à craindre.

Il n'y a pas de doute qu'il seroit plus économique, & d'un résultat plus certain, de semer le Tabac sur des couches encaissées dans des murs en briques vernissées & recouvertes de châssis vitrés, qui seroient un grand nombre d'années ; mais je ne sache pas qu'on le fasse nulle part. Voyez CHASSIS & COUCHE.

Une couche destinée à fournir des plants pour couvrir deux arpens, c'est-à-dire, douze milles, aura douze pieds de long sur quatre de large.

Dans le midi & dans le nord de la France, on n'enclôt pas les champs qui portent du Tabac, quelque avantageux que cela fût, au moins relativement aux grands vents, qui souvent lui nuisent considérablement. En Hollande, on ne néglige pas cette précaution ; le Tabac est partout protégé ou par des haies fort élevées, ou par des plantations de houblon, qui est un article de grande culture dans le Nord, & qui profite mieux & donne des récoltes plus abondantes lorsqu'il est en lignes peu épaisses, que lorsqu'il est en quinconce. Voyez HOUBLON.

Les cultivateurs de la Flandre font un grand usage des matières fécales, qu'ils appellent *courte-graisse*, sur les terres qu'ils destinent à porter du Tabac ; mais si cet engrais est puissant, s'il procure un plus grand nombre de feuilles, & des feuilles d'une largeur plus considérable, il affoiblit nécessairement leur qualité. Voyez ENGRAIS.

La plantation des plants de Tabac a lieu un peu plus tard qu'aux environs de Schelestat ; mais comme ces plants ont été fort avancés dans leur croissance sur la seconde couche où ils ont été placés, ils se trouvent à peu près au même point à l'époque où on doit leur donner le premier binage : ces binages sont aussi au nombre de quatre à cinq. On coupe ou on pince le sommet des tiges, on cueille les feuilles de terre, celles des repouffes axillaires, enfin les bonnes feuilles, positivement comme il a été dit plus haut.

La récolte du Tabac, en Hollande, est encore plus sujette à manquer par suite des intempéries de la saison qu'aux environs de Schelestat. On

n'est même pas toujours sûr de la finir, quelque favorable que le temps paroisse lorsqu'on la commence, tant les variations de l'atmosphère font grandes dans cette contrée. Le Tabac qui en résulte, malgré les plus grands soins, car cette culture est un modèle à suivre, est souvent sans qualité, & seroit de nulle vente s'il ne seroit à des mélanges avec les Tabacs des pays chauds.

Je n'ai point encore parlé des plants de Tabac réservés pour graine, parce que, presque partout, c'est dans les jardins ou dans le voisinage de la maison qu'on les place, & qu'ils reçoivent une culture particulière & aussi soignée que celle en plein champ; seulement on leur donne l'exposition la plus chaude possible, & on ne touche pas à une seule de leurs feuilles: l'important est qu'ils fleurissent de bonne heure. Comme ce sont les premières capsules mûres qui donnent la meilleure graine, il faut conserver assez de pieds pour en avoir suffisamment, en rejetant toutes celles qui ne sont pas mûres, parce que les produits de ces dernières seroient plus foibles. Au reste, comme chaque capsule contient plusieurs centaines de bonnes graines, une demi-douzaine de pieds suffisent à une culture d'une étendue déjà remarquable, mais que je ne fixe pas, car il est mieux d'avoir de la graine en surabondance que d'être dans le cas d'en manquer.

On récolte la graine du Tabac en arrachant ou coupant les pieds, & en les conservant, en bottes & debout, dans un coin du grenier, après avoir enlevé toutes les capsules encore vertes, la graine profitant jusqu'à la complète dessiccation des pieds; après quoi on coupe le reste des capsules, & on les met dans un sac de papier qui reste dans un lieu sec jusqu'à l'époque des semis de l'année suivante.

La graine de Tabac est bonne lorsqu'elle est grosse & d'une couleur brune très-foncée. On doit, autant que possible, n'employer que celle de la dernière récolte, car plus elle vieillit, & plus elle perd de sa faculté germinative.

Les feuilles des pieds de Tabac qui ont porté de la graine sont moins grandes que celles de ceux qui ont été pincés; on les regarde aussi comme de qualité inférieure, peut-être à tort; elles ne se mêlent pas moins avec les autres, ou entrent dans la partie que réservent les cultivateurs pour leur pipe ou celle de leurs voisins.

Lorsque la culture du Tabac étoit libre, une grande quantité de cultivateurs plantoient dans leur jardin un plus ou moins grand nombre de pieds de Tabac, dispersés çà & là ou en bordure, dans le seul but d'avoir suffisamment de feuilles pour leur usage & celui de leur famille. Aujourd'hui cette culture est prohibée ou limitée à quelques pieds pour l'usage de la médecine. J'ai vu des pieds ainsi cultivés acquérir une grandeur remarquable, ce qui prouve qu'on gagne toujours à éloigner

les uns des autres ceux qui se cultivent dans les champs.

Par contre, pendant que la vente du Tabac étoit sous le monopole d'une ferme avide & sans pitié, on en cultivoit frauduleusement dans les bois de quelques parties de la France. J'ai vu les bûcherons & les charbonniers des vastes forêts de l'est de la France tirer, à cet égard, un parti fort avantageux de leur position; en effet, ils semoient en avril, à la volée & fort clair, du Tabac dans les éclaircis des taillis, dans les places à charbon principalement, après leur avoir donné un léger binage; ils renouveloient ce binage & éclaircissoient le plant une ou deux fois dans le courant de l'été, & obtenoient des feuilles, non pas de la beauté de celles des pieds cultivés régulièrement, mais d'une excellente qualité, & qu'ils vendoient fort bien, dans les environs, pour la pipe. Comme le fonds n'appartenoit pas à ces bûcherons & à ces charbonniers, que le semis, les binages & la récolte se faisoient à des heures où les commis de la ferme étoient loin, ces derniers n'avoient d'autre moyen d'empêcher la fraude que d'arracher les pieds, ce qu'ils n'entreprendoient jamais sans risques, & ce qu'ils pouvoient rarement faire complètement, vu la grande étendue des bois & leur ignorance des localités. J'ai vu dans ma jeunesse un grand nombre de ces cultures clandestines, & elles me font assurer que, sous les rapports des abris & de la fraîcheur permanente de l'air, c'est dans les taillis en bon fonds d'un à six ans, surtout dans des vallées, qu'on devoit cultiver exclusivement le Tabac en France, puisque le terrain ne coûteroit rien, que la récolte seroit plus assurée, & que la repoussé du taillis y gagneroit. Voyez TAILLIS.

Voici, d'après mon collègue à l'Institut, Olivier, la manière dont on cultive le Tabac dans les environs de Latakie, ville qui passe pour fournir le meilleur de l'Orient.

« Vers la fin de ventôse (mars), on sème la graine dans une terre grasse, humide & meuble; un mois ou quarante jours après, on arrache les jeunes plants, & on les porte dans un champ préparé, pendant l'hiver, par plusieurs labours; on y fait des rigoles; on plante le Tabac à un pied ou trente pouces de distance l'un de l'autre, & on l'arrose une ou deux fois pour qu'il reprenne & pousse avec vigueur; on ne l'arrose plus ensuite, afin de ne pas en détériorer la qualité, mais on a l'attention de remuer la terre une ou deux fois, & d'enlever toutes les plantes étrangères qui nuiraient à l'accroissement de celle-ci.

» Quand la plante est bien fleurie, on cueille toutes les grosses feuilles, on les enfile & on les fait sécher, suspendues au plancher, dans des chambres (habitées ordinairement) ouvertes de toutes parts; on a soin de brûler de temps en temps, au milieu de la chambre, des plantes aromatiques, telles que la sarriette, le thym, le serpolet, la fauge

& le romarin. Ce moyen tend à dessécher un peu plus promptement les feuilles, & à les imprégner des parties odorantes de ces plantes; lorsqu'elles sont presque sèches, on les dispose par paquets & on les entasse pour les faire fermenter; on remue quelquefois les paquets & on les change de place pour que la fermentation ne soit pas trop active, ce qui gâteroit le Tabac. On procède à l'emballage lorsqu'on reconnoît que la fermentation a cessé entièrement, & qu'il n'y a plus rien à craindre.

» On continue de cueillir les feuilles pendant & après la floraison de la plante, mais la qualité du Tabac qu'on obtient est inférieure à celle de la première récolte.

» On a reconnu que plus on tarde à cueillir les feuilles lorsque la plante est en fleur, plus le Tabac est fort, ce qui le déprécie; car les Turcs estiment d'autant plus le Tabac à fumer, qu'il est plus doux.

» Le Tabac cultivé sur les montagnes des environs de Latakie est infiniment supérieur à celui de la plaine, & celui-ci vaut mieux que celui des jardins, où la terre est plus grasse, & où l'arrosement a été plus long-temps continué. »

L'expérience a prouvé, en Europe, que lorsque le Tabac succédoit à une récolte de froment, d'orge, de navette, de chanvre ou autre aussi épuisante, il donnoit des produits moindres; c'est donc des prairies artificielles, des pommes de terre, de la garance, &c., qu'il doit remplacer. Par contre, les céréales & les plantes à graines huileuses qu'on lui substitue, prospèrent beaucoup, parce qu'elles profitent des engrais qu'il a reçus. Quoi qu'on en dise, je le répète, il épuise réellement fort peu la terre, ses feuilles, lorsqu'on ne le laisse pas porter des GRAINES (voyez ce mot), retirant de l'air la majeure partie de la nourriture qui est nécessaire à leur accroissement.

Il ne me reste plus, pour com. léter ce que j'ai à dire sur le Tabac, qu'à donner une idée succincte des opérations qu'on lui fait subir dans les fabriques, pour le rendre plus propre aux usages de la pipe & de la tabatière, opérations tout-à-fait étrangères aux cultivateurs.

Les feuilles de Tabac, en sortant des mains des cultivateurs, sont transportées dans des magasins où elles sont gardées aussi long-temps que possible, parce que plus elles sont vieilles, lorsqu'elles ne sont pas d'ailleurs altérées par suite des fermentations inconsidérées qu'on leur a fait subir, & meilleures elles sont.

Voici la série & le nom des opérations qu'on fait subir au Tabac dans les grandes fabriques, les seules qui puissent travailler convenablement & économiquement.

1°. *L'épouardage*. Il consiste à prendre les feuilles de Tabac une à une, à les secouer pour en faire tomber la poussière, à les frotter avec la main pour enlever les ordures qui y restent adhérentes, à mettre de côté toutes celles qui sont tachées, moissies, pourries, & à séparer celles qui

sont parfaitement bonnes, en qualités propres à telle ou telle destination, qualités qui, dans quelques fabriques, vont au-delà de six.

2°. *La mouillade*. C'est l'action de jeter, par aspersion, de l'eau salée sur les feuilles; chaque qualité de feuilles demande une quantité d'eau différente, & une eau d'une salure plus ou moins forte. Ce n'est qu'un ouvrier instruit qui, d'après les intentions du maître, relativement au Tabac, & d'après l'inspection des feuilles, puisse bien exécuter cette opération, qui a principalement pour but d'assouplir les feuilles, de les empêcher de s'altérer pendant le cours des opérations subléguées, & d'augmenter son montant. Ordinairement on met dix livres de sel dans cent livres d'eau. Cette eau s'appelle la *sauce*, soit qu'elle ne contienne que du sel, soit qu'on y ajoute de la mélasse, de l'eau-de-vie ou autres ingrédients.

3°. *Écotage*. Opération d'enlever la côte ou nervure principale de la feuille; ce sont ordinairement des femmes ou des enfans qui en sont chargés.

4°. *Mélange*. Le but est de corriger les Tabacs foibles par leur union avec des Tabacs forts, de faire servir les feuilles de qualité inférieure, de juger le Tabac qu'il sera préférable de confectionner pour la pipe ou pour la tabatière. Un chef très-expérimenté & très-connoisseur peut seul faire cette opération. Celui destiné pour fumer est de nouveau légèrement mouillé avec de l'eau sans sel, l'autre avec de l'eau salée; tous deux sont mis à fermenter pendant quelque temps.

5°. *Frisage*. Après que le Tabac a suffisamment fermenté, on le hache avec un couteau, & ses parcelles sont exposées, sur une platine, à un feu doux qui les fait crispier, ce qu'on favorise en les roulant avec la main.

6°. *Filage*. Le Tabac frisé, après avoir été enveloppé d'une demi-feuille de Tabac entière, est roulé à la main, disposition qu'on appelle *soupe*, ensuite présenté à un rouet qui le tord; on lui adjoint par le bout une seconde soupe, puis une troisième, &c. Ce filage est fort difficile; aussi les ouvriers experts se paient-ils cher: à mesure qu'il s'exécute, la corde de Tabac est contournée autour d'elle-même & forme un *rôle*.

7°. *Carottage*. Cette opération ne se fait que pour les Tabacs destinés à être pris en poudre, & sur la seconde portion des feuilles séparées dans celle du mélange; elle consiste à couper les rôles en morceaux d'égale longueur, à les mettre dans des moules de bois cercles en fer, qui représentent deux moitiés de cônes tronqués, opposés par la base, & de les y presser le plus possible.

8°. *Le ficelage*. Il consiste à entourer la carotte de ficelle, pour empêcher ses parties de se désunir.

9°. *Le râpage*. Lorsque le Tabac en carottes s'est perfectionné par un séjour de quelques mois dans le magasin, on le réduit en poudre, soit au moyen d'une râpe, soit au moyen d'un moulin,

puis il se met dans des boîtes de plomb ou dans des sacs de papier pour être livré au commerce.

Je n'entreprendrai pas d'attaquer, je n'entreprendrai pas de défendre l'usage aujourd'hui si général, surtout dans le nord de l'Europe & en Asie, d'aspirer la fumée du Tabac pendant une partie de la journée, ni celui d'en prendre continuellement la poudre par le nez, d'en mâcher fréquemment les feuilles; mais je ne puis m'empêcher de répéter que ces usages font considérablement perdre de temps aux producteurs des véritables richesses, aux ouvriers de toutes les classes, & que par conséquent ils nuisent immensément à la fortune publique de tous les Etats de l'Europe. Les amis du progrès des lumières & du perfectionnement de l'industrie, & je me mets du nombre, doivent gémir de l'accroissement de ce goût.

Comme je l'ai dit plus haut, le Tabac étoit autrefois très-fructueusement employé en médecine. Depuis qu'on en prend du matin au soir, & quelquefois encore du soir au matin, son action sur nos organes a diminué: on l'emploie plus souvent dans l'art vétérinaire. Voyez son article dans le *Dictionnaire de Médecine*, qui fait partie de l'*Encyclopédie méthodique*.

La décoction & la fumée de Tabac sont très-utiles pour faire périr les insectes, & surtout les pucerons & les cochenilles, qui nuisent aux arbrustes & aux plantes cultivées. La décoction se lance avec une POMPE, ou se verse avec un ARROSOIR; la fumée se dirige avec un SOUFFLET. Voyez ces mots. (*Bosc.*)

TABAC MARON. Une MORELLE porte ce nom à Saint-Domingue.

TABAC DES VOSGES. C'est le DORONIC. Voy. ce mot.

TABARINAGE. On nomme ainsi, dans les départemens méridionaux, les étages de planches que les cultivateurs pauvres élèvent au milieu de leur chambre pour mettre une éducation de VERS A SOIE. Voyez ce mot. (*Bosc.*)

TABERNE. *TABERNEMONTANA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Apocinées*, fort voisin des LAUROSES, qui rassemble vingt-trois espèces, dont six se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 170 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Michaux a séparé quelques espèces de ce genre pour former celui AMSONIE, ce sont celles à feuilles alternes; de l'autre, Vahl lui a réuni le CAMERIER d'Aublet.

Espèces.

Tabernes à feuilles opposées.

1. La TABERNE à feuilles de citronier.
Tabernemontana citrifolia. Linn. h De la Jamaïque.

2. La TABERNE à grandes fleurs.
Tabernemontana grandiflora. Linn. h Du Mexique.

3. La TABERNE à fleurs panachées.
Tabernemontana discolor. Swartz. h De la Jamaïque.

4. La TABERNE à feuilles de laurier.
Tabernemontana laurifolia. Linn. h De la Jamaïque.

5. La TABERNE ondulée.
Tabernemontana undulata. Vahl. h De l'île de la Trinité.

6. La TABERNE à feuilles d'amandier.
Tabernemontana amygdalifolia. Jacquin. h Du Mexique.

7. La TABERNE à feuilles variables.
Tabernemontana heterophylla. Vahl. h De Cayenne.

8. La TABERNE pandacaqui.
Tabernemontana pandacaqui. Poir. h De la Nouvelle-Guinée.

9. La TABERNE à feuilles de renouée.
Tabernemontana persicariaefolia. Jacq. h De l'île-de-France.

10. La TABERNE à feuilles de laurier-rose.
Tabernemontana nereifolia. Vahl. h De Porto-Ricco.

11. La taberne de l'île-de-France.
Tabernemontana mauritiana. Poir. h De l'île-de-France.

12. La TABERNE sananho.
Tabernemontana sananho. Ruiz & Pav. h Du Pérou.

13. La TABERNE à fruits hérissés.
Tabernemontana echinata. Aubl. h De Cayenne.

14. La TABERNE à fleurs fasciculées.
Tabernemontana fasciculata. Poiret. h De Cayenne.

15. La TABERNE arquée.
Tabernemontana arcuata. Ruiz & Pav. h Du Pérou.

16. La TABERNE à fleurs en cime.
Tabernemontana cymosa. Linn. h Du Mexique.

17. La TABERNE odorante.
Tabernemontana odorata. Vahl. h De Cayenne.

18. La TABERNE coronaire.
Tabernemontana coronaria. Willd. h Des Indes.

19. La TABERNE nerveuse.
Tabernemontana nervosa. Desf. h Du Brésil.

Tabernes à feuilles alternes.

20. La TABERNE à larges feuilles.
Tabernemontana amsonia. Linn. x De l'Amérique septentrionale.

21. La TABERNE à feuilles étroites.
Tabernemontana angustifolia. Ait. 4 De l'Amérique septentrionale.
22. La TABERNE à feuilles elliptiques.
Tabernemontana elliptica. Thunb. 4 Du Japon.
23. La TABERNE à feuilles alternes.
Tabernemontana alternifolia. Linn. 5 Des Indes.

Culture.

Parmi les espèces de la première division, nous possédons les 1^{re}., 4^e., 18^e. & 19^e. Ce sont des arbrustes qui demandent la terre chaude pendant neuf mois de l'année, une terre substantielle & des arrosements modérés, surtout en hiver. On les obtient de graines tirées de leur pays natal, semées dans des pots sous châssis, & de boutures faites, de même, à la fin du printemps. Les plants qui en proviennent se traitent comme les vieux pieds, c'est-à-dire, se rentrent dans la terre dès le commencement de septembre, & se changent de terre tous les deux ans. Les fleurs de la première sont odorantes.

Nous ne cultivons que les deux premières espèces de la seconde division. Comme j'en ai observé de grandes quantités dans leur pays natal, je suis autorisé à croire qu'elles sont des variétés l'une de l'autre. Ce sont des plantes d'un aspect agréable lorsqu'elles sont en fleurs, & qui par conséquent sont propres à servir à l'ornement des parterres & des jardins paysagers. Elles ne craignent point les froids ordinaires des hivers du climat de Paris; mais lorsque les gelées passent cinq à six degrés du thermomètre de Réaumur, il est bon de couvrir leurs racines de feuilles sèches ou de fougère. On les multiplie de graines, dont elles donnent quelquefois de bonnes dans nos jardins, graines qu'on sème dans des pots sur couche nue, & par déchirement des vieux pieds, effectué en hiver. La terre de bruyère, une exposition ombragée & des arrosements fréquents pendant l'été, sont ce qui leur convient. (*Bosc.*)

TABLIER DES BELIERS : morceau de toile qu'on suspend sous le ventre des beliers pour les empêcher de faillir. *Voyez* BÊTES A LAINE & MERINOS.

TABOURET. *THLASPI*.

Genre de plantes de la tétradinamie siliculeuse & de la famille des *Crucifères*, qui réunit dix-neuf espèces, dont plusieurs sont très-communes dans nos campagnes, & se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 557 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment des PASSE-RAGES; Ventenat en a formé deux nouveaux aux

dépens de la NASTURTIE & de la CAPSELLE, mais ils n'ont pas été adoptés par les autres botanistes. Le genre PSYCHINE de Desfontaines y a été réuni. Il ne faut pas confondre ce genre avec le *thlaspi* des jardiniers, qui est une IBÉRIDE. *Voyez* ce mot.

Espèces.

1. Le TABOURET bourse à berger, vulgairement *malette*.
Thlaspi bursa pastoris. Linn. ☉ Indigène.
2. Le TABOURET perfolié.
Thlaspi perfoliatum. Linn. ♂ Du midi de la France.
3. Le TABOURET de montagne.
Thlaspi montanum. Linn. 4 Du midi de la France.
4. Le TABOURET à fleurs variables.
Thlaspi heterophyllum. Dec. 4 Des Pyrénées.
5. Le TABOURET des Alpes.
Thlaspi alpestre. Linn. ☉ Des Alpes.
6. Le TABOURET de Suisse.
Thlaspi alpinum. Jacq. 4 Des Alpes.
7. Le TABOURET sauvage.
Thlaspi campestre. Linn. ♂ Indigène.
8. Le TABOURET à feuilles de pastel.
Thlaspi glastifolium. Desf. 4 De la Barbarie.
9. Le TABOURET hérissé.
Thlaspi hirtum. Linn. ♂ Du midi de la France.
10. Le TABOURET psychine.
Thlaspi psychine. Willd. ☉ De la Barbarie.
11. Le TABOURET des champs, vulgairement *moncyère*.
Thlaspi arvense. Linn. ☉ Indigène.
12. Le TABOURET à odeur d'ail.
Thlaspi alliaceum. Linn. ☉ Du midi de la France.
13. Le TABOURET des rochers.
Thlaspi saxatile. Linn. ♂ Du midi de la France.
14. Le TABOURET de Magellan.
Thlaspi magellanicum. Poir. ☉ Du détroit de Magellan.
15. Le TABOURET étranger.
Thlaspi peregrinum. Linn. 4 Du midi de l'Europe.
16. Le TABOURET d'Arabie.
Thlaspi arabicum. Vahl. ☉ De l'Arabie.
17. Le TABOURET cornu.
Thlaspi ceratocarpon. Linn. ☉ De la Sibérie.
18. Le TABOURET de Buenos-Ayres.
Thlaspi bonariense. Poir. ☉ De l'Amérique méridionale.
19. Le TABOURET multifide.
Thlaspi multifidum. Poir. De l'Amérique méridionale.

Culture.

La première espèce est une des plantes les plus communes de nos jardins, de nos champs & autres lieux cultivés un peu frais. Il est extrême-

ment difficile de l'en faire disparaître sans des soins & des dépenses extraordinaires, parce que ses semences mûrissent successivement pendant toute l'année, même pendant l'hiver, & se conservent un grand nombre d'années en état de germination lorsqu'elles sont enterrées à plus de deux pouces. (Voyez MAUVAISES HERBES.) Tous les bestiaux la mangent, & les moutons surtout en sont fort friands. Dans beaucoup de lieux, on la ramasse avec soin pour la donner aux vaches, principalement à la fin de l'hiver, époque où les nourritures sont rares.

Les 7^e. & 11^e. espèces sont aussi fort communes dans les champs sablonneux. Les bestiaux les mangent également, mais ne les recherchent pas. On dit qu'elles donnent un mauvais goût à leur viande & à leur lait; leurs semences sont acres.

On cultive dans nos écoles de botanique les espèces indiquées sous les n^{os}. 1, 2, 3, 5, 7, 9, 12, 13 & 17. Toutes se sèment en pleine terre & en place, s'éclaircissent & se sarclent au besoin, mais du reste ne demandent d'autres soins que ceux dus à tout jardin bien tenu. (Bosc.)

TABROUHA : arbre de Cayenne, dont le fruit sert à teindre en noir, & l'écorce à faire mourir les poux. On ne fait à quel genre il appartient. (Bosc.)

TACAMAHAC. Voyez l'article suivant.

TACAMAQUE : résines fournies par le CALABA, par le PEUPLIER BALSAMIFÈRE (voyez ces mots) & par l'arbor populo similis resinosa de Bauhin, arbre de l'Amérique méridionale, peu connu, dont le fruit offre un noyau semblable à celui de la pêche. (Bosc.)

TACCA. TACCA.

Plante vivace, qui seule forme un genre dans l'hexandrie monogynie, & qui est figurée pl. 252 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Elle se cultive dans les Indes & dans les îles de la mer du Sud pour sa racine, qui est amère & acre, mais dont on tire une fécule parfaitement semblable à celle du sagou & de la pomme de terre, fécule très-propre à la nourriture de l'homme. Voyez FÉCULE.

Cette plante, si on en juge par les figures de Rumphius, offre plusieurs variétés remarquables. On la multiplie par sections de ses racines plantée dans une terre labourée, au commencement de la saison des pluies. Il paroît, par le peu de renseignements que nous avons, que sa culture diffère peu de celle du GOUET ESCULENT. (Voyez ce mot.) On mange aussi ses feuilles & ses tiges.

A ma connoissance, le Tacca, malgré son importance, n'a pas été encore introduit dans les jardins de France; mais il existe depuis peu dans ceux d'Angleterre, de sorte que nous ne tarderons pas à le posséder. (Bosc.)

TACHI. MYRMECIA.

Arbrisseau grimpant de Cayenne, qui seul conf-

titue un genre dans la tétrandrie monogynie & dans la famille des *Primulacées*. Il est figuré pl. 80 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. On trouve toujours, lorsqu'il n'est pas en fleurs, une larve de résine jaune à l'aisselle de chacune de ses feuilles. (Bosc.)

TACHIBOTE. SALMASIA.

Arbrisseau de Cayenne, qui a servi à Aublet pour former, dans la pentandrie monogynie, un genre que Lamarck a figuré pl. 208 de ses *Illustrations des genres*.

Cet arbrisseau ne se cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

TACHIGALE. CUBEA.

Genre de plantes de la décandrie monogynie, qui renferme deux espèces, ni l'une ni l'autre cultivées dans nos jardins.

Il est figuré pl. 339 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TACHIGALE paniculée.

Cubea paniculata. Willd. h De Cayenne.

2. La TACHIGALE trigone.

Cubea trigona. Willd. h De Cayenne. (Bosc.)

TACONÉ, BRIMÉ. Un grain de raisin est taconé ou brimé lorsque sa peau a été sphacellée par le passage des rayons du soleil à travers les gouttes d'eau qui s'y sont fixées. Ce grain ne profite plus, & donne un vin plat & de peu de garde.

Lorsqu'une grêle légère a frappé les grains de raisin, vers le milieu de leur accroissement, il s'y forme une tache qui a la même apparence & qui produit les mêmes effets sur eux & sur le vin. Voyez BRULURE & VIGNE.

Il n'y a pas moyen d'empêcher les fruits d'être altérés par ces deux causes, car tous sont dans le cas d'être taconés. (Bosc.)

TACSONE. TACSONIA.

Genre de plantes établi par Jussieu aux dépens des GRENADILLES, & qui renferme onze espèces, qui ne se cultivent pas dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La TACSONE à trois nervures.

Tacsonia trinervia. Juss. h De l'Amérique méridionale.

2. La TACSONE adultérine.

Tacsonia adulterina. Juss. h De la Nouvelle-Grenade.

3. La TACSONE laineuse.

Tacsonia lanata. Juss. h De l'Amérique méridionale.

4. La TACSONE à fleurs réfléchies.

Tacsonia reflexiflora. Juss. h De l'Amérique méridionale.

5. La TACSONE à trois feuilles.

Tacsonia trifoliata. Juss. h Du Pérou.

6. La TACSONE mélangée.

Tacsonia mixta. Juss. h Du Pérou.

7. La TACSONE à longues fleurs.

Tacsonia longiflora. h Du Pérou.

8. La TACSONE tasco.

Tacsonia tasco. Juss. h De la Nouvelle-Grenade.

9. La TACSONE cotonneuse.

Tacsonia tomentosa. Juss. h Du Pérou.

10. La TACSONE pédonculaire.

Tacsonia peduncularis. Juss. h Du Pérou.

11. La TACSONE très-glabre.

Tacsonia glaberrima. Juss. h Du Pérou. (Bosc.)

TÆDA : nom latin d'une espèce de PIN.

TÆNIA. Voyez TËNIA.

TÆNITIS. TÆNITIS.

Genre de plantes établi par Schkuhrer, pour placer deux espèces de PTERIDES qui n'ont pas entièrement les caractères des autres, & que nous ne cultivons pas en Europe. Voyez FOUGÈRE.

Espèces.

1. Le TÆNITIS blechnoïde.

Tænitis blechnoides. Willd. 2 Des Indes.

2. Le TÆNITIS fourchu.

Tænitis furcata. Willd. 2 De Saint-Domingue. (Bosc.)

TAFALLA. TAFALLA.

Genre de plantes de la dioécie monadelphie, qui renferme quatre espèces d'arbrisseaux du Pérou, dont aucun n'est cultivé dans nos jardins. (Bosc.)

TAFIA : sorte d'eau-de-vie faite avec du sirop de canne : on l'appelle aussi RHUM. Voyez EAU-DE-VIE.

TAGÈTE. TAGETES.

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des *Corymbifères*, dans lequel se trouvent placées neuf espèces, dont trois servent généralement à l'ornement de nos parterres, & six se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 684 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

La Tagète aigrettée forme aujourd'hui le genre BOËBERE.

Espèces.

1. La TAGÈTE droite, vulgairement willet d'Inde.

Tagetes erecta. Linn. ☉ Du Mexique.

2. La TAGÈTE touffue.

Tagetes patula. Linn. ☉ Du Mexique.

3. La TAGÈTE alongée.

Tagetes elongata. Willd. ☉ De l'Amérique méridionale.

4. La TAGÈTE à fleurs blanches.

Tagetes minuta. Linn. ☉ Du Chili.

5. La TAGÈTE de Caracas.

Tagetes caracasana. Thunb. ☉ De l'Amérique méridionale.

6. La TAGÈTE à petites feuilles.

Tagetes tenuifolia. Cavan. ☉ Du Pérou.

7. La TAGÈTE à petites fleurs.

Tagetes micrantha. Cavan. ☉ Du Mexique.

8. La TAGÈTE luisante.

Tagetes lucida. Cavan. 2 Du Mexique.

9. La TAGÈTE aigrettée.

Tagetes papposa. Mich. ☉ De la Caroline.

Culture.

La première espèce, qui est la plus cultivée, présente plusieurs variétés de grandeur, de forme & de couleur, parmi lesquelles les plus remarquables sont celle à fleurs doubles & celle à fleurs fistuleuses.

La seconde espèce, qui se voit également très-souvent dans nos parterres, en offre également plusieurs, dont je citerai seulement celle à fleurs doubles, celle à fleurs orangées, rayées de jaune; celle à fleurs jaunes.

Ces deux espèces, qui sont assez différentes pour se faire valoir réciproquement, se cultivent positivement de même, mais se placent, la première, comme plus grande, au milieu, & l'autre sur les côtés des plates-bandes des parterres. Leurs fleurs, dont on peut à peine supporter l'éclat lorsque le soleil brille, se succèdent pendant tout l'été & l'automne. Il est assez fréquent, lorsque les automnes sont froides & pluvieuses, qu'il n'y ait que les premières de ces fleurs qui amènent leurs graines à maturité; & comme ce sont toujours elles qui donnent les meilleures, il faut ne pas négliger leur récolte si on veut avoir de belles productions l'année suivante.

Toutes les parties de ces plantes exhalent, surtout lorsqu'on les frotte, une odeur forte, désagréable pour beaucoup de personnes, mais qui ne se fait pas sentir au loin.

Pour devenir belles, les Tagètes exigent une terre très fertile, une exposition chaude & des arrosemens fréquens. On sème leurs graines, en avril, sur une couche nue; & lorsque le plant a acquis six pouces de hauteur, on le repique en place avec la motte, en entourant ses racines de terreau. Il est bon de l'arroser de suite & de l'ombrager

brager avec un pot sans fond, ou autrement, pendant les premiers jours.

Les espèces indiquées sous les nos. 4, 6, 8 & 9, ne se voient que dans nos écoles de botanique; elles s'y cultivent comme il vient d'être dit, excepté la 8^e. qui, étant vivace, est repiquée en pot pour pouvoir la rentrer dans l'orangerie, ou mieux dans la serre tempérée, aux approches des gelées. (*Bosc.*)

TAIE: maladie de l'œil, laquelle consiste en une pellicule située devant la cornée qui obscurcit la vue de l'animal; ordinairement elle est la suite d'une inflammation. Baigner l'œil qui en est affecté, avec de l'eau fraîche, est le meilleur remède à employer, & il suffit souvent, si ce n'est à guérir, au moins à diminuer le mal. *Voyez* ŒIL. (*Bosc.*)

TAILLE DES ARBRES: opération qui a pour but ou de former un arbre, c'est-à-dire, de lui donner une disposition autre que celle qu'il doit prendre naturellement, ou de le forcer à donner du fruit plus gros & d'en porter plus régulièrement.

Couper des tiges ou des branches à des arbres dans d'autres intentions, ce n'est point les tailler; ainsi la coupe des arbres rez terre ou à une hauteur quelconque, porte des noms particuliers, tels que **RECEPAGE**, **REBOTAGE**, **RAJEUNISSEMENT**, **ÉLAGAGE**, **EMONDAGE**, **TONTE**, **EBOURGEONNEMENT**, **PINCEMENT**, **ECIMAGE**, &c. *Voyez* tous ces mots.

Lorsqu'on greffe à œil dormant, on laisse la tête du sujet jusqu'au printemps de l'année suivante, qu'on la coupe au moment où la sève commence à y monter. Cette opération s'appelle quelquefois *Taille*. *Voyez* GREFFE.

Généralement on emploie une **SERPETTE** pour tailler les arbres, mais on s'arme nécessairement d'une **SERIE**, d'une **HACHE**, d'une **SCIE**, lorsque les branches à retrancher sont d'une certaine grosseur.

La Taille pour former les arbres se pratique principalement dans les **PEPINIÈRES**; elle se continue, pendant quelques années, dans les jardins pour les arbres fruitiers: celle dont le but est d'augmenter la grosseur des fruits n'a lieu que dans les jardins.

Les arbres élevés dans les pépinières étant soumis à la transplantation, étant exposés, pendant leurs premières années, aux gelées, aux sécheresses, aux accidens de toutes espèces, poussent le plus souvent des tiges irrégulières, se rabougrissent même, de sorte qu'ils donneroient rarement des tiges droites, qu'ils seroient considérablement retardés dans leur croissance, si, la seconde ou la troisième année de leur transplantation, on ne les coupoit pas, pendant l'hiver, rez terre pour leur faire pousser de nouvelles tiges qui s'éleveront d'autant plus, que les racines sont

Agriculture. Tome VI.

plus nombreuses. C'est la première Taille qui se confond avec le **RECEPAGE** *Voyez* ce mot.

La tige qu'on a choisie parmi celles qui ont remplacé l'ancienne, pousse, l'été suivant, des branches latérales qui absorbent une partie de la sève fournie par les racines, sans utilité pour l'accroissement de cette tige en hauteur & en grosseur; plusieurs même peuvent, par des circonstances accidentelles presque toujours imprévoyables, rivaliser de vigueur avec elle, ce qui mettroit encore plus d'obstacles à l'accroissement désiré. Il est donc nécessaire de les couper; mais si on les coupe toutes, le pied aura un beaucoup plus petit nombre de feuilles; or, c'est dans les feuilles que s'organise la sève qui doit, l'année suivante, augmenter l'arbre en hauteur & en grosseur. Dans cet embarras, on a imaginé la Taille en crochet, qui consiste à couper les grosses branches latérales rez du tronc, & à diminuer seulement la longueur des autres proportionnellement à leur grosseur & à leur nombre. Par cette opération, dont l'inventeur n'est pas connu, & dont le mérite n'est pas suffisamment apprécié, le canal direct de la sève étant interrompu dans les branches latérales conservées, la sève ne s'y porte plus qu'en quantité suffisante pour développer des bourgeons folies, mais bien garnis de feuilles; ainsi l'arbre s'élève & grossit beaucoup plus, ce qui fait qu'il est à quatre ou cinq ans, malgré le retard que lui a fait éprouver le recepage, du double plus gros que son voisin qui a été abandonné à lui-même.

Six pouces sont généralement la longueur moyenne qu'on laisse aux branches qui sont taillées en crochet. Quelquefois on ne touche pas aux brindilles, qui doivent périr par le seul effet de la privation de la lumière. Lorsque le nombre des petites branches n'est pas assez considérable, on ne supprime pas entièrement les grosses; on les taille sur le premier ou le second œil.

La Taille en crochet peut se faire indifféremment, ou en août, c'est-à-dire, entre les deux sèves, ou pendant toute la durée de l'hiver. On préfère généralement la première époque dans les grandes pépinières, quoique la moins favorable, parce qu'alors les travaux sont moins nombreux & moins pressés. La coupe des petites branches doit se faire à une ligne ou deux au-dessus d'un œil, & le biseau en dessous.

La plupart des arbres fruitiers qu'on élève dans les pépinières sont destinés à être formés en tête, à la hauteur de six à huit pieds, ou servir à établir des **QUENOUILLES**, des **PYRAMIDES**, des **BUISSONS**, des **ESPALIERS** qui ne doivent arriver à cette hauteur qu'au bout de plusieurs années. Cette circonstance permet une autre Taille qui sert de complément à celle-ci; c'est celle de la partie supérieure de la tige: elle a pour objet de faire refluer sur son pourtour la sève qui devoit prolonger cette tige, & par-là accélérer son grossissement. On la pratique, entre deux sèves, sur les

pieds qui n'ont plus qu'un an à rester dans la pépinière. L'objet qu'on a en vue est toujours rempli, mais plus ou moins, selon la nature du sol, l'espèce de l'arbre, les perturbations atmosphériques, &c. *Voyez* PINCEMENT & ECIMAGE.

Rarement, dans les pépinières, on est dans le cas de revenir sur la Taille en crochet; mais cependant il est bon de visiter, dans le courant du mois de mai suivant, les pieds qui l'ont éprouvée, pour arrêter avec l'ongle les bourgeons qui poufferoient trop vigoureusement.

Parmi les arbres fruitiers, il en est qu'on destine à devenir des pleins-vents, d'autres ce qu'on appelle des *basses tiges*; ces deux sortes d'arbres doivent subir une troisième Taille dans les pépinières, Taille qui ne diffère de l'ELAGAGE que par son but. Elle consiste à couper rez du tronc, avant la sève d'août qui précède leur probable enlèvement, toutes les branches qui avoient été taillées en crochet, & à raccourcir, à environ un pied, celles qui sont destinées à former la tête; on choisit le mois d'août, parce que la sève descendante cicatrise promptement les plaies, & donne rarement naissance à de nouvelles pousses sur le tronc.

On pourroit encore regarder comme une Taille le pincement des bourgeons des arbres exotiques qui s'AOUTENT difficilement, soit dans le but d'empêcher la gelée de les frapper, soit dans celui d'en tirer de bons yeux pour la GREFFE. *Voyez* ces deux mots.

Voilà les principales opérations de Taille qu'on pratique dans les pépinières, car si on y forme des quenouilles, des espaliers, &c., c'est abusivement. *Voyez* PEPINIÈRE.

Je passe donc à la Taille des arbres dans les jardins & dans les champs; je parlerai d'abord des arbres fruitiers.

Cette Taille, ainsi que je l'ai annoncé plus haut, se divise en Taille de formation & en Taille de fructification.

La Taille de formation diffère, & selon l'espèce d'arbre, & selon la disposition qu'on veut lui donner. Il convient donc de les passer tous en revue, renvoyant, pour les détails, à chacun de leurs articles dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

Les poiriers sont les arbres qui se prêtent le mieux à toutes les sortes de formes; aussi, quand on fait convenablement les conduire, reste-t-il peu à apprendre relativement aux autres.

Toutes les Tailles se font dans les jardins pendant l'hiver, excepté celle qu'on appelle ÉBOURGEONNEMENT: je parlerai particulièrement de cette dernière à son article. Celle des arbres à fruits à noyau se commence seulement à l'époque de leur floraison.

Les poiriers à haute tige gagnent à être mis en têtes sur trois branches principales, & chaque branche sur deux secondaires; on les abandonne ensuite à eux-mêmes, sauf à arrêter les gourmands

s'il s'en développoit, & à émonder les ramilles intérieures si elles se multiplioient trop.

Les poiriers en quenouille peuvent rester dans cette position, & alors ils ne durent que six à huit ans, ou être transformés en pyramide ou en palmette, ce qui prolonge leur existence quatre fois plus long-temps.

Toutes les branches des quenouilles latérales se taillent, d'abord les grosses sur deux ou trois yeux, & les petites sur un ou deux, selon la force du pied & le desir plus ou moins pressant d'avoir du fruit; on supprime entièrement celles de ces branches qui sont trop rapprochées des autres. Il vaut mieux en avoir peu de bien dirigées, que beaucoup de confuses; la tige est étêtée à quatre ou cinq pieds.

L'année suivante on taille, d'après les mêmes principes, sur la pousse de l'année précédente, mais de manière à ce que les branches dont on laisse la base soient également distantes, & des autres & de la tige, car c'est de la régularité de leur distribution que résultera la libre circulation de l'air & la complète action du soleil, ce qui est très-important pour la bonté des fruits. Les cas varient tant, qu'il n'est pas possible de fixer des règles générales, & qu'il faut plusieurs années de pratique pour les connoître tous.

Les quenouilles peuvent être regardées comme formées après cette seconde Taille; ainsi je passe à celle des PYRAMIDES & des PALMETTES. *Voyez* ces mots.

Les pyramides ne diffèrent des quenouilles que parce qu'on laisse leurs branches inférieures s'allonger d'autant plus que leur sommet, qu'on n'arrête pas, s'élève davantage. Leur Taille, la première année, ne diffère de celle des quenouilles que parce qu'on ne supprime pas le rameau terminal, qu'on se contente de le tailler sur deux yeux; la seconde année, les branches inférieures sont laissées un peu plus longues, & ainsi de même la troisième année, que l'arbre a la disposition qu'il doit avoir & qu'il faudra lui conserver.

Les palmettes sont des pyramides palissadées contre un mur, & auxquelles on enlève les branches perpendiculaires à ce mur. Leur formation, du reste, ne diffère de celle que je viens d'indiquer que par cette circonstance.

Je regarde les dispositions en pyramide & en palmette comme les plus avantageuses & les plus agréables de celles qu'on peut donner aux poiriers qui doivent être soumis à la Taille; en conséquence j'invite les amateurs à les préférer.

Les poiriers en espaliers & en contr'espaliers se conduisent de même quant à leur formation; on coupe la tige au-dessus de leur second ou troisième œil au moment de leur plantation, & les deux bourgeons auxquels ces yeux donnent naissance sont coupés sur deux yeux s'ils sont foibles, & sur trois ou quatre s'ils sont forts, pendant l'hiver de l'année suivante. Si ces bourgeons sont, avec le

chicot de la tige, un angle de moins de quarante-cinq degrés, on leur donne forcément cet écartement en les attachant à des piquets avec de l'osier. L'année suivante les nouvelles pousses, les unes, celles qui sont perpendiculaires au plan de l'arbre, & , parmi les parallèles à ce plan, celles qui sont trop rapprochées, sont totalement retranchées; les autres sont taillées à deux ou trois yeux & maintenues rigoureusement dans le plan par leur attache, soit au mur, soit à des piquets fortement enfoncés en terre. L'arbre peut être des-lors regardé comme formé; cependant ce n'est que la troisième année qu'il est fixé. Je renvoie, pour le surplus, à ce que je dirai plus bas du pêcher, l'arbre à espalier par excellence.

Les poiriers en buisson, qu'on appelle aussi & moins improprement *poiriers en vase*, en *entonnoir*, sont les plus longs & les plus difficiles à former. Ils ont été pendant long-temps à la mode; aujourd'hui on leur préfère les pyramides, les palmettes & les contr'espaliers, par des motifs qui seront développés à l'article qui les concerne.

Voici comment il faut opérer:

On choisit dans les pépinières des sujets greffés sur des francs jeunes & vigoureux, & on les rabat à cinq ou six yeux au-dessus de la greffe. L'année suivante il pousse autant de branches qu'il y a voit d'yeux, branches dont on supprime les plus faibles: on peut fort bien commencer la formation de l'arbre sur trois branches, mais il est mieux de l'effectuer sur quatre, & encore mieux sur cinq. Ces trois, quatre ou cinq branches sont taillées sur trois yeux, & leurs bases sont fixées à un cercle qui les oblige de conserver un écartement uniforme & aussi grand que possible sans beaucoup d'efforts, soit du prolongement supposé de leur souche, soit les uns des autres.

Pendant l'hiver de la troisième année, on supprime toutes les branches qui ont poussé en dedans & en dehors du cercle; on n'en réserve que deux sur les côtés de chacune des premières qu'on taillera également à trois, quatre & cinq yeux, & qu'on attache, en les écartant autant qu'il est nécessaire, sur un second cercle plus grand que le premier; qu'on fixe à d'autres piquets. Les branches qui ont poussé dans l'intérieur sont également retranchées entièrement, ainsi que celles qui ont poussé sur les côtés, au-dessous de celles qui ont supporté la Taille. Les extérieures, qui doivent plus tard porter le fruit, sont taillées à deux ou trois yeux, après avoir supprimé celles d'entr'elles qui sont trop rapprochées.

La Taille de la troisième année ne diffère pas de cette dernière, excepté qu'elle s'exécute ou sur douze, ou sur seize, ou sur vingt branches, & que le cercle doit être encore plus grand que les précédens; alors l'arbre est censé fermé, quoiqu'il ne le soit réellement qu'à la quatrième année.

Quelque difficile qu'il soit d'opérer toujours avec la régularité que je viens d'indiquer, il est

d'une grande importance d'agir dans le but d'y arriver, parce que plus les canaux de la sève sont déviés & répartis également, & plus le fruit est beau & abondant, & d'un rapport certain.

Le pommier réussit fort bien greffé sur ses variétés naines le *PARADIS* & le *DOUCIN*; en conséquence on dirige souvent aujourd'hui à la Taille les belles variétés en buissons irréguliers & fort petits, qui ne portent que quelques fruits, mais d'une grosseur extraordinaire.

La Taille des pommiers greffés sur ces variétés se réduit, la première année de leur plantation, à couper tous leurs rameaux à deux ou trois yeux, en supprimant ceux qui sont trop rapprochés des autres. L'année suivante on recommence cette opération, mais en faisant attention de tailler l'œil en dehors celles des nouvelles branches qui tendent à se rapprocher du centre, & l'œil en dedans celles qui tendent à s'en écarter. Si deux ou trois branches partant du voisinage de la greffe dans une direction verticale, sont à peu près de la même force, on tend à leur donner la forme de vase ordinairement sans le concours d'un cercle.

L'année d'après, ces pommiers, qui donnent alors généralement du fruit, se taillent comme il vient d'être dit, en réservant toutes les *BOURSES*. Voyez ce mot.

On met rarement aujourd'hui les pommiers en quenouille, en pyramide & en palmette, par la difficulté de leur conserver long-temps une forme régulière; mais on en voit encore beaucoup en contr'espalier, & quelques-uns, principalement l'api, en espalier.

La taille de formation de ces arbres ne diffère pas de celle des poiriers, excepté qu'elle doit être plus courte.

Rarement on taille le coignassier, le néflier & le cornier; mais si on vouloit le faire, on opéreroit comme sur le pommier.

L'amandier se refuse généralement à la Taille. On doit donc se borner à retrancher celles de ses branches qui se rapprochent trop des autres, & à arrêter ses gourmands. Si, par circonstance, on vouloit le mettre en espalier, il faudroit le conduire positivement comme le pêcher.

Le pêcher est l'arbre qui gagne le plus à être mis en espalier, & qui récompense le plus certainement le cultivateur des soins qu'il donne à sa Taille. Je dis en espalier, parce qu'il est fort difficile & peu fructueux de lui donner une autre forme artificielle.

Comme ne poussant pas, ou au moins très-rarement des bourgeons sur son vieux bois, & comme les branches qui ont porté du fruit périssent ordinairement un ou deux ans après, le pêcher tend toujours à se dégarnir du bas. Il en résulte, lorsqu'il est abandonné à lui-même, que ses racines, au bout de quelques années, deviennent plus nombreuses que ses branches, ne reçoivent plus des feuilles assez de sève organisée, & périssent;

aussi est-il rare qu'il vive plus de sept à huit ans en plein vent. Par la Taille on le conserve trente ans & plus en espalier, & on lui donne une étendue quadruple de celle qu'il eût naturellement acquise abandonné à lui-même.

Je ne puis mieux faire que d'emprunter les expressions de mon collaborateur Thouin, pour décrire la Taille de la formation du pêcher en espalier.

« Après que l'arbre est planté, & avant que la sève entre en mouvement, on coupe sa tête à quatre à cinq yeux au-dessus de la greffe; chacun de ces yeux pousse ordinairement son bourgeon. Il est des personnes qui suppriment, à fur & mesure qu'ils croissent, les bourgeons mal placés, & qui se trouvent sur le devant ou sur le derrière de l'arbre; d'autres laissent croître les bourgeons jusqu'à la fin de la cessation de la sève printanière, suppriment alors les inutiles & palissent les autres. Il en est quelques-unes qui préfèrent de laisser croître tous les bourgeons, les gourmands des sauvageons exceptés, & de ne donner ni pincement ni coup de serpette à leurs arbres jusqu'au moment de la sève suivante. Celles-ci agissent prudemment, par la raison qu'en diminuant les bourgeons on diminue le nombre des feuilles, & par conséquent le nombre des branches qui nourrissent les racines; & comme, dans cette première année, il est plus essentiel de consolider la reprise des arbres & de les assurer sur leurs racines, que de leur former la tête, cette pratique me paroît préférable, & d'autant plus que les arbres, une fois bien *piétés*, auront bientôt réparé le temps perdu, & deviendront ensuite plus vigoureux que ceux qui auront été taillés dès l'année de leur plantation. Ainsi donc il est bon de ne pas toucher à la pousse des arbres cette première année, & de se contenter de leur administrer la culture de tous les arbres nouvellement plantés.

« Pendant les jours doux du premier printemps, on choisit, sur chaque pied, les deux bourgeons les plus favorablement placés; il faut qu'ils soient très-sains & très-vigoureux, & en opposition des deux côtés de l'arbre; ce choix arrêté, on supprime tous les autres bourgeons, en les coupant avec une serpette bien acérée, le plus près possible de la tige, afin que l'écorce de l'arbre puisse recouvrir sans peine & promptement ces petites plaies.

« Reste à opérer les deux branches-mères. La longueur qu'on laisse à chacune doit être déterminée par la vigueur de l'arbre qui les a produites, & par la leur particulière: si l'arbre a poussé vigoureusement, on taille les branches au-dessus du sixième œil; s'il n'a poussé que médiocrement, on le raccourcira au quatrième; enfin, si la pousse est chétive, on le taille au second.

« Lorsque ces deux rameaux sont d'inégale force, on laisse plus de longueur à celui qui est

plus vigoureux, & on raccourcit davantage, au contraire, celui qui l'est le moins. Par ce moyen très-simple, on rétablit promptement l'équilibre de vigueur entre les deux branches. Ces coupes des deux rameaux doivent être faites sur les yeux latéraux, afin que les bourgeons qui en sortiront se dirigent naturellement dans le sens des branches-mères. On fixe ensuite, par des attaches, soit au mur, soit au treillage, ces deux mères-branches, de manière à ce qu'elles commencent à prendre leurs directions à l'angle de quarante-cinq degrés. Si on ne peut arriver à ce but cette première année, par la crainte de rompre les branches, on les en approche le plus qu'il est possible, & on remet aux années suivantes à les y amener insensiblement.

« Voilà tout ce qui appartient à la première pousse de l'arbre.

« L'époque la plus favorable à l'ébourgeonnement, qui est une espèce de Taille, est celle de la fin de la sève du printemps, lorsque les bourgeons, parvenus au maximum de leur grandeur, s'arrêtent & restent en repos jusqu'à la sève d'automne.

« On supprime d'abord les bourgeons qui se trouvent placés sur le derrière, & qui se dirigent à angles droits sur le mur, & ceux qui ont poussé sur le devant de l'arbre; on abat encore ceux qui sont tortueux, mal-venans, gommeux & atteints de quelques vices de conformation. Les faux bourgeons, ainsi que les rameaux latéraux qui croissent souvent à l'extrémité des gourmands, doivent être coupés aussi.

« Enfin, si les bourgeons qui ont crû sur ces côtés de l'arbre sont trop rapprochés les uns des autres pour être palissadés à une distance raisonnable, il convient d'en supprimer un entre deux, & quelquefois deux de suite; cela dépend de la place à garnir.

« Ces suppressions faites, il faut apporter attention à conserver les bourgeons qui ont crû à l'extrémité des deux mères-branches, à moins que quelques-unes, qui ont crû en dessous, n'offrent plus de vigueur, & ne soient disposées d'une manière plus favorable à la prompt formation de l'arbre, auquel cas on rabat cette branche sur le bourgeon qui en prend la place.

« Tous ces autres bourgeons réservés doivent l'être dans toute leur longueur, sans être raccourcis, arrêtés ni pincés. S'il se trouve quelque gourmand qui ne soit pas disposé à remplacer le canal direct de la sève, il faut le conserver dans toute sa longueur, mais en lui donnant une position inclinée, car il peut devenir un membre très-utile.

« Si une des deux ailes de l'arbre se trouvoit plus faible que l'autre, il faudroit faire une opération inversée à celle de la Taille, rétablir l'équilibre entre les deux parties. Au lieu de tailler long le côté le plus vigoureux, & de raccourcir celui qui l'est moins, il conviendrait, au contraire, de

laisser plus de bourgeons sur le côté foible que sur le côté fort. La raison en est simple.

» Les bourgeons, garnis de leurs feuilles, pompent dans l'atmosphère les fluides aëriiformes qui s'y rencontrent, & surtout une humidité favorable à la végétation; après s'en être alimentés, ainsi que les boutons qui se trouvoient à la base des feuilles, le surplus descend dans les racines, & occasionne leur croissance. Ainsi la série des racines, qui se trouvent desservies par un grand nombre de bourgeons garnis de leurs feuilles, se trouve mieux nourrie & devient plus vigoureuse que les autres racines qui sont moins fournies de bourgeons.

» C'est pour cette même raison, & en même temps pour le parfait accroissement des boutons, qu'il convient de ne supprimer aucune des feuilles des bourgeons réservés.

» La seconde Taille, qui s'exécute au commencement de la troisième année, commence à devenir plus compliquée; mais comme la base en est la même que la première, on se contente d'indiquer les différences.

» Par la première Taille on s'est procuré les deux branches-mères, desquelles sont provenus autant de bourgeons qu'elles portoient d'yeux. Il s'agit dans celle-ci d'établir des branches montantes & descendantes, ou ce qu'on appelle *membres*. On les choisit parmi les bourgeons des deux mères-branches.

» Si l'arbre a poussé très-vigoureusement, & que les yeux réservés, au nombre de dix, aient fourni chacun leur bourgeon, il convient de tailler sur tous les rameaux qu'on a dépalissadés, & plus court que l'année précédente, parce que l'arbre a acquis de l'étendue.

» Mais telle vigueur qu'ait un jeune arbre à la seconde année de la plantation, tous les bourgeons ne sont pas également forts; ceux qui ont crû sur les mêmes branches, dans l'intérieur du V, se trouvant dans une position plus favorable à l'écoulement de la sève, sont ordinairement plus gros & mieux nourris que ceux placés à l'extérieur des jambages du V, & qui se rapprochent davantage de la position horizontale.

» Enfin, les deux bourgeons qui sont venus en prolongement des deux branches-mères, méritent encore un traitement particulier à raison de la place qu'ils occupent.

» Dans cette supposition la plus favorable; il convient de tailler les quatre branches de l'intérieur du V, qu'on appelle *branches montantes*, au-dessus du cinquième œil; celles de l'extérieur, ou *branches descendantes*, au troisième. Comme ces deux bourgeons de l'extrémité des deux branches-mères sont destinés à les allonger, & qu'il est essentiel à la formation des arbres de leur donner toute l'extension dont elles sont susceptibles, on

peut ne les tailler qu'au-dessus du troisième, cinquième ou septième œil, suivant la force ou la vigueur de ces bourgeons.

» Si une des ailes de l'arbre étoit plus vigoureuse que l'autre, il faudroit bien se garder de les tailler également; il conviendrait au contraire de charger beaucoup, ou d'allonger la Taille de l'aile vigoureuse, & de raccourcir, au contraire, celle de l'autre. Si la vigueur de cette aile menaçoit l'existence de sa voisine, il faudroit s'en tenir à la différence de Taille pour maintenir l'équilibre entre les deux ailes; il seroit nécessaire de recourir à un remède plus actif, mais en même temps plus dangereux, c'est celui de découvrir, à l'automne, les racines, de couper quelques-unes de celles qui aboutissent au côté trop vigoureux, & au contraire de mettre sur celles du côté maigre, après en avoir coupé jusqu'au vif la carie, s'il y en avoit, une terre neuve & substantielle.

» Si la rupture de l'équilibre de vigueur entre, non-seulement les deux ailes de l'arbre, mais encore entre les branches d'une même aile, provenoit de la naissance d'un gourmand, ce qui arrive très-fréquemment aux pêcheurs, cet événement est dans le cas de changer tout le système de la taille; il ne faudroit pas couper ce gourmand, comme cela se pratique dans beaucoup de jardins, parce qu'il en naîtroit d'autres qui absorberoient la sève, & conduiroient l'arbre à sa ruine; il faudroit, au contraire, le conserver & le porter à donner de bonnes branches à bois & à fruit. Pour cet effet on doit lui faire de la place, & tailler dessus l'un des membres ou la branche-mère, sur laquelle il se trouve, afin qu'il la remplace. Si la belle ordonnance de la distribution des branches de l'arbre fait répugner de prendre ce parti, & qu'on puisse placer ce gourmand en supprimant quelques branches qui se trouvent dans son voisinage, il convient alors de le tailler très-long, comme, par exemple, depuis un pied jusqu'à quatre, suivant la force de l'arbre & celle du gourmand, devenu plus modéré lui-même; on le taille ensuite comme les autres branches. Si, enfin, ce gourmand devoit être absolument supprimé, il est un moyen de s'en défaire sans risque; c'est, lorsqu'il est parvenu au maximum de sa croissance, & lorsque sa sève commence à descendre, d'enlever à sa base un morceau d'écorce; la végétation s'arrêtera, il se formera un bourrelet à la partie supérieure de la plaie, & à l'automne on pourra le couper sans danger.

» Tout ce qui vient d'être dit sur la Taille de cette seconde année, est dans la supposition d'un arbre plein de vigueur, placé en bon terrain & sous un climat qui lui est favorable. On va actuellement indiquer les procédés qu'il faut employer pour un arbre de même âge de plantation, qui se trouve en terrain de mauvaise nature & sous un climat défavorable. Les deux points les plus

éloignés donneront la manière de ce qu'il convient de faire dans les cas intermédiaires.

» L'arbre a poussé cinq bourgeons de chacune de ses branches; à l'ébourgeonnement on a supprimé ceux qui se trouvoient placés, soit derrière, soit devant l'éventail; mais il en reste trois sur chaque tirant, ils sont chétifs, maigres & atteints de jaunisse. On ne doit pas balancer de rabattre les deux bourgeons supérieurs avec les deux portions de branches-mères qui les supportent, jusqu'à une ligne au-dessus du bourgeon qui se trouve le plus près du tronc. Ce bourgeon remplace la branche-mère dans sa direction & dans son usage; alors on la taille au dessus du quatrième ou du cinquième oeil. Ces yeux donnent autant de bourgeons qui fournissent la matière des Tailles suivantes.

» Ce procédé, employé par les cultivateurs instruits pour ménager leurs jeunes arbres qui n'ont pas encore pris de bonnes racines dans le nouveau terrain où ils sont plantés, ou qui sont malades, est cependant pratiqué indistinctement sur tous les arbres par un grand nombre de jardiniers; ils ne font attention ni à la nature du sol, ni à l'état de santé; ils ravalent toujours sur le premier bourgeon poussé à côté de la tige de l'arbre, & ils se contentent d'allonger plus ou moins celui-ci, à raison de la vigueur de la pousse.

» Il résulte de cette pratique, que l'arbre dépouillé chaque année de la plus grande partie de ses branches, perd inutilement sa sève, forme une multitude de petits coudes rapprochés les uns des autres, devient rachitique avant d'avoir passé par l'état de vigueur. S'il donne des fruits plus tôt que celui taillé par l'autre méthode, il parvient aussi bien plus vite à la caducité & à la mort.

» L'ébourgeonnement n'offre d'autre différence, cette seconde fois, qu'en ce qu'il porte sur un plus grand nombre de bourgeons. On supprime ceux qui sont sur le devant & sur le derrière de l'arbre, & on laisse les autres pousser dans leur longueur.

» La première Taille a formé les branches-mères ou tirantes; la seconde a procuré les branches du second ordre; la troisième doit donner les branches à crochets. Pour les obtenir, il suffit d'employer les mêmes procédés qu'on a mis en usage dans la Taille précédente, avec cette différence seulement qu'il faut supprimer quelques-unes des anciennes branches. Cette suppression est indispensable, tant pour le placement des nouveaux bourgeons que pour l'espacement des fruits qui doivent naître des LAMBOURDES, des BRINDILLES, des COURSES. Voyez ces mots.

» Dans les Tailles des années suivantes, il ne s'agit plus que d'entretenir les arbres en santé & en vigueur par une Taille proportionnée à la force des individus en général, & à celle de chacune de leurs branches en particulier; à se servir des gourmands pour remplacer les membres foibles,

malades ou sur le retour; à ne laisser sur les arbres que la quantité de fruits qu'ils peuvent porter sans s'appauvrir; à établir une juste balance entre les branches à bois & les rameaux à fruits, afin de ménager les moyens de reproduction, & de porter tous les soins à entretenir l'équilibre dans les ailes des arbres ou chacune des branches qui les composent.

Je reviendrai sur cette Taille lorsque j'aurai parlé de la formation des autres espèces d'arbres.

L'abricotier ne se prête guère mieux que le pêcher à la Taille en quenouille & en pyramide; on le met quelquefois en espalier, & il s'y forme comme le pêcher. La manière de le disposer la plus commune & la plus avantageuse, c'est en vase, quelquefois à basse, plus souvent à haute tige.

Les moyens qu'on met en usage pour faire prendre aux abricotiers la forme d'un vase, sont les mêmes que ceux employés pour le poirier, mais on met moins de rigueur à la régularité de l'ensemble; je puis même dire que généralement, après avoir fait prendre aux quatre à cinq premières branches une forme circulaire & évasée, tant à l'aide de la Taille que du cercle, on se contente d'évider en dedans, & d'empêcher les gourmands de se développer en dehors.

Le prunier & le cerisier se prêtent encore moins à toute espèce de Taille que les abricotiers; la forme de quenouille & de pyramide, quelques soins qu'on prenne, n'est jamais durable, & s'oppose à la production du fruit: on met quelquefois en palmette ou en V ouvert, leurs variétés hâtives, pour jouir plus tôt de leurs fruits. On doit, sur-tout le cerisier, les tailler extrêmement longs, sans quoi ils resteroient improductifs, ce qui fait qu'il faut ou les palissader contre des murs d'une grande étendue, ou renouveler souvent leurs pieds. Voyez leurs articles dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

Le figuier, aux environs de Paris, exige d'être ou rabattu tous les deux ou trois ans, lorsqu'on le couche en terre pour le garantir de la gelée, ou dégarni également, tous les deux ou trois ans, d'une partie de ses branches, lorsqu'on l'empaille dans la même intention. Dans les pays chauds, toute Taille est nuisible à l'augmentation de ses produits; attendu que ce sont les pousses de l'année qui portent les fruits; mais comme, pour avoir de beaux fruits, il faut que l'arbre soit vigoureux, & que tout arbre qui a trop de branches en zigzag n'est jamais, il convient de le rapprocher de loin en loin, soit sur les grosses branches, soit même sur le tronc, pour lui faire pousser du nouveau bois. Voyez RAJEUNISSEMENT.

Le noyer & le châtaignier, le mûrier & l'olivier sont également dans ce cas, mais à un moindre degré; cependant il est quelques endroits, aux environs d'Aix, par exemple, où on taille le dernier de ces arbres dans le but de lui faire porter des

fruits tous les ans, mais sans lui donner une forme spéciale, c'est-à-dire, qu'on se contente de raccourcir leurs branches de la dernière pousse. J'entrerai dans quelques détails à cet égard, aux articles qui leur seront consacrés dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

En Europe, & surtout dans le nord de l'Europe, l'oranger est soumis à une Taille rigoureuse, qui commence dès qu'il a acquis deux ou trois pieds de haut. C'est particulièrement à cette époque qu'on raccourcit ses branches latérales pour accélérer la croissance en hauteur, & ce, en prenant les précautions annoncées plus haut. Lorsqu'il s'est élevé du double, on coupe son sommet pour lui former une tête qui s'établit sur le tronc même, & quelquefois sur deux ou trois mères-branches. Le principe de cette Taille, dans toute la durée de la vie de l'arbre, est fondé sur la nécessité, 1°. de proportionner l'étendue de la tête à celle des racines; 2°. de lui donner une forme agréable (la plus belle est celle d'un cylindre terminé par un cône très-surbaissé); 3°. de disposer ses branches de manière qu'elles ne se nuisent pas réciproquement: en conséquence on ne donne à cette tête que le diamètre de la caisse; on la régularise, non en la tondant avec des ciseaux, comme le font quelques jardiniers paresseux, mais avec la serpette, & en coupant les branches les plus longues sur un œil disposé, par sa position, à donner une branche propre à regarnir un vide; on retranche aussi en même temps toutes les branches chiffones, & on courbe les gourmands lorsqu'on juge leur conservation utile pour remplacer une vieille branche. Tous les douze à quinze ans il est bon de rajeunir la tête en coupant ses rameaux extérieurs dans la longueur de six, huit, dix & même douze pouces. *Voyez* RAJEUNIR.

La formation des treilles de vignes, quant à la Taille, ne consiste qu'à retrancher tous les sarments qui sont trop rapprochés, ou qui sont dans une position inconvenante, & à couper ceux qu'on conserve au-dessus du second, du troisième ou du quatrième œil.

Cette formation des ceps, dans la culture en grand, se réduit à ne conserver qu'un sarment si le pied est foible, & deux ou au plus trois, toujours les plus nourris & les plus perpendiculaires, s'il est fort, & de les couper à deux yeux si le pied est foible, & à trois ou quatre s'il est fort.

La Taille des groseillers qu'on destine à être formés en tête, consiste, pendant les deux premières années, à tailler en crochet les branches latérales de la pousse qu'on a choisie pour tige, à arrêter ensuite cette tige en coupant son extrémité, & à raccourcir annuellement les rameaux qui ont poussé à leur extrémité dans une longueur convenable au but qu'on se propose.

Il en est de même des rosiers, des lilas, des

viornes & autres arbuttes en grand nombre, auxquels cette disposition convient.

Certains arbuttes dont la tige qui a porté du fruit périt, tels que le framboisier & la ronce, sont taillés avec avantage tous les ans, pendant l'hiver; mais cette Taille ne consiste qu'à enlever les vieilles tiges pour donner plus de place aux jeunes, & qu'à couper l'extrémité des jeunes pour favoriser la sortie des rameaux latéraux, les seuls qui portent le fruit, & augmenter la vigueur de leur végétation.

Actuellement je vais développer les principes & détailler les opérations de la Taille des arbres faits.

Un des principaux buts de la Taille des arbres faits, c'est de supprimer tout canal direct de la sève, pour que la lenteur de sa marche multiplie les fleurs, assure la nouure & la permanence des fruits, augmente leur grosseur & leur saveur. Une légère inclinaison des branches, qui produit le même effet, la favorise, mais leur ARQURE ou COURBURE a le grave inconvénient d'empêcher le retour aux racines de la sève qui s'est élaborée dans les feuilles, & par conséquent d'accélérer la mort de l'arbre. Il faut donc ne l'employer que très-moderément, ou que sur les arbres dont on peut supprimer tous les ans, sans inconvénients, les branches courbées, comme sur la VIGNE. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

Les jeunes arbres, quelques-uns seuls exceptés, comme le pêcher, les pins, &c., dont on coupe les branches près du tronc, & encore mieux dont on coupe le tronc rez-terre, poussent des rejets très-vigoureux, & ces rejets donnent de très-gros fruits.

Lorsqu'on diminue le nombre des branches d'un jeune arbre, celles qui restent, profitant de la sève qui auroit alimenté les autres, poussent des bourgeons plus vigoureux & donnent du fruit plus beau.

Quand on coupe l'extrémité d'une branche qui porte des fruits, la sève qui auroit alongé cette branche, refluant dans le fruit, le fait grossir d'autant plus.

Les arbres qui ont porté une surabondance de fruits les donnent petits l'année suivante ou n'en portent pas. Pour les avoir gros & tous les ans, il faut donc diminuer leur nombre. *Voyez* POMMIER, OLIVIER, &c.

Toute la théorie de la Taille se fonde sur ces quatre observations, qui sont incontestables.

La Taille n'est certainement pas dans la nature, mais elle ne la contrarie pas, comme le prétendent quelques écrivains; elle sert à la diriger vers un but particulier, qui est l'intérêt du cultivateur. Qu'il doit être orgueilleux de son intelligence l'homme qui maîtrise ainsi ce qui sembloit devoir être hors de sa puissance! mais qu'il doit être humilié de voir que le plus petit insecte peut mettre

des obstacles insurmontables à ses plus hautes conceptions, aux résultats de ses soins les plus assidus!

Très-peu de jardiniers connoissent les principes de la Taille, ou sont en état de les appliquer convenablement. La plupart ne savent que raccourcir les branches; aussi, entre les mains du plus grand nombre, les arbres formés avec le plus de science remplissent ils mal leur objet & périssent-ils avant le temps. Le moyen d'en avoir de bons est de les mieux payer qu'on ne le fait généralement, & de leur accorder la considération qu'ils méritent, parce que, sans ces avantages, aucun homme de mérite ne voudra prendre cet état.

On peut commencer la Taille des arbres à peps, ainsi que je l'ai déjà observé, aussitôt que les feuilles sont tombées; mais il vaut mieux attendre la fin de l'hiver, malgré les craintes fondées que peuvent faire naître de fortes gelées tardives, gelées qui quelquefois font périr, à l'aide de la pluie, l'extrémité de la branche taillée.

Butret, dont le Traité pratique de la Taille est fort estimé, pense qu'il faut suivre l'ordre d'entrée en végétation des espèces ou des variétés; en conséquence, il ne commence qu'en février, & par l'abricotier; après quoi il opère sur le pêcher, puis sur les poiriers, pruniers, cerisiers, enfin les pommiers, qui ne fleurissent qu'en avril dans le climat de Paris. Cependant, dans les grands jardins, où le temps manque toujours, on taille les poiriers & même les pommiers pendant tout l'hiver.

Si on retarde trop l'époque de la Taille, on risque qu'il y ait une déperdition de sève par la plaie, & que l'arbre en soit affaibli & par suite retardé dans sa pousse. Cependant cet effet même est pris en considération par les jardiniers instruits pour empêcher l'influence d'une végétation trop vigoureuse sur tous les arbres à fruits, & celle des gelées tardives sur les ABRICOTIERS, les PÊCHERS & surtout la VIGNE. (Voyez ces mots.) On oblige par ce moyen les arbres les plus robustes à se mettre à fruit. Les inconvéniens précités sont moindres lorsqu'on taille sur le bois de deux ans, mais on ne le fait généralement que pour quelques branches chifflées, malades ou trop rapprochées des autres.

On doit éviter, autant que possible, de tailler pendant les fortes gelées, soit parce qu'alors le bois s'éclate ou se casse plus facilement, soit à raison des effets du froid sur les mains des ouvriers.

Non-seulement chaque espèce, mais encore chaque variété d'arbres fruitiers, se plantant dans des terrains & des expositions dissimilaires, entrant en végétation à des époques différentes, offrant des branches de longueur, de grosseur, de dispositions très-variables, portant plus ou moins de fruits & des fruits qui nouent plus ou moins difficilement, dont on desire tantôt le nombre, tantôt la grosseur, exige bien certainement une Taille qui lui soit propre; mais il n'appartient

qu'aux praticiens conformés de combiner toutes ces données pour arriver plus certainement au but, & ces praticiens se comptent en France & encore plus dans les pays étrangers. Je ne pourrais entrer dans tous les détails que nécessite le sujet que je traite, sans écrire des volumes, & je dois me restreindre à renvoyer aux articles de chaque arbre ce qu'offre de particulier la Taille qu'il exige.

On appelle *chargés à la Taille* les arbres taillés longs, & *déchargés à la Taille* ceux qui sont taillés courts. Les expressions *alonger* & *raccourcir la Taille*, sont synonymes des précédentes.

Lorsqu'un jardinier instruit se présente devant un espalier qu'il doit tailler, surtout si cet espalier a été mal conduit depuis sa formation, ou seulement les années précédentes, il commence par en examiner l'ensemble; ensuite, si cet ensemble est devenu défectueux, il étudie les moyens de le régulariser de nouveau, soit en sacrifiant son apparence pendant un ou deux ans s'il n'a pas de fruit, soit en sacrifiant une partie de son fruit s'il en est chargé. Ainsi, s'il a un de ses côtés plus vigoureux que l'autre, il le taillera d'autant plus long, & l'autre d'autant plus court; après quoi il abaissera un peu le premier, & relevera un peu le second. Ainsi, si un membre est menacé de mort, il le retranchera & le remplacera par une branche voisine, qu'il relevera ou inclinera selon le besoin. Il en fera de même des montans & de leurs plus grosses branches latérales. Ainsi, si toutes ses branches sont chargées de têtes de saules, de crochets, de chicots, de chancres, de blessures produites par la grêle, par la dent des bestiaux, de lichens, de mousses, &c., ce qui indique un affaiblissement notable dans la végétation du pied, il rabaîssera ces branches près du tronc pour en faire pousser de nouvelles, qui, étant droites, & ayant de larges vaisseaux, fortifieront d'autant les racines. L'année suivante on taillera sur ces branches pour reformer l'arbre. Voyez RAJEUNISSEMENT.

Les grandes opérations de la Taille de son arbre arrêtées, le jardinier, dont il est question, entre en besogne par délier, ou déloquer, toutes les branches de son espalier, pour retrancher tout ce qui est mort en totalité ou en partie, toutes les branches qui ont poussé sur le devant ou sur le derrière, qui ont croisé les autres, ou qui gênent celles qu'il veut conserver; il ne réserve des brindilles qui, dans le pêcher, doivent porter principalement le fruit, que le nombre & que la portion nécessaire, c'est-à-dire, qu'il ne laisse pas trop de boutons à fruit: cela fait, il commence par couper plus ou moins longue l'extrémité des membres, ainsi que des montans, puis successivement dans l'ordre de leur grosseur, celle des branches latérales; enfin, il finit par les BRINDILLES ou les LAMBOURDES. Voyez ces mots.

Toutes ces Tailles, je le répète, varient d'un arbre à l'autre, selon son âge, sa vigueur, le but

but qu'on se propose ; mais généralement les arbres vigoureux , ceux dont on veut obtenir beaucoup de fruit , se taillent plus longs , & les arbres foibles , ceux dont on veut ranimer la vigueur , plus courts.

Avant de donner le coup de serpette , on doit examiner l'œil sur lequel on opère , y en ayant d'éteints , c'est à-dire , de morts , & qui ne donnent par conséquent naissance à aucun bourgeon ; mais ces yeux éteints sont presque toujours accompagnés en dessous de deux sous-yeux vivans , & qui , par conséquent , peuvent le remplacer. *Voyez* ŒIL & BOUTON.

Lorsqu'on taille trop près de l'œil , on risque de le faire périr par suite du dessèchement de l'extrémité de la branche ; lorsqu'on taille trop loin , il arrive fréquemment que cette extrémité meurt , parce que la sève ne dépasse pas l'œil , ce qui donne lieu à des chicots désagréables à la vue. On doit donc tailler à deux lignes au-dessus de l'œil les arbres jeunes ou bien garnis de sève , & à trois ou quatre les autres.

Quoique la direction de la coupe paroisse indifférente dans la pratique , cependant la théorie indique qu'il vaut mieux la faire en dessous qu'en dessus de la branche , puisque le soleil desséchera moins la plaie dans ce dernier cas.

Couvrir toutes les plaies d'onguent de Saint-Fiacre ou autre , comme l'ont proposé quelques écrivains , est presque inutile & souvent impraticable dans les grands jardins où il faut économiser le temps & l'argent.

Les bourgeons qui sortent des boutons placés en dessous des branches , étant toujours plus foibles que ceux qui sortent des boutons placés en dessus , il faut faire attention à cette circonstance dans l'opération de la Taille.

En général il est nécessaire de tailler court toutes les branches du bas & du dessous des principales , parce que ce sont les plus foibles.

Dans le cours de ces opérations , le jardinier doit toujours tendre à faire regarnir toutes les places vides par les pousses qui doivent se développer ; en conséquence il taille tantôt sur l'œil qui est du côté du ciel (c'est la Taille sur l'œil en dedans) , tantôt sur l'œil qui est du côté de la terre (c'est la Taille sur l'œil en dehors).

Il est fréquemment des circonstances où il faut conserver une branche mal placée , ou dans l'intention de l'employer l'année suivante à garantir un vide produit par l'amputation projetée d'une autre , ou dans celle d'attendre qu'une branche réservée ait pris assez de force ou une direction convenable pour la remplacer. Ces sortes de branches s'appellent des BRANCHES DE RESERVE. Quoique dues à l'art le plus exercé , ces branches sont quelquefois mal juger , du talent du jardinier par ceux qui ne regardent qu'à la régularité.

De plus , un jardinier doit déterminer par la forme des BOUTONS , & c'est ici que l'expérience

Agriculture. Tome VI.

seule peut guider , quels seront ceux qui donneront du fruit l'année suivante , & même deux ans , trois ans après , afin de les réserver ; il faut pour ainsi dire qu'il puisse compter les fleurs qu'il aura pendant quatre ans.

Il se fait à Montreuil , sur le pêcher , une espèce de Taille qu'il seroit bien à désirer qu'on pratiquât partout ; on la nomme le REMPLACEMENT. *Voyez* ce mot.

Quelquefois les vieux arbres à fruits , principalement les pommiers , ne poussent plus de branches à bois , ce qui amène leur mort au bout de quelques années ; dans ce cas il faut , ou les tailler sur le gros bois , c'est-à-dire les rajeunir , ou sur le premier œil de leurs branches à fruit ou LAMBOURDES (*voyez* ce mot) ; cet œil , qui ne devoit donner qu'une ou deux feuilles , pousse alors un bourgeon.

En général , plus il y a de jeune bois sur un arbre à fruit , & plus il sera vigoureux , & plus il portera de beaux fruits ; ainsi ce n'est que quand on veut tenir à la quantité qu'on doit ne pas chercher à multiplier tous les ans ce jeune bois.

Les arbres en espalier , plus que les autres , sont dans le cas de pousser souvent des gourmands lorsqu'ils ne sont pas bien conduits : couper un de ces gourmands , c'est presque toujours provoquer la naissance de plusieurs autres ; il faut donc ou les COURBER , ou les LIGATURER , ou les CIRCONCIRE (*voyez* ces mots) , & remettre leur suppression à l'année suivante. Souvent , par une de ces opérations , on en tire un parti avantageux pour remplacer un montant , quand la courbure a modéré leur vigueur.

Les maîtresses branches tendant toujours à se relever par suite de l'action de la sève , il faut , lorsqu'on les palissade après la Taille , les rabaisser un peu au-dessous du point où elles étoient avant.

La Taille des poiriers , quelle que soit leur forme , est basée , par quelques écrivains , sur un principe qui , quoique difficile à saisir , n'est pas moins bien fondé ; elle consiste à couper les rameaux de l'année précédente au point intermédiaire de leur accroissement , ce qu'on appelle *du fort au foible*. Quelquefois on distingue ce point par un rétrécissement subit du diamètre de la branche , & il est tantôt au-dessus , & c'est le plus souvent , tantôt au-dessous de son milieu. Ordinairement il ne s'aperçoit pas , mais on juge assez bien par l'expérience , surtout en courbant la branche , où il doit se trouver , ce point étant celui où commence l'arc de cercle qu'on lui fait faire. Le fondement de cette Taille est appuyé sur ce que la partie foible est celle qui a été formée la dernière (le plus souvent à la sève d'août) , & qu'elle est par conséquent moins solidifiée que l'autre.

Quelques jardiniers appliquent aussi cette expression du *fort au foible* à la Taille des deux parties des espaliers qu'il faut tenir en équilibre , c'est à-dire , comme je l'ai déjà observé plusieurs

fois, à tailler long du côté le plus fort, & court du côté le plus foible; mais ils ont tort. Labriotonnerie, qui l'a proposée le premier, ne l'emploie certainement pas dans cette dernière acceptation.

Une autre industrie que je ne dois pas omettre de citer, est celle par laquelle on force un arbre à fruit à multiplier ses branches: pour cela on le *taille sous l'œil*, c'est-à-dire, entre l'œil & les sous-yeux, sur le bourrelet qui les sépare, ce qui met ces derniers dans le cas de pousser, & par conséquent, étant le plus souvent au nombre de deux, de doubler le nombre des branches. On emploie quelquefois cette Taille sur le pêcher en espalier, mais bien plus fréquemment sur le poirier en pyramide, à raison de la nécessité de garnir l'extérieur du cercle à mesure qu'il s'agrandit.

On donne quelquefois le nom de *Taille* à des opérations qui diffèrent de celles que je viens de décrire; ainsi, tailler les buis, les ifs, les charmillles, c'est les *TONDRE*. Voyez ce mot. (*Bosc.*)

TAILLE. Ce nom se donne, en Bourgogne, au bourgeon principal, ou aux bourgeons principaux qu'on réserve sur les ceps pour la Taille de l'année suivante; ils doivent être les plus vigoureux. Voyez *VIGNE*. (*Bosc.*)

TAILLE A TUER. Dans quelques vignobles on appelle ainsi la Taille qui se fait sur une vigne qui doit être arrachée, & dans le but de lui faire produire le plus possible. Pour l'exécuter, on laisse une partie des sarments sans les tailler, ou on les taille extrêmement longs, puis on les courbe. Voyez *VIGNE*, *SAUTERELLE* & *ARCEAU*.

Si on taillait de même une jeune vigne, surtout dans les mauvais terrains, on la feroit périr promptement. Voyez *FRUIT*, *GRAINE* & *COURBURE*. (*Bosc.*)

TAILLE DES RUCHES. On appelle ainsi l'action d'enlever aux abeilles le superflu de leur cire & de leur miel.

Cette opération varie selon les sortes de ruches & selon les pays. Voyez *ABEILLES* & *RUCHE*.

Dans les lieux où on a des ruches d'une seule pièce, & où on fait mourir les abeilles avant de les tailler, elle consiste à enlever successivement, & un à un, tous les rayons, & à mettre à part la portion de ces rayons qui contient le *MIEL*. Voyez ce mot.

Dans ceux où on taille ces sortes de ruches sans faire mourir les abeilles, l'opération est bien plus difficile. Là, on opère avec de gros fils de fer de plusieurs longueurs, recourbés & aplatis à leur extrémité en forme de couteau, ou avec de petits couteaux recourbés à leur extrémité, & attachés à un long manche, fils de fer ou couteaux qu'on introduit, après avoir mis les abeilles en état de bruiffement, & renversé la ruche sens dessus dessous, entre les rayons, & avec lesquels on les divise successivement, à différentes profondeurs. Ménager la vie des abeilles, & leur laisser assez de

subsistance pour qu'elles ne meurent pas de faim l'hiver prochain, est indispensable. En conséquence il faut enlever seulement la moitié des rayons contenant du miel. Quant à ceux qui n'en contiennent pas, on doit les enlever tous, car ils ne sont pas nécessaires aux abeilles pendant l'hiver, & ils sont bientôt remplacés au printemps: la cire se vend toujours plus cher que le miel. Voyez *CIRE*.

Toutes les ruches à hausses se taillent avec un couteau ordinaire & un fil de fer ou de laiton, de moyenne grosseur; le couteau sert à séparer les hausses, qui toujours sont réunies par du *PROPOLIS* (voyez ce mot), & à détacher des rayons de la hausse, le fil de fer ou de laiton, à couper transversalement tous les rayons après que les hausses sont séparées. Cette manière de tailler est très-simple, & n'a presque point d'inconvéniens pour les abeilles; aussi a-t-elle déterminé beaucoup de personnes à adopter ces sortes de ruches, surtout celle de Lombard, qui a moins d'inconvéniens que les autres de cette sorte. Voy. *RUCHE*.

La ruche que j'ai préconisée comme la meilleure de toutes, & qui diffère peu de celle de Gelieu & de celle de Huber, c'est-à-dire, celle qui s'ouvre perpendiculairement, & entre les deux rayons du centre, n'a besoin, pour être taillée, que d'un couteau ordinaire. Comme dans ces ruches on peut juger rigoureusement à la vue, & de la quantité de miel, & du nombre des abeilles, on peut n'enlever que ce qu'on juge être inutile à la nourriture de ces dernières.

Cette sorte de ruche a encore l'avantage de pouvoir être taillée, plus ou moins, à toutes les époques de l'année, & par conséquent de fournir du miel nouveau lorsqu'on en desire. Il m'est arrivé plusieurs fois d'apporter cette ruche sur ma table, au dessert, & après l'avoir ouverte, de la faire circuler pour que mes convives pussent en prendre le miel avec une cuiller.

Les tailleurs ordinaires des ruches s'affublent de vêtements épais, de gants fourrés & d'un masque à yeux de verre, pour se garantir des piqûres des abeilles; mais s'ils ne sont pas piqués, leurs vêtements le sont, & les abeilles y laissent leurs aiguillons, de sorte qu'il n'y a pas une de ces opérations qui ne coûte la vie à plusieurs centaines de ces précieux insectes, je dirois même à plusieurs milliers, si on faisoit cette opération dans la chaleur du jour. Je ne mets rien sur mon visage ni sur mes mains dans ce cas, mais je détermine les abeilles à s'occuper plus de la conservation de leur femelle (la reine) que de la leur propre, & par conséquent que de leurs provisions, état que j'ai appelé de *bruiffement*, parce qu'alors les ouvrières se cramponnent sur leurs pattes, relèvent leur ventre & agitent leurs ailes avec bruit, sans changer de place. Tant que dure cet état, que je fais naître par le moyen de la fumée d'un morceau de vieux linge, & par quelques coups secs donnés sur le haut de la ruche, je ne

crains pas d'être piqué, à moins que mes doigts ne blessent une abeille, & je puis veiller à l'opération de manière à en tuer très-peu. *Voyez RUCHE.* (Bosc.)

TAILLIS : jeunes bois. Dans certains cantons, les jeunes bois perdent le nom de Taillis à douze ans, pour prendre celui de gaulés ou perchis; dans d'autres, ils le conservent jusqu'à vingt-cinq, trente & même trente-cinq ans.

J'entrerai dans des détails étendus sur les Taillis dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.* (Bosc.)

TALAUMA. *TALAUMA.*

Jussieu a donné ce nom à un genre qu'il a établi pour placer le **MAGNOLIER DE PLUMIER.** *Voyez ce mot.*

TALICTRON. On appelle ainsi, dans quelques lieux, le **SISYMBRE SOPHIE.** *Voyez ce mot.*

TALIGALE. *AMASONIA.*

Genre que forment deux plantes de Cayenne dans la didynamie angiospermie. Il est figuré planche 543 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Nous ne cultivons pas encore ces deux plantes en Europe. (Bosc.)

TALIN. *TALINUM.*

Genre de plantes de la dodécandrie monogynie & de la famille des *Portulacées*, qui renferme neuf espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos jardins. Il est figuré pl. 400 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le **TALIN triangulaire.**

Talinum triangulare. Willd. h De l'Amérique méridionale.

2. Le **TALIN à feuilles épaisses.**

Talinum crassifolium. Willd. h De l'Amérique méridionale.

3. Le **TALIN à feuilles d'orpin.**

Talinum anacampnos. Willd. h Du Cap de Bonne-Espérance.

4. Le **TALIN ligneux.**

Talinum fruticosum. Willd. h De l'Amérique méridionale.

5. Le **TALIN paniculé.**

Talinum patens. Willd. h De l'Amérique méridionale.

6. Le **TALIN jaune.**

Talinum reflexum. Cavan. h De l'Amérique méridionale.

7. Le **TALIN cunéiforme.**

Talinum cuneifolium. Vahl. h De l'Arabie.

8. Le **TALIN couché.**

Talinum decumbens. Willd. h De l'Arabie.

9. Le **TALIN trichotome.**

Talinum trichotomum. Decand. h De.....

Culture.

Six de ces espèces, savoir, celles des nos. 2, 3, 4, 5, 6 & 9, se cultivent dans nos écoles de botanique. Toutes demandent la terre chaude, une terre légère, des arrosemens abondans en été & rares en hiver. Celle du n^o. 3 est cependant moins sensible à la gelée que les autres, mais par contre, l'est plus à l'humidité. On les multiplie aisément par graines, dont elles donnent quelquefois, par déchirement des vieux pieds, & par boutures faites au printemps dans des pots sur couche & sous châffis.

On doit renouveler tous les ans, en automne, la terre des pots où sont plantés des Talins. (Bosc.)

TALIR-KARA : arbre des Indes, dont les feuilles persistent, & dont les racines ont une odeur forte & un goût astringent.

On ne fait à quel genre appartient cet arbre, que nous ne possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

TALIPOT : nom vulgaire du **CORYPHE** du Malabar.

TALISIER. *TALISIA.*

Arbrisseau de Cayenne, formant genre dans l'octandrie monogynie, qui est figuré pl. 310 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne le cultive pas dans les jardins de l'Europe. (Bosc.)

TALLE : ensemble des pousses qui sortent, après le développement de la tige principale, du collet des racines d'une plante.

Dans beaucoup de cas, ce mot est synonyme de **TOUFFE**, de **TROCHÉE**, de **CÉPÉE.** *Voyez ces mots.*

On fait taller presque toutes les plantes en coupant ou en écrasant leurs premières pousses. Ainsi on recépe les arbres, on roule les blés pour les faire taller. *Voyez RECEPAGE & ROULAGE.*

Le tallement du froment est celui qui intéresse le plus la fortune des cultivateurs. Il est plus considérable dans les semis clairs, dans les terrains gras & frais, dans les années où les mois de mars & d'avril sont humides; on le provoque par le **ROULAGE** & l'**ECIMAGE.** Les variétés barbes s'y prêtent davantage que les variétés sans barbe. (Bosc.)

TALLE. On appelle ainsi le **CHATAIGNIER** dans le département des Deux-Sèvres.

TALON. Lorsqu'on coupe une bouture sur le bois de deux ans ou plus, on appelle *Talon* la portion de ce dernier bois qui se trouve en faire partie. *Voyez BOUTURE.*

Les avantages du *Talon*, dans une bouture, sont incontestables, & ils s'expliquent en disant que ce *Talon* est un **BOURRELET** qui favorise la sortie des racines.

Il y a deux sortes de Talon; l'un, lorsque le jeune bois est la continuation du vieux, la vigne en montre un exemple dans les CROCETTES; l'autre, lorsque le jeune bois sort perpendiculairement, ou presque perpendiculairement. On en fait de tels sur les SAUTRETTES du PLATANE, du COIGNASSIER (voyez ces mots), & autres arbres qui se multiplient de marcottes comme de boutures. Ces dernières m'ont paru préférables aux premières. (Bosc.)

TALUS. On donne ce nom à l'inclinaison du sol sur la ligne de niveau; il est, dans beaucoup de cas, synonyme de pente.

Les penchans des montagnes sont des Talus naturels qui, lorsqu'ils ont plus de vingt-cinq degrés, ne doivent pas être cultivés en plantes annuelles, à raison de l'entraînement de leur terre végétale par les eaux des pluies; ceux dont l'inclinaison est au-dessous de ce nombre de degrés doivent, par le même motif, être labourés le moins souvent possible, ou ne l'être qu'en remontant les terres, ou au moins en ne les faisant pas descendre. Voyez LABOURAGE & MONTAGNE.

Une bonne manière d'utiliser les Talus de plus de vingt-cinq degrés, c'est de les conserver en pâturages, & d'y planter des arbres forestiers ou fruitiers à une suffisante distance pour que leur ombre ne nuise pas à la qualité de l'herbe. Voyez PATURAGE.

Dans beaucoup de lieux, ces arbres sont exploités en têtard, & donnent par conséquent des coupes de bois de chauffage presque égales à celles d'un taillis qui couvrirait le même espace. Voyez TÊTARD.

Une autre manière de s'opposer aux descentes des terres des lieux en pente, cultivés en plantes qui exigent des labours annuels, principalement en vignes, c'est de les partager, perpendiculairement à leur pente, en terrasses d'autant moins larges que la pente est plus rapide, soit par des murs en pierres, soit, ce qui vaut mieux, à mon avis, par des haies tenues basses. Voyez TERRASSE & HAIE.

Tous les fossés doivent avoir un Talus de chaque côté, d'autant plus incliné que la terre dans laquelle il est creusé est plus sablonneuse; car sans cela il seroit comblé, dès le premier hiver, par l'effet des gelées & des pluies, & même seulement des alternatives d'humidité & de sécheresse. Il vaut toujours mieux pécher par excès, que par défaut sous ce rapport. Voyez FOSSE, CANAL.

On appelle proprement *Talus*, dans les jardins, des dispositions de cette sorte, dont le but est de former des terrasses sans murs. Dans ce cas ils sont, ou garnis de gazons, ou plantés d'arbustes, qu'on tient extrêmement bas par une tonte annuelle. Voyez GAZON.

Comme souvent ces Talus seroient filonnés par les eaux des pluies avant qu'ils en soient garantis

par des gazons provenus de semence, on en apporte d'ailleurs & on les applique contre eux au moyen de chevilles de bois. Voyez BATTOIR. (Bosc.)

TAMAGALI: arbre du Malabar, à fleurs odorantes, dont les caractères de la fructification ne sont pas encore complètement connus, & qui ne se cultive pas en Europe. (Bosc.)

TAMALASSIER: autre arbre d'Amboine, qui se trouve dans les mêmes cas que le précédent.

TAMARIN: fruit du tamarinier.

TAMARINIER. TAMARINDUS.

Grand arbre qui croît également dans les Indes & en Amérique, & qui seul constitue, dans la monadelphie triandrie & dans la famille des Légumineuses, un genre qui est figuré pl. 25 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Les légumes de cet arbre contiennent une pulpe acide, agréable, purgative, qu'on emploie fréquemment dans les pays où il croît, & même en Europe, pour tempérer l'effervescence du sang, s'opposer à la tendance à la putridité de certaines maladies, &c. Cette pulpe fait en conséquence, sous le nom de *tamarin*, l'objet d'un commerce de quelque importance.

Il ne paroît pas qu'on cultive nulle part, dans les pays chauds, le Tamarinier d'une manière régulière. On sème ses graines en place, & on abandonne à la nature le plant qui en provient. En France, il demande la terre chaude. On le multiplie de graines tirées d'Amérique, graines qu'on sème aussitôt leur arrivée, dans des pots remplis de terre consistante, placés sur une couche à châlis. La végétation du plant qui en provient est d'abord très-rapide, mais elle s'arrête bientôt. Il lui faut de la terre nouvelle tous les ans, en automne. Des arrosemens abondans en été & rares en hiver assurent d'autant sa croissance. Rarement il fleurit en Europe. (Bosc.)

TAMARINIER DES HAUTS. C'est, à l'île de la Réunion, l'ACACIE HETEROPHYLLE. Voyez ce mot.

TAMARIX. TAMARIX.

Genre de plantes de la pentandrie trigynie & de la famille des *Portulacées*, qui réunit une demi-douzaine d'espèces d'arbrisseaux, dont trois croissent naturellement en France, & se cultivent en pleine terre dans les jardins des environs de Paris. Il en sera question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

TAMBAC. C'est le bois d'alôès. Voyez AGALOCPE.

TAMBALTE: vaisseau de bois servant à battre le beurre, en usage dans le département des Vosges. Voyez BARATTE.

TAMBOUL. *MITHRIDATEA*.

Grand arbre de Madagascar, de la monandrie monogynie ou de la monœcie polyandrie & de la famille des *Urticées*, figuré pl. 784 des *Illustrations des genres* de Lamarck. On appelle son fruit *pomme de singe*.

Il ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TAMINIER. *TAMUS*.

Genre de plantes de la diœcie hexandrie & de la famille des *Smilacées*, qui réunit trois espèces, dont une est fort commune dans nos bois. Il est figuré pl. 819 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le TAMINIER commun.

Tamus communis. Linn. \neq Indigène.

2. Le TAMINIER de Crète.

Tamus cretica. Linn. \neq De Crète.

3. Le TAMINIER tubéreux.

Tamus elephantipes. L'héritier. \neq Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La première espèce, qui est vulgairement connue sous les noms de *feu de Notre-Dame*, *feu de la Vierge*, *racine vierge*, *fort Jean*, peut être employée à recouvrir les berceaux & les tonnelles, dont ses belles feuilles garantissent du soleil l'intérieur. On en forme encore, en faisant monter ses tiges autour d'une perche, des pyramides d'un aspect très-agréable. On la multiplie par graines & par section de sa racine, qui est fort grosse. Une fois en place, elle subsiste long-temps sans autres soins que ceux de propreté.

La troisième espèce se cultive dans les orangeries de Londres. Il n'est pas bien certain qu'elle appartienne au genre. (*Bosc.*)

TAMIS : utensiles qui sont composés d'un cercle de bois plus ou moins large, plus ou moins élevé, auquel est adapté un tissu d'osier, de fil de fer, de fil de laiton, de toile, de crin, de soie.

Les cultivateurs ne peuvent se dispenser d'avoir plusieurs sortes de Tamis; les uns, comme ceux de crin & de soie, de différentes finesses, pour tamiser la farine, c'est-à-dire, en séparer le son & quelquefois les gruaux (*voyez FARINE*); les autres en osier, en fil de fer, en fil de laiton, pour enlever les pierres des terres destinées à recouvrir des semis, pour nettoyer les graines; les autres en toile pour passer le lait, le miel & autres liquides impurs.

Les CRIBLES & les PASSOIRS (*voyez ces mots*) peuvent être considérés comme des espèces de Tamis.

Il n'est jamais économique à un cultivateur de

faire lui-même les divers Tamis dont il est dans le cas de se servir. Les plus employés, comme ceux de crin & de soie, se vendent dans tous les marchés & à assez bon compte.

Rarement les Tamis sont conservés avec le soin nécessaire dans les exploitations rurales; aussi est-on obligé de les renouveler fréquemment; c'est une augmentation de dépense en pure perte, à laquelle les pères de famille devroient faire plus d'attention. (*Bosc.*)

TAMONÉE. *GHINIA*.

Genre de plantes de la didynamie angiospermie & de la famille des *Pyrénacées*, figuré pl. 542 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Il renferme trois espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La TAMONÉE en épi.

Tamonea spicata. Aubl. ☉ De Cayenne.

2. La TAMONÉE épineuse.

Tamonea curassavica. Swartz. ☉ De Curaçao.

3. La TAMONÉE lappulacée.

Tamonea lappulacea. Swartz. ☉ De la Jamaïque.

Culture.

C'est la seconde espèce qui se voit dans nos jardins. On la sème dans des pots sur couches à châssis, & on ne l'en ôte que pendant les jours les plus chauds de l'été; aux approches des froids, elle se rentre dans la serre chaude pour lui fournir les moyens d'amener ses graines à parfaite maturité. (*Bosc.*)

TAMPOA : arbre de Cayenne encore imparfaitement connu, & qui ne se cultive pas en Europe.

TAN, TANNÉE. Le Tan est l'écorce de chêne réduite en poudre grossière pour être employée au tannage des peaux. La Tannée est le Tan qui a servi à l'usage précédent. *Voyez PEAU*.

L'objet du tannage est de rendre la gélatine des peaux insoluble, incorruptible & très-dure. *Voy. TANNIN*.

Cette opération ne pouvant être faite aussi bien & aussi économiquement par les cultivateurs que par ceux qui ont des fabriques montées à cet effet, les tanneurs, je renverrai au *Dictionnaire des Manufactures & Arts*.

La Tannée ne contient presque plus de tannin; elle brûle avec lenteur lorsqu'elle est sèche, ce qui engage à la réunir en petites masses qu'on appelle des *mottes*, pour l'employer au chauffage.

Renfermant des particules animales, fournies par les peaux, la Tannée est un excellent ENGRAIS, qu'on peut surtout employer très-avantageusement sur les prés; elle fermente beaucoup lorsqu'elle

qu'elle est mouillée, & sa chaleur, suite de cette fermentation, se conserve long-temps, ce qui détermine à la substituer au fumier pour les couches qui se construisent dans les serres. *Voy. COUCHE.*

La proportion de l'humidité est la considération la plus importante lors de l'établissement d'une couche de Tannée, car trop ou trop peu empêche également la fermentation de s'y établir; cependant il m'est impossible d'indiquer cette proportion, parce qu'elle ne pourroit se calculer que pour du Tan complètement sec, & qu'on n'en emploie jamais de tel. On construit donc la couche avec le Tan tel qu'on l'apporte de la tannerie, sauf à l'arroser ensuite si on en reconnoît la nécessité. Dans le cas où il paroît trop humide à son arrivée, on l'étendrait pendant quelques jours dans un lieu sec, voisin de la serre, en le remuant vers l'heure de midi. Pour connoître le degré de chaleur de la couche, on y enfonce des bâtons de la grosseur du pouce, & le lendemain, en les retirant & tâtant avec la main fermée, on la juge avec une exactitude suffisante.

La crainte que la trop forte chaleur d'une couche de Tannée nouvellement faite brûle les plantes dont elle est destinée à accroître la végétation, fait qu'on ne les y place que lorsqu'on s'est assuré, par plusieurs jours d'expérience, que sa fermentation a pris une marche régulière, qu'elle diminue graduellement lors même qu'on l'arrose ou qu'on ne l'arrose pas. Je ne puis donner des indications fixes pour guider les jardiniers dans sa conduite, parce que les circonstances varient sans fin, & que la plupart ne peuvent être expliquées d'une manière satisfaisante. Ici donc, comme dans tant d'autres cas, la pratique vaut mieux que la théorie.

Pour arrêter une trop forte fermentation, il faut arroser avec de l'eau de puits; mais il est bon d'agir avec prudence, parce qu'il n'est pas facile, si on dépasse ce point, de ramener la chaleur autrement qu'en démontant la couche pour la faire sécher ou y réunir du Tan sec, ce qui n'est pas une petite opération.

Dumont-Courset, dans la nouvelle édition du *Botaniste-Cultivateur*, annonce que les couches de Tannée sont plus nuisibles qu'utiles dans les serres. Il est possible qu'il soit fondé en raisons, car ces couches répandent une grande humidité; mais il est certain que les plantes des serres du Muséum d'histoire naturelle de Paris, où elles ont été supprimées par des motifs d'économie, sont moins vigoureuses que lorsqu'elles y existoient. *Voyez SERRE.*

C'est principalement dans les BACHES qu'on établit des couches de Tannée. *Voyez ce mot & celui ANANAS.*

La conduite des couches de Tannée demande une surveillance de tous les instans; quelquefois après des semaines, des mois de service régulier, elles perdent leur chaleur en peu de jours; d'autres fois, au contraire, elles en prennent instanta-

nément une très-forte. Il faut, dans le premier cas, les réchauffer, soit en les arrosant, soit en les labourant, soit en les remaniant, soit en leur donnant de la nouvelle Tannée. Dans le second cas, qui est le plus dangereux pour les plantes qui s'y trouvent plongées; on doit ou les arroser, ou ouvrir un, plusieurs, ou tous les châlis, ou ôter tous les pots. Fréquemment on ne peut prévoir, & encore moins expliquer les causes de ces variations.

Ordinairement on renouvelle les couches de Tannée tous les ans, aux approches de l'hiver, & on leur donne un simple labour ou un remuage accompagné d'une recharge de quelques brouettes de nouvelle Tannée à l'issue de l'hiver; il arrive cependant, ainsi que je viens de l'indiquer, des cas où on est forcé de multiplier ces opérations, qui, lorsqu'elles ont lieu pendant les gelées, ne se font pas sans danger pour les plantes.

Je crois plus prudent de faire deux couches à Tannée par an, en faisant entrer dans leur composition une moitié (plus ou moins) de l'ancienne, afin que la chaleur ne monte pas d'abord si haut & ne tombe pas ensuite si bas.

La Tannée moulue grossièrement s'échauffe plus lentement & conserve mieux sa chaleur que celle qui est fine; ainsi on doit la préférer pour les serres; cependant celle qui est trop grosse est aussi mauvaise que celle qui est trop fine; celle qui a été desséchée ne vaut absolument rien; aussi faut-il l'employer au sortir de la fosse.

Une grande couche de Tannée conserve sa chaleur plus long-temps qu'une petite; mais celle d'une petite se règle mieux, de sorte qu'il y a compensation.

Cette denrée est presque de nulle valeur dans les départemens; on la vend fort cher à Paris.

A défaut de Tannée, on peut faire les couches dans les serres & dans les baches avec des feuilles sèches, avec celles de chêne principalement. *Voyez FEUILLES.*

Lorsque la Tannée est retirée des serres après un an ou plus de service, elle a perdu de sa qualité comme engrais, mais elle ne doit pas moins être encore employée sous ce rapport seulement, sauf à en augmenter la proportion.

Je rappelle, à cette occasion, que la Tannée nouvelle contient encore quelquefois du tannin, qui est un principe délétère pour les plantes, & que, par conséquent, il ne faut jamais l'employer en masse, mais seulement en la semant comme de la graine; au reste, ce n'est que rarement qu'on en fait usage en grand, les tanneurs trouvant plus d'avantages, surtout auprès des villes, de la disposer en mottes pour le chauffage.

Celle qui a servi à former des couches est inférieure, sous ce rapport, à la nouvelle, mais cependant on peut s'en servir également pour chauffer la serre, lorsqu'elle a été mise en mottes & desséchée; seulement il faut la mêler avec une plus grande proportion de bois. (*Bosc.*)

TAN. Dans les montagnes du centre de la France, on donne ce nom à la seconde peau de la CHATAIGNE qu'on est obligé d'ôter, à raison de son âcreté, avant de la manger, soit avec la main, soit avec le DEBOIRADOUR. Voyez ces mots.

TANACCIUM. Genre établi pour placer quelques espèces de CALEBASSIERS (voyez ce mot), qui n'ont pas complètement les caractères des autres. Il renferme les calebassiers à feuilles ailées, grimpant & parasite.

TANAISIE. *TANACETUM*.

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des *Corymbifères*, qui rassemble dix-neuf espèces, dont une est fort commune dans nos campagnes, & huit, en comprenant cette dernière, se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 696 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

Observations.

Desfontaines a séparé de ce genre plusieurs espèces à fleurs dépourvues de rayons, pour en former le genre BALSAMITE, dont les espèces, n'ayant pas été mentionnées à ce mot, sont dans le cas d'être rappelées ici.

Espèces.

1. La TANAISIE commune.
Tanacetum vulgare. Linn. ♀ Indigène.
2. La TANAISIE à une seule fleur.
Tanacetum monanthos. Linn. ☉ Du Levant.
3. La TANAISIE à fleurs de cotula.
Tanacetum cotuloides. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
4. La TANAISIE blanchâtre.
Tanacetum incanum. Linn. ♀ Du Levant.
5. La TANAISIE de Sibérie.
Tanacetum sibiricum. Linn. ♀ De la Sibérie.
6. La TANAISIE balsamite.
Tanacetum balsamita. Linn. ♀ Du midi de la France.
7. La TANAISIE d'Orient.
Tanacetum orientale. Willd. ♀ Du Levant.
8. La TANAISIE à grandes fleurs.
Tanacetum grandiflorum. Poir. ♂ De la Barbarie.
9. La TANAISIE annuelle.
Tanacetum annuum. Linn. ☉ Du midi de la France.
10. La TANAISIE pileuse.
Tanacetum pilosum. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
11. La TANAISIE sous-arbuste.
Tanacetum suffruticosum. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
12. La TANAISIE en éventail.
Tanacetum flabelliforme. Lhérit. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.

13. La TANAISIE à feuilles imbriquées.
Tanacetum vestitum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

14. La TANAISIE à longues feuilles.
Tanacetum longifolium. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

15. La TANAISIE à fleurs axillaires.
Tanacetum axillare. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

16. La TANAISIE à folioles obtuses.
Tanacetum obtusifolium. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

17. La TANAISIE à fleurs tomenteuses.
Tanacetum tomentosum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

18. La TANAISIE multiflore.
Tanacetum multiflorum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

19. La TANAISIE à feuilles de lin.
Tanacetum linifolium. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La Tanaïsie commune est une grande plante qui forme de grosses touffes d'un aspect fort élégant, & qui, malgré son odeur forte, est très-propre à orner les parterres & les jardins paysagers; sa variété à feuilles crépues est encore plus remarquable. Il lui faut un terrain léger, fertile & un peu humide; elle ne demande, une fois en place, d'autres soins que ceux de propreté. Yvart a observé que les moutons en étoient fort avides après sa dessiccation, & qu'elle les préservait de la pourriture, ce qui doit engager à en cultiver dans toutes les exploitations rurales. On la multiplie de graines, & plus souvent, par le déchirement des vieux pieds, déchirement qui se fait au printemps & qui réussit toujours.

Cette plante s'emploie en médecine; elle fournit beaucoup de potasse par son incinération, & pourroit utilement être cultivée pour en fabriquer. (Voyez POTASSE.) Dans beaucoup de lieux on la coupe pour chauffer le four, & on devroit toujours le faire pour augmenter la masse des fumiers, là où elle est très-commune.

La Tanaïsie balsamite, vulgairement appelée *baumière*, *menthe-coq*, se cultive très-fréquemment dans les jardins, à raison de la bonne odeur qu'exhalent ses feuilles dans la chaleur, ou quand elles sont froissées; elle ne craint que les très-fortes gelées de l'hiver, & on l'en garantit facilement en couvrant ses racines de feuilles sèches & de fougère. La couleur blanchâtre de ses feuilles la fait contraster avec les autres plantes, & concourt à la faire employer à la décoration des jardins paysagers. On la multiplie des mêmes manières que la précédente, & aussi facilement.

Les Tanaïsses de Sibérie & d'Orient se cultivent de même dans les écoles de botanique. La seconde

craint un peu plus les gelées; en conséquence, il est bon d'en tenir quelques pieds en pot pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie.

La Tanaïsse à grandes fleurs, dont les graines ont été rapportées par Desfontaines, est une superbe plante qu'on devroit employer fréquemment à l'ornement des parterres; mais malheureusement elle donne rarement de bonnes graines dans le climat de Paris; aussi est-elle toujours rare. On sème ses graines au printemps, dans des pots sur couche nue; le plant levé se repique seul à seul dans d'autres pots qu'on place contre un mur exposé au midi, & qu'on rentre dans l'orangerie aux approches de l'hiver. Au printemps suivant, on peut la mettre en pleine terre, toujours à une exposition chaude.

La Tanaïsse annuelle se sème & se place comme la précédente. Quoique la vive couleur jaune de ses fleurs la fasse remarquer, sa petitesse ne permet pas de la cultiver pour l'ornement.

Les Tanaïsses sous-arbuste & en éventail demandent impérieusement l'orangerie: on les multiplie de rejetons. Ce sont des plantes de peu d'agrément. (*Bosc.*)

TANCHE: poisson du genre des CYPRINS, qui se plaît dans les eaux boueuses, & qui, en conséquence, est souvent dans le cas d'être recherché par les cultivateurs qui ont des ETANGS, des CANAUX, & même des MARES à peupler. *Voy.* ces mots.

Le Tanches multiplie beaucoup, & croissent rapidement lorsqu'elles sont bien nourries; elles ont sur les carpes l'avantage de pouvoir se conserver en vie en s'enfonçant dans la boue lorsque les eaux où elles habitent se dessèchent, ainsi que lorsque ces eaux se gèlent.

En conséquence, quoique leur chair ne soit pas des meilleures, il faut les multiplier autant que possible. (*Bosc.*)

TANIBOUCIER. *TANIBOUCA.*

Arbre de Cayenne, qui seul forme un genre dans la décandrie monogynie, mais dont la fructification n'est pas encore complètement connue. Il ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TANJOUG: grand arbre d'Amboine, encore imparfaitement connu des botanistes, quoiqu'il soit décrit & figuré dans Rumphius. Nous ne le cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

TANNIN: principe de quelques végétaux, qui a la propriété de rendre la GELATINE insoluble, & de précipiter en noir les dissolutions de FER. (*Voyez* ces mots.) L'acide gallique l'accompagne toujours.

C'est dans le cachou que le Tannin se trouve en plus grande abondance; il existe plus ou moins dans tous les CHÊNES, surtout dans la noix de

galle, dans les SUMACS, les MYRTES, la CORIAIRE, &c. &c.

Au moyen de la première des propriétés du Tannin, on durcit le cuir des animaux domestiques, & on le rend propre à la plupart des usages auxquels il est employé.

Au moyen de la seconde, on confectionne l'encre à écrire.

Les eaux chargées de Tannin ne peuvent, sans danger, être employées à la boisson des bestiaux; ainsi il ne faut pas les conduire aux mares des forêts de chênes, après la chute des feuilles de ces arbres, mares dont la couleur noire décele les qualités nuisibles. *Voyez* MAL DE BROU.

Par la même raison il ne faut pas employer les feuilles de chêne pour couvrir les plantes délicates pendant l'hiver. (*Bosc.*)

TANQUE. Des coquillages marins brisés, mêlés de sable, qui se réunissent à l'embouchure des rivières, sur les côtes de la Manche, & qu'on ramasse pour servir en même temps d'amendement & d'engrais aux terres, portent ce nom. C'est une espèce de marne mêlée avec les restes de beaucoup d'animaux marins.

La plus grande fertilité est la suite de l'emploi de la Tanque, principalement sur les terres argileuses; mais son enlèvement & son transport sont coûteux. *Voyez* AMENDEMENT, ENGRAIS & MARNE. (*Bosc.*)

TANROUGE. *WEINMANNIA.*

Genre de plantes de l'octandrie digynie & de la famille des *Saxifragées*, figuré pl. 313 des *Illustrations des genres* de Lamarck, qui réunit neuf espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. Le TANROUGE glabre.
Weinmannia glabra. Linn. h De Saint-Domingue.
2. Le TANROUGE trichosperme.
Weinmannia trichosperma. Cavan. h Du Chili.
3. Le TANROUGE hérissé.
Weinmannia hirta. Swartz. h De la Jamaïque.
4. Le TANROUGE tomenteux.
Weinmannia tomentosa. Linn. h De la Nouvelle-Grenade.
5. Le TANROUGE trifolié.
Weinmannia trifoliata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
6. Le TANROUGE à grappes.
Weinmannia racemosa. Linn. h De la Nouvelle-Zélande.
7. Le TANROUGE à petites fleurs.
Weinmannia parviflora. Forst. h D'Otaïti.
8. Le TANROUGE paniculé.
Weinmannia paniculata. Cavan. Du Chili.

9. Le

9. Le TANROUGE à feuilles ovales.
Weinmannia ovata. Cavan. h Du Pérou.

(Bosc.)

TANTAMON : racine aphrodisiaque de Madagascar. On ne connoît pas la plante qui la fournit.

TANTAN : espèce de RICIN de l'Inde. Voyez ce mot.

TAOIA : nom de pays des CACTIERS qui peuvent servir en guise de torche.

TAON. *TABANUS*.

Genre d'insectes de l'ordre des diptères, dans lequel se placent une cinquantaine d'espèces, toutes vivant du sang des grands quadrupèdes, & dont plusieurs, très-communes en France, principalement dans les cantons boisés, tourmentent beaucoup les bestiaux, & sont par conséquent dans le cas d'être étudiées par les cultivateurs. Voyez le *Dictionnaire des Insectes*.

Celles de ces espèces qu'ils doivent principalement connoître, sont le TAON DES BŒUFS, le TAON DU TROPIQUE, le TAON AUTOMNAL, le TAON PLUVIAL & le TAON AVEUGLANT.

C'est dans les jours les plus chauds, lorsque le soleil brille de tout son éclat, ou qu'un orage se dispose, que les Taons piquent avec le plus de fureur les chevaux, les ânes, les bœufs, les vaches. Il est des lieux où ils abondent au point qu'on ne peut mener paître ces animaux dans les bois, ou qu'on est obligé de les frotter de bouze, de les couvrir de toile, &c. Les hommes mêmes ne sont pas à l'abri de leurs piqûres, surtout de celle des deux dernières espèces surnommées.

Les crins de la queue ont été donnés par la nature aux grands quadrupèdes pour pouvoir chasser, au moins momentanément, les Taons. Les personnes qui voyagent, garnissent leur cheval de cordeles qui, par leur mouvement perpétuel, les éloignent.

Les tuer un à un, avec un linge, sur le dos des bestiaux, ou les prendre avec un petit sac tenu ouvert par un fil de fer attaché à un long manche, sont les seuls moyens de destruction que je puisse proposer, & ils ne peuvent avoir qu'un fort petit effet. Cependant un vacher actif, en se promenant pendant toute la journée autour des bêtes de son troupeau, peut en tuer ainsi bien des milliers. Leurs larves vivent dans la terre, mais leurs mœurs sont fort peu connues. (Bosc.)

TAON : un des noms du *ver blanc*, ou larve du HANNETON dans quelques cantons. Voyez ce mot.

TAON. Ce nom s'applique, dans le département de la Haute-Marne, à une terre blanchâtre, plus calcaire qu'argileuse, & peu fertile; on l'emploie pour mairer. Voyez MARNE. (Bosc.)

TAONABE. Voyez TERNSTROËME.

TAP. C'est la gale des moutons & les petites

Agriculture. Tome VI.

buttes de terre dans le département de la Haute-Garonne.

TAPEINIE. *TAPEINIA*.

Plante de Magellan, de la triandrie monogynie & de la famille des iridées, qui seule constitue un genre selon Jussieu, mais qui a été placée par les autres botanistes parmi les WITSENES. Voyez ce mot.

On ne la cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

TAPERIER : nom du CAPRIER commun aux environs de Marseille.

TAPIER. *CRATAEVA*.

Genre de plantes de la dodécandrie monogynie & de la famille des *Capparidées*, dans lequel se placent six espèces presque toutes interressantes, mais dont deux seulement se cultivent dans nos jardins. Il est figuré pl. 395 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Le genre EGLÉ a été établi aux dépens de celui-ci.

Espèces.

1. Le TAPIER commun.

Crataeva tapia. Linn. h De l'Amérique méridionale.

2. Le TAPIER à feuilles ovales.

Crataeva obovata. Vahl. h De Madagascar.

3. Le TAPIER gynandrique.

Crataeva gynandra. Linn. h De la Jamaïque.

4. Le TAPIER birvale.

Crataeva religiosa. Forst. h Des Indes.

5. Le TAPIER marmelos.

Crataeva marmelos. Linn. h Des Indes.

Culture.

La troisième & la sixième espèce se cultivent dans les terres chaudes des environs de Londres, mais je ne crois pas qu'elles se trouvent en France. Il est probable qu'elles ne se multiplient que de graines tirées de leur pays natal. Au reste, je n'ai aucun renseignement sur la nature des soins qu'elles exigent.

Les fruits de la dernière sont très-agréables, & se trouvent sur toutes les tables des Indes. On les mange avec du sucre. (Bosc.)

TAPIRIER. *JONCQUETIA*.

Arbre de Cayenne, figuré pl. 386 des *Illustrations des genres* de Lamarck, qui constitue un genre dans la dicandrie pentagynie.

Il ne se cultive pas en Europe. (Bosc.)

TAPIS VERT. On appelle ainsi, dans les jardins réguliers, des gazons plus longs que

larges, & dont on peut voir toute l'étendue d'un point principal. C'est cette dernière circonstance qui le distingue d'une allée. Le Tapis vert de Versailles en offre un exemple connu de toute l'Europe.

La construction & l'entretien d'un Tapis vert ne diffère pas de ceux d'une ALLÉE ou d'un GAZON ordinaire; ainsi je renvoie le lecteur à ces deux mots. (*Bosc.*)

TAPOGOME. *CEPHAELIS.*

Plante sarmenteuse de Cayenne, figurée pl. 152 des *Illustrations des genres* de Lamarck, qui seule en forme un dans la pentandrie monogynie, lequel a été appelé CALLICOQUE par Brotero.

C'est la racine de cette plante, que nous ne cultivons pas dans nos jardins, qui constitue l'IPÉCACUANHA du Brésil. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

TAPURE. *RHORIA.*

Arbrisseau de Cayenne, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie. Il est figuré pl. 122 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Nous ne le cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

TAPYRA CAYANANA. C'est la CASSE FIS-TULEUSE au Brésil.

TARALE. *TARALEA.*

Arbre de Cayenne, qui seul constitue un genre dans la diadelphie décandrie; ses fleurs sont odorantes. Nous ne le cultivons pas en France. Willdenow lui a mal-à-propos réuni le COUMAROUNA d'Aubler. (*Bosc.*)

TARASPIC. Les jardiniers donnent ce nom à l'ibéride toujours verte & à l'ibéride de Crète. *Voyez* IBÉRIDE. (*Bosc.*)

TARATOUF: nom d'abord appliqué à l'HÉLIANTHE VACASSAN, & par extension, à l'HÉLIANTHE TUBÉREUX. *Voyez* TOPINAMBOUR. (*Bosc.*)

TARCONANTE. *TARCHONANTHUS.*

Arbrisseau du Cap de Bonne-Espérance, qui, avec quelques autres, constitue un genre dans la syngénésie polygamie & dans la famille des corymbifères, figuré pl. 671 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Le TARCONANTE camphré se multiplie dans nos orangeries, où il se fait remarquer par la blancheur de son feuillage & l'odeur de camphre qu'il exhale dans la chaleur, & quand on le frotte. Il demande une bonne terre consistante, qu'on renouvelle en partie tous les ans, une exposition chaude & des arrosements fréquents en été. On le multiplie de rejetons, dont il donne assez souvent, & qu'on sépare au printemps; de marcottes

qu'on peut établir en tout temps, & de boutures qu'on fait au milieu de l'été; dans des pots placés sur une couche à châlis.

Au reste, cet arbrisseau n'est point délicat, & il est rare qu'il périsse, comme tant d'autres, sans causes apparentes.

Les autres espèces s'appellent:

1. Le TARCONANTE denté.
2. Le TARCONANTE à feuilles de bruyère.
3. Le TARCONANTE à feuilles elliptiques.
4. Le TARCONANTE à feuilles lancéolées.

On ne les cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

TARDILLONS. Les épis de froment & des autres céréales qui se développent après les autres, prennent ce nom dans quelques départements; ils sont plus courts & moins garnis de grains que ceux qui se sont montrés les premiers. (*Bosc.*)

TARE: arbre que quelque vice intérieur rend impropre à la charpente ou aux constructions navales. *Voyez* BOIS. (*Bosc.*)

TARENNE. *TARENNA.*

Genre établi par Gærtner, sur la vue seule des fruits; l'arbre qui le forme croît à Ceylan, & n'est pas encore connu. (*Bosc.*)

TARGIONE. *TARGIONIA.*

Genre de plantes de la famille des algues, qui ne renferme que deux espèces généralement très-rares, & qui croissent dans les lieux frais & ombragés, formant des rosettes étalées sur la terre.

On ne peut les cultiver, & lorsqu'on veut les faire voir dans les écoles de botanique, il faut les aller chercher dans les bois, & les mettre en place derrière un tesson de pot qui les abrite du soleil. (*Bosc.*)

TARIAU ou TARIÈRE: instrument au moyen duquel on peut, sans grande dépense, reconnoître la nature des couches inférieures de la terre. On en fait un fréquent usage dans l'art d'exploiter les mines, & l'agriculture peut en tirer un parti utile dans un grand nombre de cas, comme pour savoir s'il y a de la pierre à bâtir, de l'argile, de la mame, &c.; sous la couche de terre végétale, pour reconnoître les lieux où il y a des eaux souterraines, soit en nappes, soit en filets, & où, par conséquent, on devra creuser un puits.

Il n'y a de différence entre un Tariau & une Tarière ordinaire de charron, que la grandeur, la gouge ayant de trois à six pouces de diamètre, la tige étant composée de plusieurs morceaux de fer de trois à six pieds de long, dont les bours s'infèrent, à mesure que le rrou s'approfondit, les uns dans les autres, & la poignée offrant une longueur de quatre à six, & même huit pieds.

Comme on est obligé de relever la gouge chaque fois qu'elle se trouve pleine des débris du sol

qu'elle perfore, on peut juger de la nature des couches par l'inspection de ces débris. Le travail est très-facile & très-rapide tant qu'il a lieu dans des couches tendres; mais il devient d'autant plus pénible & d'autant plus lent, qu'on est arrivé à une roche plus dure. La grande dépense ne permet pas aux cultivateurs de chercher à percer les roches quartzes, & surtout le granit; mais aussi ont-ils rarement besoin de savoir ce qu'il y a au-dessous de cette pierre, qu'on croit, avec quelque raison, former le centre du Globe.

La dépense de la construction d'un Tariau, & le peu d'occasions qu'ont les cultivateurs d'en faire usage, font qu'ils n'ont nul empressement d'en posséder; mais l'utilité dont peut être cet instrument, me fait désirer que le Gouvernement en entretienne un dans chaque chef-lieu de préfecture, pour l'usage du public, sauf, par ceux qui en feront emploi, de payer les dégradations auxquelles cet emploi donnera lieu. (*Bosc.*)

TARIRI: arbrisseau de la Guiane, qui paroît se rapprocher des **BRESILLETS** ou des **COMOCLADES** (*voyez ces mots*), mais dont les parties de la fructification ne sont pas encore complètement connues.

Il ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

TARTONAIRE: espèce du genre des **LAURÉOLES**.

TARTRE: combinaison de l'acide appelé de son nom *tartareux*, avec la potasse.

On trouve du Tartre dans beaucoup de fruits, mais c'est principalement du vin qu'on retire celui qui s'emploie dans les arts & dans la médecine. (*Voyez son article dans le Dictionnaire des Arts & dans celui de la Médecine.*) Le vin vert en contient plus que le vin vieux. Son action sur la qualité & la durée du vin est certaine, mais n'est pas encore bien connue. *Voyez VIN.*

Les cultivateurs doivent apporter plus de soins qu'ils ne le font ordinairement, à réunir toutes leurs lies, pour, quand ils en auront un tonneau, en retirer le Tartre ou les vendre à ceux qui le retirent, à ceux qui le brûlent pour en obtenir la potasse, ou aux chapeliers, aux teinturiers, qui en font un grand usage. *Voyez POTASSE.*

Pour retirer le Tartre de la lie, on fait dissoudre cette dernière dans de l'eau bouillante; on filtre la dissolution, on la remet sur le feu, on l'écume, on la décante & on la verse dans un entonnoir au fond duquel est une masse de marne argileuse qui retient toutes les matières muqueuses, de sorte que l'eau chargée de Tartre soit claire, & qu'il n'y a plus qu'à la faire évaporer pour l'avoir pure. (*Bosc.*)

TASSOLE: un des noms des **PATAGONES**. *Voyez ce mot.*

TATTIE. *TATTIA.*

Genre de plantes établi par Scopoli dans la po-

lyandrie trigynie, mais dont les espèces n'ont pas été indiquées. (*Bosc.*)

TAUBERRE. Ce mot est, dans le département de Lot & Garonne, synonyme de **MAÎTRE** ou **D'ÉGOUT**. *Voyez ces mots.*

TAUPE. *TALPA.*

Quadrupède qui fait le désespoir des cultivateurs, parce qu'il détruit les **SEMIS** & couvre les **PRAIRIES** de monticules qui gênent les faucheurs lors de la coupe des foins. *Voyez ces deux mots*, & l'article correspondant à celui-ci dans le *Dictionnaire des Quadrupèdes*.

Quoique la Taupe sorte peu de terre, elle devient souvent la proie des loups, des renards, des blairaux, des fouines & autres quadrupèdes, ainsi que des oiseaux de proie diurnes & nocturnes.

Les Taupes sont rares dans les terrains argileux ou pierreux, parce qu'elles peuvent difficilement les fouiller; dans les terrains sablonneux, parce que leurs galeries ne peuvent se soutenir; dans les terrains inondables, parce qu'elles y sont exposées à être noyées; elles se multiplient davantage dans ceux qui sont fertiles, car c'est là où elles trouvent le plus abondamment des vers de terre, des vers blancs, des courtilières, des larves de beaucoup d'insectes, aux dépens desquels elles vivent principalement. Si elles mangent aussi des racines & des graines, ce n'est qu'à défaut de substances animales, & en petite quantité.

Les Taupes se tiennent ordinairement dans une cavité circulaire de huit à dix pouces de diamètre, placée à un ou deux pieds de la surface du sol, & à laquelle aboutissent des galeries plus ou moins nombreuses, plus ou moins tortueuses, plus ou moins longues, plus ou moins éloignées de la surface. C'est par ces galeries qu'elles se procurent leur nourriture, soit qu'elles trouvent, en fouillant, les animaux énumérés plus haut, soit que ces animaux y tombent d'eux-mêmes. Le monticule, vulgairement appelé *taupinière*, qu'elles élèvent à leur extrémité, n'a pour objet que de se débarrasser de la terre qu'elles retirent de ces galeries.

Les inconvénients qui sont la suite de la multiplication des Taupes, devoient faire chercher des moyens de les détruire, & on en a trouvé.

Le plus simple & le plus généralement employé, surtout dans les jardins où la terre est meuble, c'est d'attendre le moment où elles poussent la terre hors d'une de leurs galeries, de la direction de laquelle on s'est assuré par avance, & au moyen d'une bêche, de les amener à la surface du sol, où on les tue facilement. Pour cette opération il faut avoir soin de se placer au-dessous du vent, car les Taupes ont l'odorat délicat, & elles cessent de travailler dès qu'elles sentent un ennemi.

Celui employé par M. Dralet est trop ingé-

nieux pour que je ne le mentionne pas, & je ne puis mieux faire que d'employer ses expressions.

« J'enlève la taupinière la plus récente, & je m'assure si elle n'a pas de communications avec les taupinières voisines. Pour y parvenir, je tousse dans le trou, & j'en approche de suite l'oreille; si la Taupe est peu éloignée, je l'entends s'agiter; alors je découvre la galerie avec une pioche, & ou je la trouve & la tue, ou elle s'enfonce à mesure que je creuse; dans ce dernier cas, je verse de l'eau & la force de sortir.

» Si, en touffant, je n'ai pas entendu l'animal s'agiter, c'est une preuve qu'il a au moins deux taupinières, & j'opère de la manière suivante: je fais une ouverture de plus de neuf pouces dans la longueur de la galerie qui communique d'une taupinière à l'autre; je ferme avec un peu de terre les deux extrémités: frappée par le grand air, ou craignant pour sa sûreté, la Taupe vient, quelques instans après, pour réparer le dommage, & pousse la terre, ce qui indique le côté où elle se trouve, & j'opère comme dans le premier cas.

» Si une Taupe a trois taupinières, je multiplie les sections d'après les mêmes principes; si elle en a six, on fait d'abord une tranchée entre les deux plus centrales, & ensuite entre les deux autres du côté où on s'est assuré qu'elle est.

» Lorsqu'une ou deux taupinières fraîches se trouvent près des vieilles, il faut d'abord faire des coupures qui interrompent toutes les communications entre les unes & les autres; & quand on a reconnu le lieu où est la Taupe, on agit comme dans le premier cas.

» Il faut avoir beaucoup d'activité quand on attaque plusieurs Taupes à la fois, parce qu'elles se sauvent de différens côtés. Pour épouvanter celles qu'on n'a pas dessein de prendre les premières, on place un morceau de papier blanc à l'ouverture de tous les trous.»

Plusieurs sortes de pièges ont été inventés pour prendre les Taupes; ceux qui m'ont paru remplir le mieux le but, sont les deux suivans:

Le premier est un tube de bois, ayant neuf à dix pouces de long sur dix-huit lignes de diamètre intérieur; à une de ses extrémités se trouve un grillage en fil de fer, & à l'autre une porte en tôle qui cède au moindre effort de l'extérieur à l'intérieur, mais qui ne peut s'ouvrir de l'intérieur à l'extérieur. On place ce tube dans la galerie d'une Taupe, la porte du côté où on suppose qu'elle se trouve, & on l'y assujettit; la Taupe entre dedans & ne peut en sortir. J'ai fait usage de ce piège, & je m'en suis applaudi.

Le second est ou une petite pincette constamment fermée par l'effet de l'élasticité du ressort, ou une croix de Saint-André, dans l'intervalle des branches les plus longues de laquelle, est un ressort; on tient ouverts ces deux sortes de pièges au moyen d'une petite plaque de tôle placée aux extrémités

libres; la Taupe pousse cette petite plaque & se trouve prise par la tête.

C'est cette dernière sorte de piège qu'on emploie le plus communément aux environs de Paris, dont on fait usage dans les pépinières commises à ma surveillance. C'est celui dont se sert Henri le Court, avec raison si préconisé par M. Cadet de Vaux, mais qui a des parens aussi habiles que lui.

On trouve de ces pièges tout faits chez les quincailliers de Paris & autres grandes villes.

J'ai lu quelque part que deux bouts de tige de rosier-églantier, bien garnis d'aiguillons, placés en sens contraire dans une galerie, & de manière à ce que la Taupe se piquât en passant, suffisoient pour les éloigner. Il me semble qu'en définitif le seul résultat de cette opération est que la Taupe transporte son domicile un peu plus loin.

Outre les services dont j'ai parlé au commencement de cet article, les Taupes favorisent, par l'intermédiaire de leurs taupinières, la germination des graines disséminées sur la surface du sol, & renouvellent la couche supérieure des prairies épuisées par de trop abondantes productions. Voyez TAUPINIÈRE, SEMINATION, ASSOLEMENT, BUTTAGE & GRAMINÉES. (Bosc.)

TAUPE. On donne aussi ce nom à une tumeur phlegmoneuse qui naît à la partie supérieure de l'encolure du cheval, près de la tête, & qui est due le plus souvent à des coups, à des frottemens, à des compressions de licol ou de longe.

On la voit cependant quelquefois sur les bêtes à cornes, sur les bêtes à laine, & même sur le chien.

Si elle est récente & superficielle, cette tumeur disparaît ordinairement par le seul effet de frictions suivies de lotions résolatives, telles que celles de savon ou d'eau végéto-minérale.

S'il y a duré, chaleur & douleur, on doit appliquer un cataplasme émollient, composé de mauve cuite, de miel & de pain.

Si enfin l'abcès est formé, il faut l'ouvrir, faire sortir le pus, & panser avec des étoupes imbibées d'eau-de-vie.

Quelquefois l'abcès est sous les muscles ou le ligament cervical, & il occasionne la carie des os. Alors on doit, après l'avoir ouvert, panser avec des spiritueux, tels que la teinture d'aloès, la teinture de camphre, &c., ou y porter, au moyen d'un entonnoir, un bouton de feu. Ces dernières opérations, qui sont délicates & difficiles à faire, ne doivent pas être tentées par un cultivateur; ainsi il faudra appeler un vétérinaire instruit. (Bosc.)

TAUPE GRILLON: un des noms vulgaires de la COURTILLIÈRE. Voyez ce mot.

TAUPINIÈRE. C'est le monticule élevé par les taupes à l'extrémité de leurs galeries, & qui est composé de la terre tirée de ces galeries.

Si, comme je l'ai annoncé au mot TAUPE, les

Taupinières sont de quelque utilité dans l'économie générale de la nature, elles sont toujours nuisibles aux cultivateurs; aussi doivent-ils les détruire dans leurs prés, dans leurs pâturages, &c., & faire une guerre perpétuelle aux TAUPES. *Voyez ce mot.*

Pour détruire les Taupinières dans les prés, qui sont les parties de l'exploitation où il est le plus important qu'il ne s'en trouve pas, à raison des obstacles qu'elles apportent à la coupe des foins, on emploie la BÊCHE, la HOUE à large fer, la RATISSOIRE à biner, la RAVALE, &c.

On confond quelquefois les Taupinières avec quelques espèces de FOURMILIÈRES (*voyez ce mot*), &, en effet, il est des cas où il est difficile de les distinguer; leurs inconvéniens sont les mêmes.

C'est par erreur qu'on a dit dans quelques anciens ouvrages sur la culture des fleurs, que la terre des Taupinières étoit meilleure que celle de la prairie où elles se trouvoient; elle n'a d'autre avantage que d'être plus divisée.

La terre des Taupinières, répandue sur les prairies, chauffe les racines des graminées qui les composent, & par-là augmentent leurs produits. Le mal que font les taupes est compensé par ce bien dans les propriétés appartenantes à des cultivateurs industrieux & actifs. (*Bosc.*)

TAUREAU : mâle de la VACHE. *Voyez ce mot & celui BÊTES A CORNES.*

TAVALLE. *TAVALLA.*

Genre de plantes de la dicécie monadelphie, qui renferme cinq espèces, dont aucune ne se cultive en Europe.

Espèces.

1. La TAVALLE rude.

Tavalla scabra. Ruiz & Pav. Du Pérou.

2. La TAVALLE glauque.

Tavalla glauca. Ruiz & Pav. Du Pérou.

3. La TAVALLE à grappes.

Tavalla racemosa. Ruiz & Pav. Du Pérou.

4. La TAVALLE à feuilles aiguës.

Tavalla angustifolia. Ruiz & Pav. Du Pérou.

5. La TAVALLE à feuilles laciniées.

Tavalla laciniata. Ruiz & Pav. Du Pérou.

(*Bosc.*)

TAVERNON : grand arbre de Saint-Domingue, qu'on emploie à la charpente, mais dont le genre n'est pas déterminé.

TAYON. C'est, dans quelques lieux, les baliweaux de trois âges, c'est-à-dire, qui ont été réservés aux trois coupes précédentes du taillis. *Voyez BOIS.*

TAYOVE : racine du GOUET ESCULENT. *Voyez ce mot.*

TECK. *THEK.*

Grand arbre des Indes, qui seul constitue un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Catiliers*. Il est figuré pl. 136 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cet arbre, dont les fleurs sont odorantes, est regardé comme fournissant le meilleur bois pour les constructions navales, parce qu'il est en même temps solide & léger, qu'il se travaille facilement, & que les vers ne l'attaquent point; il est appelé le *chêne de l'Inde*. On le cultive dans nos serres, mais il y est très-rare, attendu qu'il ne se multiplie par aucun moyen artificiel, & qu'il n'est pas facile de faire venir de sa graine. Une terre de moyenne consistance, des arrosemens peu fréquens & une grande chaleur, sont ce qui lui conviennent.

L'importance de son bois doit faire desirer qu'on le cultive en grand dans le midi de l'Europe, ce que Thouin ne regarde pas comme impossible, vu que ses boutons sont écailleux & qu'il perd ses feuilles. (*Bosc.*)

TECOME. *TECOMA.*

On donne ce nom à un genre établi pour placer la BIGNONE RADICANTE. *Voyez ce mot.*

TEEDIE. *TEEDIA.*

Genre établi dans la didynamie angiospermie pour placer la CAPRAIRE LUISANTE, qui n'a pas complètement les caractères des autres.

Cette plante bisannuelle, originaire du Cap de Bonne-Espérance, se cultive dans nos écoles de botanique, où on la sème dans un pot sur couche nue, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, & qu'on repique ensuite seule à seule dans d'autres pots pour la rentrer dans l'orangerie, ou mieux dans la serre tempérée, aux approches du froid; elle demande fort peu d'arrosemens, surtout en hiver. C'est une plante délicate & de peu d'apparence, à laquelle les botanistes seuls mettent de l'importance. (*Bosc.*)

TEF : nom de pays du PATURIN D'ABYSSINIE. *Voyez ce mot.*

TEIGNE. *TINEA.*

Genre d'insectes de l'ordre des lépidoptères, dans lequel se rangent un si grand nombre d'espèces, qu'on a été, dans ces derniers temps, obligé de le diviser en plusieurs autres, dont le plus dans le cas d'être cité ici, à raison des dommages qu'en reçoivent les produits de nos récoltes, est celui appelé ALUCITE par Fabricius. *Voyez le Dictionnaire des Insectes.*

Celles des espèces qu'il est le plus important de signaler aux cultivateurs, sont :

La **TEIGNE DU FUSAIN**, dont la larve ou chenille vit en sociétés nombreuses, se réfugie sous des toiles & mange toutes les feuilles des fusains; on ne peut les détruire qu'en les enlevant à la main & les écrasant.

La **TEIGNE PADELLE** diffère très-peu de la précédente par ses couleurs & ses mœurs. C'est un des plus grands fléaux des vergers & des pays à cidre, la chenille vivant aux dépens des pommiers, qu'elle dépouille souvent de toutes leurs feuilles, & à la récolte desquels elle nuit pour deux ans au moins. S'en débarrasser n'est pas une chose facile, attendu qu'on ne peut pas toujours l'aller chercher aux extrémités des branches, où elle se place de préférence. Le moyen de destruction qui m'a le mieux réussi, est de frapper un coup de bâton sec & fort sur une branche, coup qui détermine un grand nombre de ces chenilles à se laisser tomber, en se tenant suspendues à un fil qu'on coupe avec le même bâton: une fois tombées, elles deviennent la proie des oiseaux & des insectes, ou meurent de faim avant d'avoir pu regagner les branches, ce qu'on pourroit d'ailleurs les empêcher facilement de faire, au moyen d'un cercle de goudron entourant l'arbre. Un coup de pistolet à poudre, tiré au centre de l'arbre, produit le même effet, & peut avoir les mêmes résultats. La fumée, la vapeur de soufre, les arrosemens d'eau de lessive, d'eau de chaux, &c., produisent généralement de moindres résultats. La circonstance la plus favorable aux propriétaires des arbres, c'est leur abondance même, parce que consommant toutes les feuilles avant leur troisième mue, elles meurent de faim, & ainsi ne se propagent pas en assez grande quantité pour que leurs ravages soient sensibles les années suivantes. Quelquefois des pluies froides produisent, en peu de jours, le même effet.

Les pays voisins des bois sont moins sujets à perdre leurs récoltes de pommes par suite de la multiplication de ces insectes, parce que beaucoup d'oiseaux insectivores leur font perpétuellement la guerre pour s'en nourrir & en nourrir leurs petits, tout étant compensé dans la nature.

La **TEIGNE DES HABITS**, la **TEIGNE DES TAPIS**, la **TEIGNE FRIPIÈRE**, la **TEIGNE DES PLUMES**, la **TEIGNE DES FOURRURES**, vivent aux dépens des étoffes de laine, des fourrures, des plumes; elles ont beaucoup de rapports de mœurs entr'elles. Ce sont des fléaux pour les propriétaires de meubles de laine, de crin, pour ceux qui font usage de parures de poils & de plumes, ainsi que pour ceux qui en font commerce. On a indiqué des milliers de recettes pour les empêcher de déposer leurs œufs sur ces objets, pour faire périr leurs larves à toutes les époques de leur vie; mais le meilleur moyen pour arriver au premier but, c'est de renfermer ces objets ou dans des armoires, des coffres, des boîtes exactement closes, ou dans des toiles à plusieurs doubles; & pour arriver au

second, c'est de tremper ceux de ces objets qui en sont susceptibles, un instant dans de l'eau bouillante, ou plusieurs heures dans de l'eau froide, & d'exposer les autres à une température sèche, d'environ quarante degrés au thermomètre de Réaumur.

Ce n'est pas que le gaz acide sulfureux, l'essence de térébenthine en vapeur, la fumée de tabac, ne produisent les mêmes résultats, mais le premier détruit les couleurs & même les tissus, & les secondes communiquent aux objets une odeur qui ne peut se dissiper qu'après une longue exposition à l'air.

Les **TEIGNES DES GRAINS** & des **CÉRÉALES** vivent aux dépens des grains battus; elles appartiennent au genre **ALUCITE**. On connoît peu, dans les pays du Nord, les ravages qu'elles font susceptibles de causer; mais elles sont, dans les pays chauds, un fléau pire que celui des **CHARANÇONS**. Voyez ce mot.

La première fois qu'on a remarqué en France la Teigne des grains, la plus commune & la plus dangereuse des deux, c'est aux environs d'Angoulême; mais elle l'avoit été déjà dans l'Amérique septentrionale, où on l'appelle *Hessian fly*, parce qu'on croit, avec raison sans doute, qu'elle y a été apportée d'Europe.

Il m'a été dit qu'à Moissac, ville où se fait un grand commerce de blé, on mettoit dans les greniers où on le conservoit, quelques bergeronnettes, & qu'on s'en débarrassoit ainsi. Ce moyen est très-bon, & doit être employé partout.

Je n'ai point eu occasion d'observer les alucites des grains en abondance dans les greniers de France, quoique j'en aie pris plusieurs aux environs de Paris; mais elles étoient si multipliées dans celui où je conservois, en Caroline, le maïs destiné à la nourriture de mes chevaux, qu'il étoit difficile de trouver un grain qui fût intact, & qu'il m'est arrivé plusieurs fois d'être exposé à voir ma chandelle éteinte par celles qui se précipitoient sur sa flamme lorsque j'y entrois la nuit. Je cite ce fait pour prouver qu'on peut aussi beaucoup diminuer le nombre des insectes parfaits, & par suite des générations futures, en allumant tous les soirs, pendant quelques instans, un feu de flamme dans les greniers qui en sont infestés. Voyez **PYRALE**.

Quant aux chenilles renfermées dans le grain, il n'y a, pour les faire périr, que l'eau bouillante, ou une étuve chauffée à plus de quarante degrés; mais ces moyens sont certains, seulement il ne faut pas les exagérer.

La **TEIGNE DES BLÉS**, figurée par Réaumur, vol. 3, pl. 20, lie des grains de blé dans les greniers, & ronger tantôt l'un, tantôt l'autre; elle préfère la surface du tas; aussi remonte-t-elle lorsqu'on la recouvre d'une nouvelle couche de grains. Comme elle file continuellement en marchant, on reconnoît facilement sa présence en

faïtant tomber contre le jour une poignée de grains. Ses ravages sont grands dans certains pays, mais se confondent avec ceux des ALUCITES, quoique ces dernières, en effet également appelées TEIGNES ou VER DE BLÉ par les cultivateurs, vivent dans l'intérieur des grains, & n'en sortent pas. La chaleur de l'étuve est le seul moyen qui ait réussi à Duhamel pour faire périr cette Teigne. Des lumières ou des bergeronnettes mises dans les greniers à l'époque de la ponte, en détruiront beaucoup, soit en les brûlant, soit en les mangeant.

Je dois encore citer la TEIGNE XYLOSTÈLE, qui vit aux dépens des fleurs du chèvre-feuille.

La TEIGNE DE LA JULIENNE, qui mange les feuilles centrales de cette plante avant leur complet développement, & empêche le pied de donner des fleurs.

La TEIGNE DU BAGUENAUDIER, qui mange le parenchyme des feuilles de cet arbruste, & les fait devenir blanches.

Ces espèces, qui appartiennent également au genre *Alucite*, se font remarquer dans nos jardins, & sont dans le cas d'être recherchées & détruites, quoique le mal qu'elles font soit peu important, quand on le compare à celui opéré par les précédentes. (*Bosc.*)

TEIGNE DES ARBRES : maladie qui ne paroît pas différer de la GALLE de l'écorce. *Voyez ce mot.*

TEIGNE DE LA CIRE. Réaumur a ainsi appelé la GALLERIE. *Voyez ce mot.*

TEIGNE FAUSSE DES BLES. C'est l'ALUCITE qui ronge les grains du froment dans les greniers.

TEIGNES FAUSSES DE LA CIRE. *Voyez GALLERIE & ABEILLE.*

TEIGNES FAUSSES DES CUIRS. On a donné ce nom à la chenille de l'AGLOSSE.

TEILLER ou TILLER : opération par laquelle on sépare la FILASSE du CHANVRE de sa tige, après le ROUSSAGE. *Voyez ces mots.*

Pour tiller, on casse la chenevotte par le petit bout, avec la main droite; on écarte le bout cassé de l'autre, &, par cette opération, on en sépare la filasse qui y tient fort peu; on l'enlève ensuite du bour cassé par le même moyen. La filasse obtenue, on la fait passer entre les deux derniers doigts de la main gauche, puis on recommence. Lorsque le paquet de filasse est assez gros pour gêner, on le met sur une table.

Il n'y a pas de doute que, par le teillage, on obtient une plus longue filasse que par le broyage, mais ce dernier moyen est bien plus expéditif; aussi est-ce celui qu'on préfère dans les pays peu peuplés, & où la main-d'œuvre est chère.

Par la même raison, on teille bien plus rarement le lin que le chanvre. *Voyez BROYE.*

Les chenevottes qui résultent du teillage servent à confectionner des alumettes, à chauffer le four, à faire du charbon pour la composition de la poudre à canon.

La filasse ne se file qu'après avoir été SERANCÉE. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

TEINTURE. On donne ce nom, dans la pharmacie, à toute dissolution des principes médicamenteux des plantes, ou produits des plantes dans l'alcool.

L'emploi des Teintures est assez fréquent dans la médecine vétérinaire.

Pour en faire une, il suffit de mettre plus ou moins long-temps des plantes, avec de l'esprit-de-vin, dans un vase susceptible de fermer exactement; rarement le feu leur est appliqué.

La plupart des Teintures peuvent se conserver long-temps dans des bouteilles bien bouchées, sans perdre sensiblement de leurs vertus. (*Bosc.*)

TEINTURIER : arbre d'Afrique, qui donne une huile jaune propre à teindre. On ignore à quel genre il appartient.

TÉLÈPHE. *TELEPHIUM.*

Genre de plantes de la pentandrie trigynie & de la famille des *Portulacées*, dans lequel se rangent deux espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 213 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le TÉLÈPHE d'Impérati.

Telephium Imperati. Linn. 2 Du midi de la France.

2. Le TÉLÈPHE à feuilles opposées.

Telephium oppositifolium. Linn. 2 De la Barbarie.

Culture.

La première espèce, qui est celle que nous cultivons dans nos écoles de botanique, demande une terre légère & une exposition chaude; il est même prudent d'en tenir quelques pieds en pot, pour les rentrer dans l'orangérie, en cas que l'hiver fasse périr ceux qui sont en pleine terre. On la multiplie de graines, qui se sèment peu après leur récolte, dans des pots sur couche nue, ou même simplement contre un mur exposé au midi. Si on est dans le cas d'en transplanter le plant, il faut lui conserver sa motte, car il ne reprend pas autrement.

Cette plante n'offre aucun autre intérêt que celui de former genre. (*Bosc.*)

TÉLÉPHORE. *TELEPHORUS.*

Autre genre de la famille des *Champignons*, qui n'est autre que l'AURICULAIRE de Bulliard.

On lui a depuis réuni les CHANTERELLES du même auteur.

Je ne donnerai pas l'énumération de ces espèces, dont aucune n'intéresse les cultivateurs. (*Bosc.*)

Genre de plantes établi pour placer l'HAKÉE TRÈS BELLE. Il ne contient qu'une espèce, qui se cultive en Angleterre : la terre de bruyère & l'orangerie lui sont nécessaires ; du reste sa culture ne diffère pas des autres HAKÉES. *Voyez ce mot.*

TEMBOUL : nom indien du POIVRE BETEL.

TEMO. *TEMUS.*

Arbre toujours vert du Chi'li, qui seul forme un genre dans la polynésie. Ses fleurs sont odorantes & son bois très-dur. Nous ne le cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

TEMPÉRATURE DE LA TERRE, DE L'EAU ET DE L'AIR : partie variable de la chaleur terrestre. *Voyez les Dictionnaires de Physique & de Chimie, faisant partie de l'Encyclopédie par ordre de matières.*

Je dis partie variable, parce qu'il y a lieu de croire qu'il y a une chaleur inhérente à la matière, & tout-à-fait indépendante de celle que versent sur la terre les rayons du SOLEIL (*voyez ce mot*) : c'est celle qu'on développe par le frottement, celle qui enflamme le petit morceau d'acier qu'enlève le caillou au briquet, & qui tombe sur l'amadou. *Voyez FEU.*

On n'est pas d'accord sur la question de savoir si les rayons du soleil sont chauds par eux-mêmes, ou s'ils ne font que développer la chaleur de l'atmosphère ; mais cette question est purement spéculative, & n'intéresse en aucune manière les cultivateurs.

Une certaine Température est essentielle à la végétation ; mais le degré de cette Température varie infiniment, puisqu'il est des plantes qui ne peuvent prospérer que sous les feux de l'équateur, & d'autres qui fleurissent le lendemain de la fonte de la neige qui les recouvre depuis six mois.

La Température de la terre & celle de l'air se confondent le plus souvent dans leurs résultats.

Apprendre à connoître la Température qu'exigent toutes les plantes qui se cultivent dans une école de botanique, est un des objets des nombreuses études de celui qui la dirige, sous le rapport agricole.

On élève la Température, dans les jardins, au moyen des abris, tels que les murs, les haies, les massifs d'arbres, en les couvrant de cloches, de châssis, en les mettant dans des baches, dans des serres, même seulement en les recouvrant pendant la nuit, de pots ou de caisses renversées, de paillassons, de toiles, &c., qui empêchent celle de la terre de se dissiper.

On y abaisse la Température par des abris exposés au nord, par des arrosemens d'eau de fontaine ou de puits.

La Température de l'atmosphère change par l'effet des VENTS, des ORAGES (*voyez ces mots*),

mais elle ne devient jamais si basse que celle de l'eau & de la terre, à raison de la grande mobilité de l'air.

L'eau étant un plus mauvais conducteur de la chaleur que la terre, sa Température change plus difficilement : celle qui est dormante, s'échauffe & se refroidit plus vite que celle qui est courante.

La nature des terres influe beaucoup sur leur capacité de Température. Ainsi les terres sèches & sablonneuses absorbent plus facilement la chaleur, sont par conséquent plus précoces que les terres humides & argileuses ; aussi appelle-t-on les premières *chaudes*, & les secondes *froides* : ainsi les terres noires absorbent & conservent mieux la chaleur que les terres blanches : de-là l'usage suivi dans les Alpes, de semer du terreau ou des schistes réduits en poudre sur la neige pour accélérer sa disparition.

Dans ce dernier cas, c'est la couleur seule qui agit, ainsi que le prouvent beaucoup d'expériences. Après le noir, c'est le rouge, puis le bleu, le jaune, & enfin le blanc, qui ont le plus de disposition à absorber la chaleur solaire. Il faudroit donc que tous les agriculteurs fussent habillés de blanc pendant l'été ; que leurs chapeaux surtout fussent toujours blancs, lorsqu'ils sont exposés long-temps au soleil, comme à l'époque de la MOISSON. *Voyez ce mot.*

Pendant le jour, les rayons du soleil introduisent dans la terre une certaine quantité de chaleur, dont une portion, d'autant plus petite que les jours sont plus longs & plus chauds, & les nuits moins longues & moins froides, y reste & s'y accumule pendant l'été pour s'en séparer pendant l'hiver.

C'est par suite de cette sortie de la chaleur de la terre pendant la nuit, que les fruits qui sont les plus près de la surface du sol, les raisins, par exemple, mûrissent les premiers. *Voyez VIGNE.*

C'est parce que la chaleur qui est sortie des climats qui avoisinent les pôles ne peut plus y rentrer, à raison de l'obliquité qu'y ont les rayons du soleil, que ces climats sont toujours glacés, & que les corps des éléphants & des rhinocéros, qui y ont été enfouis lors de la catastrophe qui a changé l'axe de rotation du Globe, s'y conservent en chair depuis des milliers d'années. *Voy. FROID & GLACE.*

Les métaux perdent plus facilement la chaleur que les PIERRES, que les BOIS ; ainsi il ne faut pas les employer dans la composition des POTS à fleurs, des CHASSIS, des SERRES, &c. Par contre, le VERRE ne la transmet que fort lentement : de-là l'utilité d'avoir des POTS de faïence, de construire les BACHES & les SERRES avec des BRIQUES vernissées, de déposer sur du MACHEFER les pots dans la serre, dans l'orangerie & en plein air. (*Voyez ces mots.*) Il en est de même du CHARBON.

Il n'y a jamais de concordance exacte entre la Température

Température réelle & celle que donne la théorie de l'élevation du soleil au-dessus de l'horizon; ainsi la plus grande chaleur n'est pas celle du 21 juin, jour du solstice d'été, ni le plus grand froid, celui du 21 décembre; c'est une quinzaine de jours plus tard qu'elle se montre: aussi le mois d'août est-il généralement le plus chaud de l'année. Ce fait s'explique par l'accumulation de la chaleur dans la terre.

Les grands abris, tels que les montagnes, les bois, influent prodigieusement sur la Température de certaines localités. Une gorge ouverte au Midi, celle de Nice, par exemple, permet de cultiver les orangers en pleine terre, lorsqu'on ne le peut dans le voisinage: telle montagne du centre de la France est couverte de riches vignobles au midi, & ne peut recevoir un seul cep au nord.

Quoique les eaux soient le plus souvent une puissante cause de froid dans une contrée, les vapeurs qui émanent de ces eaux causent quelquefois, dans des localités circonscrites, comme j'ai eu occasion de l'observer en Caroline, une augmentation de chaleur telle, que beaucoup d'animaux, surtout de poissons, y meurent.

C'est par le moyen de la fermentation des substances végétales accumulées & humectées, & par le moyen du feu, qu'on élève artificiellement la Température de la terre & de l'air dans nos jardins; mais comme j'ai traité au long de ces moyens aux articles COUCHE, TANNÉE, CHASSIS, BACHE, SERRE, je renverrai à ces mots.

On juge de la Température de l'air, de l'eau, de la terre, &c., par le moyen de la sensation directe ou par l'observation d'un THERMOMÈTRE. Voyez ce mot. (Bosc.)

TEMPÊTE: vent très-violent qui n'est pas toujours accompagné de pluie, en quoi il diffère de l'OURAGAN. Voyez ce mot.

Les arbres sont déracinés, les toits des maisons emportés par les Tempêtes. Les cultivateurs n'ayant aucun moyen pour les empêcher d'avoir lieu, je n'en parlerai pas plus au long. (Bosc.)

TEMPLIER. C'est un ORAGE violent dans le département de la Haute-Garonne.

TEMPS DE COUPE: fixation du temps pendant lequel on doit abattre le bois vendu sur pied. Voyez EXPLOITATION DES BOIS.

TÉNÉBRION. *Tenebrio*.

Genre d'insectes de la classe des coléoptères, qui réunit plusieurs espèces, dont une se voit fréquemment dans les maisons des cultivateurs, surtout dans les boulangeries & les moulins, où elle vit de farine & de pain. Il y a lieu de croire que c'est elle à qui il faut rapporter ce que les Anciens attribuent à la blatte. Sa larve est connue sous le nom de VER DE LA FARINE. Elle causeroit partout de grands dommages, car l'insecte parfait multiplie prodigieusement; si, d'un côté, on lais-

Agriculture. Tome VI.

soit plus long-temps la farine en magasin, & si, de l'autre, on n'avoit plusieurs moyens pour la soustraire à ses ravages, comme en la tamisant souvent, en la renfermant dans des sacs, dans des coffres, dans des tonneaux, &c.

La farine qui a nourri plusieurs générations de Ténébrions, prend un mauvais goût qui se transmet au pain qu'on en fabrique.

Il est presque impossible de s'opposer à la multiplication des Ténébrions en écrasant les insectes parfaits, à raison de ce qu'ils se cachent le jour dans les fentes des murs, sous les planches, &c., & qu'ils se sauvent dès qu'ils voient de la lumière pendant la nuit. C'est en tenant les greniers & les boulangeries exactement crépies & d'une propreté recherchée, qu'on peut en diminuer le nombre. (Bosc.)

TENESME: difficulté de la sortie des excréments des animaux domestiques. Voyez DÉVOIEMENT & DYSSENTERIE.

TÉNIA. *Tenia*.

Genre de vers intestins dont plusieurs espèces vivent dans les intestins de l'homme, ainsi que dans ceux des animaux domestiques, & sont, par cela seul, dans le cas de mériter toute l'attention des cultivateurs. Voyez le *Dictionnaire des Vers*.

Les espèces qui se trouvent le plus fréquemment dans les intestins de l'homme, sont le TENIA VULGAIRE & le TENIA SOLITAIRE. Tous deux acquièrent quelquefois la longueur démesurée de trois cents aunes, au rapport de Boerhaave. Les suites de leur présence sont une faim dévorante, une grande maigreur, la fièvre lente, l'hydropisie, & enfin la mort. On s'en débarrasse par le moyen des purgatifs drastiques, principalement par la poudre de la racine de *polypode fougère mâle*, précédé de l'usage de l'éther & du sel d'étain. Voyez le *Dictionnaire de Médecine*.

Le TENIA CHAÎNETTE vit dans les intestins du chien.

Le TENIA PERPENDICULAIRE, dans ceux des poules.

Le TENIA DU CHEVAL & celui de la BREBIS indiquent leur habitation par leur nom même.

Ces Ténias sont souvent fort nuisibles à la santé des animaux, aux dépens des sucs gastriques desquels ils se substantent. On peut espérer d'en débarrasser ces animaux, en leur faisant prendre de l'huile empyreumatique à forte dose, & il ne faut pas négliger de le tenter.

Les HYDATIDES (voyez ce mot) ont fait, pendant long-temps, partie de ce genre; ainsi il faut faire attention lorsqu'on lit, dans les anciens auteurs, un article où les caractères qui les distinguent ne sont pas indiqués avec clarté. (Bosc.)

TENTHREDE. *Tenthredo*.

Genre d'insectes de la classe des hyménoptères,

K k k

dans lequel se placent plus de deux cents espèces, & qui, si j'en juge par ma collection, doit en contenir encore au moins autant de non décrites, appartenant seulement à l'Europe. Toutes ces espèces vivent, à l'état de larves, aux dépens des feuilles des plantes, & leur nuisent quelquefois beaucoup. Ces larves ont été appelées *fausses chenilles* par Réaumur, parce qu'elles ressemblent à des chenilles, excepté par leur tête & le nombre de leurs pattes. Voyez le *Dictionnaire des Insectes*.

Les œufs des Tenthredes sont déposés par les femelles dans l'écorce des jeunes branches des plantes, & à la suite d'une entaille longitudinale qu'y font ces femelles au moyen d'une espèce de scie qu'elles portent à l'extrémité de leur abdomen : de-là le nom de *mouches à scies*, que leur a donné le même Réaumur.

Celles des espèces de Tenthredes que les cultivateurs du climat de Paris font le plus dans le cas de remarquer, à raison de leurs ravages, sont :

La TENTHREDE DE PIN, qui vit en grande société sur les pins & en dévore les jeunes pousses.

Les TENTHREDES USTULATE & du ROSIER vivent aux dépens des rosiers, qu'elles dépouillent souvent de toutes leurs feuilles.

On tue facilement les Tenthredes sur les fleurs du fenouil planté dans le voisinage des rosiers.

Les TENTHREDES DU GROSEILLIER, CYNOSBATE & du MARSAULT dépouillent complètement les groseillers épineux de leurs feuilles, & empêchent par conséquent les fruits d'arriver à maturité.

Il est fort difficile de faire utilement la guerre aux insectes parfaits des Tenthredes dont il vient d'être question, attendu que les femelles ne se trouvent sur les plantes, aux dépens desquelles leurs larves doivent vivre, qu'au moment de la ponte. C'est donc sur les larves mêmes qu'il faut que les cultivateurs portent leurs efforts destructeurs. Or, la manière d'être de ces larves en fournit des moyens faciles. Comme toutes se tiennent sur le bord des feuilles le cul en l'air, & qu'elles y sont très-foiblement cramponnées, un coup de bâton sec sur la branche les fait presque toutes tomber, & une fois à terre, elles ne peuvent plus remonter & meurent de faim. On peut aussi les écraser entre deux petites planches, lorsqu'elles sont sur les feuilles des rosiers ou des groseillers.

Les TENTHREDES DE LA RAVE & NOIRE vivent aux dépens des feuilles de la rave, & nuisent souvent beaucoup aux semis de cette plante.

Des canards envoyés dans les champs qui en sont infestés, sont un sûr moyen pour les détruire.

La TENTHREDE DU CERISIER. Elle est visqueuse & très-peu active; elle se colle sur les feuilles des cerisiers, des pruniers & des poiriers, pour en manger le parenchyme. Je l'ai vue quelquefois si abondante, que toutes les feuilles de ces arbres étoient réduites à leur réseau, & qu'elles ne pouvoient plus remplir leurs fonctions. Celle-ci ne

peut être détruite qu'en l'écrasant une à une, ce qui est facile sur les arbres des pépinières qui n'ont pas plus de cinq à six pieds de haut, mais qui devient impossible sur les grands arbres. (Bosc.)

TEPALI : arbre des Indes, dont les fruits servent à l'assaisonnement des mets. Sa fructification est encore imparfaitement connue, & il ne se cultive pas en Europe. (Bosc.)

TÉPHROSIE. *TEPHROSIA*.

Genre établi pour placer la plupart des espèces de celui des GALEGAS. Voyez ce mot.

Ce genre n'est pas adopté par tous les botanistes. (Bosc.)

TÉRAMNE. *TERAMNUS*.

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, qui renferme deux espèces non encore cultivées dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La TÉRAMNE volatile.

Teramnus volubilis. Swartz. f De la Jamaïque.

2. La TÉRAMNE à hameçon.

Teramnus hamosus. Swartz. f De la Jamaïque. (Bosc.)

TÉRÉBENTHINE, ou ESSENCE DE TÉRÉBENTHINE : sorte de résine toujours liquide, qui découle naturellement de quelques arbres, ou qu'on obtient par la distillation de certaines résines solides ou demi-solides. Il y en a de quatre sortes dans le commerce.

La vraie Térébenthine provient du PISTACHIER TÉRÉBINTHE. (Voyez ce mot.) On l'appelle vulgairement *Térébenthine de Scio*, parce que c'est de cette île qu'il en vient le plus. Elle est rare & chère.

La Térébenthine dite de Venise est fournie par le MÈLÈSE. (Voyez ce mot.) Elle est la plus estimée après la précédente.

La Térébenthine dite de Strasbourg suinte du sapin commun.

Enfin, on obtient la *Térébenthine de Bordeaux* par la distillation du galipot & autres produits résineux du PIN MARITIME. Elle est peu estimée.

Ce sont les habitans des campagnes qui partout exploitent les Térébenthines; ainsi on peut les regarder comme un produit de leur industrie. Le commerce auquel elles donnent lieu, ne laisse pas que d'être considérable. Voyez RÉSINE.

Ceux qui font métier de recueillir la Térébenthine de Venise, & ce ne sont jamais les propriétaires, parcourent les forêts de mélèses au printemps, percent la base des plus gros & adaptent une outre à l'ouverture du trou. Ils y trouvent, au bout de quelques jours, trente ou quarante

livres de résine. On ne remarque pas que ces arbres souffrent de cette opération.

Le grand emploi des Térébenthines est pour les vernis & pour accélérer la dessiccation des peintures à l'huile. On en fait aussi usage dans quelques arts & en médecine. (*Bosc.*)

TÉRÉBENTHINE EN PATE : nom qu'on donne dans les landes de Bordeaux à la résine de pin, qu'on fond & filtre à travers de la paille. *Voyez* RÉSINE. (*Bosc.*)

TÉRÉBINTHE : espèce du genre PISTACHIER. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

TERNSTROËME. *TERNSTROEMIA.*

Genre de plantes de la polyandrie monogynie & de la famille des *Orangers*, qui rassemble cinq espèces, dont une seule est cultivée dans nos jardins. Il est figuré, sous le nom de *tonabe* que lui avoit imposé Aublet, pl. 227 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TERNSTROËME méridionale.
Ternstroemia meridionalis. Linn. h De Saint-Domingue.
2. La TERNSTROËME à feuilles elliptiques.
Ternstroemia elliptica. Vahl. h Des Indes.
3. La TERNSTROËME ponctuée.
Ternstroemia punctata. Swartz. h De Cayenne.
4. La TERNSTROËME dentée.
Ternstroemia dentata. Swartz. h De Cayenne.
5. La TERNSTROËME du Japon.
Ternstroemia japonica. Thunb. h Du Japon.

Culture.

La première espèce est celle que nous possédons. On ne l'obtient que de graines tirées de son pays natal, & semées sur couche à châssis, dans des pots remplis de terre à demi consistante. Le plant levé se repique seul à seul, & se rentre dans la serre chaude dès que la température de l'air commence à baisser. Il lui faut de la chaleur en tout temps & des arrosemens fréquens, surtout en hiver. (*Bosc.*)

TERRAILLER. Ce nom s'applique, dans les Alpes, à l'opération de répandre de la terre sur les prés pendant l'hiver, pour ranimer leur fertilité. Il est à désirer que cette pratique se propage partout, car elle remplit parfaitement son but. *Voyez* PRAIRIE. (*Bosc.*)

TERRAIN ou **TERREIN.** Le sens de ce mot varie suivant les lieux : tantôt il est synonyme de TERRE, tantôt de SOL. *Voyez* ces mots.

De toutes les influences qui agissent sur le produit des récoltes, celle du Terrain est la plus foible. En effet, il est toujours possible, avec du

temps & de la dépense, de le rendre aussi bon que possible.

Comme il peut être utile aux cultivateurs de connoître les plantes qui croissent le plus volontiers en France dans chaque espèce de Terrain, j'en donne la liste, qui, on le pense bien, ne peut être ni rigoureuse ni complète, mais qui doit suffire le plus généralement.

Plantes aquatiques entièrement noyées.

Charagnes.
Cresson de fontaine.
— amphibie.
Fétuque flottante.
Fléchières.
Fontinales.
Nénuphars.
Isnarde.
Rubanier.
Lenticule.
Macre.
Fluteaux.
Hottone.
Marfile.
Massetes.
Ménianthes.
Naiades.
Laiche compacte.
— précoce.
— à fruits pendans.
Pesse.
Pilulaire.
Plumeaux.
Millepertuis des marais.
Prêle fluviatile.
— des marais.
Renoncule aquatique.
— lancéolée.
— petite douve.
Renouée amphibie.
Roseau des marais.
Conferves.
Scirpe des lacs.
— flottant.
Choin marisque.
— noirâtre.
Utriculaires.
Stratiote.
Sifymbre amphibie.
Varecs.
Véronique becabunga.
Ulves.

Plantes aquatiques qui veulent avoir le pied dans l'eau pendant toute l'année.

Berle à feuilles larges.
— rampante.
Bident penché.
Bourgène purgative.

Butome en ombelle.
 Caille-lait uligineux.
 — des marais.
 Populage des marais.
 Epilobe pub. scnt.
 — des marais.
 Galé des marais.
 Patience aquatique.
 Graffette commune.
 Jonc étalé.
 — aggloméré.
 — articulé.
 Lis des marais.
 Laiche pulicaire.
 — dioïque.
 — compacte.
 — faux-fouchet.
 — des marais.
 Calle des marais.
 Zanichelle des marais.
 Cœnanthe fr. u. eu. se.
 — à feuilles de persil.
 Orchis panaché.
 Germandrée des marais.
 Renouée poivre d'eau.
 — persicaire.
 Scirpe aiguille.
 — maritime.
 Toque des marais.
 — petite.
 Tomentille droite.
 Menthe aquatique.
 Gratiolle officinale.

Plantes aquatiques qui veulent avoir le pied dans l'eau pendant une partie de l'année seulement.

Lycope d'Europe.
 Eupatoire d'Avicenne.
 Obier commun.
 Ceraste aquatique.
 Stellaire des marais.
 Quenouille des prés.
 — des marais.
 Bident tripartite.
 Frêne élevé.
 Inule britannique.
 — dyffentérique.
 — pulicaire.
 Jonc airu.
 — dichotome.
 Laiche gazonnante.
 — des rivages.
 Linaigrette à larges feuilles.
 — engainée.
 Littorelle des lacs.
 Bouleau commun.
 Merthe crépue.
 — ronde.
 Aune commun.

Parnassie des marais.
 Scrophulaire aquatique.
 Pigamon des prés.
 Prêle limoneuse.
 Saules.
 Peupliers.
 Spirée ulmaire.
 Euphorbe des marais.

Plantes des Terrains ombragés.

Noisetier commun.
 Tilleul d'Europe.
 — de Hollande.
 — de Corinthe.
 Erable platanoidé.
 Nerprun bourgène.
 Cornouiller sanguin.
 Fusain d'Europe.
 Groseiller rouge.
 — noir.
 — des Alpes.
 Lauréole commune.
 — gentille.
 Gnaphale des bois.
 Fragon piquant.
 Rosier des haies.
 — des champs.
 Ronce des haies.
 — à fruits bleus.
 Millet à panicule lâche.
 Paturin des bois.
 — des prés.
 Mélique uniflore.
 Bromé géant.
 Circée parisienne.
 Sanicle d'Europe.
 Actée à épi.
 Stachide des bois.
 Galéope jaune.
 Mercuriale vivace.
 Stellaire des bois.
 Muguet des bois.
 — anguleux.
 Mélite à feuilles de mélisse.
 Ail des ours.
 Renoncule ficaire.
 — auricome.
 Moscatelline commune.
 Violette odorante.
 — canine.
 Fumeterre bulbeuse.
 Veïce des bois.
 — des haies.
 Pulmonaire officinale.
 Primerole du printemps.
 Terrette hédéracée.
 Afaret d'Europe.
 Benoite commune.
 Campanule gantelée.

Anémone sylvie.
 — hépatique.
 Scrophulaire noueuse.
 Sarrette des teinturiers.
 Lierre de Bacchus.
 Asfœrule odorante.
 Balsamine des bois.
 Airelle myrtille.
 Oxalide d'alle.
 Pyrole à feuilles rondes.
 Laiche loliacée.
 — espacée.
 — alongée.
 — de Schreber.
 Jacinthe des bois.
 Géranion des bois.
 Scille à deux feuilles.
 Epipactis ovale.
 Pédiculaire des bois.
 Bétoine officinale.
 Clématite des haies.
 Agrostide étalée.
 — arondinée.
 Mélique uniflore.
 Fétuque des bois.
 Froment des bois.
 Flouve odorante.
 Gouet serpenteaire.
 — commun.
 — d'Italie.
 Luzule printanière.
 — des champs.
 Parisette à quatre feuilles.
 Tanne commun.
 Narcisse faux-narcisse.
 Euphorbe des bois.
 Mélampyre des bois.
 Germandrée fauge.
 Ellébore fêride.
 — noir.
 — d'hiver.
 Pervenche couchée.
 — droite.
 Epervière des bois.
 — de Savoie.
 Carline vulgaire.
 Inule aunée.
 Verg. -d'or des bois.
 Doronic pardalianque.
 Chèvre-feuille des bois.
 — des Alpes.
 Viorne manciennne.
 Sureau commun.
 Aigremoine eupatoire.
 Stellaire des bois.
 Géranion robertin.

Plantes des Terrains argileux.

Tussilage pas-d'âne.

Anthyllide vulnêraire.
 Potentille rampante.
 — anserine.
 Plantain moyen.
 Thlaspi des champs.
 Agrostide traçante.
 Chicorée sauvage.
 Mélique bleue.
 Vulpin géniculé.
 Saponaire officinale.
 Laitue sauvage.
 — vineuse.
 Chrysanthème des blés.
 Sureau yèble.
 Fléole noueuse.
 Lotier filiqueux.
 Orobe tubéreux.
 Chou cultivé.

Plantes des Terrains sablonneux.

Saule des sables.
 Genêt à balai.
 — des teinturiers.
 — sagitté.
 Elyme des sables.
 Houque molle.
 Roseau des sables.
 Œillet des sables.
 Herniaire glabre.
 Armoise des champs.
 Gnavelle vivace.
 Ail des sables.
 — cariné.
 Thym serpolet.
 Potentille printanière.
 Linaire commune.
 Euphorbe éfule.
 — cyprès.
 Epervière en ombelle.
 Vergerolle âcre.
 Gnaphale de France.
 — dioïque.
 — des champs.
 Statice des sables.
 — des gazons.
 Véronique en épi.
 Oseille petite.
 Fétuque ovine.
 Paturin en crête.
 — à feuilles aiguës.
 — comprimé.
 — roide.
 Ceraiste visqueux.
 — semi-décandre.
 Myosote scorpioïde.
 Saxifrage tridactyle.
 Brome des toits.
 — stérile.
 Gypsophyle des murailles.

Hyosérîde minime.
 Renouée des buissons.
 Perce-pied des champs.
 Filage des champs.
 Jafione ondulée.
 Carline vulgaire.
 Trêfle des champs.
 Sabline pourpre.
 Drabe vernaie.
 Ibérîde nudicaule.
 Fléole des fables.
 Canche blanchâtre.
 ——— précoce.
 Phalarîde des fables.
 Tragus en grappes.
 Fétuque queue-de-rat.
 ——— minime.
 Froment à feuilles de jonc.
 Plantain corne-de-cerf.
 Héliotrope d'Europe.
 Myosote à fruits de bardane.
 Jafione de montagne.
 Centaurée du folstice.
 Réfédâ jaune.
 Œillet arméria.
 Spergule des champs.
 Ceraïfte à cinq anthères.
 Sabline à feuilles de ferpolet.
 ——— à feuilles menues.
 ——— à fleurs rouges.
 Lampfane fluette.
 Epervière pilofelle.
 Andryale de Nîmes.
 Porcelle des fables.
 Sifymbre des fables.
 Drave printanière.
 Silène olites.
 ——— gallique.
 ——— anglais.
 ——— conique.
 Anémone pulfatille.
 Senecjon jacobée.
 Orpin âcre.
 ——— blanc.
 Arabette de Thalius.
 Alyffon calicinal.
 Cifte à ombelle.
 ——— commun.
 ——— de l'Apennin.
 Gérânion fanguin.
 Erable de Montpellier.
 Ratoncule naine.

Plantes des Terrains calcaires.

Brize vulgaire.
 Scierie bleuâtre.
 Ofeille à écuiffon.
 Plantain moyen.
 Globulaire commune.

Polygala amer.
 Germandrée petit chêne.
 ——— de montagne.
 Brunelle à grandes fleurs.
 Echinope à tête ronde.
 Scabieufe colombaire.
 Aspérule des teinturiers.
 Boucage faxifrage.
 Potentille printanière.
 Sainfoin cultivé.
 Lin à feuilles menues.
 Prunier mahaleb.

TERRAIN EN PENTE. A quelques exceptions près, qui fe remarquent à peine quand on confidère l'enfemble d'une contrée, tous les Terrains font en pente, puifque partout les eaux s'écoulent dans les rivières, dans les fleuves & dans la mer.

Les cultivateurs doivent confidérer les Terrains en pente relativement à leur EXPOSITION (*voyez ce mot*) & relativement au degré de leur pente.

Sous ce dernier rapport, il y a des avantages & des inconvéniens à ce que la pente foit forte.

Les avantages font, 1°. que les bois qu'on y plante étant étagés, jouiffent mieux de l'influence de la lumière & de l'air, & peuvent être rapprochés avec moins d'inconvéniens; 2°. que les prairies qu'on y sème fe confervent plus long-temps, en raifon de ce que les terres fupérieures, entraînées par les eaux, recouvrent annuellement le collet des plantes qui les compofent, & favoriffent leur accroiffement *Voyez GAZON.*

Les inconvéniens font, 1°. que l'entraînement annuel des terres finit par mettre à nu, foit la couche inférieure, qui eft ou argileufe, ou fablonneufe, ou calcaire, & par conféquent plus ou moins infertile, foit la roche qui l'eft encore plus; 2°. que les labours à la charrue deviennent plus difficiles.

Il n'eft pas poffible de cultiver des Terrains qui ont plus de quarante-cinq degrés d'inclinaifon, & tous ceux qui en ont plus de trente doivent être laiffés en pâturages ou plantés en bois.

Si on remarque en France une fi grande quantité de Terrains en pente perdus pour la culture, c'eft que leur couche de terre végétale a été enlevée par des défrichemens inconfidérés & des cultures de céréales ou autres qui exigent de fréquens labours. Combien il feroit à defirer qu'on fît quelques efforts pour leur reftituer une partie de l'humus qu'ils ont perdu, & encore plus qu'on prit des mefures pour empêcher ceux qui font encore fufceptibles de donner quelques productions, de fe dégrader davantage!

Eft-il, demandera-t-on fans doute, des moyens de parvenir à ces deux buts? Oui, mais ils font toujours longs, fouvern coûteux, & les hommes veulent jouir. Ces deux obftacles font puiffans, je le fais, cependant je ne dois pas moins inſiſter les moyens.

Un Terrain en pente eft d'autant plus difficile

à rendre à la culture, qu'il offre moins de terre végétale, que son exposition est plus méridienne, que le climat où il se trouve est plus ou moins chaud.

La première indication à suivre, c'est d'y faire venir des plantes qui y portent de l'ombre & par-là de la fraîcheur. On peut y parvenir, ou en y faisant des trous, ou en portant de la terre végétale dans ces trous & en y plantant des arbres qui donneront un bénéfice quelconque, & sous lesquels les moutons au moins trouveront un léger pâturage, ou en faisant des fosses perpendiculaires à la pente, & d'autant plus rapprochés que cette pente sera plus roide, fossés qui pourront être également garnis de terre végétale & plantés de haies. Ces haies formeront naturellement des terrasses qui arrêteront à l'avenir les terres supérieures. *Voyez HAIE, TERRASSE.*

C'est principalement la culture des vignes qui a causé la dénudation de beaucoup de pentes dans le midi & dans le centre de la France. Lorsque la qualité du vin de ces vignes est supérieure, sa valeur permet de faire tous les ans, tous les deux ans, quatre ans, dix ans même, le rapport des terres du bas en haut de la pente; mais comme cette opération est très-coûteuse, il n'est pas toujours possible de l'entreprendre.

Le labour des Terrains en pente doit, autant que possible, être fait diagonalement, pour que la descente de la terre en soit d'autant retardée. Il est même des pays de vignoble où il est d'usage d'exécuter ces labours en commençant par le haut, quelque pénibles qu'ils soient de cette manière.

En définitif, il est fort à désirer qu'une loi force les propriétaires des Terrains trop en pente à les laisser en bois ou en pâturage; car non-seulement ces propriétaires, mais la société entière, soit dans le moment présent, soit dans l'avenir, perdent à ce qu'ils les cultivent en plantes annuelles ou autres qui exigent des labours.

Les Terrains en pente, quoiqu'ils contenant une surface plus étendue que leur base, ne peuvent supporter une plus grande quantité d'arbres que ceux que contiendrait cette base, à raison de l'inclinaison de la tête de ces arbres. Il est donc avantageux de les tenir en taillis; cependant j'ai vu planter les pentes de beaucoup de montagnes en France & en Espagne avec tant de succès, en têtards très-éloignés les uns des autres, que je ne puis me résoudre à les proscrire. *Voyez TÊTARD. (Bosc.)*

TERRAINS SALÉS. Des Terrains plus ou moins étendus qui se trouvent sur les bords de la mer ou autour des sources salées, sont quelquefois si imprégnés de sel marin, qu'ils sont impropres à toutes les cultures ordinaires, qu'il faut ou les abandonner à l'inutilité, ou y semer des soudes & autres plantes propres à donner de l'alcali minéral par leur combustion. *Voyez SOUDE.*

Quelqu'avantageuse que soit quelquefois la culture de ces dernières plantes, il peut être souvent dans l'intérêt des propriétaires de désirer le dessèchement de ces Terrains pour y cultiver des céréales ou autres objets; & cela leur est possible, toutes les fois qu'il y a moyen d'empêcher de la nouvelle eau salée d'y affluer.

La première indication à suivre est donc de faire une digue & un ou plusieurs fossés qui coupent toute communication, soit directe, soit indirecte, avec la mer ou les sources salées.

Cela étant fait, on a trois moyens à choisir pour parvenir au dessèchement du Terrain, 1°. en l'abandonnant à lui-même, & en laissant ou aux eaux des pluies le soin d'entraîner dans les profondeurs de la terre le sel qui se trouve à la surface, ou aux plantes maritimes qui croissent spontanément, celui de décomposer une partie de ce sel; mais ces moyens sont lents, c'est-à-dire, n'offrent un résultat qu'au bout de cinq, six, même dix ans; 2°. en y faisant entrer les eaux d'une fontaine ou d'un ruisseau, ou d'une saignée de rivière. Par une telle inondation, soit complète, soit incomplète, soit temporaire, soit permanente, on parvient à rendre en peu de mois tout Terrain salé propre à la culture; 3°. en y semant de la soude, de l'anferine maritime, de l'archoche à feuilles de pourpier & autres plantes analogues, en y plantant des tamarisques, jusqu'à ce que tout le sel ait été décomposé par l'effet de leur végétation; ce qui a lieu plutôt que lorsqu'on abandonne le Terrain à lui-même.

J'ai suivi de ces dessèchemens de Terrain en Caroline, aux environs de Charleston, & je les ai toujours vu réussir.

Aux environs de Saint-Gilles, dans le département du Gard, on étend, au rapport de M. Decandolle, sur les terres salées & semées en froment, une légère couche de roseaux, dans l'intention d'empêcher, par l'humidité qu'elle entretient à la surface de ces terres, le sel de monter & de cristalliser. Ce fait rappelle ce que tous les voyageurs rapportent, que le sel marin disparoit pendant l'hiver des terres salées de l'Egypte, des déserts de l'Arabie, de la Sibérie, & reparoit pendant l'été, & ce qu'Olivier, de l'Institut, rapporte des terres de la Perse, qui sont naturellement très-fertiles en froment & autres objets de culture qui deviennent salés & impropres aux mêmes productions dès qu'on cesse de les cultiver pendant un an.

Les Anciens qui vouloient vouer un Terrain à l'infertilité politique, y semoient du sel; cependant aujourd'hui les cultivateurs de la ci-devant Bretagne l'emploient comme amendement; la dose seule fait la différence. *Voyez SEL. (Bosc.)*

TERRAIN ULLIGINNEUX : sorte de Terrain dans lequel les eaux sourdent en petite quantité à la fois, mais d'un grand nombre de points, & se conservent à peu de profondeur, à raison de la couche d'argile qui se trouve dessous.

Comme ces sortes de Terrains sont mal distingués des marais, dont ils diffèrent cependant beaucoup, j'en parlerai avec quelque étendue au mot **ULIGINEUX**.

TERRAIN VAGUE. C'est un lieu non cultivé, ou dans lequel il n'existe qu'un pâturage de peu de valeur.

Presque toujours les Terrains vagues sont des **COMMUNAUX**. Voyez ce mot, ainsi que ceux **PATURAGE & LANDE**. (*Bosc.*)

TERRAS : nom que porte, dans les landes de Bordeaux, la résine qui découle des pins, & qui, tombant sur la terre, se mélange de sable & de débris de feuilles de cet arbre. On la purifie par la fusion. Voyez **RESINE**. (*Bosc.*)

TERRASSE. Tout terrain élevé au-dessus du sol porte ce nom. Voyez **ALLEE**.

Cependant on l'applique plus spécialement aux parties des terrains qui sont en pente, qu'on a rendues horizontales, soit pour la commodité de la promenade, soit pour empêcher l'éboulement des terres & faciliter la culture. Voyez **MONTAGNE**.

On pratique des Terrasses dans les jardins & dans les campagnes; les premiers diffèrent peu des **ALLÉES** ou des **CARRÉS**. Voyez ces mots.

Le côté en pente des Terrasses est tantôt disposé en **TALUS**, tantôt revêtu d'un **MUR**. Voyez ces mots.

On peut, avec du temps, former des Terrasses rustiques à peu de frais sur la pente des montagnes, en y plantant des haies transversales plus ou moins rapprochées, haies qui retiennent les terres entraînées par les eaux pluviales, & les disposent en talus dans leur épaisseur : ces haies peuvent être tenues aussi larges & aussi basses qu'il est nécessaire. Voyez **HAIE**.

Les murs de Terrasses doivent être d'autant plus solidement bâtis, que la Terrasse est plus haute & les terres plus susceptibles d'être poussées contre eux par l'effet des eaux pluviales; ceux des jardins sont le plus souvent en pierre de taille, avec des ouvertures à leur partie inférieure pour l'écoulement des eaux; ceux des campagnes, à raison de la nécessité d'économiser les frais de construction, sont presque toujours en pierre sèche.

La mode des Terrasses entièrement factices est passée; on n'en voit plus construire à grands frais dans les jardins en plaine; elles sont toujours utiles, & souvent indispensables dans ceux en pente. Voyez **JARDIN**.

La construction de Terrasses dans les terrains très en pente peut s'exécuter sans transport de terre, puisqu'il suffit de faire descendre celles de la moitié supérieure sur la moitié inférieure; seulement dans le cas où la Terrasse est destinée à recevoir des cultures, lorsque les couches inférieures sont ou de pierres ou d'argile infertile, il faut enlever la totalité de celle de la surface de la

moitié inférieure pour en recouvrir la Terrasse, afin que les cultures puissent y prospérer. Voyez **TERRE**.

Cette manière de faire les Terrasses est la seule qui puisse être suivie dans les campagnes, à raison de l'économie; car les produits de la grande culture ne sont jamais assez considérables pour payer l'intérêt & en même temps rembourser le capital de la dépense d'un remuement de terre de quelque conséquence.

Lorsque les Terrasses des jardins sont uniquement destinées à former des allées plantées d'arbres pour la promenade, & cela a lieu fréquemment, on peut se contenter de creuser des trous dans la partie qui n'a pas été remuée, & d'y apporter de la bonne terre, les arbres pouvant le plus souvent y prospérer.

Les avantages des jardins en Terrasse sont qu'ils ont une belle vue, qu'on peut disposer de leurs eaux naturelles de manière à faire croire qu'elles sont très-abondantes, & lorsqu'ils sont exposés au midi ou au levant pour avoir des **ESPALIERS**, que les abris pour avoir des **PRIMEURS** y sont très-multipliés. Voyez ces deux mots & ceux **BASSIN**, **CASCADE**, **JET D'EAU**.

A raison des dégradations produites par les eaux pluviales, par la poussée des terres, &c., les jardins en Terrasse sont d'un entretien plus dispendieux que les autres. On peut cependant en diminuer les frais par une surveillance de tous les momens; ainsi, dès qu'il s'y sera formé une rigole, on la comblera; dès qu'une pierre du mur sera détruite, on la remplacera.

Les espaliers prospèrent moins contre les murs de Terrasse que contre les autres, parce que l'humidité que rendent permanente les terres placées derrière, refroidit l'air autour d'eux. Cette considération & celle de la durée des murs engageant quelques personnes à établir leurs Terrasses derrière une voûte, laquelle sert de **SERRE A LÉGUMES** (voyez ce mot); mais la dépense d'une telle construction arrête la plupart des propriétaires.

Les avantages de la culture en Terrasse des terrains très en pente a dû engager à en établir dans les pays de montagnes, qui ne diffèrent à cet égard que du plus au moins. En effet, il n'en est point parmi ceux que j'ai parcourus, & j'en ai parcouru un grand nombre en France, en Espagne, en Italie & en Suisse, où elles sont complètement inconnues, & il en est où elles sont très-multipliées. Presque partout ces Terrasses sont soutenues par des murs en pierre sèche, comme plus économiques; mais ces murs sont exposés à être entraînés par les eaux des pluies, surtout lorsqu'ils sont élevés & formés de petites pierres, & que les orages sont violens & fréquens. Un des cantons de la France qui se distingue le plus par ce genre de construction, est la vallée de Gardonningue, ancien lit d'un lac qui se terminoit à Anduze. Chaptal, qui en a décrit la culture, ne tarit pas

pas en éloges sur l'intelligence avec laquelle les Terrasses sans nombre qui s'y voient ont été construites. J'y suis passé peu de jours après un violent orage, & j'ai été frappé de la scène de désolation qu'elle présentoit, par les débris des murs entraînés loin du lieu où ils existoient, par les profonds ravins qui sillonnoient la plupart des propriétés. Les seuls champs qui fussent intacts, étoient ceux dont la Terrasse étoit placée derrière une haie qui avoit rompu la force des eaux en la divisant. Depuis lors j'ai porté dans mes voyages mon attention sur les haies, lorsqu'elles traversoient des pentes, & j'ai partout vu que les terres s'étoient accumulées contre leur pied, du côté supérieur, & y formoient naturellement une Terrasse plus ou moins élevée, laquelle remplissoit plus ou moins bien son objet sans inconvénient autre que l'ombre de la haie; inconvénient qu'on pouvoit affoiblir en la tenant très-basse, ou en la composant d'arbuttes de petite stature.

Ainsi que je l'ai déjà dit plus haut, je voudrois donc, pour l'avantage des propriétaires & de la société en général, que toutes les pentes de montagnes qui ne sont pas couvertes de bois fussent divisées en parties d'autant moins larges, que ces pentes seroient plus rapides, par des haies transversales composées d'une grande quantité de toutes sortes d'arbuttes & de grandes plantes vivaces, contre lesquelles on déposeroit toutes les pierres que la charrue ou la houe rameneroit à la surface. Ces haies, qu'on ne tiendroit qu'à un ou deux pieds de hauteur, subsisteroient éternellement, puisque les arbuttes s'y substitueroient continuellement les uns aux autres, & non-seulement seroient former à la longue de véritables Terrasses, sans aucune mise de fonds autre que celle de leur plantation, mais empêcheroient les terres d'être entraînées dans les vallées par les eaux pluviales. Les pays de vignobles, où le rapport des terres du bas en haut, tous les huit à dix ans, est si coûteux, éviteroient par-là cette dépense. *Voyez VIGNE.*

Je fais des vœux pour que les propriétaires se convainquent, par l'observation, de ce que je viens de dire, & mettent mon conseil à profit. (*Bosc.*)

TERRASSIER. On a conservé ce nom aux ouvriers qui se louent pour faire des terrasses, des défoncemens, pour creuser des étangs, des fossés, pour établir des chemins, pour entreprendre enfin tous les travaux qui ont pour objet de remuer la terre.

Généralement les Terrassiers sont regardés comme les derniers en rang parmi les agens de l'agriculture, & cela parce qu'ils se contentent du plus faible salaire; c'est le prix de leurs journées qui règle celui des autres classes d'ouvriers. *Voy. OUVRIER & AGRICULTURE.*

Il est un choix à faire parmi les Terrassiers; car

quelque facile que soit leur travail, il est mieux fait, ou plus tôt fait par des hommes intelligens & forts, que par des hommes idiots ou débiles. Ainsi un ou deux sous par jour de plus pour pouvoir faire ce choix, ne sont pas toujours à regretter.

La misère dans laquelle vivent la plupart des Terrassiers, fait que leurs journées sont presque toujours au rabais pendant l'hiver; c'est pourquoi il est économique de choisir cette époque pour faire tous les travaux de terrasses qui peuvent être retardés. (*Bosc.*)

TERRE. Ce nom a deux acceptions dans la langue française.

Il s'applique & à la planète que nous habitons, & à la surface plus ou moins pulvérulente de cette même planète.

Quoique la première de ces acceptions soit du ressort des Dictionnaires d'*Astronomie* & de *Physique*, je crois devoir, non pas indiquer d'où provient le globe terrestre, quelle est la nature des substances qui en forment le noyau, pourquoi il roule sur lui-même en vingt-quatre heures, & tourne autour du soleil en une année, mais donner l'idée de la formation de sa croûte, la seule de ses parties qui intéresse directement le cultivateur, puisque c'est elle seule dont il est appelé à prendre connoissance.

Les opinions ont extrêmement varié relativement à la formation de la croûte de la Terre; mais ces opinions se réduisent à deux principales, celle qui emploie le feu, & celle qui emploie l'eau comme moyen. L'étude des montagnes dont je me suis occupé toute ma vie, & les voyages que j'ai faits dans leurs principales chaînes, au midi de l'Europe, m'autorisent à croire que les élémens du GRANIT & de ses accessoires, le JASPE, le GNEISS, le SCHISTE & autres pierres siliceuses moins abondantes, ont été primitivement tenus en dissolution dans une petite quantité d'eau, chauffée en rouge, ou au moins comme elle le seroit dans une marmite à papin qui seroit rouge extérieurement. La difficulté résultante de la faculté expansible de l'eau par la chaleur, peut se résoudre par la résistance de la portion de ces vapeurs déjà élevées; un refroidissement subit ou presque subit de cette eau a dû donner lieu à la précipitation du GRANIT, dont les élémens sont mélangés intimement, quoique plus ou moins séparés & cristallisés, précipitation qui s'est faite par groupes, dont les principaux sont, en France, les Alpes, les Pyrénées, les Cévennes, les Vosges. Nous voyons les choses se passer à peu près de même dans nos fabriques, lors de la cristallisation du salpêtre, du sel marin, de la soude, de la potasse, &c. Un plus grand refroidissement de la masse terrestre a amené la chute des vapeurs & la formation des JASPES, des GNEISS, des SCHISTES, &c.; ce n'est qu'alors que les mers primitives se sont peuplées d'abord de polypiers,

& ensuite de coquillages, telles que les trilobites, les cornes d'ammon, les bélemnites, les gryphites, les huîtres, les térébratules, qui ont formé les plus anciennes montagnes calcaires.

Des bouleversemens généraux, probablement produits par des oscillations dans l'axe de la Terre, ont réduit en fragmens les coquillages de ces montagnes, & il en est résulté des mers de boue qui, redevenues tranquilles, ont déposé cette boue en bancs ou en couches quelquefois d'une grande épaisseur, sur la surface des granits & autres produits primitifs. L'observation ne permet point de nier ce mode de formation. Ces oscillations de l'axe de la Terre ont encore prouvées par des ossemens d'éléphants, de rhinocéros & autres grands animaux qui se trouvent en si grande quantité dans le nord de l'Europe, de l'Asie & de l'Amérique, & leur instantanéité l'est par ceux de ces animaux qui ont été découverts au-delà du cercle polaire, enterrés à une petite profondeur, & conservés comme s'ils étoient morts de la veille, puisqu'on a pu en manger la chair, quoiqu'ils le fussent depuis bien des milliers d'années; ils n'ont pu se conserver ainsi que parce qu'ils ont été gelés le jour même de leur mort, & sont restés dans cet état jusqu'à ce moment. *Voyez les Mémoires de l'Académie de Pétersbourg.*

On peut supposer que la surabondance des eaux a diminué, que les mers se sont retirées par suite de l'immense absorption qu'en ont dû faire les animaux & les végétaux, qui alors, comme aujourd'hui, se multiplioient d'autant plus qu'il faisoit plus chaud & plus humide.

Mais comment ces animaux & ces végétaux se sont-ils produits sur un sol qui a été brûlant? c'est ce à quoi je n'entreprendrai pas de répondre. Je dirai seulement que les dépouilles des animaux marins se trouvent seules dans les couches des pierres calcaires primitives, & que ce n'est que sur leur surface qu'on rencontre des restes d'animaux plus composés, & des restes de végétaux tous analogues à ceux qui ne vivent plus que sous la zone torride.

Après que la Terre se fut conservée dans cet état bien des milliers d'années, que les métaux se furent formés dans les fentes des couches superposées au granit, que les rivières eurent conduit à la mer une partie des débris des grands végétaux crus sur leurs bords, débris qui ont formé les houilles, il arriva de nouveau de grands bouleversemens, dont probablement celui qui enterra les grands animaux dont j'ai parlé plus haut, est le dernier, bouleversemens qui changèrent la nature des Terres & même des mers, c'est-à-dire, qui réduisirent en boue les masses de polypiers & de coquillages couvrant le fond des mers, qui déposèrent cette boue sur le calcaire primitif en bancs très-épais, très-différens les uns des autres en composition, en couleur, &c. Cette for-

mation s'appelle le *calcaire primitif secondaire* ou *calcaire de transition*. Dans la mer qui existoit ensuite vécut d'autres coquillages qui, à leur tour, périrent & donnèrent naissance au *calcaire en couche*, surmonté, comme le précédent, de couches sablonneuses, argileuses, marneuses, &c. Elle se distingue très-facilement de la précédente par les coquillages qu'elle renferme, lesquels se rapprochent de ceux encore existans dans les mers inter-tropicales.

Je ne parle pas des invasions locales des mers sur les continents, invasions qui ont été fort nombreuses dans certaines localités, aux environs de Paris, par exemple, ainsi que l'ont prouvé MM. Cuvier & Brongniard dans leurs recherches géologiques sur les terrains d'eau douce, recherches qui sont imprimées dans les *Annales du Muséum*. Je ne parle pas non plus de ces terrains d'eau douce, parce qu'ils se confondent avec les autres par les cultivateurs.

Je reviens à la seconde acception du mot Terre, qui, quoiqu'également du ressort de deux derniers de ces Dictionnaires, doit être ici l'objet d'un article spécial & d'une certaine étendue, puisque c'est la Terre qui nourrit les plantes, qu'elle est l'objet principal des travaux des cultivateurs, qu'il est indispensable au succès de ces travaux d'en connoître les différentes sortes, de les choisir convenablement, de ne leur donner que le nombre de labours & que la quantité d'engrais strictement nécessaire, &c. &c.

La Terre, quoique souvent peu différente des pierres par ses principes constituans, s'en distingue cependant presque toujours avec facilité à la foible agrégation de ses molécules, & même à leur état pulvérulent dans l'état de sécheresse. *Voyez PIERRE, ROCHE & MONTAGNE.*

Les oxides métalliques, autrefois appelés *chaux*, se rapprochent davantage de la Terre par leur apparence; mais, excepté celui de fer, tous sont si rares dans la nature, qu'il est peu de cultivateurs qui soient dans le cas de les remarquer. *Voy. OXIDE & CHAUX MÉTALLIQUE.*

Les chimistes ont reconnu qu'un assez grand nombre de Terres servent de base aux pierres, telles que la baryte, la strontiane, le fluat, le zircon, &c. &c.; mais quatre seulement sont dans le cas de devenir l'objet de l'étude des cultivateurs, ce sont les Terres alumineuse, siliceuse, calcaire & magnésienne.

La Terre alumineuse sert de base aux argiles & à beaucoup de pierres d'une facile décomposition.

La Terre siliceuse se trouve dans les granits, les gneifs, les quartz, les grès, les cailloux, &c.

La terre calcaire est principalement produite par des animaux marins de la classe des polypes ou de celle des testacées; elle forme des chaînes de montagnes d'une si grande étendue, que l'ima-

gination se refuse à croire à leur origine, quelque constatée qu'elle soit.

La Terre magnésienne est plus rare que les précédentes; on ne la trouve que dans les MONTAGNES PRIMITIVES (voyez ce mot); elle entre pour beaucoup dans les SCHISTES & les STÉATITES. (Voyez ces mots.) Je la cite principalement, parce que répandue, après sa calcination, dans les Terres arables, elle les rend complètement infertiles pendant plusieurs années. Voyez MAGNÉSIE.

Toutes ces Terres se trouvent rarement pures; elles se mélangent deux par deux, trois par trois, même toutes ensemble, dans des proportions sans nombre.

Mêlée avec la silice, en fragmens imperceptibles, la terre alumineuse constitue l'argile qui joue un rôle si important en agriculture, & comme base de la plupart des sols, & comme retenant les eaux pluviales, donnant lieu à la plus grande partie des MARES, des ÉTANGS, des LACS, des FONTAINES. Voyez ARGILE.

Il est difficile de se refuser à croire, quand on a convenablement étudié la géologie, que la plus grande partie de l'argile qui se trouve en bancs d'une étendue & d'une épaisseur si immense dans les montagnes secondaires & dans les plaines, est le produit de la décomposition des montagnes primitives, & principalement du GRANIT. Voyez ce mot & celui MONTAGNE.

Après l'argile, c'est le calcaire qui est le plus abondant dans la nature. Un de ses états s'appelle CRAIE. Voyez ce mot.

Quoique la silice soit presque toujours mêlée avec l'argile, comme je viens de l'observer, elle constitue cependant très-souvent, presque seule, des sols d'une grande étendue, qu'on appelle SABLONNEUX, GRAVELEUX. Voyez ces mots.

Mais ces trois Terres, quelles que soient les proportions de leurs mélanges, sont infertiles si elles ne sont unies avec l'HUMUS, & si elles ne sont imprégnées de GAZ ATMOSPHERIQUE. (Voyez ces mots.) Aussi celles qu'on retire des grandes profondeurs, comme des puits, des fondations, des carrières, même des fossés, sont-elles impropres à la culture pendant un certain nombre d'années.

On appelle TERRE VÉGÉTALE le mélange des trois Terres & de l'humus, dans des proportions telles que les plantes y croissent avec succès.

Presque chaque espèce de plantes exige une nature particulière de sol: ainsi, le tuffilage veut l'argile; la spergule, le sable; la brunelle à grandes fleurs, le calcaire; la ciguë, l'humus; ce que j'ai eu soin d'indiquer à chaque plante.

Les sols composés d'un quart d'argile, d'un quart de sable, d'un quart de calcaire & d'un quart d'humus, sont les plus fertiles. De tels sols sont rares; ordinairement un des trois premiers composans fait la moitié, ou même les

trois quarts de la totalité, & le terreau n'y entre que pour un vingtième, un cinquantième.

L'inspection du sol suffit le plus souvent pour juger quelle est l'espèce de Terre qui domine dans le sol, l'argile étant jaunâtre, le sable vitreux, le calcaire blanc, le terreau noir; cependant il est souvent à désirer de connoître exactement la proportion de ses composans, non pas avec l'exactitude rigoureuse de la chimie moderne, mais d'une manière assez approximative pour remplir le but qu'on se propose. Voici la manière de procéder à l'analyse de ce sol.

On en prend une portion quelconque qu'on fait sécher, en l'éparpillant, sur une planche, dans un four dont on vient de retirer le pain. Vingt-quatre heures après, on pèse cette portion & on la fait légèrement rougir dans un vase au milieu d'un brasier ardent. L'humus se brûle, & en pesant de nouveau on juge, par ce que la portion a perdue, combien elle contenoit de cet humus. Le reste est ensuite mis dans trois fois son volume d'acide nitrique (eau-forte). La partie calcaire qui s'y trouve, se dissout; on l'enlève en jetant la liqueur & en lavant le résidu dans l'eau pure; puis on fait sécher fortement le restant, qui, par sa diminution à la balance, annonce la quantité de calcaire qu'il contenoit. Pour séparer l'argile du sable, on met la masse dans un vase plus élevé que large, & on le couvre de trois à quatre fois son volume d'eau; on laisse l'argile se détremper, même on favorisera la désagrégation au moyen d'un pilon. Lorsqu'on la juge complète, on agit fortement le tout, & après une minute de repos, on décante, l'eau dans un autre vase; on en remet de nouvelle, qu'on remue & décante de même. Ce qui restera au fond du premier vase sera le sable; ce qui se précipitera, par vingt-quatre heures de repos, dans l'autre vase, sera l'argile. On fera dessécher ces deux portions séparément, & on les pesera. On saura donc les proportions des composans de cette Terre aussi exactement qu'il est nécessaire pour les procédés agricoles, sauf la perte qu'on trouvera dans le total, perte qu'on réparera sur chaque partie au prorata de son poids.

Puisque, ainsi que je l'ai annoncé plus haut, la proportion par quart fait la Terre la plus fertile, un des buts de la culture devoit être d'en rapprocher celle où une d'elles est trop dominante; mais la dépense des transports, quelque rapprochées que soient ces Terres, & à quelque bas prix que soit la main-d'œuvre dans le canton, ne permet généralement de l'entreprendre que pour les cultures de luxe, c'est-à-dire, celle où, par quelques motifs que ce soit, on ne cherche pas un revenu proportionné à la mise de hors, & la rentrée de son capital dans un temps limité.

De tout temps cependant, & aujourd'hui plus que jamais, on a procédé en petit d'après ce principe, en transportant de la MARNE, des SABLES, des GRAVAS, &c., & surtout du FU-

MIER dans les Terres arables. *Voyez* ces mots.

Il est très-rare que la couche supérieure du sol ne contienne pas de l'humus, soit que l'argile, soit que le sable, soit que le calcaire y domine. Mais comment cet humus s'y est-il formé ?

Pour expliquer ce fait, il faut savoir, 1°. que certaines plantes, comme les lichens, les tremelles, les jungermanes, &c., vivent entièrement des principes de l'air, & qu'ainsi elles n'ont pas besoin d'humus pour se développer; aussi en voit-on naître sur les laves des volcans quelques années après qu'elles sont refroidies; 2°. que d'autres, comme les mousses, les plantes grasses, se contentent de la plus petite quantité d'humus, & ainsi de suite. Donc, après des millions d'années, des chênes ont pu croître là où une mousse ne pouvoit pas d'abord subsister. L'humus formé sur les lieux inclinés a été entraîné par les eaux pluviales dans les vallées & dans les plaines; de-là vient que ces lieux sont plus fertiles que les montagnes.

Si quelques vallées, si quelques plaines semblent arguer contre le principe que je viens d'établir, c'est que leur humus a été entraîné dans la mer par les fleuves qui les traversent, ou qu'elles ont été nouvellement couvertes par les débris des MONTAGNES. *Voyez* ce mot.

L'argile, qui constitue les Terres fortes, &c., étant fort compacte, ne se laisse pas facilement pénétrer par les racines des plantes; aussi beaucoup de végétaux ne peuvent-ils pas y subsister: ce n'est qu'au moyen de nombreux labours que les céréales, par exemple, y prospèrent; l'eau s'y infinue difficilement; il est même des lieux argileux, en pente, totalement incultivables, parce que les pluies ne peuvent les abreuver; mais quand elle en est imbibée, elle la garde long-temps, & même quelquefois trop long-temps: c'est pourquoi, dans les hivers pluvieux, les céréales & autres plantes délicates y périssent souvent. La chaleur solaire les pénètre lentement; en conséquence les graines y germent & y viennent plus tard à maturité: de-là le nom de *Terres froides* qu'elles portent dans beaucoup de lieux. Dans les années froides, les productions qu'on leur confie ne sont ni favorables ni de garde. On affoiblit ces inconvénients par des mélanges de SABLE, par des SAIGNÉES, par un mode particulier de labour, appelé LABOUR EN BILLON. *Voyez* ces mots.

La Terre sablonneuse est très-légère & très-perméable aux racines des plantes. Tous les végétaux semés en automne ou au printemps semblent d'abord y prospérer, mais beaucoup d'entr'eux y périssent avant d'avoir donné leurs graines. Il lui faut peu de labours. Les récoltes de seigle sont les seules, parmi les céréales, qui y soient belles. Les années pluvieuses lui sont plus avantageuses que les années sèches, parce qu'elle laisse traverser ou évaporer facilement l'eau nécessaire à la végétation. La chaleur du soleil la pénètre très-prompement & très-profondément, ce qui doit

déterminer à l'employer à la production des premiers. C'est à cette faculté qu'elle doit le nom de *Terre chaude* qu'elle porte en quelques lieux. Dans les années sèches, ses productions sont maigres & quelquefois d'une faveur trop forte, mais toujours susceptibles de conservation.

La Terre calcaire est intermédiaire entre les deux précédentes; aussi est-ce la plus constamment fertile & celle qui donne les produits les plus assurés. Au reste, excepté dans les pays de craie, où elle est presque pure & par conséquent impropre à la végétation, est-il rare qu'elle ne soit pas mélangée en proportion convenable avec l'argile. Sa principale propriété est de rendre l'humus soluble, c'est-à-dire, d'accélérer & d'augmenter l'effet des engrais, ce qui est un avantage précieux dans quelques cas, mais un inconvénient grave dans d'autres, comme lorsqu'on veut cultiver des CRAIES. *Voyez* ce mot.

L'humus ou terreau pur semble devoir être la Terre par excellence; cependant il a le grave inconvénient, par suite de sa fertilité même, de faire produire plus de FEUILLES que de GRAINES (*voyez* ces mots) aux plantes qui sont cultivées pour ce dernier objet, principalement aux céréales.

Le rapport des Terres varie comme leur nature. Dans le climat de Paris, il en est qui rapportent jusqu'à dix setiers de froment par arpent. On peut évaluer à six le terme moyen entre ces excellentes Terres & les mauvaises, qui n'en rapportent qu'un à deux, quoiqu'on leur confie la même quantité de semence, savoir, deux tiers de setier, terme moyen.

Presque toujours c'est par comparaison qu'on caractérise la nature des Terres. Par exemple, telle Terre qui passe pour forte dans tel canton, est rangée parmi les légères dans tel autre; aussi n'est-ce toujours que très-vaguement qu'il faut les considérer dans les livres, afin de laisser aux praticiens le soin de fixer rigoureusement leur composition pour la localité où ils se trouvent.

La nature de la Terre ne varie point à raison de sa position, mais ses produits diffèrent beaucoup par cette cause. Ainsi celles exposées au midi porteront des récoltes précoces, sèches, d'un bon goût; celles exposées au nord seront plus sujettes à couler, à geler, à être sans faveur; celles du sommet des montagnes refuseront de porter des plantes qui prospèrent dans celles des vallées profondes. Je ne fais qu'indiquer ici ces considérations, sur lesquelles j'ai appuyé dans un grand nombre d'autres articles.

Dans certaines localités il se rencontre sous la couche peu épaisse de Terre végétale, une couche d'argile ferrugineuse, puis un banc de sable d'une profondeur indéterminée. Là, les cultivateurs doivent se refuser à défoncer la couche d'argile, quoique cette opération pût paroître avantageuse, parce qu'une aridité très-durable

en feroit la fuite. Cette couche d'argile s'appelle *tuf* dans beaucoup de lieux, quoiqu'elle diffère souvent considérablement du véritable *TUF*. (*Voyez* ce mot.) On la nomme *pan* en Angleterre.

Dans d'autres localités, au contraire, cette couche en surmonte une de sable de peu d'épaisseur, qui, mêlée avec elle, augmentera la profondeur du sol & permettra d'y planter des arbres avec succès; alors il faut la rompre. Une couche semblable existe aux environs de Harlem, & s'y nomme *derri*. Il est quelquefois dangereux de rompre ce *derri*, parce qu'il retient les eaux, qui alors s'épanchent d'une manière nuisible.

Tout cultivateur qui entreprend de cultiver un terrain qu'il ne connoît pas encore, ne doit pas seulement étudier la composition de sa couche supérieure, mais encore celle des couches inférieures aussi profondément que possible, d'abord pour savoir si la seconde couche n'est pas une marne qui, mêlée avec la première, soit par des labours très-profonds, soit par des extractions à la bêche ou à la pioche, en augmenteroit la fertilité; ensuite pour connoître la nature des différentes couches, ce qui peut être très-utile dans un grand nombre de cas, & principalement pour le creusement des fondations des bâtimens & le percement des puits. Pour cette opération on peut fort économiquement faire usage d'une sonde composée. J'en ai donné la description à l'article *TARIÈRE*.

Une Terre trop sèche peut quelquefois être arrosée par des déviations de ruisseaux, de rivières. *Voyez* *IRRIGATION*.

Une Terre trop humide peut être souvent desséchée par des fossés, des pierrées, &c. *Voyez* *DESSÈCHEMENT*.

Un cultivateur intelligent doit calculer la possibilité de faire ces opérations avec économie, lorsqu'il entre en jouissance d'un terrain.

Dans les pays incultes, la Terre n'a pas besoin d'engrais, puisque les feuilles & autres débris des plantes lui rendent chaque année plus d'humus que la végétation en a absorbé; mais il n'en est pas de même dans ceux dont on enlève les récoltes, surtout lorsque ces récoltes ont pour objet les *GRAINES*. (*Voyez* ce mot.) Là, si on ne veut pas voir progressivement diminuer l'abondance des récoltes, il faut souvent porter des *FUMIERS* ou autres *ENGRAIS* sur les champs, surtout si ces champs doivent ensuite porter des céréales ou des plantes à graines huileuses, cultures plus épuisantes que les autres. *Voyez* ces mots & ceux *ASSOLEMENT* & *SUCCESSION DE CULTURE*.

L'humus que contient la Terre végétale, ou qu'on y introduit par le moyen des engrais, n'est qu'en partie susceptible d'être dissoute par l'eau, & par suite d'entrer dans la composition des végétaux. La sage nature a voulu que sa décomposition naturelle fût lente, afin qu'il en restât en réserve pour les années suivantes. Ce sont les gaz atmosphériques qui ordinairement opèrent cette

transformation, puisque Braconnot ayant épuisé une portion d'humus de toute sa partie soluble par de l'eau distillée, & l'ayant abandonnée à l'air pendant six mois, elle lui offrit de nouveau une partie soluble, & ainsi de suite pendant plusieurs années.

C'est sur cette lente décomposition de l'humus par les gaz atmosphériques, que s'expliquent, 1°. les avantages des labours d'automne relativement aux semis du printemps, puisque les interstices laissés dans la Terre par ces labours favorisent l'action de ces gaz; 2°. l'influence de la grande épaisseur & de la grande durée de la neige sur les produits de la récolte, puisque cette neige retient ces gaz dans la Terre, & que leur stagnation favorise leur action.

L'explication précédente est encore appuyée sur l'observation tant de millions de fois faite, que les Terres végétales retirées d'une profondeur de quelques pieds, ainsi que celles qui proviennent du curément des étangs, ne sont propres à la végétation, quelque fertiles qu'elles paroissent d'ailleurs, qu'après avoir été ou exposées au moins pendant un an à l'air, en couche peu épaisse, ou souvent remuées. *Voyez* *TOURBE*.

Mais le même Braconnot a reconnu que les alcalis & la chaux dissolvoient très-rapidement & très-complètement l'humus. On peut donc les employer avec succès lorsqu'on veut augmenter la force végétative d'une Terre qui en contient en surabondance, & c'est ce qu'on fait avec la *CHAUX*, que son bon marché doit faire préférer à la potasse, & plus souvent avec la *MARNE*, qui contient du calcaire très-divisé.

J'ai tout lieu de croire que c'est à cette faculté dissolvante du calcaire que les terrains crayeux doivent d'être si infertiles, à raison de ce qu'à mesure que de l'humus y est déposé, il est entraîné par les eaux.

On demandera sans doute ce que devient la portion d'humus soluble qui n'est pas absorbée par la végétation. Il paroît qu'elle reste dans la Terre, car à quelque époque de l'année qu'on lessive une petite portion de cette Terre avec de l'eau distillée, on en trouve à peu près la même quantité, & que ni les couches inférieures du sol, ni les eaux des fontaines, n'en offrent d'une manière notable. Je n'en ai jamais remarqué que dans les eaux des rivières, où elle avoit été entraînée par les pluies, & dans les eaux stagnantes des marais, où elle avoit été produite par la pourriture des plantes.

Ainsi que je l'ai déjà observé, ce n'est que lorsqu'on ne regarde pas à la dépense, & seulement sur des espaces très-circonscrits, qu'on peut changer la nature de la Terre par des mélanges de sable avec l'argile, d'argile avec le calcaire, ou par des transports considérables d'engrais; aussi n'y a-t-il que les jardins, & encore les jardins voisins des grandes villes, où on se livre généralement aux

améliorations de ce genre. Donner des indications détaillées sur cet objet seroit ici superflu, puisque le même cas ne se rencontre presque jamais deux fois avec de semblables accessoires. C'est donc à chaque cultivateur à étudier son terrain, & à juger de la nature des mélanges qu'il exige pour être changé conformément au but qu'il se propose.

Les articles suivans serviront de complément à celui-ci. (*Bosc.*)

TERRE ALUMINEUSE : synonyme d'ARGILE. *Voyez* ce mot.

TERRE AMÈRE. On donne ce nom, dans le département de la Haute-Marne, à des Terres noires formant le sol d'anciens marais desséchés, & tenant par conséquent de la nature de la TOURBE. (*Voyez* ce mot.) Ces sortes de Terres, qui, labourées, sont très-friables pendant la sécheresse & très-gâcheuses dans les temps pluvieux, rapportent des récoltes au-dessous du médiocre, même dans les années les plus favorables; aussi le plus souvent les laisse-t-on en PAQUIS (*voyez* ce mot), quoiqu'elles ne fournissent qu'un fort mauvais pâturage, où dominent les laiches, la scabieuse mors du diable, &c. Des labours en billons étroits & élevés, & l'emploi de la chaux, sont les deux moyens les plus certains pour les rendre susceptibles de fournir de bonnes récoltes de céréales ou d'autres articles des cultures ordinaires. Les plantations de bois sont encore très-propres à en faire tirer parti, plusieurs espèces d'arbres, comme le chêne, le frêne, le saule marault s'y plaisant. (*Bosc.*)

TERRE ARGILEUSE. *Voyez* ARGILE.

TERRE BLANCHE. Dans quelques cantons, ce nom s'applique à des champs formés par une marne calcaire, blanche, peu fournie d'humus. Ces champs ne diffèrent de ceux de la Champagne pouilleuse que parce qu'ils contiennent plus d'argile. La plus petite pluie rend leur surface unie & dure comme une croûte de pain. On est obligé de les labourer en billon & de les traverser d'ÉGOUTS ou SILLONS profonds, propres à favoriser l'écoulement des eaux qui séjournent le plus souvent dans leurs dépressions. Des engrais abondans leur sont indispensables, & encore ne deviennent-elles productives que dans les années ni trop sèches ni trop pluvieuses. Des plantations de bois ou des semis de prairies artificielles sont le plus souvent ce qui leur convient le mieux.

Ces sortes de Terres sont communément rangées parmi les Terres froides, parce que, à raison de leur couleur, elles absorbent difficilement les rayons du soleil, & que, par suite, leurs produits mûrissent plus tard que ceux des Terres noires du voisinage. *Voyez* CRAIE & MARNE.

Ce n'est que par des mélanges avec du sable que l'on peut améliorer ces sortes de Terres. (*Bosc.*)

TERRE BOUEUSE. Ce sont celles qui s'imprègnent très-facilement de l'eau des pluies, & qui les laissent difficilement s'infiltrer. Leur surface est

ordinairement une marne sablonneuse, & leur base une argile tenace. Ces Terres sont communes & difficiles à cultiver, à raison de ce qu'il faut qu'elles soient desséchées pour être labourées, & qu'il est des années où elles ne se dessèchent pas. J'ai vu de ces Terres où les chevaux enfonçoient jusqu'au poitrail, & où se perdoient quelquefois des enfans. Cette sorte de Terre se nomme aussi TERRE GÂCHEUSE, TERRE DÉLAYANTE; elle offre des nuances sans nombre. Ce sont des FONDRIÈRES d'une grande étendue. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

TERRE BRÛLÉE : terre devenue momentanément infertile pour avoir reçu trop d'ENGRAIS. *Voyez* ce mot.

La première plante qui croît sur une Terre brûlée est le MOURON. *Voyez* ce mot.

Il est plus fréquent de voir de petites places brûlées pour y avoir déposé du fumier ou des animaux morts, que des champs d'une certaine étendue, car le fumier est partout trop rare & trop précieux pour qu'on le prodigue au point de produire l'effet précité.

Le colza, le chanvre, le lin & autres plantes épuisantes, sont celles qu'on doit placer les premières dans les Terres brûlées.

La CHAUX brûle aussi les Terres, mais d'une autre manière. *Voyez* son article. (*Bosc.*)

TERRE DE BRUYÈRE : mélange de sable fin & de détritux de végétaux, dans lequel croissent exclusivement les bruyères. Cependant les terrains qui longent les côtes méridionales de l'Amérique septentrionale, & sans doute beaucoup d'autres que je ne connois pas, sont composés de Terre de bruyère, quoiqu'il n'y ait pas une plante de ce genre. On appelle, dans ces contrées, ces terrains *Pin-land*.

Les cantons à Terre de bruyère sont fort communs en France, & quelquefois fort étendus. Ces derniers, presque toujours en plaine, se nomment généralement LANDE. *Voyez* ce mot.

On trouve aux environs de Paris de la Terre de bruyère sur les montagnes; elle y est de la plus grande infertilité, parce qu'elle y manque de l'humidité nécessaire à la végétation; entraînée dans les vallons par l'eau des pluies, elle y donne lieu à la croissance de superbes arbres; transportée dans les jardins, elle y devient d'une fertilité extrême au moyen des arrosemens, & y sert à semer les graines des plantes délicates, & à planter un grand nombre d'arbustes étrangers, qui, comme les bruyères, ne peuvent prospérer dans les Terres fortes.

On doit ranger la Terre de bruyère à la tête des TERRES LÉGÈRES, dont elle a les qualités au degré le plus éminent. (*Voyez* ce mot.) En effet, elle ne contient que du sable incohérent, à travers lequel les radicules des graines & les racines les plus foibles peuvent pénétrer sans difficulté, & que des détritux de végétaux, les uns encore organisés, les autres plus ou moins décomposés, qui,

lorsque l'humidité agit sur eux, se transforment en humus soluble & entrent, comme parties constituantes, dans la sève des plantes qui s'y trouvent. Des analyses faites par moi ont offert jusqu'à moitié en poids des débris de végétaux dans la Terre de bruyère prise au fond d'une vallée; mais ordinairement la meilleure n'en contient guère qu'un quart, & il en est qui n'en offrent pas un dixième. Cependant cette dernière n'est pas moins propre à la plupart des cultures auxquelles la Terre de bruyère est indispensable.

Antoine Richard, jardinier en chef de Trianon, est celui auquel on doit la découverte de l'utilité de l'emploi de la Terre de bruyère pour tous les semis & pour la plantation des plantes ligneuses & herbacées, dont les racines sont foibles & nombreuses. Aujourd'hui on ne peut plus s'en passer dans les pépinières d'arbres & d'arbrustes étrangers, & dans les jardins payagers où on veut les introduire. La consommation qui s'en fait aux environs de Paris est très-considérable, & son prix s'y est si fort élevé, qu'il surpasse celui du terreau de couche. La charge d'un cheval s'y paie 18 francs terme moyen, & il n'est pas rare de la voir vendre 1 franc le boisseau en détail.

Et qu'on ne s'étonne pas de ce haut prix, car il est telle planche de Terre de bruyère de six pieds de large & du double de longueur qui rapporte, chaque année, autant au pépiniériste qui la cultive, que six & même douze arpens de sol dont elle a été extraite ne rapportent à leur propriétaire.

On distingue la Terre de bruyère de bonne qualité à sa couleur noire, à son toucher gras, au grand nombre de racines & autres débris de végétaux qu'elle contient.

Celle qui est mélangée de trop de pierres, & surtout d'argile, doit être repoussée.

Quoique prise dans les vallées, la Terre de bruyère ne jouit pas, à son arrivée dans les jardins, de la plénitude de sa qualité. Pour la lui faire acquérir, il faut la déposer en tas, en mottes retournées, dans un lieu à ce destiné, & l'y laisser pendant au moins un an sans la toucher. Dans cet intervalle, les racines encore vivantes, les débris de feuilles & de branches se pourrissent; celles qui étoient déjà changées en humus se mettent en état dissoluble par l'action des gaz atmosphériques qui pénètrent à travers les mottes. Pendant le second hiver on casse les mottes, c'est-à-dire, qu'on les brise à coups de dos de pioche; on mélange le plus possible leurs débris, on en ôte toutes les pierres, on en sépare les restes de racines que le RATEAU peut saisir, & que la CLAIE rejette (voy. ces mots), ou pour les mettre à part ou pour les employer de suite, comme je le dirai plus bas, à commencer une fosse. La Terre de bruyère nettoyée se met en tas coniques ou en dos d'âne d'une petite élévation, trois pieds, par exemple, & pendant l'été & l'automne suivans, ils sont chan-

gés de place à la pelle & en jetant la Terre en l'air pour qu'elle se mélange le plus exactement possible. Elle a alors gagné tout ce qu'elle doit avoir, & elle se met en planche l'hiver d'après. Voyez TERRE A ORANGER.

Tous les pépiniéristes pressés par le besoin, ou par la nécessité de la plus prompte rentrée de leurs avances, n'attendent pas si long-temps pour utiliser leur Terre de bruyère, mais ils y perdent au moins relativement à leurs SEMIS & à leurs REPIQUAGES. Voyez ces mots.

Il sembleroit naturel d'améliorer la Terre de bruyère en y mêlant du terreau de couche, qui contient une grande quantité d'humus à l'état soluble; mais si on le peut avec avantage lorsqu'il s'agit de semer de grosses graines communes, il y a, en le faisant, presque certitude de causer la perte des semis des graines fines & des arbres délicats, qui alors pouffent trop vigoureusement & se dessèchent au moindre hâle pour peu qu'on oublie de les arroser.

La chaux en poudre, légèrement semée sur la Terre de bruyère, active singulièrement sa faculté végétative.

Si la Terre de bruyère paroît trop maigre, c'est en la stratifiant deux ans d'avance avec des feuilles, autres que celles de chêne, recueillies dans les bois, qu'il faut la rendre meilleure.

Dans un pays où la Terre de bruyère manque, on en compose artificiellement avec du grès pilé ou du sable quartzeux stratifié de même. Voyez GRÈS & SABLE.

Plusieurs manières d'employer la Terre de bruyère se pratiquent dans les jardins; je vais les passer en revue.

Une première, c'est de la répandre dans une épaisseur variable entre un & deux pouces, sur les planches où on doit semer des graines fines, afin que, au moment de leur germination, les racines des plantes qu'elles auront produites, y trouvent une grande facilité pour s'étendre & une grande abondance d'humus à l'état soluble.

Une seconde, c'est de remplir des POTS ou des TERRINES, afin d'y semer les mêmes sortes de graines & pouvoir placer ces pots ou ces terrines, soit sur des COUCHES nues, soit sur des couches à châssis, soit dans des BACHES, des SERRES, soit enfin pour pouvoir les transporter tantôt à l'EXPOSITION du midi, tantôt à celle du nord. Voyez ces mots.

Une troisième, c'est de composer des planches presque toujours à l'exposition du nord, à l'effet d'y faire tous les ans ou des semis d'arbres qui demandent cette exposition (ceux des arbres résineux principalement), ou des repiquages & de ces mêmes arbres pendant les deux premières années de leur vie, & des arbres & arbrustes qui exigent cette sorte de Terre, ou d'y planter à demeure ces derniers, tant pour l'agrément que pour leur multiplication par marcottes, racines, &c.

Lorsqu'on établit des plates-bandes de Terre de bruyère dans les jardins payfagers, à l'ombre des grands arbres, on leur donne une forme arrondie, ovale ou irrégulière, & alors on les appelle des CORBILLES. *Voyez ce mot.*

Substitu-z la Terre de bruyère au terreau sur les couches de primeurs, & vous obtiendrez des petites raves, des salades, du pourpier, &c., de bien meilleur goût.

Une planche destinée aux semis ou repiquages peut n'avoir que six à huit pouces de profondeur de Terre de bruyère; celle destinée aux plantations d'agrément doit avoir au moins un pied: toujours on doit desirer qu'elle ait dix-huit pouces. Voici comment on la forme.

Je suppose qu'elle soit au nord d'un mur de dix pieds de haut; cette élévation est le terme moyen convenable & pour avoir de l'ombre & pour avoir de l'air.

On creusera, en automne, à deux pieds de ce mur, & dans une largeur de huit pieds, une fosse de deux pieds de profondeur, & on en transportera la Terre au loin.

Au fond de cette fosse on mettra trois à quatre pouces d'épaisseur de pur sable, si on en a la disposition; si on n'en a pas, on pavera ce fond de tuiles ou de larges pierres plates: le but, c'est d'empêcher les vers blancs (larves de hannetons), les vers de Terre & les courtillères de monter dans la Terre de bruyère, où ils se plaisent mieux que dans la Terre forte, & d'y nuire aux semis ou aux racines des plants & des arbrisseaux. Il seroit bon, pour la même raison, de mettre des tuiles ou des planches contre les parois de la fosse.

Comme je l'ai déjà dit plus haut, il est assez généralement d'usage de mettre au fond de la fosse, dans une épaisseur de cinq à six pouces, les restes provenans du cassement de la Terre de bruyère, restes composés des racines ou des branches d'arbres encore en état ligneux, & qui, se pourrissant lentement, doivent fournir plus tard un aliment aux racines les plus profondes des arbustes qui y seront plantés; enfin, on remplit la fosse de Terre de bruyère nettoyée, & on élève cette Terre de six pouces au-dessus de la surface du sol, pour compenser le tassement qu'elle doit éprouver dans le courant de la première année.

Dans cet état on peut planter, mais il est mieux de ne le faire qu'après une pluie un peu forte, ou après avoir légèrement tassé la Terre avec des planches sur lesquelles une ou deux personnes se promènent quelques instans en appuyant les pieds.

Les travaux qu'exigent les plates-bandes de Terre de bruyère ne diffèrent pas de ceux qu'on applique aux autres cultures; seulement elles demandent plus impérieusement des arrosemens pendant les longs sécheresses ou les grandes chaleurs, surtout quand elles ne sont pas complètement garnies.

Ce sont surtout les cultures en Terre de bruyère

en pots qui doivent être arrosées souvent, parce que la dessiccation y est bien plus rapide. Je dois faire observer, à cette occasion, que toutes les fois qu'on arrose pour la première fois une Terre de bruyère sèche, l'eau n'y pénètre que très-lentement & très-difficilement; qu'on doit donc s'y prendre à différentes reprises, lorsqu'on veut qu'elle soit complètement imprégnée d'eau.

Toutes les fois qu'on cultive un jardin dont la Terre est trop forte, on l'améliore plus en y apportant de la Terre de bruyère qu'en y apportant du sable, puisque cette Terre renferme beaucoup de matières végétales qui doivent se changer en humus.

Une plate-bande de Terre de bruyère établie comme je viens de l'indiquer, peut subsister un nombre d'années indéterminé, en la rechargeant tous les trois ou quatre ans, c'est-à-dire, en rapportant sur sa surface une couche de trois à quatre pouces de nouvelle Terre de bruyère.

Les plantes qui se cultivent le plus communément dans les plates-bandes de Terre de bruyère appartiennent aux genres suivans:

Airelle.	Halezia.
Andromède.	Hamamelis.
Aralie.	Hydrangée.
Azalée.	Itée.
Bruyère.	Kalmie.
Budlège.	Kœlreuterie.
Calycant.	Ledon.
Céanothe.	Liquidambar.
Céphalanthé.	Magnolier.
Chionanthe.	Prinos.
Cléthra.	Rhododendron.
Décumaire.	Rhodore.
Fothergille.	Spirée.
Galé.	Zanthorise.
Gordone.	

Je le répète, toutes les plantes, sans exception, prospèrent dans la Terre de bruyère transportée dans les jardins & entretenue constamment humide: tous les légumes y sont superbes & excellens. J'ai vu des grains de froment y pousser vingt épis. On ne peut trop la vanter, car elle est dans ce cas la véritable Terre promise. (*Bosc.*)

TERRE CAÏLOUTEUSE. C'est celle qui renferme des pierres siliceuses plus ou moins arrondies & de grosseurs inégales, mais dont la plus considérable ne surpasse pas la tête d'un enfant. Cette sorte de Terre se confond, pour la culture, avec la Terre graveleuse, lorsque les pierres y dominant sur l'argile & le calcaire, & avec les pierres pierreuses lorsque les pierres y sont rares, mais grosses. *Voyez GRAVIER & PIERRE.*

Il est de ces Terres qui sont très-propres à la culture des céréales, mais elles ont l'inconvénient d'user très-rapidement le soc des charrues. On les épierre de temps en temps pour en rendre la culture plus facile, surtout lorsqu'on y sème

des

des PRAIRIES ARTIFICIELLES. *Voyez* ce mot & celui ÉPIERRER. (*Bosc.*)

TERRE CALCAIRE : Terre qui provient de la décomposition des roches calcaires. Elle est très-commune en France. Comme par sa nature elle influe beaucoup sur l'agriculture, je dois m'étendre un peu sur ses caractères & ses qualités.

La chaux & l'acide carbonique sont les seuls compoſans néceſſaires de la pierre calcaire, mais preſque toujours de la ſilice & de l'argile lui ſont unies dans des proportions ſans nombre; plus elle contient d'argile, & plus elle ſe décompoſe facilement.

Il y a de la Terre calcaire qui paroît avoir été formée en même temps que les ſchiſtes, qu'elle avoiſine. Elle conſtitue des montagnes dans les pays granitiques. Sa rareté la rend de peu d'importance pour la maſſe des agriculteurs. *Voyez* GRANIT, SCHISTE, MARBRE, MONTAGNE & ROCHE.

Les montagnes dites de *calcaire ſecondaire*, montagnes qui entourent toutes les chaînes granitiques, offrent une ſorte de Terre calcaire qui n'a pas été aſſez étudiée ſous les rapports agricoles. On les reconnoît aux eſpèces de coquilles foſſiles qui ſ'y trouvent, telles que les ammonites, les bélemnites, les gryphites, les térébratules, les nummulaires, &c., & à la grande quantité d'argile qui entre dans leur compoſition. Souvent la roche y eſt à nu ou preſqu'à nu. Leur décomposition eſt très-lente dans certains cas, très-rapide dans d'autres. *Voyez* MARBRE & MARNE.

Dans la ſérie de leurs variétés ſe trouve la craie, cette pierre ſi commune dans le nord de la France & ſi rare ailleurs, qui amène l'infertilité partout où elle ſe montre à la ſurface du ſol.

Enfin, les collines & les plaines dites de *calcaire tertiaire*, qui renferment des bancs de pierre calcaire où ſe font voir des coquilles analogues à celles qui habitent encore nos mers, quoique toutes ſpécifiquement différentes. Ces bancs ſont preſque toujours recouverts de couches épaïſſes d'argile & de ſable, enſuite de Terre végétale.

Le PLATRE eſt du calcaire uni à l'acide ſulfurique. *Voyez* ſon article.

La MARNE eſt du calcaire mélangé avec de l'argile. *Voyez* ſon article.

On peut dire qu'à quelques marbres près, toutes les pierres calcaires ſont des marnes, car toutes contiennent plus ou moins d'argile, & ſouvent aſſi beaucoup de ſilice.

Un des caractères les plus marquans des pierres calcaires eſt de former de la chaux par la calcination. Sous ce ſeul rapport elles ſont d'une grande utilité pour l'agriculture, puisſqu'avec la chaux on bâtit les maiſons, on active la fertilité des Terres & on ſ'oppoſe à la propagation du CHARBON & de la CARIE. *Voyez* ces mots.

Agriculture. Tome VI.

Ainſi que je l'ai annoncé à ſon article, c'eſt en rendant diſſoluble l'HUMUS, que la chaux, comme jouiſſant des propriétés des alcaïſ (*voyez* POTASSE & SOUDE), favorife la végétation, & la végétation peut conſommer tout l'humus qui eſt à ſa portée. Or, lorsque l'humus eſt entièrement conſommé, la Terre ne produit rien; donc il ne faut pas prodiguer l'emploi de la chaux ſur les Terres qui ne ſont pas très-riches en humus, & l'expérience eſt en ceci en concordance avec la théorie.

Mais la pierre calcaire, lorsqu'elle eſt réduite en fragmens, jouit aſſi, quoiqu'à un degré fort inférieur, de la propriété de rendre ſoluble l'humus, comme le ſavent les agriculteurs qui ſont uſage de la MARNE, du FALUN. (*Voyez* ces mots.) Donc les pays où la pierre calcaire eſt à la ſurface de la Terre doivent être peu fertiles, puisſque leur humus ſe conſomme à meſure qu'il ſe forme, & c'eſt ce que confirme l'obſervation dans la Champagne pouilleuſe & ſur la plupart des montagnes de calcaire ſecondaire.

Les conſéquences de ce fait, qui n'avoit pas encore été remarqué avant moi, c'eſt, 1°. que tous les pays calcaires où la roche n'eſt pas recouverte d'argile, doivent être plutôt plantés en bois ou mis en pâturages, que cultivés en céréales ou autres plantes annuelles épuïſſantes; 2°. que dans ces pays il faut mettre ſur les Terres qu'on veut cultiver en céréales ou autres plantes épuïſſantes, ou beaucoup de fumier répandu avant les ſemailles, ou ſeulement la quantité de fumier néceſſaire pour les récoltes actuelles, répandu à la fin de l'hiver ſur les céréales en état de végétation. C'eſt principalement dans ces ſortes de Terres que des récoltes enterrées produiſent des réſultats miraculeux, parce que l'engrais qu'elles fournifſent agit au moment même où il eſt le plus avantageux qu'il agiſſe.

Les Terres calcaires ſont preſque toutes au nombre des TERRES LÉGÈRES & des TERRES SÈCHES. *Voyez* ces mots.

Il eſt certain que certaines plantes qui ne croiſſent que dans les Terres calcaires, comme la brunelle à grandes fleurs, le lin trié, la gentiane croiſſette, la ſcabieuſe colomulaire, la coronille glauque, &c. Parmi les objets de nos cultures, le ſainfoin eſt le ſeul qui ſ'y plaiſe mi-ux qu'ailleurs: il m'a paru cependant que la navette & la veſce y proſpéroient d'une manière remarquable. Les vignes des meilleurs crus de la Champagne, de la Bourgogne, ſ'y trouvent plantées. Partout j'y ai vu les pâturages peu abondans, mais d'excellente qualité.

Dans beaucoup de lieux on briſe la ſurface des rochers calcaires primitifs pour la rendre plus propre à la culture. Dans les vignobles de la ci-devant Bourgogne, où elle ſe pratique ſouvent, on appelle cette opération MINER. (*Voyez* ce mot & celui DEFONCEMENT.) Si on ne la connoiſ-

soit pas sur les bords du Rhône, nous ne boitions pas les excellens vins de Côte-Rôtie. Les observateurs qui sont allés à Malte ne manquent pas de citer, sous le même rapport, l'industrie des habitans de cette île. *Voyez* l'ouvrage de mon ami Roland de la Platière, intitulé : *Lettres écrites de Suisse, d'Italie, de Sicile & de Malte*, 6 volumes in-12. Amsterdam, 1780.

Dans les terrains de seconde formation, il est très-fréquent que la pierre calcaire de la surface soit en lames minces, qu'on appelle LAVE. Souvent la charrue soulève les laves, & la Terre en est quelquefois si chargée qu'on ne la voit pas. Quelques cultivateurs enlèvent les plus larges & les déposent sur le bord des champs, en font des MERGERS (*voyez* ce mot); mais j'ai vu plusieurs de ces épierremens diminuer d'une manière notable le produit des Terres sur lesquelles on les faisoit, surtout lorsqu'elles étoient exposées au midi.

Les affoilemens des Terres calcaires dans lesquelles il y a peu ou point d'argile, ne sont pas toujours faciles à établir; aussi est-il rare qu'elles soient bien cultivées, comme ont pu s'en assurer tous ceux qui ont traversé la ci-devant Champagne, la ci-devant Bourgogne & tant d'autres parties de la France. Ce que j'ai dit aux articles des Terres légères & des Terres sèches s'y applique assez pour que je puisse renvoyer à leur article.

A mon avis, l'ÉCOBUAGE (*voyez* ce mot) n'est dans le cas d'être vraiment utile que dans des terrains marécageux & même bourbeux, parce que là il y a surabondance d'humus. Dans les Terres calcaires il est plus nuisible que dans aucune autre, puisque d'un côté il détruit la plus grande partie de la petite portion d'humus qui s'y trouve, & que de l'autre il favorise, par la formation de la potasse & de la chaux à laquelle il donne lieu, la dissolubilité du reste; aussi ai-je constamment vu cette opération porter la stérilité dans les Terres de la chaîne de calcaire secondaire qui partage la ci-devant Bourgogne du nord au midi, chaîne où se trouvent les propriétés de ma famille, & où j'ai passé les belles années de ma jeunesse. (*Bosc.*)

TERRE CHAUDE : Terre légère & exposée au midi, & qui, par ces deux causes réunies, donne plus tôt ses productions que celle qui est forte & exposée au nord.

C'est une chose très-avantageuse qu'une Terre chaude pour l'établissement d'un jardin ou pour la culture des primeurs dans les environs des villes; mais dans la grande culture elle est souvent plus nuisible qu'utile, parce qu'elle est peu productive dans les années où les pluies sont rares.

Une Terre trop chaude peut être améliorée par des plantations d'arbres qui l'ombragent; elle peut encore l'être, dans certaines localités, par des irrigations.

Voyez, pour le surplus, CRAIE, ARGILE, SA-BLE & TERRE SÈCHE. (*Bosc.*)

TERRE COURTE. C'est, dans les départemens au nord de Paris, une Terre argileuse, peu pourvue d'humus, qui repose sur une argile plus dure ou sur le tuf. Ces sortes de Terres sont infertiles dans les années sèches & dans les années pluvieuses. On doit leur donner de fréquens labours avant de les ensemercer. *Voy.* TERRE ARGILEUSE. (*Bosc.*)

TERRE CRAYEUSE : Terre qui provient de la décomposition des roches de craie. Elle ne se trouve en France qu'au nord de Paris, & principalement dans la ci-devant Champagne & dans la ci-devant Normandie. *Voyez* les Dictionnaires de *Minéralogie* & de *Géologie*, au mot CRAIE.

Il n'y a qu'une nuance dans la différence de composition des craies & des roches calcaires; mais cette nuance suffit pour qu'on puisse les distinguer au premier coup d'œil: elles sont plus tendres & plus blanches. *Voyez* TERRES CALCAIRES, ROCHE & MONTAGNE.

L'économie domestique tire un grand parti des craies pour bâtir, pour faire des crayons, pour nettoyer les métaux, pour peindre, &c. Dans beaucoup de lieux on creuse des maisons & des caves dans leurs masses. Elle supplée fort économiquement la chaux, lorsqu'elle est réduite en poudre, pour amender les Terres abondantes en humus.

On ne doit pas confondre la craie avec le CRAYON, qui est souvent une MARNE. *Voyez* ce mot.

Les Terres crayeuses sont infertiles par trois raisons: 1°. elles contiennent fort peu d'humus; celui qui se forme par la décomposition des plantes qui y croissent naturellement, ainsi que celui qui y est porté par les cultivateurs, disparaissent promptement; 2°. elles n'absorbent que difficilement l'eau des pluies, & la perdent très-rapidement par l'évaporation; 3°. elles repoussent, à raison de leur couleur, les rayons du soleil, au lieu de les absorber; de sorte que les graines y germent plus tard & y mûrissent moins promptement que dans les Terres d'une autre nature.

De plus, les Terres crayeuses ont généralement très-peu de profondeur, parce qu'elles sont d'une telle ténuité, que les eaux les entraînent dans les vallons. On les place parmi les Terres légères, à raison de cette circonstance; mais il s'en faut de beaucoup qu'elles soient PRECOCES. *Voyez* ce mot.

Ce qui fait que les Terres crayeuses perdent leur humus, c'est qu'elles le rendent, comme les alcalis, comme la chaux, rapidement dissoluble, & qu'alors il est plus promptement entraîné par les eaux pluviales. *Voyez* CALCAIRE, HUMUS & TERREAU.

Toutes les Terres crayeuses que j'ai vues, & j'ai vu la plus grande partie de celles des pays que

je viens de citer, quelque bien labourées qu'elles eussent été, offrent, quelques jours après une forte pluie, l'aspect d'un banc de pierre, c'est-à-dire, que leur surface étoit devenue une croûte compacte. Il en résulte que les eaux & les influences atmosphériques ne peuvent plus agir ou sur le germe des graines, ou sur les racines des plantes qui se trouvent dessous. Aussi quelles récoltes que celles des céréales de la Champagne pouilleuse, où ces effets sont les plus marqués? Dans les bonnes années, des seigles de six pouces de haut & écartés de six pouces. Voyez TERRES BLANCHES.

Quelque stérile que soit la Champagne pouilleuse, il est cependant possible de l'améliorer, comme le font voir les environs du petit nombre de hameaux qui s'y trouvent; mais les habitans sont si pauvres, mais ils sont si ignorans, mais ils ont des bestiaux si foibles!

Le système de culture qui y est généralement adopté, consiste à semer sur un seul labour, tous les trois, quatre & même six ans, tantôt du seigle, tantôt de l'avoine, tantôt du sarrasin, & à laisser le reste du temps la Terre en pâturages, où paissent des moutons de la plus petite taille. Rarement on fume, faute de moyens, celles de ces Terres qui sont éloignées de la maison,

La véritable manière de tirer parti des Terres, dans ce triste pays, seroit de réduire les grandes exploitations à un petit nombre d'arpens, à tenter, par tous les moyens, de diviser le terrain par des haies, d'y planter un grand nombre d'arbres pour y porter de l'ombre, d'y creuser des fossés perpendiculairement aux pentes, pour arrêter l'entraînement de l'humus; d'y semer tous les deux ans du sarrasin ou de la navette, ou de la vesce, pour l'enterrer au moment de la floraison; de varier les assolemens autant que possible, & de faire en sorte qu'elles ne soient jamais dégarnies d'herbe pendant l'été. Voyez TERRE LÉGÈRE & SABLONNEUSE.

Mais que faire du reste des Terres de la Champagne pouilleuse, car le défaut d'eau de source ou de puits ne permet d'établir des hameaux que dans un petit nombre de lieux? Les planter en bois, répondrai-je.

Cependant, objectera-t-on, cela a été tenté un grand nombre de fois, & n'a pas réussi. Il est vrai; mais parce qu'on a mal procédé, & la preuve, c'est que M. Pinteville-Cernon a réussi en procédant mieux.

Aucun arbre ne peut prospérer dans les plaines nues de la ci-devant Champagne, sans le secours de l'industrie humaine, tant par les causes que je viens d'énumérer, qu'en raison de la violence des vents qui s'y font quelquefois sentir, & fort peu d'arbres s'accroissent de la craie. Les quatre qui y viennent le moins mal, sont le saule marseau, le bouleau, le mahaleb & le pin sylvestre.

Quoique, outre sa faculté de croître dans la

craie, le saule marseau fournisse au premier printemps un miel abondant qui a fait, au rapport de M. Allaire, la fortune du pain d'épice de Reims, il n'est pas encore apprécié à toute sa valeur dans la ci-devant Champagne. On ne l'y emploie pas, par exemple, à la nourriture des bestiaux, usage auquel il est si propre. Voyez SAULE.

Certainement le bouleau & le mahaleb ne viennent pas beaux dans la craie, mais enfin ils y viennent, & en les coupant tous les six à huit ans, ils donnent des fagots d'une grande valeur là où le bois est rare.

C'est sur le pin que M. Pinteville-Cernon a calculé pour transformer des Terres presque de nul revenu, des Terres de 3 francs l'arpent en capital, en Terres très-productives, c'est-à-dire, de 100 francs l'arpent de revenu. Comme la route qu'il a prise pour arriver à cet étonnant résultat a été longue & dispendieuse, je crois qu'il vaut mieux, dans la même position que lui, procéder de la manière suivante.

Les Terres qu'on voudra ainsi utiliser seront divisées de douze pieds en douze pieds par des fossés parallèles, de deux pieds de profondeur, & dirigés du levant au couchant. On plantera en automne, sur les bords de ces fossés, dont la Terre aura été répandue sur les intervalles, des saules marseaux, des bouleaux & des mahalebs de deux ans d'âge, sur deux rangs distans d'un pied en tous sens, & dans l'intervalle on placera des topinambours. On mettra un peu d'engrais dans les trous destinés à recevoir ces plantes. Au printemps suivant, dès que les gelées ne seront plus à craindre, on labourera légèrement, on fumera fortement les intervalles des fossés, & on les semera avec un tiers de graines de pin sylvestre & deux tiers d'avoine, de manière que ces graines ne soient pas trop dru. Pour peu que le printemps & l'été soient favorables, c'est-à-dire, qu'il pleuve de loin en loin, les plantations & les semis réussiront; les jeunes pins s'élèveront à la faveur de l'ombrage que leur donnera l'avoine. Cette dernière sera coupée fort haut à l'époque de sa maturité. Les bestiaux seront sévèrement éloignés. L'année suivante, les marseaux & les topinambours, même un peu les bouleaux & les mahalebs, auront pris assez de force pour briser les vents & ombrager quelques pieds de largeur des intervalles; les pins continueront à croître, & au bout de trois à quatre ans ils se défendront eux-mêmes. A cette époque les marseaux pourront déjà être coupés tous les deux ans pour la nourriture des bestiaux; à six ou huit, on pourra éclaircir les places les plus ferrées, & à dix à douze, commencer à tirer parti de la plantation pour faire des échales de resente, échales d'une grande durée; à trente ans les pieds de pins sont déjà propres à la charpente légère, & peuvent valoir 6 à 8 francs pièce; à quarante, ils vaudront le double.

Une telle plantation ainsi formée peut durer
M m m ij

des siècles sans aucune dépense que l'entretien des fossés, les pins se reffemant d'eux-mêmes, & les jeunes pieds trouvant sous les vieux l'abri tutélaire qui leur est nécessaire. (*Bosc.*)

TERRE CREUSE. Cette dénomination se donne, dans quelques lieux, aux Terres qui DÉCHAUSSENT le SEIGLE & le FROMENT. *Voyez* ces mots.

J'ai vu des terrains GRANITIQUES & des terrains TOURBEUX (*voyez* ces mots) prendre cette dénomination; j'ignore si d'autres la méritent.

Dans quelques lieux on appelle de même les Terres qui se tassent lentement après les labours, & qu'on est obligé de rouler ou de faire piétiner par des animaux pour les rendre propres à la bonne germination du blé. *Voyez* TASSEMENT, ROULAGE.

Les bonnes Terres franches sont assez souvent dans le cas de rester creuses lorsqu'il ne survient pas de fortes pluies après leur labour.

On accuse le trèfle de rendre creuses les Terres qui n'ont pas de disposition à l'être, & en effet elle les rend momentanément plus légères par les débris qu'il y laisse, ce qui est un avantage important pour les Terres fortes. (*Bosc.*)

TERRE DÉLAYANTE. C'est celle qui s'imbibe facilement d'eau à sa surface, & qui la laisse difficilement infiltrer ou évaporer; elle est composée de sable fin, qui y domine, d'argile & de calcaire: c'est donc une véritable MARNE. *Voyez* ce mot.

On appelle aussi ces Terres BOUEUSES, GACHEUSES, &c. (*Bosc.*)

TERRE FORTE. C'est celle où l'argile domine. *Voyez* TERRE ARGILEUSE, ARGILE & GLAISE.

Les Terres fortes sont extrêmement communes; leur culture est généralement fort coûteuse par la quantité de labours qu'elles exigent, & la difficulté de ces labours. Les années très-sèches & les années très-humides leur sont également contraires. On les rend plus légères par des transports de sable, de gravier, de marne, de fumiers non consommés, par des récoltes enterrées en fleur, par la culture du trèfle, des fèves de marais; aussi ces deux plantes devroient-elles revenir souvent dans la série de leurs assolemens.

Le plus souvent les Terres fortes sont en même temps humides, ce qui doit engager à les entourer de fossés, à les couper dans le sens de leurs pentes, par des égouts, des maîtres-fillons, &c.

Les productions des Terres fortes sont quelquefois belles & abondantes, mais elles n'ont jamais la faveur de celles des Terres légères, & sont moins susceptibles de se conserver long-temps. (*Bosc.*)

TERRE A FOUR: argile ferrugineuse, mêlée de sable, qu'on emploie à la construction des fours à pain, parce qu'elle prend peu de retraite, & supporte fort bien l'alternative du chaud & du froid. On l'appelle encore GLAISE; elle s'utilise aussi dans la bâtisse rurale & dans les AIREs de granges.

Son infertilité est complète, attendu qu'elle est dépourvue d'humus, & qu'elle devient très-dure dans la sécheresse & très-gâcheuse après la pluie. Heureusement qu'elle ne se trouve que par places d'une petite étendue. *Voyez* ARGILE. (*Bosc.*)

TERRE FRANCHE. Ce mot a un grand nombre d'acceptions qu'il n'est pas toujours facile de déterminer sans avoir l'objet sous les yeux.

La plus générale de ces acceptions s'applique au mélange de Terre que j'ai indiqué dans l'article TERRE, comme le plus favorable à la culture; aussi, dans beaucoup de lieux, est-elle synonyme de TERRE A BLÉ, TERRE A FROMENT, TERRE A CHENEVIÈRE, TERRE A COLZA, TERRE A PRAIRIE.

La juste proportion du mélange des parties constituant des Terres franches, fait qu'elles ne sont ni noires, ni blanches, ni fortes, ni légères, ni trop humides, ni trop sèches.

C'est donc avec raison que les Terres franches sont partout si estimées; ce sont elles qu'on doit, de préférence, transporter dans les jardins dont on veut améliorer le sol. La grande quantité d'humus dont elles sont pourvues, leur rend les engrais moins nécessaires, c'est-à-dire, qu'on peut, par des ASSOLEMENS judicieux, par des LABOURS plus profonds, par l'emploi de la CHAUX ou de la MARNE, se dispenser d'y porter des FUMIERS. *Voyez* ces mots.

Quelque communes que soient les Terres franches, elles ne le sont pas encore assez en France pour l'avantage des cultivateurs; c'est à rapprocher d'elles celles qu'ils cultivent, que doivent tendre ceux d'entr'eux qui ont quelq' intelligence; mais la dépense des transports des Terres qu'il faudroit y mélanger, s'y oppose presque partout. (*Bosc.*)

TERRES FROIDES. On dit qu'une Terre est froide lorsque les productions qu'on lui confie, germent, fleurissent, mûrissent plus tard que celles de même espèce dans un canton peu éloigné.

Plusieurs causes font que les Terres sont froides; savoir, 1°. leur couleur blanche qui repousse les rayons du soleil; 2°. leur nature argileuse, qui fait qu'elles conservent plus long-temps les eaux des pluies de l'hiver; 3°. leur exposition au nord d'une montagne, ou au milieu des grands bois.

La forêt de Montmorency près Paris, offre des Terres froides de ces trois sortes; celles des plateaux, qui sont blanches; celles à mi-côte, qui sont argileuses; & celles du bas, au nord, qui sont franches. A mon habitation de Rade-gonde, située dans une vallée étroite & profonde, au centre de cette forêt, il gèle un mois plus tôt & deux mois plus tard qu'à Paris, qui en est distant de cinq lieues.

Les Terrés froides donnent quelquefois, dans les années chaudes & sèches, d'abondantes récoltes de froment, d'avoine, de colza, de trèfle,

de légumes, de fèves de marais. On y voit prospérer le chêne, le frêne & quelques autres arbres indigènes, mais les cultures délicates n'y réussissent ordinairement pas.

Des LABOURS profonds & multipliés, des FOSSÉS d'écoulement, des mélanges de SABLE & de GRAVATS, &c., des FUMIERS non consommés, des RÉCOLTES pour être enterrées en fleur, sont ce que demandent les Terres froides, & ce qu'on leur donne ordinairement quand on raisonne la culture. Leur ASSOLEMENT n'est pas facile à combiner, à raison de l'incertitude des saisons; aussi, pour elle, le hasard décide-t-il autant du succès que la connoissance des principes. Les prairies artificielles de luzerne & de trèfle y réussissent toujours.

M. Sageret nous apprend qu'aux environs de Loris, département du Loiret, on appelle *Terres froides* les Terres sablonneuses, & *Terres chaudes* les Terres argileuses; & il nous donne l'explication de cette apparente contradiction, en observant que les sables de ces plaines remplissant constamment les dépressions du sol, ont peu d'épaisseur, & sont jusqu'au milieu de l'été constamment imbibés de l'eau des pluies de l'hiver, eau qui est retenue par l'argile, tandis que les parties saillantes du même sol, qui sont argileuses, se dessèchent de bonne heure, & s'échauffent par conséquent aux rayons du soleil. On voit par cet éclaircissement que des fossés d'écoulement, des pierrées, des labours en billons, sont ce qui convient aussi à ces SABLES. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

TERRE GACHEUSE : Terre franche où la silice en poudre fine prédomine, & qui, par conséquent, se délaie très-facilement à la suite des pluies; elle est impraticable après l'hiver, & ne peut être labourée que bien avant dans le printemps. J'en ai vu où, après une pluie de quelques jours, on ne pouvoit entrer sans enfoncer jusqu'aux genoux; on cite même des localités où les hommes & les animaux sont exposés à périr s'ils ne sont secourus. Ces sortes de Terres sont généralement froides & peu chargées d'humus; leur culture est fort dispendieuse & peu profitable; elles se durcissent & se fendent pendant la sécheresse. C'est en pâturage ou en bois qu'il est le plus avantageux de les tenir. *Voyez GLAISE. (Bosc.)*

TERRES GATÉES. Dans les départemens du midi de la France, ce nom s'applique aux Terres qui ont inconsidérément été tenues infertiles par des LABOURS d'été. *Voyez ce mot.*

Ces sortes de labours nuisent à la fertilité des Terres en favorisant un plus grand dessèchement de leurs molécules, dessèchement qui empêche l'action des gaz atmosphériques sur l'humus qu'elles contiennent, & qui par-là reste entièrement insoluble. Cette explication me paroît d'autant plus fondée en raison, que les pluies de l'hiver remettent les choses en état, & qu'on peut semer au

printemps suivant des céréales & autres graines, dans les mêmes Terres où elles n'eussent pas germé six mois avant, mais non cependant avec succès, plusieurs années étant reconnues nécessaires pour leur rétablissement complet.

Je ne doute pas, d'après les principes de la théorie, qu'on ne puisse, au moyen de la chaux, rendre à ces Terres leur fertilité première, aussitôt qu'elles l'ont perdue; mais je n'ai aucun fait à citer pour le prouver, n'ayant pas eu l'occasion d'étudier les Terrés gâtées. *(Bosc.)*

TERRE GEOPONIQUE. Quelques écrivains ont donné ce nom aux Terres à blé, mais il est entièrement inconnu aux cultivateurs.

TERRE GLAISE. *Voyez GLAISE & ARGILE.*

TERRE GOURMANDE. Les Terres argileuses qui exigent plus de semence de blé que les autres, portent ce nom dans quelques endroits.

Il a été fait des raisonnemens théoriques pour expliquer pourquoi ces Terres se trouvoient dans le cas précité; mais il m'a paru qu'ils étoient mal fondés. La vraie cause, c'est que les germes des grains trop enterrés dans ces sortes de Terres, qui sont généralement dures, ne peuvent les percer, & qu'ils pourrissent.

Les Terres gourmandes, d'après cette explication, ne devoient jamais être SEMÉES SOUS RATE (*voyez ce mot*), & leur semis devoit toujours être précédé d'un bon herbage, ou mieux d'un binage à la houe à cheval, afin d'en faire disparaître les inégalités. *Voyez LABOUR, HERBAGE & HOUE A CHEVAL. (Bosc.)*

TERRES GRANITEUSES. *Voyez GRANIT, GNEISS & SCHISTE.*

TERRE GRASSE : dénomination qu'on emploie fréquemment pour indiquer les TERRES ARGILEUSES. *Voyez ce mot & ceux TERRE FROIDE, ARGILE, GLAISE. (Bosc.)*

TERRE GRAVELLEUSE : Terre où les graviers prédominent. J'en ai parlé avec l'étendue convenable aux mots GRAVIER & SABLONNEUX, auxquels je renvoie le lecteur. *(Bosc.)*

TERRE HUMIDE. Les Terres peuvent être humides ou constamment ou instantanément, beaucoup ou peu; leur humidité peut favoriser comme elle peut nuire aux plantes qu'on y cultive.

Je rangerai donc les Terres humides en quatre classes.

1°. Des sources superficielles & foibles s'infiltrant souvent dans la couche de Terre végétale & rendent cette couche plus ou moins humide; quelquefois cette couche se dessèche complètement en été. Lorsque l'humidité ne s'étend pas au loin, elle est souvent avantageuse, en ce qu'elle active la végétation, surtout au printemps, époque où les pâturages sont rares. Quand plusieurs sources sont voisines, elles peuvent donner naissance à un terrain MARECAGEUX ou à un terrain ULIGINEUX. *Voyez ces deux mots.*

2°. L'infiltration des eaux d'une rivière, d'un

étang, d'un canal, d'un marais, rend souvent humides les terrains qui les avoisinent. On peut faire des FOSSÉS, des contre-forts d'ARGILE pour s'opposer plus ou moins à cette infiltration. *Voyez ces mots.*

3°. Les Terres argileuses, surtout lorsqu'elles sont au nord & abritées par des arbres, restent humides pendant une partie de l'année, lorsqu'elle est pluvieuse, parce que les eaux ne peuvent ni s'infiltrer, ni s'évaporer facilement. Ces sortes de Terres sont aussi appelées TERRES FROIDES. *Voyez ce mot & celui ARGILE.*

4°. Enfin le climat. Il pleut presque tous les jours sous le cercle polaire & sur les hautes montagnes, telles que les Alpes, & la chaleur n'y est jamais assez forte pour évaporer la surabondance d'eau qui y imbibé la Terre. Il n'y a pas de moyen de s'opposer aux inconvéniens de ces climats. (*Bosc.*)

TERRE LABOURABLE. On entend par ce mot, ou toute Terre qui n'est pas assez infertile par sa nature pour se refuser à donner des récoltes de céréales, ou toute Terre qu'une surabondance d'eau permanente, que des pierres trop grosses & trop nombreuses n'empêchent pas de labourer.

La nature des Terres labourables varie sans fin, non-seulement dans les différens départemens, les différens cantons, les différens communs, les différentes parties d'une même commune, mais encore souvent dans les diverses parties d'un même champ. Vouloir la décrire, seroit donc une chose impossible : tout cultivateur doit se borner à se mettre en état d'appliquer les principes généraux développés plus haut au sol qu'il est appelé à cultiver.

Je rappellerai seulement que les Terres labourables les plus avantageuses à cultiver sont celles composées par portions à peu près égales d'ARGILE, de SABLE & de CALCAIRE, & qui contiennent de plus une quantité notable d'HUMUS. *Voyez ces mots.*

On améliore les Terres labourables par des mélanges de Terre, par des engrais, par des amendemens, enfin par une bonne culture. (*Bosc.*)

TERRE LÉGÈRE : opposé de TERRE FORTE ou de TERRE ARGILEUSE. *Voyez ces mots.*

On reconnoît une Terre légère au peu de cohérence de ses molécules, à la facilité avec laquelle les instrumens pointus ou coupans y pénètrent, au peu d'obstacles qu'elles apportent aux labours, à l'infiltration des eaux des pluies, &c.

Il y a des Terres légères de plusieurs sortes : les unes sont dues à la surabondance du sable qui entre dans leur composition, ce sont les plus communes ; d'autres sont composées de fragmens de calcaire. Des altérations végétales, principalement la tourbe, forment la troisième. Elles sont le plus souvent sèches, mais on en voit quelquefois qui conservent l'eau des infiltrations.

Les avantages des Terres légères sont, 1°. de

donner facilement passage aux racines des plantes qu'on y cultive, & par suite de permettre à ces racines d'aller puiser leur nourriture au loin & de grossir sans obstacles. Cette dernière circonstance les fait préférer pour la culture des racines qui se mangent, telles que la pomme de terre, la carotte, la betterave, la rave, &c. ; 2°. d'absorber promptement & de laisser s'évaporer de même les eaux des pluies ; 3°. d'être plus propres à absorber la chaleur des rayons du soleil, & à être plus précoces par cette cause ; 4°. d'exiger moins de labours & des labours moins profonds que les Terres fortes. Leurs inconvéniens consistent à se dessécher trop promptement, & par conséquent à ne pas donner de belles récoltes dans les années où les pluies sont rares.

Comme les plus communes, j'ai dû insister, au mot SABLONNEUX, sur la culture des Terres légères de cette sorte.

Une des Terres les plus légères est celle qu'on appelle de *bruyère*, parce que la plante de ce nom s'y trouve exclusivement ; elle n'est composée que de fragmens de végétaux & de sable fin. Son infertilité est presque absolue dans la campagne (*voyez au mot LANDE*) ; mais dans les jardins, elle donne, au moyen des arrosemens, les plus belles productions.

Les Terres légères calcaires ne se rencontrent guère que dans les montagnes secondaires ; les craies en font partie. Leur culture n'est généralement pas avantageuse, parce qu'elles joignent toujours à cette qualité celle d'être très-sèches & peu pourvues d'humus ; on doit faire en sorte de les arroser par la déviation des ruisseaux. Généralement il vaut mieux les laisser en bois ou en pâturages que de les labourer. Les récoltes de seigle, de farrasin, de raves & surtout de sainfoin, sont celles qui y prospèrent le mieux. *Voyez CRAIE.*

Lorsque les tourbes sont desséchées, elles font fort légères. Je leur assimile les Terres des fonds d'étangs & des marais, parce qu'elles en diffèrent fort peu. Je me suis suffisamment étendu sur leur culture à l'article qui les concerne. *Voyez TOURBE.*

La culture des Terres légères est bien plus facile que celle des Terres fortes, mais ses résultats sont bien moins avantageux. Leurs productions sont généralement de bonne qualité, & susceptibles de se conserver long-temps. C'est sur elles que l'intelligence du cultivateur s'exerce avec le plus de succès. Jamais on ne doit les laisser en jachère, parce que, outre la perte de la récolte, elles se détériorent pendant l'année de jachère, par la perte des principes fertilisans qui suivent les labours qu'on est dans l'usage de leur donner en été. (*Voyez TERRE GATÉE.*) Au contraire, l'expérience prouve que lorsqu'elles ont été couvertes de cultures de plantes à larges feuilles qui ont empêché l'évaporation de l'humidité pendant cette saison, elles donnent, l'année suivante, des produits bien plus avantageux.

Les labours doivent être ménagés en tout temps aux Terres légères, & ce d'autant plus qu'elles le sont davantage. Il est même de ces Terres qui veulent qu'on contre-balance l'effet des labours en les ROULANT ou PLOMBANT de suite. *Voyez ces mots.*

On améliore les Terres trop légères au moyen des transports d'ARGILE ou de MARNE ARGILEUSE. Le fumier de vache, comme conservant plus long-temps l'humidité que les autres, leur convient spécialement. Y enterrer des récoltes de sarrasin, de navette, de vesce, &c., leur est très-profitable. *Voyez RÉCOLTE ENTERREE. (Bosc.)*

TERRE MARÉCAGEUSE. Ce mot est tantôt synonyme de MARAIS, tantôt synonyme d'ULIGINEUX, tantôt synonyme de TERRE HUMIDE. *Voyez ces trois mots*, où on trouvera les indications générales & particulières qu'il est utile aux cultivateurs de recevoir pour tirer parti de ces trois sortes de Terres. *(Bosc.)*

TERRE MARNEUSE. C'est celle composée à peu près par égale portion d'argile & de calcaire; je dis à peu près, car il y a des marnes où l'argile domine, d'autres où c'est le calcaire, & en général toutes les Terres, même celles des pays granitiques, le sont plus ou moins.

Telles que je les suppose ici, les Terres marnées diffèrent peu des CRAIES, & encore moins des TERRES BLANCHES. *(Voyez ces mots.)* Elles sont peu fertiles d'abord, parce qu'elles contiennent peu d'humus & qu'elles consomment rapidement les engrais; en second lieu, parce qu'elles repoussent les rayons du soleil à raison de leur couleur, & se plombent par l'effet des pluies. Leur affolement n'est pas facile à établir, faute d'observations suffisantes; mais je puis assurer, pour en avoir remarqué les bons effets, que le TRÈFLE doit toujours y entrer. *Voyez ce mot & celui MARNE. (Bosc.)*

TERRE METALLIQUE. Quelques écrivains ont donné ce nom, qui n'est pas connu des agriculteurs, à certaines Terres qui contiennent des métaux, principalement des mines de FER ou des OCHRES. *Voyez ces mots.*

Long-temps on a été dans l'opinion que les mines de cuivre, de plomb, de cobalt, de manganèse, &c., étoient la cause de l'infertilité des montagnes dans lesquelles elles se trouvent; mais aujourd'hui on est convaincu, par l'observation, que cette infertilité dépend uniquement de la nature des pierres dont sont composées ces montagnes. *Voyez GRANIT, GNEISS & SCHISTE. (Bosc.)*

TERRE MOULIÈRE : expression dont on fait usage dans quelques cantons, pour désigner des Terres argileuses qu'une multitude de très-petites sources mouillent, c'est-à-dire, rendent constamment, mais légèrement marécageuses. La meilleure manière de les utiliser, c'est de les planter en frênes, en faules, en aunes, &c. *Voyez GLAISE,*

FONDRIÈRE, MARAIS, ULIGINEUX. *(Bosc.)*

TERRE NOIRE. Le terreau provenant de la décomposition des feuilles & autres parties des végétaux, est d'un brun-noir, & beaucoup de lieux qui en contiennent en grande quantité, en prennent la couleur; de sorte qu'on juge assez généralement bien de la bonne qualité des Terres par leur seule inspection. *Voyez HUMUS & TERREAU.*

Cependant il est des Terres infertiles qui sont très-noires. La couleur des unes est due au fer à demi métallique dans un état de véritable éthiops, comme dans les SCHISTES, les ARGILES, les SABLES. *(Voyez ces mots.)* La couleur des autres est due à des végétaux à demi carbonisés, comme dans le pays à HOUILLE, dans les TOURBIÈRES, dans les MARAIS. *Voyez ces mots.*

Pour peu qu'on ait l'habitude de l'observation, on distingue facilement la cause de la couleur des Terres, soit en les examinant de près, soit en étudiant, par un seul coup d'œil, la composition du pays où elles se trouvent.

Les Terres de la première sorte rougissent lorsqu'on les met au feu, & celles de la seconde y brûlent.

Ces dernières peuvent devenir très-fertiles en rendant soluble l'humus qu'elles contiennent, & c'est la chaux qu'il convient d'employer de préférence pour arriver à ce résultat.

J'ai développé, au mot TOURBE, les principes de leur culture.

Les Terres noires, quelle que soit leur nature, absorbant plus facilement les rayons du soleil, sont plus chaudes que les autres; aussi, dans les montagnes primitives, les schistes donnent-ils des récoltes plus précoces; aussi, dans nos jardins, le terreau est-il plus propre à la culture des primeurs que la Terre franche. Dans les hautes Alpes on sème de ces Terres sur la neige pour accélérer sa fonte, &, par cette industrie, on peut y faire les semailles des graines de printemps quinze jours & même un mois plus tôt, ce qui est un avantage très-précieux.

On a aussi donné ce nom à une tourbe extrêmement pyriteuse, qui a d'abord été découverte à Baurain, dans la ci-devant Picardie, & qu'ensuite on a retrouvée dans toutes les fouilles, depuis Mont-Didier jusqu'à Reims d'une part, & depuis Villers-Cotterets jusqu'à Laon de l'autre.

Cette tourbe, dont le banc a depuis un pouce jusqu'à deux pieds d'épaisseur, est extrêmement abondante en coquilles fluviatiles, quoique les couches de marne & même les roches calcaires qui la recouvrent dans une épaisseur de huit à dix toises, terme moyen, renferment en très-grande quantité des coquilles marines d'un grand nombre d'espèces: on la conçoit dans le commerce sous les noms de *tourbe de haut pays*, de *tourbe profonde*, de *tourbe pyriteuse*. Elle est complètement impropre à la combustion.

Exposées à l'air, les Terres noires ne tardent

pas à se décomposer, & si elles sont en tas, à s'enflammer par la réaction de l'air sur les pyrites qui entrent dans leur composition. Il en résulte une poussière rouge & grise contenant une grande proportion de sulfate d'alumine (alun) & de sulfate de fer (vitriol vert), que, sous les noms de *cen dre de Baurain*, de *cen dre de houille*, de *cen dre rouge*, on emploie depuis une cinquantaine d'années à l'amendement des Terres dans les pays précités & dans ceux qui les avoisinent.

On a d'abord employé la Terre noire pour cet objet; mais comme son effet est quelquefois trop lent & quelquefois trop rapide, on s'est déterminé à préférer les cendres. On les répand à la main sur les prairies humides, sur les champs argileux semés en céréales, &c. Leurs effets sont miraculeux, car elles augmentent souvent les produits d'un tiers; aussi leur emploi s'est-il d'abord étendu avec une grande rapidité; aussi l'exploitation des tourbières est-elle devenue un article important d'industrie dans ces pays. Ayant habité le Laonois à différentes époques, j'ai pu suivre les progrès de leur découverte & en apprécier les avantages; mais j'ai pu aussi suivre les inconvénients qui sont la suite de leur emploi. Aujourd'hui on n'en répand plus aussi généralement sur le sol qui la recouvre; mais on n'en tire pas moins autant, parce que son exportation est augmentée, & qu'il s'est établi des ateliers pour en retirer l'alun & le vitriol.

La manière d'agir des cendres rouges paroît ne pas différer de celle du PLATRE (voyez ce mot), c'est-à-dire, que les sels sulfureux qu'elles contiennent, stimulent l'activité de la végétation, mais n'augmentent en rien la fertilité du sol. Il résulte de cette explication que l'emploi de ces cendres, faisant produire à la Terre davantage qu'elle ne devoit naturellement, l'use beaucoup plus tôt, & qu'il faut ou augmenter la masse des engrais qu'on lui donne, ou se résoudre à voir diminuer rapidement sa fertilité. C'est ce qui est arrivé, & c'est ce qui fait que les propriétaires des mines de Terres noires en font aujourd'hui moins usage, comme je l'ai annoncé plus haut.

Un autre inconvénient qui se joint à celui-ci, lorsqu'on fait un usage exagéré des cendres rouges, c'est que l'oxide de fer qu'elles contiennent se fixe en une croûte, en liant entr'elles des parcelles de Terre, au-dessous du point où la charrue pénètre, & que cette croûte s'oppose à l'infiltration des eaux, à la prolongation des racines des arbres, de la luzerne, &c., & diminue par conséquent encore d'une autre manière la fertilité du sol.

Il résulte de ce que je viens de dire, que l'usage des Terres noires ou des cendres rouges qui en proviennent, doit être très-modéré, c'est-à-dire, qu'il n'en faut répandre que sur les Terres fertiles ou très-fumées, & ce encore en assez petite quantité, pour que la croûte ferrugineuse dont j'ai

parlé, & dont j'ai personnellement vérifié autrefois l'existence, ne se forme pas.

Au reste, les cendres noires ne se rencontrant en France, du moins à ma connoissance, que dans le canton précité, ne peuvent devenir un article d'utilité générale. Voyez CENDRE. (Bosc.)

TERRE NOVALE : expression d'usage dans plusieurs parties de la France, & qui est synonyme de Terre nouvellement défrichée. Voyez DÉFRICHEMENT.

Généralement c'est l'AVOINE qu'on sème d'abord dans les Terres novales ordinaires. Dans celles qui proviennent du dessèchement d'un marais, de la destruction d'un bois, on cultive avec un grand avantage du TABAC, du COLZA & autres plantes qui exigent une grande vigueur de végétation. Voyez les mots ci-dessus. (Bosc.)

TERRES OCHREUSES : Terres ordinairement argileuses, qui contiennent une grande quantité d'oxide jaune ou rouge de fer, oxide qui s'appelle OCHRE. Voyez ce mot.

Les Terres ochreuses véritables se trouvent principalement dans les montagnes secondaires. Quoiqu'infertiles, elles nuisent peu aux produits généraux de la richesse agricole de la France, parce qu'elles sont rares & de peu d'étendue.

Il n'en est pas de même des Terres ochreuses qui ne peuvent pas être mises dans le commerce, parce qu'elles ne contiennent pas assez d'oxide ou qu'il y est trop mélangé de pierres; elles sont fort fréquentes & guère plus productives que les précédentes. On les appelle GLAISES dans la plus grande partie de la France. Voyez ce mot. (Bosc.)

TERRES PANICIÈRES. On donne ce nom, dans le département de l'Ain, aux Terres qui peuvent donner tous les ans une récolte de froment ou de maïs. Ce sont d'excellentes TERRES FRANCHES. Voyez ce mot. (Bosc.)

TERRE PAUVRE. C'est celle qui contient si peu d'humus, qu'elle peut à peine porter de loin en loin de chétives récoltes de seigle. C'est principalement sur ces sortes de Terres que la culture par ASSOLEMENS réguliers est d'un grand avantage. (Voyez ce mot.) Les labours fréquens leur sont toujours nuisibles; c'est pourquoi on doit préférer les semer en prairies artificielles ou en bois. Elles exigent d'abondans fumiers, si on veut leur faire produire des récoltes passables. Voyez SABLONNEUX, ARGILEUX, LANDES, CRAIE, GRANIT, SCHISTE & GNEISS. (Bosc.)

TERRE QUI PERD. C'est la même chose que TERRE GOURMANDE. Voyez ce mot. (Bosc.)

TERRE POURRIE. Dans quelques cantons de la ci-devant Bourgogne, on appelle ainsi un tuf fort tendre & fort infertile; il ne donne que de chétives récoltes de seigle, de sarrasin, de raves, &c., & encore seulement dans les années pluvieuses. Voyez TUF.

Dans quelques autres parties du même pays, on donne également ce nom à des schistes en décomposition,

position, qui, par leur couleur noire & leur forme pulvérolente, semblent devoir être très-fertiles, mais qui le sont encore moins que les tufs précédens. *Voyez SCHISTE. (Bosc.)*

TERRE QUARTZEUSE : expression employée dans quelques livres pour indiquer les Terres qui contiennent beaucoup de **CAILLOUX** ou de **SABLE** ; elle est synonyme de **TERRE SILICEUSE**. *Voyez ces mots. (Bosc.)*

TERRE REFERMÉE. Les cultivateurs des plaines du nord de Paris appellent ainsi les Terres qui, par l'effet des pluies, se tassent à leur surface après les labours, de manière à faire croire qu'elles n'en ont point reçu. Ces Terres sont toutes des marnes, & diffèrent fort peu de celles qu'on appelle **TERRES BLANCHES**. *Voyez ce mot & ceux MARNE, CRAIE, ARGILE.*

Lorsqu'elles ont été semées en céréales, les Terres refermées devroient être hersées avant & après l'hiver, pour égratigner leur surface & la rendre perméable aux gaz atmosphériques & aux eaux des pluies. Cette opération, comme nous l'a appris Varennes de Fenilles, étant extrêmement favorable à la croissance des céréales dans les meilleures Terres, doit être encore plus dans celles-ci. *(Bosc.)*

TERRE ROUGE. Plusieurs espèces de Terres, soit argileuses, soit sablonneuses, soit calcaires, portent ce nom à raison de leur couleur, couleur qui est due constamment à un oxide de fer.

Les Terres rouges argileuses diffèrent peu des graisses par leur composition, & varient de même; elles sont également infertiles & s'appliquent aux mêmes usages économiques, principalement à suppléer le mortier dans la bâtisse des maisons rurales, à construire l'âtre des fours, l'aire des granges, &c. *Voyez CLAISE & ARGILE.*

Les sables rouges sont fort communs & alternent souvent, dans le même lieu, avec les blancs & les jaunes; ils s'emploient aux mêmes usages que les autres; quelquefois on les préfère pour recouvrir les allées des jardins. *Voyez SABLE & ALLÉE.*

Le calcaire rouge est assez rare, & n'offre rien qui puisse mériter l'attention des cultivateurs. *Voyez CALCAIRE. (Bosc.)*

TERRE ROUGETTE. *Voy. ROUGETTE & TERRE FRANCHE.*

Cette sorte de Terre est assez commune, & généralement très-fertile. *(Bosc.)*

TERRE SAUVAGE. Ce nom s'applique, dans le département de l'Aveyron, aux Terres qui, à raison de leur mauvaise qualité, & surtout de leur peu d'épaisseur au-dessus de la roche, ne peuvent être cultivées que de loin en loin, c'est-à-dire, tous les trois, quatre, six, même dix ans, & qui, pendant l'intervalle, fournissent un chétif pâturage aux bêtes à laine. *Voyez PATURAGE, DÉFRICHEMENT & ECOBUAGE. (Bosc.)*

TERRE SÈCHE : Terre qui manque, pendant la

durée de l'été, de la quantité d'eau qui est nécessaire pour alimenter convenablement les plantes qu'on y cultive.

Dans l'ordre ordinaire de la nature, les Terres sèches ne sont point dépourvues de végétation, parce qu'elles se couvrent de plantes auxquelles une grande humidité seroit nuisible; mais l'homme ayant peut-être besoin de ces plantes, il regrette souvent de ne pouvoir y multiplier, avec tout le succès qu'il desire, celles dont il a fait choix.

Plusieurs natures de Terres peuvent être appelées *Terres sèches*. Ainsi les **ARGILES** tenaces, placées sur les pentes des montagnes à l'exposition du midi, sont souvent aussi sèches que les **CRAIES**, que les **SABLES** (*voyez ces mots*), parce que l'eau des pluies glisse dessus elles, & ne peut les imbiber comme si elles étoient en plaines.

Cependant, en général, les Terres sèches sont des Terres ou calcaires ou sablonneuses, à travers lesquelles l'eau s'infiltré trop facilement, ou dont elle s'évapore trop rapidement.

Les Terres qui ne sont sèches qu'à raison de la rapidité de leurs pentes, laquelle ne laisse pas à l'eau des pluies le temps de les imbiber, peuvent être améliorées par la formation de terrasses en pierres sèches, ou par la plantation de haies transversales, qui retardent l'écoulement de cette eau.

On trouve une grande quantité de ces Terres en France, soit dans les montagnes, soit dans les plaines, & leur peu de fertilité doit faire désirer qu'elles fussent moins communes: elles demandent une culture un peu différente des autres.

Les Terres sèches argileuses sont presque impossibles à améliorer sans d'énormes dépenses. Les laisser en pâturage ou les planter en bois, est ce qu'on peut faire de mieux.

Celles qui sont calcaires ou sablonneuses ont l'avantage d'être plus précoces, & par conséquent quelquefois très-précieuses pour la formation d'un jardin ou pour la culture des primeurs dans les environs des grandes villes. Il est tel arpent de sable dans les plaines du Point-du-Jour, des Sablons, de Genevillers, de Houille & autres des environs de Paris, qui rapportent plus que dix arpens de bonne Terre dans une autre partie de la France, uniquement parce qu'il fournit les premiers petits pois, les premiers haricots verts, &c.

Un des moyens les plus économiques & les plus assurés de diminuer les inconvénients des terrains secs, est de les entourer de haies rustiques d'une élévation suffisante, ou d'une ceinture de grands arbres propres à les garantir de l'action directe des rayons du soleil. On peut suppléer à ces plantations, dans les Terres dont on n'est que le fermier, par celle de rangées de topinambours dirigées du levant au couchant, rangées d'autant plus rapprochées que la Terre est plus sèche. *Voyez TOPINAMBOUR.*

Si le transport d'une grande quantité d'argile

ou de marne argileuse n'étoit pas si coûteux, on devroit en couvrir de loin les Terres sèches pour les améliorer.

C'est le fumier de vache qu'il est le plus convenable de répandre sur les Terres sèches, parce que c'est celui qui conserve le plus long-temps son humidité.

La méthode d'enterrer des récoltes en fleur dans les Terres sèches, surtout des récoltes de raves, de navette, de sarrasin, de vesce & autres plantes aqueuses, doit être préconisée comme le plus sûr moyen d'en obtenir des produits abondans. J'invite donc les propriétaires à la mettre en pratique. *Voyez RÉCOLTES ENTERRÉES POUR ENGRAIS.*

Il est beaucoup de Terres sèches qu'on peut arroser par la déviation d'un ruisseau, d'une rivière, d'un étang. Il ne faut jamais négliger de profiter de ces facilités. Dans les jardins on arrose à la main; aussi les Terres sèches sont-elles préférables aux autres pour leur établissement.

Les labours doivent être moins nombreux & moins profonds dans ces sortes de Terres que dans les fortes.

Il est des genres de productions qui prospèrent dans les Terres sèches. Quand je ne citerois que la VIGNE, que le SEIGLE, que le SAINFOIN, on reconnoitroit qu'on peut en tirer un parti très-avantageux. *Voyez ces mots.*

Quelle que soit la nature des Terres sèches, il est plus utile de les ensemer ou de les planter en automne qu'au printemps, parce que les pluies de l'hiver y favorisent la végétation, & que les chaleurs de l'été arrêtent cette végétation. On ne fait pas généralement assez attention à ce fait dans la plus grande partie de la France, & on diminue par-là considérablement les bénéfices généraux de la culture.

L'expérience prouve que les terrains secs doivent être semés plus épais que les autres, pour diminuer d'autant l'action des rayons du soleil sur elles.

Par la même raison il est bon de les PAILLER, de les MOUSSER (*voyez ces mots*) dans la petite culture, & on ne doit pas les épier dans la grande, surtout lorsque les pierres qui s'y trouvent, sont plates. J'ai vu un terrain de cette nature qui donnoit de très-bon seigle, devenir complètement infertile par suite de cette opération. (*Voy. PIERRE.*) Rozier a même proposé de paver les vignes en terrain très-sec, & l'expérience sur laquelle il a appuyé sa proposition, a réussi. (*Bosc.*)

TERRE SILICÉE. *Voyez SILICE & QUARTZ.*

TERRE TUFINE OU TUFACEE, OU TOFACEE. C'est celle qui repose sur le tuf ou qui en contient des fragmens. *Voyez TUF. (Bosc.)*

TERRE USÉE. C'est celle qui a porté plusieurs récoltes consécutives d'une même sorte de graine.

Une Terre usée se répare par le repos, par des fumiers, par le semis des prairies artificielles. *Voyez JACHÈRES, ENGRAIS.*

Jamais les Terres d'un bon cultivateur ne s'usent, parce qu'il fait faire succéder à des récoltes épuisantes, des récoltes réparatrices. C'est l'objet de la science des ASSOLEMENS. *Voyez ce mot & celui SUCCESSION DE CULTURE. (Bosc.)*

TERRE VÉGÉTALE : Terre la plus propre à la croissance des végétaux, c'est-à-dire, un mélange d'argile, de sable, de calcaire, & surtout d'humus dans des proportions telles, que les racines des plantes y pénètrent facilement & y trouvent une suffisante quantité de nourriture. *Voy. TERRE, TERRE FRANCHE, HUMUS & TERREAU.*

Dans l'acception rigoureuse, ce nom convient à toutes les Terres qui nourrissent des plantes, & presque toutes en nourrissent; mais dans l'usage ordinaire, il ne s'applique qu'à celles de ces Terres qui jouissent d'un certain degré de fertilité, & que leur abondance de terreau rend d'une couleur noire plus ou moins foncée.

Les composans de la Terre végétale varient sans fin dans leurs proportions, & c'est de la partie dominante que tel terrain est appelé *argileux*, tel autre *sablonneux*, tel autre *calcaire*. Dans le terreau, c'est l'humus qui domine; mais, excepté là & dans la tourbe, il ne se trouve nulle part en grande masse, & ici il ne jouit pas de la faculté végétative. *Voyez TOURBE.*

Un des avantages de la Terre végétale qui n'a pas été suffisamment apprécié par les agriculteurs, c'est de conserver ni plus ni moins la quantité d'eau qui est nécessaire à la végétation; aussi les bonnes Terres craignent-elles moins les années pluvieuses que les argiles, & moins les années sèches que les sables ou le calcaire.

A moins que des éboulemens, des alluvions, ou la main de l'homme l'air recouverte, la Terre végétale est toujours la plus extérieure des couches de la Terre. Dans le cas de son recouvrement ancien, elle a perdu la faculté reproductive, & il faut qu'elle soit exposée de nouveau, plus ou moins long-temps, à l'air, pour la reprendre. Il en est de même des parties inférieures des couches épaisses que la charrue ne ramène jamais à la surface, c'est-à-dire, de celles qui sont à plus d'un pied de cette surface. *Voyez HUMUS.*

Il est extrêmement remarquable que la couche de Terre végétale tranche presque toujours net avec la couche qui lui est inférieure: il semble, en observant ce phénomène, que les eaux pluviales n'ont aucune action sur elle, & cependant elles en entraînent de grandes quantités dans les vallées.

Une bonne culture peut être entreprise dans une Terre végétale d'un demi-pied d'épaisseur; le seigle, la rave, la navette, &c. s'accroissent même de moins; les arbres pénètrent souvent dans les fissures des rochers, des argiles, dans les sables qui paroissent les plus dépourvus d'humus.

On doit conclure de ce fait, que la Terre végétale n'est pas toujours nécessaire à la végétation; & en effet, un grand nombre de personnes ont fait croître des plantes d'une stature élevée dans du sable lavé, dans du verre pilé, dans de la grenaille de plomb; &c., en les entretenant dans une constante humidité & en les laissant continuellement exposées à la lumière. De même on rencontre fréquemment, dans les campagnes, des plantes qui croissent dans des argiles pures, dans des sables d'une aridité extrême, sur les rochers, les murs, les toits, tous lieux où elles ne trouvent pas une grande quantité de Terre végétale. *Voyez VÉGÉTATION.*

Dans quelques cantons, l'usage est de défendre, par une claie du bail, de mêler, par les labours, la couche inférieure avec la Terre végétale; cependant ce mélange est plus souvent utile que nuisible, en ce qu'il approfondit l'espace où les racines peuvent pénétrer, & en ce qu'étant ordinairement marneuse, cette couche porte dans la Terre végétale une augmentation de principe de fertilité. Les trois cas où on doit éviter ce mélange, c'est lorsque la couche inférieure est ferrugineuse, lorsque la MARNE est excessivement pierreuse, & lorsque la Terre végétale repose immédiatement sur le SABLE ou le GRAVIER. *Voyez ces mots.*

Au moyen d'engrais surabondans on peut transformer, en peu d'années, une Terre argileuse ou une Terre sablonneuse en Terre végétale; mais la dépense que cette opération entraîne ne permet de le faire que sur de foibles espaces, dans les JARDINS, par exemple. *Voyez ce mot & celui MARAICHER.*

La Terre végétale étant journellement entraînée des lieux élevés dans les lieux bas, elle a dû s'accumuler dans les longues vallées, sur les bords des grandes rivières, pendant la suite des siècles; aussi est-il des cantons où elle a plusieurs pieds, même plusieurs toises d'épaisseur. Ces cantons sont des lieux favorisés, où la culture est toujours avantageuse, toujours économique, & où il suffit de labourer profondément pour rendre au sol sa fertilité première.

Ces sols, si riches, peuvent être par conséquent dépouillés d'une partie de leur Terre végétale sans inconvéniens pour leur fertilité, & cette Terre peut être employée à améliorer celle d'autres cantons, toutes les fois que les frais de transport peuvent être diminués par le voisinage d'une rivière ou par toute autre circonstance. On fait commerce de cette Terre dans quelques îles de la Loire au-dessous d'Angers. Dans quelques pays où la culture de la vigne est très-fructueuse, comme en Bourgogne, en Champagne, on reporte sur les coteaux la Terre végétale que les pluies ont entraînée dans les vallées.

Les curures d'étangs, de fossés, les Terres des marais qu'on utilise comme engrais dans tant de

lieux, doivent être rangées dans la même catégorie. (*Bosc.*)

TERRE VEULE. Ce nom se donne, dans quelques lieux, aux Terres sablonneuses, à travers lesquelles l'eau des pluies passe rapidement, ou aux Terres calcaires qui se dessèchent très-promptement, par l'évaporation des mêmes eaux, & qui ne peuvent être cultivées, avec profit, que lorsque les années sont pluvieuses; il est par conséquent synonyme ou presque synonyme de TERRE LEGÈRE.

On améliore ces Terres par des transports de marnes, par des engrais très-consommés, par des récoltes enterrées en fleur, par des plantations de haies élevées ou de ceintures de grands arbres qui y entretiennent de l'ombre & de la fraîcheur.

Au reste, ces Terres sont plus productives en bois qu'en tout autre objet, & on doit y en planter toutes les fois qu'il n'y a pas de motifs insurmontables. *Voyez BOIS dans le Dictionnaire des Arbres & Arbuscules. (Bosc.)*

TERRE VIERGE : Terre qui n'a jamais été soumise à la culture.

Les progrès de la population, & par suite de la culture, ne permettent d'appliquer ce nom, en Europe, qu'à un très-petit nombre de cantons, que soit leur aridité ou l'abondance & la grosseur des pierres qui les couvrent, soit l'impossibilité de les débarrasser de leurs eaux superflues, n'ont jamais permis de labourer. En Amérique, où, avant l'arrivée des Européens, il n'y avoit que deux peuples agricoles, ces Terres au contraire sont extrêmement communes.

Les productions naturelles des Terres vierges sont d'autant plus belles & d'autant plus abondantes, qu'elles ont une plus grande profondeur de TERRE VÉGÉTALE. (*Voyez ce mot.*) Ordinairement elles portent des bois qui se succèdent éternellement; quelquefois elles ne peuvent nourrir que des plantes herbacées, comme le prouvent les immenses prairies qui ont été reconnues à l'ouest du Mississipi. Les déserts de la Sibérie, de l'Arabie & de l'Afrique, qui sont sans doute aussi, au moins en partie, des Terres vierges, n'offrent que des pâturages maigres & qui disparaissent pendant l'été.

Les avantages des Terres vierges, c'est de contenir une surabondance d'humus, & de conserver par cela même, pendant les premières années qui suivent leur défrichement, une humidité favorable à la végétation des plantes qu'on leur confie. Ainsi, quand on plante pour la première fois du maïs, ou qu'on sème du blé dans les Terres vierges de la vallée du Mississipi, par exemple, la croissance de ces plantes est si vigoureuse, qu'elles s'élèvent, la première à douze ou quinze pieds, la seconde à six ou sept, mais elles ne donnent de grains ni l'une ni l'autre, parce que toute l'action végétative se porte sur la

production de la tige & des FEUILLES (*voyez* ce dernier mot); en conséquence, c'est du tabac, c'est de l'indigo qu'on y cultive d'abord, & ce pendant plusieurs années consécutives.

Il est telles de ces Terres vierges dont la fertilité étoit d'abord extrême, qui, au bout de quelques années, sont devenues si impropres à la culture, qu'il a fallu y renoncer: cet effet a été produit tant par l'entraînement de leur humus dans les rivières par les eaux pluviales, que par leur complète dessiccation par l'action de la chaleur solaire, ainsi que j'ai pu m'en assurer sur les lieux mêmes. (*Bosc.*)

TERRE A VIGNE. On a donné ce nom à un schiste terreux contenant des pyrites en décomposition, qu'on employoit anciennement à l'amendement des vignes.

Ce schiste, comme les TERRES NOIRES pyriteuses, produit ses effets de deux manières, en divisant mécaniquement les Terres fortes, & en stimulant la végétation des plantes qui y ont été semées.

Il n'y a pas de vignoble de quelque importance en France qui fasse aujourd'hui usage de la Terre à vigne, qu'on appelle aussi *ampelite*; & en effet on a dû y recourir dès qu'on s'est aperçu que les suites de son emploi étoient d'abord la mauvaise qualité du vin & ensuite l'infertilité. *Voy.* TERRE NOIRE. (*Bosc.*)

TERRE VITRIFIABLE: synonyme de TERRE SILICEUSE. (*Bosc.*)

TERRE VOLCANIQUE: Terre provenant de la décomposition des basaltes, des laves, des scories & des cendres vomies par les VOLCANS. *Voyez* ce mot.

L'infertilité la plus complète s'observe pendant une longue série d'années, même pendant des siècles, sur les déjections des volcans; mais lorsque ces déjections se sont réduites en Terre, qu'il s'y est mêlé de l'humus, que l'eau n'y manque pas, elles deviennent extrêmement fertiles, comme le prouvent la Limagne d'Auvergne & tant d'autres localités en France & en Italie, &c. *Voyez* MONTAGNE.

Cette fertilité, non contestée, de quelques cantons volcaniques est due principalement à l'extrême division de la Terre qui les compose & à l'influence des eaux, ainsi que je m'en suis assuré dans nombre de parties de l'Auvergne & du Vicentin: à cet égard je puis comparer la Terre volcanique à la TERRE DE BRUYÈRE. (*Voyez* ce mot.) En effet, sur les pentes rapides, surtout sur celles exposées au midi, cette Terre, par défaut d'eau, est restée peu fertile, & même infertile, tandis que, dans les volcans arrosés par une rivière, dans les jardins où il y a de l'eau, elle produit tout ce qu'on lui demande.

La culture des Terres volcaniques ne diffère donc pas de celle des TERRES LÉGÈRES, & je

renvoie le lecteur à leur article. *Voyez* aussi POUZOLANE. (*Bosc.*)

TERREAU: résultat de la décomposition spontanée des animaux & des végétaux.

Lorsque cette décomposition s'opère dans l'eau de la mer, il se forme de la HOUILLE; & quand elle a lieu dans l'eau douce, elle produit de la TOURBE. *Voyez* ces mots.

On confond généralement le Terreau avec l'humus d'un côté, & avec la terre végétale de l'autre, & en effet il est difficile de les distinguer; cependant, dans le cours de cet ouvrage, j'ai constamment appelé HUMUS le Terreau pur; Terreau, l'humus mélangé d'une petite quantité d'argile, de silice & de calcaire, & TERRE VÉGÉTALE le Terreau mêlé avec beaucoup d'ARGILE, de SABLE ou de CALCAIRE. Par conséquent le Terreau est intermédiaire. Le Terreau de couche peut, dans l'embaras, servir de point de comparaison. *Voyez* tous les mots précités.

C'est le produit de la décomposition du fumier, & même, dans beaucoup de lieux, du fumier qui a servi à faire des couches, qui porte spécialement le nom de *Terreau*.

Le Terreau se forme naturellement à la surface de la terre après la mort des animaux & des végétaux, & partie des végétaux sur toute la surface du Globe, mais plus dans certains lieux que dans d'autres. Une portion, qui varie en masse selon qu'il se trouve sur un terrain en pente ou sur un terrain en plaine, est entraînée par les eaux pluviales. Toutes deux se mêlent à la terre, & ce mélange constitue la TERRE VÉGÉTALE. *Voyez* ce mot.

Il est cependant une portion de ce Terreau qui est perdue pour la culture, c'est celle que les mêmes eaux pluviales entraînent dans les rivières & de-là à la mer.

Le temps que tous les animaux, ou mieux toutes les parties molles des animaux mettent à se transformer en Terreau, est très-court. C'est souvent, en été, l'affaire de quelques jours. Il n'en est pas de même des végétaux: il en est dont l'altération n'est effectuée que plusieurs années après leur mort, & il faut au moins six mois aux feuilles qui sont de leurs parties la plus altérable, pour arriver complètement à cet état. Une humidité & une chaleur constante favorisent la décomposition des unes & des autres.

L'agriculteur ne s'occupe point de la formation spontanée & de la conservation du Terreau, mais il a tort. Je voudrois que partout les champs, les prés, les bois fussent entourés de haies ou de fossés pour retenir celui que les pluies entraînent; je voudrois que nulle part il fût permis d'enlever, sans la permission du propriétaire, ni les chaumes des céréales, ou les traînasses & autres mauvaises herbes qui infestent pendant l'automne les champs en jachère, ni les feuilles & les herbes des bois.

La formation artificielle du Terreau a lieu dans

toutes les exploitations rurales où on fait usage des engrais. Le fumier devient, par sa fermentation, un Terreau mi-partie animal & végétal. Toutes les plantes & toutes les matières animales qu'on réunit, soit dans des fosses, soit en tas élevés & stratifiés avec de la terre, en forment. Les matières fécales des hommes & des animaux en sont presque exclusivement composées. *Voy. FUMIER, POUDRETTE, COLOMBINE & ENGRAIS.*

La TERRE DE BRUYERE (*voyez ce mot*), lorsqu'elle est ce qu'on appelle faite, c'est-à-dire, qu'elle a passé deux ans en tas qui ont été plusieurs fois remués, est du Terreau mêlé avec du sable; elle peut toujours, & souvent avec avantage, suppléer le Terreau de fumier.

Aucun homme instruit ne doute aujourd'hui que le Terreau ou l'humus ne soit un composé de carbone. Les alcalis & la chaux le dissolvent; l'oxygène le décompose. Ce n'est que lorsqu'il est rendu soluble par l'action de ces agens, qu'il peut être introduit, à l'aide de l'eau & de la chaleur, dans les racines des plantes, & devenir partie constituante de toutes leurs parties. *Voyez VÉGÉTATION.*

L'humidité se conserve dans le Terreau plus long-temps que dans la terre végétale, & par conséquent plus que dans toutes les autres terres. La chaleur des rayons du soleil s'y concentre aussi plus facilement, à raison de sa couleur noire. Ces deux circonstances, jointes à l'excès de carbone qui s'y trouve, sont les causes de sa grande fertilité. *Voyez EAU, CHALEUR & HUMUS.*

Ainsi que je l'ai dit plus haut, il se produit, chaque année, du Terreau presque pur dans les jardins où on fabrique des couches. Ce Terreau est l'année suivante en partie mis sur les nouvelles couches pour recevoir les semences des plantes qu'on y cultive; le reste est répandu sur les carrés pour terreauter les semis, ou tenir lieu de fumier. Il est presque toujours préférable à ce dernier, parce qu'étant en état de décomposition complète, il agit sur-le-champ & qu'il porte plus rarement le goût dit de *fumier* dans les plantes qu'il est destiné à nourrir. *Voyez FUMIER.*

Il émane continuellement du Terreau de l'acide carbonique, qui, dans des lieux fermés, peut devenir mortel, ainsi qu'on l'a éprouvé trop souvent dans les caves où on forme, pendant l'hiver, des couches à champignons.

Cet acide carbonique rend le Terreau très-propre à conserver les parties des animaux & des végétaux qu'on veut garantir quelque temps de la corruption; ainsi la viande, le poisson, les melons, les poires, &c., peuvent y être enfouis utilement, lorsqu'il est tenu, sous un hangar, à l'abri d'une trop grande chaleur & d'une trop grande humidité.

Je ne pourrais étendre cet article qu'en répétant ce que j'ai déjà dit à ceux précités; ainsi, quelque important qu'il soit pour l'agriculture, je m'arrête à ce qu'on vient de lire. (*Bosc.*)

TERREAUTER : opération de petite culture qui consiste à répandre du terreau, de la terre de bruyère, ou de la simple terre végétale bien émiettée, sur des semis de graines fines dont on veut assurer le succès.

L'objet du terreautage est, d'une part de rendre facile au germe des graines l'entrée & la sortie de la terre, & de l'autre de lui fournir un aliment abondant à sa proximité pendant son premier âge. Ainsi il est plus nécessaire dans les terres fortes & dans les terres peu fertiles. On peut toujours s'en dispenser dans les semis en terre de bruyère ou en terreau de couche; & si on le fait dans ces dernières terres, c'est uniquement dans le but de mettre toutes les graines exactement à la même profondeur.

Souvent on terreaute avec la main. Il vaut mieux le faire avec un tamis de fil de fer ou d'osier, avec un crible, &c.

Les repigages se terreautent avec du terreau de couche, seulement pour fumer la terre où ils ont été faits.

C'est une excellente opération que de terreauter les gazons & les prairies, parce que le collet des racines des graminées qui les composent, poussent dans ce cas de nouvelles racines qui, trouvant une terre neuve & très-divisée, donnent lieu à la sortie d'un grand nombre de tiges fortes & bien garnies de feuilles. *Voyez TERRER, GAZON & PRAIRIE.*

Beaucoup d'essais prouvent d'une manière indubitable que terreauter les céréales au printemps, seroit un moyen certain d'augmenter considérablement les produits de leur récolte; mais la dépense de cette opération en éloigne presque tous les cultivateurs. Je conçois cependant qu'au moyen d'un fort large chariot, formé par des planches légères, avec un rebord d'un pied de hauteur, ayant en avant un treillage de huit à dix lignes d'écartement, lequel chariot seroit porté sur deux rouleaux & seroit traîné par un cheval, on pourroit dans une journée terreauter un arpent entier; ce qui ne seroit pas d'une assez grande dépense pour ne pas être assuré de trouver un grand bénéfice à le faire. On terreauteroit avec la terre même du champ, avec de la marne, & encore mieux avec du fumier très-consommé. *Voyez GRAMINÉE. (Bosc.)*

TERRE-NOIX. *BUNIUM.*

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Ombellifères*, qui réunit trois espèces, dont une est commune dans les champs de certaines parties de la France, & se cultive dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 197 des *Illustrations des genres de Lamarck.*

Espèces.

1. La TERRE-NOIX à collerette.
Bunium bulbocastanum. Linn. 2. Indigène.

2. La TERRE-NOIX sans collerette.

Bunium denudatum. Willd. ☞ Du midi de la France.

3. La TERRE-NOIX aromatique.

Bunium aromaticum. Linn. ☉ Du Levant.

Culture.

C'est dans les champs argileux & mal cultivés que se trouve la première espèce, vulgairement connue sous les noms de *faron* & de *moinsou*. Sa racine est un tubercule noir et la gousse d'une noix, dont le goût approche de celui de la châtaigne, & qui se mange dans beaucoup de lieux ou cru, ou cuit sous la cendre, ou cuit dans l'eau, soit sans assaisonnement, soit avec assaisonnement. On en tire, en la râpant dans l'eau, une fécule identique avec les autres. (Voyez FÉCULE.) On la ramasse à la suite de la charrue pendant les labours d'hiver, & on la conserve à la cave jusqu'au milieu du printemps. Comme elle étoit abondante dans les propriétés de ma famille près Langres, j'en ai fait dans ma jeunesse une grande consommation, mais je leur préférerois, comme plus saine, la GESSE TUBÉREUSE, qui s'y trouve également. Les cochons la recherchent avidement, & l'ont bientôt détruite dans les lieux où on les laisse paître dans les champs. Je ne crois pas qu'on ait tenté de la cultiver en grand; & de fait il seroit impossible de le faire avec profit, puisqu'il faut trois ans à une graine pour donner un tubercule de la grosseur précitée. Il m'a paru que partout elle devenoit de plus en plus rare, non qu'elle nuise beaucoup aux céréales avec lesquelles elle se trouve, mais probablement par suite du perfectionnement de l'agriculture, les labours & les binages d'été la faisant périr.

Dans les écoles de botanique, la Terre-noix se sème en place, & ne demande que les soins généraux de propreté. (Bosc.)

TERRER. L'acception de ce mot varie: tantôt c'est mettre en terre des arbres ou des plantes qui ont été arrachées, jusqu'à ce qu'on puisse les replanter; dans ce sens, elle est synonyme de METTRE EN JAUGE; tantôt c'est porter la terre sur des prairies, dans des vignes, des champs, &c., & alors elle ne diffère pas de TERREAUTER.

Les motifs pour lesquels on terre, dans ce dernier sens varient; mais ils sont tous, en résultat, fondés sur le désir d'augmenter les produits des récoltes.

Ainsi on terre les prairies, afin que les graminées qui les composent, poussent de leur collet de nouvelles racines qui donneront naissance à des chaumes très-vigoureux. Voyez PRAIRIE & GAZON.

Ainsi on terre les vignes, les champs, pour leur restituer la terre que les eaux pluviales ont entraînée dans les vallées.

L'opération de terrer est toujours très-coû-

teuse, & ne peut s'exécuter avec profit que dans les cultures très-productives, comme les vignes des bons crus de Bourgogne, de Champagne, &c.; aussi est-ce là où on la pratique le plus.

On terre, soit à dos d'homme, soit à dos de cheval, rarement au moyen des voitures. J'ai été souvent témoin de cette opération, & toujours j'ai gémi de la fatigue qui en étoit le résultat pour les hommes & pour les animaux; aussi, quel qu'excellente qu'elle soit en principe, voudrois-je qu'on la rendit plus rare par des LABOURS judicieux & des plantations de HAIES. Voyez ces deux mots & celui VIGNE dans le Dictionnaire des Arbres & Arbrustes.

L'hiver est la saison où on terre le plus généralement, parce que c'est alors que les autres travaux sont moins pressans. (Bosc.)

TERRETTE. GLECOMA.

Genre de plantes de la didynamie gymnospermie & de la famille des Labiées, réunissant deux espèces, dont une est extrêmement commune dans nos haies, autour de nos maisons rurales, & qui toutes deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 505 des Illustrations des genres de Lamarck.

Espèces.

1. La TERRETTE à feuilles réniformes.
Glecoma hederacea. Linn. ☞ Indigène.

2. La TERRETTE à grandes fleurs.
Glecoma grandiflora. Linn. ☞ De la Corse.

Culture.

La première espèce, vulgairement appelée *lierre terrestre*, *rondette*, *herbe de la Saint-Jean*, possède une odeur aromatique très-forte & s'emploie fréquemment en médecine; les bestiaux ne la mangent que lorsqu'elle se trouve confondue avec d'autres plantes. On peut avantageusement la faire servir, dans les jardins paysagers, à garnir le sol des massifs, dont l'aspect est généralement désagréable lorsqu'il est nu, car elle a de l'élégance, fleurit de très-bonne heure, & ne se plaît que dans les lieux ombragés.

Toutes deux se sèment en place dans les écoles de botanique, & n'y demandent d'autres soins que d'être mises à couvert des rayons du soleil par un pot cassé & renversé, ou tout autre PARASOL. Voyez ce mot. (Bosc.)

TERRIER: trou que les RENARDS, les BLAIREAUX, les LAPINS creusent dans la terre pour s'y réfugier en cas de danger, ou y faire leurs petits. Voyez le Dictionnaire des Chasses.

TERRINE. Deux sortes de vases portent ce nom; l'un sert à mettre le lait dont on veut obtenir la crème; l'autre est employé pour faire des semis.

Les Terrines à lait généralement en usage, sont de terre; celles vernies avec un oxide de plomb

font dangereuses, & devroient être prosrites par des réglemens de police; celles en terre ordinaire, non vernies, absorbent le petit-lait, & ne peuvent être privées, quelque soin qu'on apporte à les nettoyer, des principes d'altération, que porte ce petit-lait dans le lait frais. On doit donc préférer, partout où il est possible de s'en procurer, celles en terre dite *de grès*, qui n'ont d'autres inconvéniens que de se casser lorsqu'on les lave avec de l'eau trop chaude. Dans beaucoup de lieux, surtout dans les Alpes, on les supplée par des **TINETTES** en bois (*voyez ce mot*); celles de faïence, de verre, de porcelaine, & encore plus d'argent, sont de luxe. Les méraux oxydables ne sont pas propres à en faire. Leur grandeur & leur forme varient beaucoup, cependant elles ne sont pas indifférentes. En effet, pour être bonnes, il faut qu'elles soient, 1°. ni trop grandes, à raison de la facilité de leur transport, ni trop petites, parce que le chaud & le froid les affecteroient trop sensiblement, & que la crème ne monte pas aussi bien dans les extrêmes de la température; 2°. plus larges à leur ouverture qu'à leur fond, & peu profondes, parce que la crème doit monter très-rapidement pour monter toute entière, c'est-à-dire, avant que le lait soit caillé: trop d'évafement est cependant nuisible pour le principe émis plus haut à l'occasion des petites.

Je crois donc que ce sont les Terrines de douze à quinze pouces de large à leur orifice, & neuf à douze à leur base, qu'il faut préférer, la hauteur étant de six pouces.

Il vaut toujours mieux avoir trop que pas assez de Terrines; mais on doit veiller avec plus d'attention qu'on ne le fait généralement, à ce qu'elles soient ménagées dans le service, & renfermées dès qu'on n'en fait plus usage.

La propreté étant une des conditions de toutes les opérations qui ont le lait pour objet, il ne faut jamais se servir d'une Terrine qu'elle n'ait été nettoyée à l'eau chaude, rincée à l'eau froide, & exactement essuyée avec un linge fin. Les recurer toutes les semaines, avec des cendres, est même indispensable. *Voyez LAIT, LAITERIE, BEURRE, FROMAGE, CRÈME.*

Les Terrines à semis, sont de terre commune, & toujours aussi larges à leur fond qu'à leur ouverture; leur grandeur & leur profondeur varient également; mais la première de ces dimensions ne doit pas surpasser un pied, & la seconde être moindre de trois pouces; leur fond est percé de plusieurs petits trous pour l'écoulement des eaux. Du reste, leur fabrication ne diffère pas de celle des **POTS**. *Voyez ce mot.*

On préfère les Terrines à semis aux pots, parce que, d'une part, elles économisent la main-d'œuvre, & que, de l'autre, étant plus larges & moins hautes, elles reçoivent plus facilement & plus également la chaleur des **COUCHES**. *Voyez ce mot.*

Ce n'est, au reste, que dans les pépinières &

les écoles de botanique qu'on en fait usage, & seulement pour les graines fines. Leur emploi demande plus de surveillance que celui des pots, parce que le plant qui s'y trouve, est plus exposé aux effets du grand chaud & du grand froid, ainsi que la sécheresse, à raison du peu d'épaisseur de la terre. Cette même raison exige qu'on donne à ce plant des arrosemens fréquens & légers, & ne permer pas de l'y laisser long-temps; auhi, le plus généralement, le repique-t-on en pot dès la fin de la première saison. *Voyez RETIQUAGE & DEPOSEMENT.*

La conservation des Terrines est aussi négligée que celle des pots dans la plupart des pépinières, quoique leur valeur soit généralement plus considérable; aussi la dépense qu'elles occasionnent est-elle souvent à charge à ces établissemens. (*Bosc.*)

TERRITOIRE: étendue de terrain considérée en même temps sous les rapports agricoles & politiques. Ainsi on dit le Territoire de tel canton, de telle commune, de tel département.

Il est à remarquer que les divisions physiques d'un pays portent souvent le nom de *Territoire*, indépendamment des divisions politiques, & que ce sont celles dont les appellations ont le moins changé. Par exemple on dit, depuis des siècles, la Beauce, la Sologne, le Forez, la Limagne, &c. (*Bosc.*)

TERROIR. Tantôt ce mot est synonyme de celui **TERRITOIRE**, tantôt il l'est de **TERRE**. *Voyez ces deux mots.*

On attribue au Terroir une influence sur certains fruits, sur certaines graines, sur certaines racines, que je ne crois pas exister. Il m'a paru qu'on devoit penser que le goût de Terroir du vin étoit plutôt dû à la variété du raisin qu'à la nature du sol; que la dégénérescence du froment, dans certains Terroirs, étoit causée par un vice dans la culture; que tel Terroir n'étoit pas propre aux raves, parce que l'humidité n'y étoit pas assez permanente, &c. (*Bosc.*)

TERSET. Dans le département de l'Oise on donne ce nom à une houe à manche court & à large fer, avec laquelle on laboure les vignes & les terrains destinés aux légumes; elle expédie beaucoup d'ouvrage, mais fatigue extrêmement. *Voyez HOUE. (Bosc.)*

TERTRE. On appelle ainsi, dans quelques lieux, une très-petite élévation de terre située en plaine, soit qu'elle soit due à la nature, soit que l'industrie de l'homme l'ait fait naître, mais ce mot vieillit; on y substitue souvent ceux de *monticule*, d'élévation de terre.

On élève fréquemment des Tertres, soit pleins, soit voûtés, dans les jardins paylagers, pour varier le mouvement du terrain, pour se donner de la vue, &c.; on les plante de bois, on les orne de fabriques, &c. Toujours ils produisent de bons effets lorsqu'ils ne sont pas trop multipliés.

On appelle aussi Tertre, dans quelques cantons, le revers des FOSSES. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

TESSARIE. *TESSARIA.*

Genre de plantes de la syngénése nécessaire, qui renferme deux arbriffeaux du Pérou, ni l'un ni l'autre cultivés dans nos jardins. (*Bosc.*)

TESSON : synonyme de COCHON & de BLAIRFAU. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

TESSON : sorte de bêche à fer concave, employée dans le département de la Haute-Saône. (*Bosc.*)

TEST : un des noms de l'enveloppe des GRANES. *Voyez* ce mot.

TESTICULES : parties externes de la génération dans le mâle.

Plusieurs maladies sont dans le cas d'affecter les Testicules des animaux domestiques, ou leurs enveloppes. Les principales sont le PNEUMATOCÈLE, l'HYDROCÈLE, le SARCOCLE. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

TÉTANOS : maladie spasmodique dont le cheval est assez fréquemment affecté, soit par tout le corps, soit au cou, soit à une ou plusieurs de ses jambes.

Les symptômes auxquels on reconnoît cette maladie sont la roideur des muscles, les mâchoires serrées, les yeux brillans, la cornée momentanément recouverte par la membrane clignotante & la caroncule lacrymale, les sueurs abondantes.

Beaucoup de causes peuvent faire naître le Tétanos : les principales sont les piqûres ou blessures des nerfs, des tendons & des aponévroses, la présence d'un corps étranger dans une plaie voisine d'un nerf, l'impression de l'air froid sur les mêmes plaies, la castration.

Les meilleurs remèdes à opposer au Tétanos sont ou la section complète du nerf ou du tendon blessé, mais alors on détruit le mouvement dans les muscles qui en dépendent, ou des bains multipliés, mais il n'est ni facile ni économique de les faire prendre à un cheval ; la fermeture des mâchoires, lorsqu'elle a lieu, ne permet pas de donner des breuvages : on en est donc réduit aux sétons, aux lavemens & à la saignée.

Les sétons s'appliquent au cou, aux fesses, & produisent quelquefois de bons effets.

Les lavemens se composent de vinaigre, de miel & d'opium : on doit compter sur eux.

La saignée : le bien qu'elle produit n'est quelquefois que momentané.

Au reste, comme il y a des variations sans nombre dans l'intensité de la maladie, c'est au vétérinaire à décider lequel de ces remèdes il faut employer de préférence, & lequel doit précéder ou suivre. (*Bosc.*)

TÉTARD : arbre dont la tige a été coupée à quelques pieds de terre, & dont les repousses

supérieures se coupent tous les trois, six, huit & dix ans pour brûler. *Voyez* SOUCHE.

Dans certains cantons, au lieu de forcer les arbres ainsi coupés à ne pousser des branches qu'au sommet, on les laisse en donner dans une partie de leur longueur, & même dans toute leur longueur, & cependant on appelle encore ces arbres des Têtards. Ce sont les peupliers noirs & les ormes qui se prêtent le mieux à cette dernière disposition. On détermine les troncs qui ne poussent pas naturellement des branches à en fournir, en leur faisant de légères entailles de distance en distance.

Beaucoup d'ormes des routes, presque tous les peupliers d'Italie, quoique pourvus de toute la longueur de leur tige, se garnissent de branches le long de leur tronc, qu'on coupe de loin en loin comme les Têtards. *Voyez* ÉLAGAGE.

Il n'y a de différence entre les Têtards & les fouchés, que la hauteur ; mais cette différence en met beaucoup dans leurs reproductions, ces reproductions étant d'autant plus vigoureuses que la coupe a été faite plus près de terre.

De tous les arbres, le SAULE est celui qu'on tient le plus généralement en Têtard ; mais il est des lieux où on en voit beaucoup d'ORME, de FRÊNE, de CHÊNE, d'ÉRABLE. *Voyez* ces mots.

On n'applique pas le nom de Têtards aux POIRIERS, aux PRUNIERS, aux CHATAIGNIERS & autres arbres fruitiers dont on coupe la tête pour les RAJEUNIR. *Voyez* ces mots.

Quelques écrivains ont proscrit les Têtards sans vouloir convenir que, s'ils ont des inconvéniens, ils ont aussi des avantages.

Ainsi, si on desire obtenir en même temps un pâturage & du bois de chauffage sur un terrain quelconque, on ne peut mieux faire que d'y planter des Têtards en quinconce à une distance les uns des autres, telle que la lumière du soleil puisse en atteindre successivement toute la surface ; on y gagnera même une augmentation de produit en herbe si ce terrain est léger & exposé au midi. Plusieurs parties des montagnes du centre de la France offrent des pâturages parsemés de Têtards ; mais c'est en Espagne, dans la Biscaye, que j'ai vu les plantations de ce genre les plus généralement en faveur. Là, toutes les pentes sont plantées en Têtards de chêne & de châtaignier, avec les dépouilles desquels on alimente de nombreuses forges : il est impossible de traverser cette contrée sans se convaincre des avantages de cette réunion.

Les saules plantés en ligne des deux côtés d'un ruisseau peuvent n'être espacés que de six pieds, parce qu'ils ont suffisamment d'air par leurs côtés ; mais si on les mettoit en quinconce, ils n'auroient pas assez du double de cette distance, à plus forte raison les chênes, les ormes, les frênes, &c. Ces trois sortes d'arbres, qui sont, comme je l'ai déjà observé, ceux qui, après le saule, se disposent le plus fréquemment en Têtard, exigent, lors même

même qu'on ne calcule pas sur le fr. fit de l'herbe qui les entoure, au moins dix-huit pieds de distance.

Dans les environs de Paris, & même, en général, dans toutes les plaines du nord de la France, on ne voit de Têtards qu'autour des fermes, que dans les haies & le long des routes de traverse; ce sont eux qui fournissent le plus souvent le bois de chauffage qui se consomme dans ces plaines. Il est à désirer que ce mode s'étende à toutes les exploitations rurales, pour l'avantage des pauvres cultivateurs, qui perdent infiniment de temps tous les ans pour aller voler leur provision de bois dans les forêts voisines, ainsi que celui des propriétaires des forêts, qui ont si souvent à se plaindre des dévastations de ces pauvres cultivateurs.

Comme la repousse des Têtards se fait toujours mieux sur le jeune bois, il faut, lorsqu'on les coupe, laisser à cette intention un tronçon de deux à trois pouces au-dessous de la coupe, ce qui élève successivement la tête & occasionne des nodosités qui, dans l'érable & l'orme, forment ce qu'on appelle du *broustin*, c'est-à-dire, du bois à fibres entrelacées & diversement colorées, avec lequel on fabrique de fort beaux meubles, & qui en conséquence se vend fort cher.

La plupart des Têtards se carient par suite de la facilité qu'a l'eau des pluies de séjourner sur leur tête, & de s'introduire par les trous qui s'y forment; c'est pourquoi ils ne vivent jamais aussi long-temps que les arbres qui ne sont point mutilés par la serpe; mais comme il n'est personne qui n'ait eu mille occasions de s'en convaincre, cette altération ne les empêche pas de donner d'abondantes coupes. On est cependant obligé de les arracher bien plus tôt qu'on ne l'eût fait sans cela. Lorsque le tronc des chênes & des ormes en Têtard est resté sain, on peut l'employer en charpente, en charronnage, en menuiserie, & même, comme je l'ai déjà annoncé, en ébénisterie.

Non-seulement les Têtards donnent du bois pour le chauffage, mais ils peuvent encore fournir un supplément très-précieux, dans quelques localités, aux foin & autres fourrages, principalement pour les bœufs, les vaches, les moutons & les chèvres. (Voyez FEUILLE.) A cet effet on coupe leurs branches tous les deux ou trois ans, entre les deux sèves, c'est-à-dire, en juillet, soit pour les donner de suite à ces animaux, soit pour les dessécher & les conserver pour la provision d'hiver. Il est fâcheux qu'on n'en fasse pas plus généralement usage sous ce rapport dans le nord de la France. Les espèces les plus recherchées par les bestiaux sont les ACACIAS, surtout celui INERME, le SAULE MARSEAU & autres espèces du même genre; l'ORME, le FRÈNE & le PEUPLIER NOIR. Voyez ces mots dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

TÊTE. On donne ce nom à des parties de plan-
Agriculture, Tome VI.

tes plus grosses que celle sur ou sous laquelle elles se trouvent; ainsi on dit une Tête de CHOUX, une Tête d'AIL. Voyez ces mots.

Par suite les fleurs en Tête sont celles qui sont réunies en grand nombre autour d'un centre, comme celles de l'OIGNON, de la GLOBULAIRE, &c. (Bosc.)

TÊTE DE SAULE. Le saule étant le plus souvent disposé en têtard, les cultivateurs ont été portés à nommer ainsi, dans les arbres, les réunions de branches irrégulières & infertiles qui s'y développent quelquefois.

Les arbres abandonnés à la nature dans les forêts offrent rarement des Têtes de saule, mais elles sont communes dans les arbres fruitiers, soit en plein vent, soit en espalier.

Non-seulement les Têtes de saule sont d'un aspect désagréable, mais elles sont nuisibles aux arbres fruitiers, en attirant inutilement une grande partie de la sève; elles ne donnent jamais de fruits. On doit donc les détruire, non en coupant leurs branches près du tronc, parce qu'elles se reproduiroient, mais en coupant les branches mêmes qui les portent au-dessous de leur point d'insertion; encore mieux, car il est rare qu'il n'y ait qu'une seule Tête de saule sur un arbre, en les coupant toutes à quelque distance du tronc, c'est-à-dire, en RAJEUNISSANT cet arbre. Voyez ce mot.

C'est un vice d'organisation dans les arbres ou une mauvaise taille qui fait naître les Têtes de saule; dans le premier cas, le mieux seroit sans doute d'arracher le pied pour le remplacer par un autre.

Une espèce vigoureuse, greffée sur un sujet foible, prend naturellement une forme analogue à celle de la Tête d'un saule, parce que les racines du sujet ne peuvent pas fournir à la Tête assez de nourriture pour développer de grosses branches. On profite quelquefois de ces circonférences pour l'embellissement des jardins. Par exemple, le résultat de la greffe de SORBIER DE LAPONIE sur l'épine, donne des arbres qui sont naturellement la boule & qui se chargent d'une grande quantité de fleurs, comme on le voit dans une allée du bosquet des Tulipiers à Versailles. (Bosc.)

TÉTACÈRE. *TETRACERA*.

Genre de plantes de la polyandrie tétragynie, figuré pl. 485 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & auquel, selon Vahl, se réunissent les genres DÉLIMA, TIGARE, CALINÉE, SORANCIE, DOLICARPE & EURIANDRE. Voyez ces mots.

Espèces.

1. Le TÉTACÈRE grim pant.
Tetracera volubilis. Linn. \bar{h} Du Mexique.

Ooo

2. Le TÉTACÈRE à feuilles d'aune.
Tetracera alnifolia. Willd. h De Guinée.
3. Le TÉTACÈRE à feuilles lisses.
Tetracera levis. Vahl. h Des Indes.
4. Le TÉTACÈRE du Malabar.
Tetracera malabarica. Poir. h Des Indes.
5. Le TÉTACÈRE à trois styles.
Tetracera euriandra. Vahl. h De la Nouvelle-Calédonie. (Bosc.)

TETRADION. *TETRADIMUM*.

Arbre de la Cochinchine, qui seul forme un genre dans la tétrandrie tétragynie. Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

TÉTADYNAMIE. Linnæus a ainsi appelé la quinzième classe de son *Système des Plantes*, classe qui répond à la famille des *Crucifères*. Voyez le *Dictionnaire de Botanique*, & le mot *CRUCIFÈRE*. (Bosc.)

TÉTLAGASTRE. *TETRAGASTRIS*.

Genre établi par Gærtner, d'après la seule inspection du fruit, & qui depuis a été reconnu le même que le *TREWIE*. Voyez ce mot. (Bosc.)

TÉTLAGONE. *TETRAGONIA*.

Genre de plantes de l'icosandrie tétragynie & de la famille des *Ficoïdes*, qui réunit dix espèces, dont huit se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 473 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TÉTLAGONE ligneuse.
Tetragonia fruticosa. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La TÉTLAGONE tombante.
Tetragonia decumbens. Mill. h Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La TÉTLAGONE tétraprère.
Tetragonia tetraptera. Ait. h Du Cap de Bonne-Espérance.
4. La TÉTLAGONE à épis.
Tetragonia spicata. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
5. La TÉTLAGONE velue.
Tetragonia villosa. Poir. z De.....
6. La TÉTLAGONE herbacée.
Tetragonia herbacea. Linn. z Du Cap de Bonne-Espérance.
7. La TÉTLAGONE hérissée.
Tetragonia hirsuta. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
8. La TÉTLAGONE étalée.
Tetragonia expansa. Ait. o De la Nouvelle-Zélande.
9. La TÉTLAGONE cristalline.
Tetragonia cristallina. Lhérit. o Du Pérou.

10. La TÉTLAGONE échinée.
Tetragonia echinata. Ait. o Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Les quatre premières espèces se plantent dans des pots remplis de terre de bruyère, pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie, ou mieux dans la serre tempérée aux approches de l'hiver. Pendant l'été on les tient à l'abri des vents froids, en les plantant contre un mur exposé au midi; alors seulement elles demandent des arrosements fréquents, car ils leur sont nuisibles pendant les autres saisons; elles se multiplient très-facilement de boutures faites au printemps, sur couche & sous châssis. La première & même la seconde sont assez jolies quand elles sont en fleurs.

Les cinquième & sixième se multiplient par le déchirement de leurs vieux pieds, au printemps. On les rentre également dans l'orangerie pendant l'hiver, & on les met, pendant l'été, contre un mur exposé au midi.

La sixième se mange comme le pourpier, & lui est certainement supérieure, ainsi que j'en ai personnellement acquis la preuve à diverses reprises. Je ne conçois pas comment, étant connue depuis un siècle dans nos écoles de botanique, elle n'est pas encore introduite dans nos potagers.

Les trois dernières sont annuelles & se sèment au printemps dans des pots également remplis de terre de bruyère, puis qu'on place sur une couche nue. Le plant levé se sépare & se repique dans d'autres pots, pour les déposer comme il a été dit plus haut.

Les feuilles de la huitième se mangent & sont très-salutaires pour les marins, ainsi que le rapporte le capitaine Cook, qui en a fait usage dans ses relâches à la Nouvelle-Zélande. (Bosc.)

TÉTLAGONOTHÈQUE. *TETRAGONOTHECA*.

Genre établi pour placer une espèce de *POLYMNIE*. Voyez ce mot.

TÉTLAGONDRIE. C'est la troisième classe du système sexuel, qui renferme les plantes dont les étamines sont au nombre de quatre. Voyez le *Dictionnaire de Botanique*.

TÉTLAGANTHE. *TETRANTHUS*.

Genre de plantes de la syngénésie égale, lequel ne contient qu'une espèce qui croît à la Jamaïque, sur le bord de la mer, mais que nous ne cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

TÉTLAGANTHÈRE. *TETRANTHERA*.

Genre de plantes établi par Jacquin, mais depuis réuni par Willdenow aux *TOMEX*, & par Jussieu aux *LITSEES*. Voyez ces mots.

TÉTAPHOË: nom africain de la LAMPOUR-
DE ORIENTALE.

TÉTRAPILE. *TETRAPILUS.*

Arbrisseau de la Cochinchine, fort voisin des
JASMINs, dont Loureiro a fait un genre dans la
diocée diandrie. Nous ne le possédons pas dans
nos jardins. (*Bosc.*)

TÉTRAPOGONE. *TETRAPOGON.*

Genre de plantes de la polygamie triandrie &
de la famille des *Graminées*, établi par Desfon-
taines pour placer une seule espèce qu'il a décou-
verte sur les côtes de Barbarie.

Nous ne possédons pas cette plante dans nos
cultures. (*Bosc.*)

TÉTAPTÈRE. *TETRAPTERIS.*

Genre de plantes de la décandrie trigynie & de
la famille des *Malpighiacées*, qui rassemble quatre
espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jar-
dins. Lamarck l'a figuré pl. 382 de ses *Illustrations*
des genres.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment des HIRÉES
& des TRIOPTÈRES; aussi quelques botanistes les
ont-ils réunis.

Espèces.

1. Le TÉTAPTÈRE à feuilles aiguës.
Tetapteris acutifolia. Cavan. h De Cayenne.
2. Le TÉTAPTÈRE à feuilles de citronier.
Tetapteris citrifolia. Swartz. h De la Jamaïque.
3. Le TÉTAPTÈRE acuminé.
Tetapteris acuminata. Willd. h De Cayenne.
4. Le TÉTAPTÈRE à feuilles de buis.
Tetapteris buxifolia. Cavan. h Des Antilles.
(*Bosc.*)

TÉTATHÈQUE. *TETRATHECA.*

Plante de la Nouvelle-Hollande, qui constitue
un genre dans l'octandrie monogynie.

Elle ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

TETTRYPOTEIBA: plante parasite du Bré-
sil, usitée en médecine, mais dont le genre n'est
pas encore connu.

TEUCRIETTE. On donne ce nom à la VÉ-
RONIQUE A FEUILLES DE GERMANDRÉE.

TEUCRIUM: nom latin de la GERMANDRÉE.

TEXOCTLI: nom mexicain d'un arbre pro-
fitant des fruits qui se mangent après avoir sé-

jourdé dans la saumure. On ignore à quel genre
il appartient. (*Bosc.*)

THALASSIE. *THALASSIA.*

Plante de la famille des *Fluviales* & de la mo-
nocée polyandrie; qui vit dans l'eau de mer
autour de la Jamaïque.

On ne la cultive pas, & on ne la cultivera ja-
mais dans nos jardins. (*Bosc.*)

THALICTRON: nom vulgaire du SISYMBRE
SOPHIE dans quelques cantons.

THALIE. *THALIA.*

Genre de plantes de la monandrie monogynie
& de la famille des *Balifères*, qui diffère fort peu
des GALANGAS, & qui ne renferme que deux
espèces originaires de l'Amérique méridionale &
des îles de la mer du Sud.

Nous ne cultivons aucune des deux dans les
jardins d'Europe. (*Bosc.*)

THAMNION. *THAMNIUM.*

Genre de plantes établi pour placer les lichens
ramifiés, tels que ceux des chênes, uncinata, &c.
Voyez LICHEN.

THAPSIE. *THAPSIA.*

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de
la famille des *Ombellifères*, dans lequel se rassem-
blent sept espèces, dont cinq se cultivent dans
nos écoles de botanique. Il se voit figuré pl. 206
des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La THAPSIE turbith, vulgairement *turbith*
bâtard, faux *turbith*.
Thapsia garganica. Linn. 2 Du midi de la France.
2. La THAPSIE velue.
Thapsia villosa. Linn. 2 Du midi de la France.
3. La THAPSIE fétide.
Thapsia foetida. Linn. 2 Du midi de l'Europe.
4. La THAPSIE polygame.
Thapsia polygama. Desf. 2 De la Barbarie.
5. La THAPSIE trifoliée.
Thapsia trifoliata. Miller. 2 De l'Amérique
septentrionale.
6. La THAPSIE de la Pouille.
Thapsia asclepium. Linn. 2 De l'Italie.
7. La THAPSIE élevée.
Thapsia altissima. Miller. 2 De l'Italie.

Culture.

Ce sont les cinq premières espèces que nous
cultivons; elles se sèment dans des pots remplis

de terre légère, dès que les gelées ne sont plus à craindre, pots qu'on enfonce dans une couche nue. Le plant, lorsqu'il a acquis quatre à cinq feuilles, se repique avec la motte à quelque distance d'un mur exposé au levant, & ne demande plus que des soins de propreté. Il est bon cependant d'en tenir un ou deux pieds de chaque espèce en pot, pour les rentrer dans l'orangerie aux approches des froids, car ils craignent ceux qui sont très-rigoureux.

Les semis en pleine terre ne réussissent pas toujours, à raison du prolongement des froids du printemps. (*Bosc.*)

THÉ. *THEA.*

Genre de plantes de la polyandrie monogynie & de la famille des *Orangers*, qui, selon les botanistes, renferme deux espèces, en effet fort différentes l'une de l'autre, le THÉ BOU & le THÉ VERT, mais qu'il est possible de regarder comme des variétés l'une de l'autre, lorsqu'on fait qu'elles se cultivent depuis des milliers d'années en Chine, leur pays natal, & lorsqu'on connoît l'influence de la culture sur les plantes. *Voyez VARIÉTÉ.*

Kœmpfer & Thunberg, qui ont voyagé au Japon, & Lettsom qui a publié à Londres, en 1772, une dissertation sur ce genre, sont de ce dernier avis, fondé sur ce qu'on possède en Chine des variétés intermédiaires fort nombreuses, & d'autres qui s'en écartent beaucoup, ainsi que l'a prouvé Loureiro dans sa *Flore de la Cochinchine.*

Le grand nombre de sortes de Thé qui se trouvent dans le commerce & qui ont toutes des noms chinois, j'en ai eu plus de soixante, qui provenoient de la compagnie hollandaise des Indes, sont dues & à ces variétés, & à la partie de la Chine d'où elles sortent, & à l'époque de la cueillette des feuilles; & à la manière dont elles ont été desséchées, aromatisées, &c. Les combinaisons de ces diverses circonstances pourroient tripler facilement le nombre précité.

Quoi qu'il en soit, la feuille du Thé, de l'infusion de laquelle les Chinois font un usage général, est devenue, depuis la découverte du passage du Cap de Bonne-Espérance, l'objet d'un commerce de haute importance pour l'Europe, à raison de la grande consommation qui s'en fait, principalement en Angleterre, en Hollande & dans les royaumes du Nord. On se demande comment cette infusion, qui n'est qu'un léger astringent aromatisé, a pu obtenir cette faveur générale, lorsque celle de tant d'autres plantes indigènes & exotiques semblent devoir lui être préférées. Certainement elle n'est pas excitante, ou sous le rapport intellectuel, comme le café, ou sous le rapport physique, comme le tabac: sans doute elle doit favoriser la digestion, à raison de son astringence; mais cet effet est contre-balancé

par la température élevée qu'on exige pour la prendre, puisque l'eau chaude est un des plus puissans débilitans: aussi remarque-t-on que les grands preneurs de Thé sont pâles & foibles, ont beaucoup de disposition à la paresse, à la mélancolie & au suicide, ce qui devoit en dégoûter la classe riche.

Si on considère le Thé sous le rapport de l'économie politique, il est à remarquer que son acquisition enlève chaque année une somme très-importante de numéraire à l'Europe, somme qui s'envoie à la Chine, & qui par conséquent est perdue pour le reste du Monde, ce pays ne faisant presque aucun commerce d'importation, autre motif qui devoit éloigner de son usage habituel les amis de la prospérité publique.

Pourquoi, se demande-t-on souvent, n'a-t-on pas essayé de naturaliser le Thé en Europe, puisque nous le possédons dans nos orangeries depuis un demi-siècle, & que la température des parties méridionales du royaume lui est convenable? Je dois cependant annoncer que Broussonnet d'abord, & Volney ensuite, en ont fait des plantations en Corse, qui ont réussi aussi bien qu'on pouvoit le désirer, mais que la malveillance a ruinées. J'invite à recommencer les essais sur le revers méridional des Cévennes ou dans les basses Alpes, contrées qui paroissent jouir de tous les avantages propres à les faire prospérer. On trouvera autant de pieds qu'il sera nécessaire pour commencer chez Cels, pépiniériste à Paris, qui s'est fait un devoir de multiplier cet arbruste, quoiqu'il soit peu de vente.

Puisque j'en suis sur cet article, je vais parler de la multiplication & de la culture du Thé dans le climat de Paris, ensuite je parlerai de celle qu'on lui donne en Chine, puis des préparations que subissent ses feuilles avant d'être mises dans le commerce.

Les deux espèces ou variétés de Thé que nous possédons, craignent les gelées du climat de Paris; en conséquence on est obligé de les tenir en pot pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie pendant l'hiver, ou de les planter sous des châssis permanens. Cette dernière manière est préférable lorsqu'on veut avoir des pousses vigoureuses, propres à être marcottées; aussi est-ce celle que Cels suit.

La terre propre au Thé est celle de moyenne consistance & fertile, c'est-à-dire, composée d'un tiers de terre franche, d'un tiers de terre de bruyère & d'un tiers de terre de couche. Lorsqu'il est en pot, on doit renouveler en partie cette terre tous les ans. Les pieds de Thé qui ont cinq à six ans d'âge, fleurissent tous les ans dans nos orangeries, mais il est très-rare qu'ils donnent des fruits, & encore plus de bonne graine, dont je n'ai encore vu qu'une. C'est donc de rejetons, de marcottes & de boutures qu'on le multiplie.

Des rejetons se montrent plus souvent sur les

pieds en pleine terre que sur ceux en pots; mais cependant ils sont si peu communs, qu'on ne peut pas compter sur eux pour le commerce, quelques rares que soient les demandes: Ces rejets se lèvent au printemps, avant le retour de la sève, & se traitent comme les vieux pieds.

La voie des marcottes est un peu longue, mais sûre: on doit la pratiquer au printemps, dès que les boutons commencent à se gonfler, avec des pousses de l'année précédente. Si, au bout de la seconde année, ces marcottes n'ont pas de racines, il faudra les céner ou les ligaturer, ce qui en fera paroître presque certainement. Ces marcottes se sèvent six mois avant leur enlèvement, & se traitent comme les vieux pieds.

C'est au moyen de boutures faites au printemps, dans des pots placés sur couche & sous châffis, qu'on multiplie le plus rapidement le Thé. Très-peu de ces boutures manquent lorsqu'elles sont bien conduites, & elles peuvent être plantées séparément dès l'automne suivant.

Des arrosements rares en hiver, fréquens, mais modérés en été, doivent être donnés aux pieds de Thé de tous les âges. Une exposition chaude, mais ombragée, pendant cette dernière saison, leur est avantageuse. En général, ils poussent faiblement. La serpette ne doit les toucher que le plus rarement possible. On a tenté, mais sans succès, d'en faire passer l'hiver, palissadés contre un mur exposé au midi.

J'ai souvent pris l'infusion des feuilles de Thé cultivé aux environs de Paris, & je l'ai trouvée supérieure à celle de la plupart des Théés du commerce. Il en a été de même en Caroline, où j'en ai cultivé plusieurs pieds en pleine terre pendant deux ans, & où ils réussissoient fort bien.

En Chine on plante le Thé ou en quinconce, ou en ligne, ou autour des champs: ce dernier mode de disposition est le plus commun: c'est toujours de semence qu'on le multiplie, ce qui explique le grand nombre de ses variétés. On ne laboure que l'espace qui doit recevoir la semence, c'est-à-dire, cinq à six pouces en carré, & on y place cinq à six semences. Le plant levé se bine & se fume. L'année suivante on supprime les pieds les plus faibles. Celui restant est de même labouré & fumé, souvent avec des excréments humains, pendant les deux années suivantes. A cette époque les feuilles commencent à être bonnes, & on les cueille jusqu'à sept à huit ans sans donner aucun labour ni engrais. Dans son pays natal, comme dans nos orangeries, le Thé croît très-lentement. Vouloir contrarier sa nature à cet égard, n'auroit aucun avantage réel. A l'âge ci-dessus, le pied est arrivé à la hauteur d'un homme; ce n'est pas celle qu'il pourroit atteindre; mais comme il donne alors moins de feuilles & de plus petites feuilles, on le rajennit, c'est-à-dire, qu'on coupe ses branches à quelque distance du tronc, ce qui déter-

mine la sortie de nouvelles branches très-garnies de larges feuilles. Voyez RAJEUNISSEMENT.

Nous n'avons pas de renseignements sur le nombre de fois qu'on renouvelle le rajennissement des pieds de Thé, ni sur la durée de leur vie, mais on conçoit que cela doit être fort variable.

Il y auroit certainement de l'avantage à semer le Thé en pépinière, où on lui donneroit toutes les façons usitées ici pour les arbres fruitiers, & où on pourroit le greffer avec les variétés reconnues les meilleures, soit pour la qualité, soit pour la précocité, soit pour la vigueur, soit pour la grandeur, le nombre des feuilles, &c. A deux ans ces pieds seroient transplantés dans un terrain bien défoncé, bien fumé, & ils y donneroient des récoltes certainement supérieures à celles qui sont le résultat de la pratique actuelle.

La récolte des feuilles du Thé dure une grande partie de l'été & demande beaucoup de bras, parce qu'elle doit être faite en coupant ces feuilles une à une sans endommager l'écorce. Un homme peut en ramasser dix à douze livres par jour. Ordinairement on fait trois récoltes.

La première a lieu à la fin de février ou au commencement de mars, lorsque les feuilles sont à peine développées. C'est celle dont les produits, à raison de leur supériorité, sont réservés pour l'Empereur & les grands de l'Empire; c'est pourquoi ils portent le nom de *Thé impérial*.

La seconde, qui est la première pour ceux qui ne font pas de *Thé impérial*, commence à la fin de mars ou dans les premiers jours d'avril. Les feuilles sont alors, les unes à toute leur perfection, les autres à moitié de leur croissance. On les cueille indifféremment; mais lorsqu'elles sont arrivées à la maison, on les trie pour en faire plusieurs qualités de Thé, dont la meilleure provient des plus petites.

Enfin, la troisième récolte, qui est la plus abondante, se fait un mois après la seconde, lorsque les feuilles ont toutes acquis leur grandeur. Quelques personnes n'en font point d'autres. Les feuilles qui en proviennent sont également triées en trois lots.

Il ne paroît pas qu'on fasse jamais deux récoltes sur le même pied; ce qui seroit en effet l'affoiblir plus rapidement, même le conduire à la mort.

Malgré ce ménagement, les pieds de Thé effeuillés poussant plus leurs branches & moins leurs racines en longueur que ceux non effeuillés, il est nécessaire de rétablir de loin en loin l'équilibre, en coupant les premières; aussi est-ce ce qui se pratique, comme je l'ai déjà observé. Voyez FEUILLE & RACINE.

Les feuilles des jeunes arbrisseaux sont meilleures que celles des vieux. Leur qualité varie aussi selon les cantons; dont le sol, dit-on, leur communique un goût & un parfum particuliers, ce qui peut être vrai, mais ce qui aussi peut &

même doit plutôt provenir de la variété qu'on y cultive.

On a soin de ne pas trop entasser les feuilles dans les paniers où on les place en les cueillant, & même de n'en pas trop mettre dans le même panier, pour qu'elles ne s'échauffent pas.

Dans quelques parties de la Chine & du Japon, on emploie des précautions minutieuses pour la récolte des feuilles de certaines variétés de Thé destinées pour l'usage des empereurs, précautions qui n'ont aucun résultat réel. La seule digne d'attention, est de choisir l'instant précis où la feuille a la qualité qu'on desire voir prédominer.

Les pieds de Thé dont on a récolté les feuilles donnent peu de graines ou de mauvaises graines; aussi faut-il réserver des pieds, afin d'en avoir pour les semis. Il y a, autour de Canton, une variété que Loureiro regarde comme une espèce dont les feuilles sont peu estimées, & ne se récoltent pas. Il donne une grande abondance de graine, dont on tire une huile jaunâtre qui sert communément à brûler, & qu'on mange quelquefois, quoiqu'inférieure à d'autres.

Aussitôt que les feuilles de Thé sont cueillies, on les met, par petites parties, sur le feu, dans une bassine de fer fort grande & fort évafée; & lorsqu'elles sont chaudes, on les ôte de la bassine & on les roule avec la paume de la main sur une natte, jusqu'à ce qu'elles deviennent comme frisées. Par cette opération, pendant laquelle elles suintent un suc verdâtre fort corrosif & qui brûle les mains des ouvriers, elles se dépouillent de leur eau surabondante, tiennent moins de volume & sont plus aisées à conserver. Il est essentiel qu'elles reçoivent ces opérations le jour même qu'on les cueille; si on les garde seulement une nuit, elles noirciroient & perdrieroient une partie de leur qualité. Dès que les feuilles sont froides, on les remet dans la bassine & on les remue lentement, jusqu'à ce qu'elles soient presque complètement desséchées, puis on les roule une seconde fois; après quoi on les laisse exposées à l'air sur des nattes jusqu'à ce qu'on puisse les trier.

Quelquefois on est obligé de remettre ces feuilles une troisième fois dans la bassine; c'est lorsqu'on n'a pas bien saisi le moment du second roulage, & qu'elles ne paroissent pas suffisamment sèches pour être de garde.

Les manipulations du grillage du Thé demandent beaucoup d'habitude pour être bien faites. Il faut savoir surtout graduer le feu convenablement, pour que les feuilles conservent leur couleur verte. Une grande propreté est aussi très-recommandable. A chaque apprêt on doit laver la bassine, pour enlever le suc qui s'y attache, & qui gâteroit les feuilles qu'on y mettroit ensuite.

Il est des sortes de Thé qu'on met jusqu'à cinq fois & plus dans la bassine, & qu'on roule autant de fois, mais cette recherche minutieuse n'aug-

mente pas réellement leur bonté & leurs moyens de conservation.

Quelquefois les feuilles de Thé fort jeunes sont mises un instant dans l'eau chaude pour enlever la viscosité dont elles sont couvertes, puis séchées sur un papier épais au-dessus d'un brasier de charbon, sans être aucunement roulées.

Les habitans des campagnes se contentent de faire dessécher les feuilles de Thé destinées à leur consommation, & ils les conservent dans des paniers de paille qu'ils suspendent au plancher de leur maison. On dit qu'elles sont souvent meilleures que celles qui ont été roulées avec le plus de soin. Il y a lieu de croire, en effet, que si on se contentoit de dessécher les feuilles dans une étuve, sans les rouler, elles conserveroient mieux leurs principes constituans; seulement elles tiendroient plus de place & se réduiroient plus facilement en poudre dans les opérations de l'encaissement, du transport, du transvasement, &c. Mais quel inconvénient de faire usage du Thé en poudre? Aucun, que celui de rendre plus difficile à reconnoître le mélange des feuilles d'autres arbres.

Après avoir gardé pendant quelques mois le Thé ainsi préparé, on le retire des vases où il a été déposé, pour le remettre dans la bassine & l'exposer, en le remuant continuellement, à un feu très-doux, afin de lui enlever l'humidité qu'il a pu conserver ou reprendre; après quoi il est marchand, & peut être conservé un nombre d'années indéterminé, pourvu qu'il soit tenu dans des vases bien fermés.

L'expérience a prouvé que l'usage du Thé non desséché, & même de celui qui n'avoit pas un an au moins de préparation, causoit des pesanteurs de tête & des tremblemens de nerfs. En conséquence on attend, en Chine & pays voisins, qu'il ait acquis cet âge, quoiqu'il soit bien plus agréable quand il est plus frais. Celui qui nous parvient en Europe ne peut avoir moins de deux ans, & il en a quelquefois six à huit; aussi est-il rare que ceux qui en ont bu dans son pays natal en trouvent de passable chez nos marchands.

C'est dans des boîtes d'étain ou de plomb soudées que se met le Thé fin; celui de moyenne qualité se renferme dans des boîtes de bois recouvertes de vernis, & le commun dans des caisses de bois dont toutes les fentes sont garnies de papier collé. Il y est pressé suffisamment pour qu'il n'éprouve aucun tassement, & par suite aucune détérioration dans sa forme.

Le Thé s'aromatise, soit avec les fleurs d'une armoise, soit avec celles de l'olivier odorant, du camélia serangua, du jasmin d'Arabie, du curcuma.

Parmi les soixante & tant d'espèces de Thé qui se vendent dans les marchés de l'Europe, ainsi que je l'ai annoncé au commencement de cet article, il faut en distinguer, au dire de Desfontaines, à qui on doit un très-beau Mémoire sur

cet arbuste, huit principales; savoir, trois de Thé vert, & cinq de The bou. Les voici dans l'ordre de l'estime dont elles jouissent dans chaque sorte.

Thés verts.

Le *Thé impérial* ou *fleur de Thé*. Il n'est pas roulé. Ses feuilles sont d'un vert-clair & d'un parfum agréable.

Le *Thé haïfven* ou *hiffon*. Ses feuilles sont petites & roulées fortement; elles ont une couleur verte tirant sur le bleu; c'est le *Thé poudre à canon* des Anglais.

Le *Thé singlo* ou *songlo*.

Thés bous.

Le *Thé fouchong*, dont les feuilles sont larges, non roulées, & d'une couleur tirant sur le jaune.

Le *Thé juculo*, qui a le parfum de la violette, & dont l'infusion est pâle.

Le *Thé congou*. Ses feuilles sont larges & donnent une infusion colorée.

Le *Thé peko*, qu'on reconnoît à de petites feuilles blanches qui y sont mêlées.

Le *Thé bou* proprement dit. Il est vert-brun & d'une couleur uniforme.

La plus simple manière de préparer le Thé est d'en mettre une quantité déterminée par sa force, le goût de la personne, la grandeur du vase, dans ce qu'on appelle une *théière*, préalablement échauffée, d'y verser dessus une petite quantité d'eau, & quelques minutes après, lorsque les feuilles sont bien imbibées de la première eau, d'achever de la remplir, de verser de suite l'infusion sur du sucre & de la boire.

Lorsque la feuille est restée long-temps dans l'eau, l'infusion diminue d'agrément, parce qu'une trop grande quantité du principe astringent résineux se dissout.

Trop fort, le Thé porte sur les nerfs; trop foible, il manque de saveur.

D'après Vitet, l'infusion de Thé augmente la force & la vélocité du poulx, accélère la digestion, constipe légèrement, tantôt augmente le cours des urines, tantôt le diminue, rend plus vivés & plus longues les coliques bilieuses. Elle nuit généralement aux tempéramens secs, soit bilieux, soit sanguins.

J'aurois beaucoup pu étendre cet article, si j'avois voulu entrer dans les détails de la culture & de la préparation du Thé dans les différentes provinces de la Chine & du Japon, détails qui n'apprennent rien autre chose, sinon que les cultivateurs de ces pays, comme ceux d'Europe, sont fournis à des préjugés, & qu'ils se livrent à des opérations ou difficiles, ou longues, ou coûteuses, non-seulement quoiqu'elles soient inutiles, mais même quoiqu'elles soient nuisibles au but qu'ils se proposent. (*Bosc.*)

THÉ DE FRANCE. La SAUGE A PETITES FEUILLES porte ce nom.

THE DES JÉSUITES. La PSORALE D'AMÉRIQUE a jadis porté ce nom.

THÉ DE LA MARTINIQUE. C'est la CAPRAIRE BIFLORE.

THÉ DE LA MER DU SUD: nom donné par COOK à un LEPTOSPERME.

THÉ D'EUROPE. C'est la VÉRONIQUE DES BOUTIQUES.

THÉ DU MEXIQUE: nom vulgaire de l'ANSERINE ANTHELMENTIQUE.

THE DES ANTILLES: nom de la CAPRAIRE BIFLORE.

THE DES APALACHES. Le HOUX CASSINE & la VIORNE LUISANTE s'appellent ainsi dans l'Amérique septentrionale.

THÉ DE LA NOUVELLE-HOLLANDE. C'est une SALSEPAREILLE.

THÉ DE LA NOUVELLE-JERSEY. Voy. CÉANOTHE D'AMÉRIQUE.

THE D'OSWEGO. La MONARDE POURPRE s'appelle de ce nom.

THÉ DU PARAGUAY. On croit que c'est l'ÉRYTHROYLLE DU PÉROU.

THÉ DU PÉROU. C'est l'arbusse de l'article précédent.

THÉ DE LA RIVIÈRE DE LIMA. Voyez CAPRAIRE BIFLORE.

THÉ DE SANTÉ. C'est encore la CAPRAIRE BIFLORE.

THÉ SUISSE: mélange des feuilles & des fleurs de plusieurs espèces de plantes qui croissent dans les hautes Alpes. On l'appelle aussi FALTRANKE. Voyez ce mot. (*Bosc.*)

THEC. THECA ou TECTONA.

Grand arbre de l'Inde & îles qui en dépendent, extrêmement précieux pour les constructions civiles, ainsi que pour les constructions navales; aussi l'appelle-t-on *chêne du Malabar*. Ses feuilles donnent une teinture pourpre. Il constitue seul un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Gatiliers*, genre que Lamarck a figuré pl. 136 de ses *Illustrations des genres*.

Cet arbre se cultive, dit-on, en Angleterre, dans les terres chaudes, mais il y est très-rare. Je n'ai aucun renseignement sur les soins qu'il exige. (*Bosc.*)

THÈLE. THELA.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie, qui réunit deux arbrisseaux de la Cochinchine qui croissent dans les marais & grimpent sur les roseaux.

Ces deux arbrisseaux ne se voient dans aucun jardin en Europe. (*Bosc.*)

THÉLÉBOLE. *THELEBOLUS.*

Genre de champignons fort voisin des moisissures, & qui renferme plusieurs espèces croissant sur l'écorce des arbres morts ou mourans. *Voyez* MOISSURE. (*Bosc.*)

THÉLÉOBOLE. *THELEOBOLUS.*

Genre de champignons qui ne renferme qu'une espèce, vivant sur les matières fécales. *Voyez* CHAMPIGNON.

THÉLIGONE. *THELIGONUM.*

Plante annuelle, indigène aux départemens méridionaux de la France, & qui seule constitue un genre dans la monœcie polyandrie & dans la famille des *Orties*. Elle est figurée pl. 77 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

La Théligone ne se cultive que dans les jardins de botanique, où elle se sème en place, & où elle ne demande d'autres soins que des sarclages de propreté. Elle n'est d'aucun intérêt. (*Bosc.*)

THÉLIMITRE. *THELIMITRA.*

Genre de plantes de la famille des *Orchidées*, qui renferme deux espèces originaires, l'une des îles de la mer du Sud, & l'autre du Cap de Bonne-Espérance, mais que nous ne cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

THEMÈDE. *THEMEDA.*

Plante graminée d'Arabie, dont Forster a formé un genre dans la monœcie triandrie.

Nous ne la possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

THÉOMBROTION : plante citée par Démocrite, & qui n'a pu être déterminée par les botanistes modernes.

THÉORIE AGRICOLE. On doit appeler ainsi la connoissance des procédés de l'agriculture, non-seulement dans le moment présent, mais dans l'antiquité; non-seulement dans son canton, mais dans toute la France, mais dans toute l'Europe, mais dans tout l'Univers, ainsi que celle des principes d'histoire naturelle, de physique, de chimie, &c., sur lesquels ces procédés sont fondés.

Cette définition suffit pour faire voir qu'on ne doit pas accuser la Théorie de la ruine de tant de propriétaires ou de fermiers qui, séduits par une imagination déréglée, ou trompés par les promesses d'un charlatan, se sont livrés à des travaux dispendieux, sans avoir les connoissances propres à les guider.

Ce n'est que lorsque les propriétaires ou les fermiers auront acquis, dès leur enfance, les connoissances élémentaires de la physique, de l'histoire

naturelle, de la chimie, de la médecine, &c., qu'ils auront étudié pendant plusieurs années les méthodes de culture consignées dans les livres, & les auront comparées à ce qui se fait sous leurs yeux, qu'ils pourront se livrer avec succès à la culture, c'est-à-dire, appliquer la Théorie à la pratique.

Dans cet ouvrage j'ai toujours eu l'intention de faire marcher la Théorie & la pratique de pair; mais j'ai dû cependant accorder bien moins d'articles, & des articles plus courts à la première, parce qu'elle étoit l'objet spécial des autres Dictionnaires. *Voyez* PRATIQUE & ROUTINE. (*Bosc.*)

THÉRÉBENTINE. *Voyez* TÉRÉBENTHINE.

THERMOMÈTRE : instrument destiné à faire connoître les variations du chaud & du froid. *Voyez* le *Dictionnaire de Physique*.

Les cultivateurs qui spéculent sur la grande culture peuvent se passer de Thermomètre; mais ceux qui veulent avoir des COUCHES, des ORANGERIES, des BACHES & des SERRES, doivent s'en pourvoir, car sans lui ils ne procéderont qu'aveuglément. *Voyez* ces mots & celui TEMPERATURE.

C'est dans les grandes villes que l'on doit se pourvoir de Thermomètres, parce que là seulement on les fait bons & à bas prix. (*Bosc.*)

THÉSÉ. *SECURINEGA.*

Arbre de l'île-de-France, dont le bois est extrêmement dur, & qui constitue seul, dans l'hexandrie trigynie & dans la famille des *Euphorbes*, un genre fort voisin du *Buis*.

Nous ne le cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

THÉSION. *THESIUM.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Eléagnoïdes*, dans lequel se placent vingt-deux espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 142 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le THÉSION à feuilles de lin.
Thesium linophyllum. Linn. & Indigène.
2. Le THÉSION des Alpes.
Thesium alpinum. Linn. & Des Alpes.
3. Le THÉSION à tiges basses.
Thesium humile. Vahl. Du Cap de Bonne-Espérance.
4. Le THÉSION rayé.
Thesium lineatum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
5. Le THÉSION à fleurs nues.
Thesium ebraëcatum. Hayn. De l'Allemagne.
6. Le

6. Le THÉSION rude.

Thestum squarrosum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

7. Le THÉSION unilatéral.

Thestum frisia. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

8. Le THÉSION effilé.

Thestum virgatum. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

9. Le THÉSION alongé.

Thestum funale. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

10. Le THÉSION en épi.

Thestum spicatum. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.

11. Le THÉSION à fleurs en tête.

Thestum capitatum. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

12. Le THÉSION à corymbe.

Thestum strictum. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

13. Le THÉSION ombellé.

Thestum umbellatum. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

14. Le THÉSION cassant.

Thestum fragile. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

15. Le THÉSION scabre.

Thestum scabrum. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

16. Le THÉSION paniculé.

Thestum paniculatum. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

17. Le THÉSION hispidule.

Thestum hispidulum. Lamarck. h Du Cap de Bonne-Espérance.

18. Le THÉSION amplexicaule.

Thestum amplexicaule. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

19. Le THÉSION à trois fleurs.

Thestum triflorum. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

20. Le THÉSION à feuilles charnues.

Thestum euphorbioides. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

21. Le THÉSION épineux.

Thestum spinosum. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.

22. Le THÉSION drupacé.

Thestum drupaceum. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Les espèces nos. 1, 2, 5, 13 & 18, se cultivent dans nos écoles de botanique. Les quatre premières se sèment en place, & ne demandent d'autres soins que ceux de propreté; l'autre exige l'orangerie pendant l'hiver, & en conséquence se tient dans un pot qu'on place pendant l'été

Agriculture. Tome VI.

dans un lieu abrité des vents froids. Ce sont des plantes de nul agrément.

La première est assez commune dans les pâturages secs & exposés au midi, surtout dans ceux qui sont calcaires, mais il faut la chercher pour l'y remarquer. Les bestiaux la mangent. (Bosc.)

THILAQUI. *TILACHIMUM*.

Arbre d'Afrique, voisin des CALYPTRANTHES, qui seul forme un genre dans la polyandrie monogynie.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

THIM. Voyez THYM.

THLASPI : nom latin du genre de plantes appelé en français TABOURET. Voyez ce mot.

THLASPI JAUNE. Voyez ALYSSE JAUNE.

THOA. *THOA*.

Arbuste de Cayenne, qui seul constitue un genre dans la monocie polyandrie & dans la famille des *Orties*. Il est figuré pl. 784 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

On ne le cultive pas en Europe. (Bosc.)

THOUARSE. *THUARCA*.

Graminée sarmenteuse, originaire de Madagascar, & qui seule constitue un genre dans la polygamie triandrie.

Nous ne la cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

THOUINIE. *THOUINIA*.

Plusieurs genres ont porté ce nom, mais ils ont été réunis à d'autres, excepté celui établi par Poiteau dans l'octandrie monogynie & dans la famille des *Savonniers*. Voyez ENDRACH & CHIONANTHE.

Ce genre renferme trois espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. La THOUINIE à feuilles simples.

Thouinia simplicifolia. Poit. h De Saint-Domingue.

2. La THOUINIE à feuilles ternées.

Thouinia trifoliata. Poit. h De Saint-Domingue.

3. La THOUINIE à feuilles ailées.

Thouinia pinnata. Turp. h De Saint-Domingue. (Bosc.)

THRINACE. *THRINAX*.

Arbuste de la Jamaïque, qui seul forme un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Palmiers*.

Nous ne possédons pas cet arbruste dans nos jardins. (Bosc.)

THRINCIE. *THRINCIA.*

Genre de plantes établi pour placer deux espèces de LIONDENT de Linnæus, le HÉRISSE & le HISPIDE. Voyez ce mot, où ces espèces sont rappelées. (Bosc.)

THRIXSPERME. *THRIXSPERMUM.*

Plante parasite de la Cochinchine, fort voisine des ANGRES, mais que Loureiro croit devoir former seule un genre dans la gynandrie monandrie.

On ne la cultive pas en Europe. (Bosc.)

THRYALLE. *THRYALLIS.*

Arbruste du Brésil, qui seul forme un genre dans la décandrie monogynie.

On ne le possède pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

THRYOCÉPHALE. *THRYOCEPHALA.*

Plante des îles de la mer du Sud, fort voisine des fouchets, mais qui seule forme un genre dans la monœcie triandrie & dans la famille de *Cypéroides*.

On ne la voit pas en Europe dans les jardins. (Bosc.)

THUNBERGIE. *THUNBERGIA.*

Genre de plantes de la didynamie angiospermie & de la famille des *Acanthes*, qui est composé de deux espèces, dont une est cultivée dans quelques uns de nos jardins. Il est figuré pl. 549 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La THUNBERGIE du Cap.
Thunbergia capensis. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La THUNBERGIE odorante.
Thunbergia fragrans. Roxb. ☿ Des Indes.

Culture.

C'est la dernière qui se cultive en Europe. Il lui faut la serre chaude, une terre à demi consistante & peu d'arrosemens, surtout en hiver. On la multiplie de boutures faites à la fin du printemps, dans des pots sur couche & sous châssis. Elle est encore fort rare. (Bosc.)

THURAIRE. *THURARIA.*

Arbre du Chili, qui seul constitue un genre dans la décandrie digynie.

Il fournit une résine très-odorante, qu'on substitue à l'encens.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

THUYA. *THUYA.*

Genre de plantes de la monœcie monadelphie & de la famille des *Crucifères*, qui rassemble une demi-douzaine d'espèces d'arbres, dont deux se cultivent en pleine terre dans le climat de Paris. Il est figuré pl. 789 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Je le traiterai en détail dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

THYM. *THYMUS.*

Genre de plantes de la didynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, dans lequel se placent une trentaine d'espèces d'arbustes, dont plusieurs se trouvent très-abondamment dans nos campagnes, & se cultivent, ainsi que d'autres, dans nos jardins & nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 512 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

J'en ferai l'objet d'un article de quelque étendue dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

THYM BLANC. C'est la GERMANDRÉE DES MONTAGNES. Voyez ce mot.

THYMBRA. *THYMBRA.*

Genre de plantes de la didynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, qui réunit trois espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 512 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le THYMBRA en épi.
Thymbra spicata. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
2. Le THYMBRA verticillé.
Thymbra verticillata. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.
3. Le THYMBRA cilié.
Thymbra ciliata. Desf. ☿ De la Barbarie.

Culture.

Les deux premières espèces sont celles que nous cultivons.

On les multiplie de graines & par déchirement des vieux pieds.

Les graines se sèment au printemps, dans des pots remplis de terre légère, qu'on place sur une

couche nue. Vers le milieu de l'été on repique le plant seul à seul dans d'autres pots qui sont mis, jusqu'aux gelées, contre un mur exposé au midi, & qu'à cette époque on rentre dans l'orangerie.

Le déchirement des vieux pieds s'effectue également au printemps, mais il n'est pas toujours possible.

Ces deux plantes sont de peu d'agrément; elles demandent de rares arrosements. (*Bosc.*)

THYMELEÈ : espèce du genre des LAURÉOLES.

THYSANE. *THYSANUS.*

Grand arbre de la Cochinchine, sur lequel est établi un genre dans la décandrie pentagynie.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TIARELLE. *TIARELLA.*

Genre de plantes de la décandrie digynie & de la famille des *Saxifragées*, dans lequel se placent trois espèces, qui toutes se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 373 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TIARELLE à feuilles en cœur.

Tiarella cordifolia. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

2. La TIARELLE trifoliée.

Tiarella trifoliata. Linn. 4 De la Sibérie.

3. La TIARELLE biternée.

Tiarella biternata. Vent. 4 De l'Amérique septentrionale.

Culture.

La terre de bruyère est celle qui convient le mieux à ces plantes. Il leur faut de la fraîcheur & de l'ombre pour qu'elles prospèrent. Les gelées de nos hivers ne les affectent point. Leur culture se réduit à des binages de propreté. On les multiplie de graines dont elles donnent rarement dans nos climats, & plus fréquemment par déchirement des vieux pieds, déchirement qui s'effectue au printemps, & qui réussit presque toujours. Ce sont des plantes assez élégantes, mais qui ne sont pas assez remarquables pour être plantées dans les jardins d'agrément. (*Bosc.*)

TIBOUE. *TIBOUCHINA.*

Arbrisseau de Cayenne, qui, selon Aublet, constitue seul un genre dans la décandrie monogynie, mais qu'on a réuni aux MÉLASTOMES. Voyez ce mot.

Il ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

TICORÉE. *OZOPHYLLUM.*

Arbrisseau de Cayenne, qui constitue un genre dans la monadelphie pentandrie.

Il ne se voit pas dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

TICS. Ce nom se donne, en médecine vétérinaire, à des habitudes que contractent les animaux domestiques, & qui nuisent, soit aux services qu'on en attend, soit à la conservation de leurs membres ou des objets à leur usage.

C'est dans le cheval que les Tics ont été le plus remarqués; en conséquence c'est de lui seulement que je parlerai ici.

Celui de ces Tics qui est le plus fréquent, est celui par lequel le cheval appuie avec bruit ses dents incisives sur tous les corps ou quelques-uns des corps qu'il trouve à sa portée. Je dis sur quelques-uns, car il y a de ces animaux qui ne tiquent que sur le fond de la mangeoire, d'autres que sur les bords, d'autres que sur les râteliers, d'autres que sur le timon, &c. Dans ce Tic les dents s'usent, ainsi que les objets sur lesquels elles appuient. Ce Tic pouvant facilement se reconnoître aux dents, n'est pas dans le cas de la REDHIBITION. Voyez ce mot.

Les chevaux tiquent encore quand ils ont l'habitude de relever souvent leur tête sans motif, lorsqu'ils la balancent continuellement, lorsqu'ils balancent de même tout leur corps, comme l'ours; lorsqu'ils, hors le temps du manger & du dormir, ils appuient perpétuellement le menton sur la mangeoire; lorsqu'ils piétinent constamment, soit sur deux jambes, soit sur une seule; lorsqu'ils se placent mal, &c.

Ces Tics sont sujets à la redhibition, mais il n'est pas toujours facile de prouver que les chevaux les ont, parce qu'il y en a qui les quittent en sortant de leur écurie.

Il n'y a pas moyen de guérir ces habitudes autrement que par une habitude contraire. Ainsi les chevaux qui tiquent en mangeant dans la mangeoire, doivent recevoir leur avoine dans un sac qu'on suspend à leur cou; ainsi les chevaux qui balancent leur tête, doivent être attachés avec deux chaînes de fer. (*Bosc.*)

TIERCEMENT. C'est, dans quelques cantons, ce que dans d'autres on appelle S L E. (*Voyez ce mot.*) Ainsi, semer du froment sur un tiers des terres d'un domaine, de l'avoine sur l'autre, & laisser le troisième en jachère, est un Tiercement. Voyez ASSOLEMENT, JACHÈRE & SUCCESSION DE CULTURE. (*Bosc.*)

TIERCER. On appelle ainsi le troisième labour des terres à blé dans quelques lieux. (*Bosc.*)

TIGARIER. *TIGAREA.*

Genre de plantes de la diœcie polyandrie & de la famille des *Rosacées*, dans lequel se placent

deux espèces, jusqu'à présent non cultivées dans nos jardins. Il est figuré pl. 826 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le TIGARIER à feuilles rudes, vulgairement *liane rouge*.

Tigarea aspera. Aubl. h De Cayenne.

2. Le TIGARIER à feuilles dentées.

Tigarea dentata. Aubl. h De Cayenne. (*Bosc.*)

TIGE : partie des plantes qui sert de communication entre les RACINES & les BRANCHES, & par conséquent les FEUILLES. *Voyez* ces mots & celui PLANTE, tant dans ce Dictionnaire que dans ceux de *Botanique* & de *Physiologie végétale*.

Beaucoup de plantes n'ont point de Tiges; d'autres ont des Tiges sans feuilles qu'on appelle HAMPE. *Voyez* ce mot.

Les Tiges des GRAMINÉES portent le nom de CHAUME; celles des FOUGÈRES & des PALMIERS, celui de CAUDEX. *Voyez* ces mots.

Il y a des Tiges herbacées, des Tiges ligneuses, des Tiges annuelles, des Tiges vivaces, des Tiges droites, des Tiges volubles, des Tiges rampantes, &c.

Les cultivateurs sont presque toujours dans le cas de considérer les Tiges sous un ou plusieurs rapports, & l'article que je traite seroit en conséquence susceptible de fort longs développemens; mais comme ce que je pourrois en dire se trouve dans d'autres, je me dispenserai de le faire.

Les bestiaux mangent les Tiges des plantes herbacées; celles des arbres servent à brûler, à faire des poutres, des solives, des planches, & à d'autres usages. *Voyez* BOIS.

Peu de Tiges sont employées à la nourriture de l'homme; cependant, en France, on mange celles de l'ASPERGE, celles d'une variété de CHOU, d'une variété de LAITUE. *Voy.* ces mots. (*Bosc.*)

TIGES DES ARBRES. On appelle de *haute Tige*, parmi les arbres fruitiers, ceux qu'on laisse croître sans empêchement; *demi-Tige*, ceux dont on arrête la croissance à six ou huit pieds; enfin, *nains*, ceux dont la hauteur est restreinte par l'art à deux ou trois pieds au plus.

Autrefois on préféroit les hautes Tiges; mais aujourd'hui, excepté dans les départemens éloignés de la capitale, ce sont les demi-Tiges & les nains. Les grands arbres des vergers ont presque partout disparu pour faire place aux pyramides, aux palmettes, aux quenouilles, aux buissons, aux espaliers & contr'espaliers des jardins. A-t-on gagné ou a-t-on perdu au change? Je l'ignore, car si les fruits ont diminué en quantité, ils ont augmenté en grosseur & en précocité.

Les espaliers ont été pendant quelque temps composés de hautes Tiges & de basses Tiges: actuellement on se borne à ces dernières, parce

qu'on s'est aperçu que la différence de croissance des deux sortes nuisoit à l'agrément & au produit. *Voyez* ESPALIER. (*Bosc.*)

TIGRE : espèce d'ACARE qui vit sur les pêchers & en fait tomber les fruits, ainsi qu'espèce de PUNAISE ou d'ACANTHIE, ou de TINGIS, qui se trouve sur les poiriers & empêche les fruits de grossir. On se débarrasse de ces insectes au moyen d'une décoction de tabac, ou mieux d'une lessive alcaline. (*Bosc.*)

TIGRIDIE. *TIGRIDIA.*

Genre de plantes fort voisin des FERRARES, que la plus grande partie des botanistes ne veulent pas en séparer, & que j'y ai par conséquent laissé. *Voyez* ce mot.

Une espèce de ce genre, la TIGRIDIE CACOMITE, a une racine rubéreuse qui, avant la conquête du Mexique, servoit de nourriture aux habitans de la vallée de Mexico. (*Bosc.*)

TILL : synonyme de TILLEUL.

TILLANDE ou CARAGATE. *TILLANDSIA.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Ananas*, dans lequel se rangent vingt espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 224 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a déjà été mentionné sous le nom de *caragate*; mais les espèces ayant été triplées depuis, je crois devoir donner ici l'énumération de celles qui ne sont pas comprises dans son article.

Espèces.

1. La TILLANDE flexueuse.

Tillandsia flexuosa. Swartz. 2 De la Jamaïque.

2. La TILLANDE à feuilles menues.

Tillandsia tenuifolia. Swartz. 2 Des Antilles.

3. La TILLANDE sétacée.

Tillandsia setacea. Swartz. 2 De la Jamaïque.

4. La TILLANDE fasciculée.

Tillandsia fasciculata. Swartz. 2 De la Jamaïque.

5. La TILLANDE penchée.

Tillandsia nutans. Swartz. 2 De la Jamaïque.

6. La TILLANDE farineuse.

Tillandsia pruinosa. Swartz. 2 De la Jamaïque.

7. La TILLANDE blanchâtre.

Tillandsia canescens. Swartz. 2 De la Jamaïque.

8. La TILLANDE à feuilles étroites.

Tillandsia angustifolia. Sw. 2 De la Jamaïque.

9. La TILLANDE à quatre fleurs.

Tillandsia tetrantha. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.

10. La TILLANDE maculée.

Tillandsia maculata. Ruiz & Pav. 2 Du Pérou.

11. La TILLANDE à fleurs rouges.
Tillandsia rubra. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.
 12. La TILLANDE à petites fleurs.
Tillandsia parviflora. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.
 13. La TILLANDE biflore.
Tillandsia biflora. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.
 14. La TILLANDE purpurine.
Tillandsia purpurea. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.
 15. La TILLANDE à sept fleurs.
Tillandsia heptandra. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.
 16. La TILLANDE à fleurs sessiles.
Tillandsia sessiliflora. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.
 17. La TILLANDE capillaire.
Tillandsia capillaris. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.
 18. La TILLANDE recourbée.
Tillandsia recurvata. Linn. 4 De la Jamaïque.
 19. La TILLANDE usnée.
Tillandsia usneoides. Linn. 4 De la Caroline.
 20. La TILLANDE verdâtre.
Tillandsia virescens. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.
 (Bosc.)

TILLÉE. *TILLÆA*.

Genre de plantes de la tétrandrie tétragynie & de la famille des Joubarbes, qui contient neuf espèces, dont trois ou quatre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 90 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TILLÉE aquatique.
Tillæa aquatica. Linn. ☉ Indigène.
 2. La TILLÉE de Vaillant.
Tillæa Vaillantii. Willd. ☉ Indigène.
 3. La TILLÉE couchée.
Tillæa prostrata. Schranck. ☉ Indigène.
 4. La TILLÉE du Cap.
Tillæa capensis. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
 5. La TILLÉE perfoliée.
Tillæa perfoliata. Linn. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
 6. La TILLÉE cornée.
Tillæa cornata. Ruiz & Pav. ☉ du Pérou.
 7. La TILLÉE ombellée.
Tillæa umbellata. Willd. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
 8. La TILLÉE renversée.
Tillæa decumbens. Willd. ☉ Du Cap de Bonne-Espérance.
 9. La TILLÉE mouffe.
Tillæa muscosa. Linn. ☉ Indigène.

Culture.

Les trois premières & la dernière se voient quelquefois dans nos écoles de botanique, mais elles s'y conservent rarement plusieurs années de

suite. Ce sont de très-petites plantes, qui ne se plaisent, les trois premières, que dans les petits marais qui se forment dans les excavations des roches, & la dernière que dans les sables toujours humides : celle-ci a quelquefois à peine une ligne de hauteur. Pour les voir lever & fleurir, il faut en semer la graine dans un pot rempli de terre de bruyère, pot dont le fond plonge dans une terrine à moitié pleine d'eau. Des sarclages sont ensuite tout ce qu'elles demandent. (Bosc.)

TILLEUL. *TILIA*.

Genre de plantes de la polyandrie monogynie & de la famille de son nom, lequel renferme une douzaine d'arbres, dont trois sont indigènes à la France, & qui tous sont susceptibles d'être cultivés en pleine terre dans le climat de Paris. Il fera l'objet d'un article étendu dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

TIMBABEL : synonyme de TOMBEREAU.

TIMMIE. *TIMMIA*.

Genre établi dans la famille des MOUSSES, aux dépens des MNIES. Voyez ces mots.

TIMONE. *TIMONIUS*.

Arbre d'Amboine mentionné par Rumphius, mais encore incomplètement connu des botanistes. Nous ne le possédons pas en Europe. (Bosc.)
 TIMOTY-GRASS : nom anglais du FLÉAU DES PRES.

TINE, TINETTE, TINOTTE : vaisseau de bois, en tonnellerie, peu profond, ordinairement rond & quelquefois ovale ; il sert à divers usages, mais principalement à mettre le LAIT. Voyez ce mot. (Bosc.)

TINELIER. *ANGUILLARIA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie, qui réunit plus ou moins d'espèces, selon qu'on considère les genres ICACORE, BADULE, BARTHÉSIE, HEBERDÉNIE, comme devant lui être réunis ou en être séparés. Il est figuré pl. 136 des *Illustrations des genres* de Lamarck, sous le nom d'*Icacore*. Ce dernier genre ayant été le seul mentionné dans ce Dictionnaire, je vais rappeler les espèces de tous les autres.

Espèces.

1. Le TINELIER de Ceylan.
Anguillaria zeylanica. Linn. ♀ Des Indes.
 2. Le TINELIER de la Jamaïque.
Anguillaria tinifolia. Willd. ♀ De la Jamaïque.
 3. Le TINELIER coriace.
Anguillaria coriacea. Sw. ♀ De la Jamaïque.

4. Le TINELIER à feuilles de laurier.
Anguillaria laurifolia, Lam. h Des Antilles.
5. Le TINELIER à longues feuilles, vulgairement
bois de pintade.
Anguillaria barthezia, Lam. h De l'Île-de-France.
6. Le TINELIER à feuilles dentées.
Anguillaria ferrulata, Swartz, h De la Nouvelle-Espagne.
7. Le TINELIER pyramidal.
Anguillaria pyramidalis, Cavan. h De la Nouvelle-Espagne.
8. Le TINELIER à fleurs latérales.
Anguillaria lateriflora, Lam. h De l'Amérique méridionale.
9. Le TINELIER parasite.
Anguillaria parasitica, Lam. h De Saint-Domingue.
10. Le TINELIER solané.
Anguillaria solanacea, Willd. h Des Indes.
11. Le TINELIER crénelé.
Anguillaria crenata, Vent. h Des Antilles.
12. Le TINELIER de Bahama.
Anguillaria bahamensis, Lam. h De Bahama.
13. Le TINELIER très-élevé.
Anguillaria excelsa, Ait. h De Madère.

Culture.

Les deux dernières espèces sont les seules que nous cultivions.

Le Tinelier crénelé demande la terre chaude, & le Tinelier très-élevé se contente de l'orange-rie. Tous deux veulent une terre à demi consistante & peu d'arrosemens. On ne les multiplie que par le moyen des marcottes, à moins qu'on ne reçoive des graines de leur pays natal, auquel cas on les sème dans des pots sur couche & sous châffis. (*Bosc.*)

TINGIS. *TINGIS*.

Genre d'insectes établi aux dépens des ACANTHES, qui eux-mêmes avoient été tirés des punaises.

Une seule de ses espèces m'engage à le mentionner ici : c'est la PUNAISE DU POIRIER, vulgairement appelée *tigre*, qui cause quelquefois de grands dommages aux POIRIERS en espalier. *Voyez* ces deux mots. (*Bosc.*)

TINIER : nom vulgaire du PIN CEMBRO. *Voyez* ce mot.

TINION. C'est le CHIENDENT aux environs de Boulogne. (*Bosc.*)

TIONGINE. *BECKEA*.

Genre de plantes de l'octandrie monogynie & de la famille des *Onagres*, qui réunit deux espèces ni l'une ni l'autre cultivées en Europe. Il est fi-

guré pl. 285 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TIONGINE de la Chine.
Beckea chinensis, Gærtn. h De la Chine.
2. La TIONGINE à feuilles ferrées.
Beckea densifolia, Smith. h De la Nouvelle-Hollande. (*Bosc.*)

TIPULE. *TIPULA*.

Genre d'insectes de la classe des diptères & de la famille de son nom, qui renferme un grand nombre d'espèces, dont plusieurs nuisent aux agriculteurs de diverses manières. *Voyez* le *Dictionnaire des Insectes*.

Les larves de la plupart des Tipules ne sont point connues des naturalistes ; ainsi je ne puis parler que de quelques-unes.

Les TIPULES DES POTAGERS, DES JARDINS, DES PRÉS, LUNATE, CORNICINE, &c. : leurs larves se trouvent toute l'année dans la terre des potagers, des champs, des prairies humides. Elles vivent de racines pourries, & par conséquent ne causent pas directement de grands dommages aux cultivateurs ; mais elles sont quelquefois si abondantes dans les lieux qui leur conviennent, qu'elles bouleversent les semis en passant à travers, & font périr les plantes en mettant leurs racines à découvert. Les labours fréquens, surtout pendant les chaleurs de l'été, sont les seuls moyens qui puissent en diminuer le nombre. Tous les oiseaux insectivores les mangent, ainsi que les insectes parfaits. Les taupes s'en nourrissent également.

Les agriculteurs anglais se plaignent que la larve d'une Tipule cause de grands dommages aux semis de trèfle, en mangeant les racines de cette plante. Je ne la connois pas, & je n'ai pas observé ses ravages en France.

Certaines espèces de petites Tipules sont quelquefois si abondantes dans les prairies, qu'elles obscurcissent le soleil, & se font par conséquent remarquer des plus indifférens. Elles proviennent des larves qui, comme les LOMBRICS, vivent de l'humus de la terre. Encore comme eux, elles se font des galeries qui quelquefois sont nuisibles aux racines des plantes en les exposant à l'air, qui d'autres fois leur sont utiles en favorisant l'absorption ou l'évaporation de l'eau surabondante.

Il est des Tipules, qui aujourd'hui font partie d'un genre nouveau, appelé CECIDOMIE par Latreille, qui déposent leurs œufs sur les feuilles, dans les boutons des feuilles & des fleurs, dans les fruits, &c. Les larves qui en naissent, tantôt forment une GALLE (*voyez* ce mot), tantôt elles désorganisent les parties dans lesquelles elles se trouvent, & les rendent monstrueuses. Elles sont généralement très-peu remarquées, mais n'en causent pas moins de grands dommages. J'ai observé,

une année, la cécidomie de GENÊT A BALAI en telle abondance dans la forêt de Montmorency, que fort peu de fleurs de cet arbuſte, qui y couvre des eſpaces fort étendus, donnèrent des graines.

Olivier a décrit trois Tipules faiſant partie du nouveau genre SCIARA, comme vivant aux dépens des céréales encore en herbe. *Voyez* ſon Mémoire dans le Recueil de la Société d'Agriculture de la Seine, vol. 16. (*Bosc.*)

TIQUE. On donne ce nom, dans quelques lieux, à des insectes aptères qui, comme les poux, vivent du ſang des animaux. Ils appartiennent tantôt aux ACARES, tantôt aux IXODES, tantôt aux SARCOPTES, tantôt aux MITTES. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

TIQUET. Les jardiniers appellent ainſi les ALTISES dans beaucoup de cantons. *Voyez* ce mot.

TIQUILIE. *TIQUILIA.*

Genre établi aux dépens des GRÊMILS pour placer le *Grémil dichotome*, originaire du Pérou, qui ne réunit pas tous les caractères des autres.

Nous ne la cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

TIRANT. Autrefois on appeloit ainſi, tantôt les deux MÈRES-BRANCHES des ESPALIERS conduits ſelon la méthode de Montreuil, tantôt les GOURMANDS qui ſe développent ſur tous les arbres fournis à une TAILLE rigoureuse. *Voyez* ces mots.

Aux environs de Bordeaux, ce ſont les ſarmens taillés fort longs, à ſept à huit yeux, par exemple. Lorſqu'on ne laiſſe que deux à trois yeux, c'eſt un CAT. *Voyez* VIGNE. (*Bosc.*)

TIRET : ſynonyme de BOURGEON de la VIGNE dans le Médoc. Dans d'autres cantons, c'eſt le ſynonyme de SAUTERELLE ou ARCEAU. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

TISSU CELLULAIRE, TISSU VÉSICULAIRE, TISSU UTRICULAIRE. On donne également ces trois noms, mais plus particulièrement le premier, au réſeau formé par les fibres des plantes, réſeau qui eſt diſpoſé en mailles hexagones, qui ſe ſubdiviſe à l'infini, & qui forme les vaiſſeaux des plantes. *Voyez* le Dictionnaire de *Physiologie végétale*.

Souvent on confond le Tiffu cellulaire avec le PARENCHYME, & en effet il n'en diffère pas dans les feuilles, dans les fleurs & dans les fruits. *Voyez* ce mot.

TISSU VASCULAIRE OU TUBULAIRE. C'eſt ainſi que quelques perſonnes appellent les vaiſſeaux des plantes, vaiſſeaux qui ſont fermés par le Tiffu cellulaire ſubdiviſé à l'infini, c'eſt-à-dire, qui ne ſont pas continus & iſolés comme beaucoup de perſonnes le ſuppoſent. *Voy.* les Dictionnaires de *Physiologie végétale* & de *Botanique*.

Les cultivateurs ſont ſouvent dans le cas de prendre en conſidération les Tiffus cellulaire & vasculaire ; mais comme ils les connoiſſent plus

particulièrement ſous les noms de PARENCHYME & de VAISSEAUX DES PLANTES, j'en parlerai à ces mots. (*Bosc.*)

TITHONE. *TITHONIA.*

Plante annuelle du Mexique, qui ſeule conſtitue un genre dans la tyngénéſie frutracée & dans la famille des *Corymbifères*. Il eſt figuré pl. 708 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante ſe cultive dans nos écoles de botanique. On ſème ſes graines dans des pots remplis de terre à demi conſtitante, pots qu'on place ſur une couche nue dès que les gelées ne ſont plus à craindre. Le plant levé ſe repique ſeul à ſeul dans d'autres pots qu'on dépoſe contre un mur expoſé au midi, & qu'on arroſe au beſoin. Si l'automne eſt froide ou pluvieuſe, on rentre une partie des pieds dans l'orangerie pour que leurs graines ſe perfectionnent ; car, comme ils fleurifſent tard, leurs fleurs ſont ſujettes à avorter. (*Bosc.*)

TITOULIHUE : arbre laiteux de Saint-Dominque, inconnu aux botaniſtes.

TITHYMALE : nom vulgaire de quelques EUPHORBES. *Voyez* ce mot.

TMÉSIPÈRE. *TMÉSIPTERIS.*

Plante de la Nouvelle-Hollande, d'abord placée parmi les lycopodes, & enſuite établie en titre de genre intermédiaire entre les mouſſes & les fougères.

Nous ne la cultivons pas dans nos jardins (*Bosc.*)

TOBIRE. *TOBIRA.*

Arbuſte de la Chine, qu'on a cru être un FUSAIN, dont enſuite on a formé un genre, ſur lequel on a réuni aux PITTOSPORES. *Voyez* ce mot.

Nous le cultivons depuis peu. Il demande l'orangerie & la terre de bruyère comme les autres eſpèces. (*Bosc.*)

TOCOYENNE. *UCRANIA.*

Arbriffeaux de Cayenne à fleurs très-odorantes, qui, au nombre de deux, forment un genre dans la pentandrie monogynie. Ils ſont figurés pl. 163 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne les cultive pas dans les jardins de l'Europe. (*Bosc.*)

TODDA PANA : un des noms du SAGOUTIER.

TODDA WADDI. La SENSITIVE ſ'appelle ainſi.

TODDI. On donne ce nom, dans l'Inde, au vin de PALMIER. *Voyez* ce mot.

TODÉE. *TODEA.*

Fougère du Cap de Bonne-Eſpérance, placée d'abord parmi les ACROSTIQUES (*acrostichum bar-*

barum Linn.), ensuite parmi les OSMONDES, & enfin établie en titre de genre.

Nous ne la cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

TOFIELDIE. *TOFIELDIA*.

Genre de plantes appelé aussi NARTÈCE. Voyez ce mot.

TOILES POUR OMBRER. Dans la nature, la plupart des graines fines germent sur la terre, au pied des grandes plantes qui couvrent le sol, & là elles trouvent en même temps la chaleur & l'humidité qui leur sont nécessaires, & n'y craignent pas les désastreux effets d'un soleil trop brûlant ou d'un vent trop desséchant.

Pour mettre les mêmes graines dans une situation analogue, c'est-à-dire, pour empêcher les résultats des coups de soleil & de la dessiccation de la surface de la terre, les pépiniéristes ont imaginé de les semer au midi & de les couvrir pendant les heures les plus chaudes de la journée, c'est-à-dire, depuis dix heures jusqu'à trois, plus ou moins selon l'état de l'atmosphère ou la nature des plantes, non avec des pailleçons qui les priveroient totalement de la lumière & les empêcheroient par suite de germer, mais avec des ramées garnies de feuilles, avec des claies ou avec des Toiles très-claires, qui ne font qu'affaiblir les rayons du soleil & l'action des vents desséchans.

Comme les ramées ne peuvent durer que quelques jours, & que leur renouvellement est embarrassant, destructif des arbres, &c., on a dû préférer les claies & les Toiles; mais les claies sont chères à Paris, & partout d'un service difficile, à raison de leur pesanteur. Ce sont donc les Toiles qui ont la préférence dans les environs de cette ville.

Les Toiles dites d'emballage, fort peu ferrées, mais tissées avec soin, sont celles qu'on doit choisir pour ombrer les semis, les boutures, les fleurs dont on veut prolonger la durée, les plantes qui sortent d'une orangerie peu éclairée, parce que celles de canevas sont trop chères. On les dispose, soit sur des cadres parallélogramiques, dont les côtés sont assemblés avec du fil de fer, soit sur des demi-cercles dont les extrémités sont fichées en terre, soit seulement sur deux bâtons attachés à leurs bouts, & qui servent à les étendre facilement & à les enrouler lorsqu'elles ne servent plus.

Il faut avoir soin de rentrer ces Toiles dans un lieu sec & fermé à clef après les avoir fait sécher, pour qu'elles ne se pourrissent & ne se déchirent pas. Je fais cette remarque, parce que partout j'ai vu apporter fort peu de soins à leur conservation.

Voyez, pour le surplus, aux mots SEMIS, GERMINATION, COUCHE, SOLEIL & VENT. (Bosc.)

TOISÉ. C'est l'opération de mesurer avec la toise, ou ses dérivés en plus ou en moins, les lignes, les surfaces & les solides. Voyez ARPENTAGE dans le *Dictionnaire des Mathématiques*.

L'avantage du système métrique sur l'ancien est si évident, qu'on doit croire que le Toité sera partout abandonné. Voyez MESURE dans le même Dictionnaire. (Bosc.)

TOISON: totalité de la laine que porte un mouton, ou qui a été tondue sur un mouton. Voyez BÊTE A LAINE & MÉRINOS.

TOIT: couverture des bâtimens.

Je n'entreprendrai pas ici de décrire les diverses sortes de Toits & la manière de les construire; de faire valoir les avantages de ceux en chaume, de ceux en ardoise, de ceux en tuiles, en laves, en essentes, &c., cela étant dans les attributions du *Dictionnaire d'Architecture*; mais je voudrois engager les cultivateurs à s'occuper de leur entretien plus qu'ils ne le font communément.

En effet, 1°. un Toit qui commence à se dégrader continue de le faire avec une grande rapidité; aujourd'hui il n'en coûteroit qu'une journée pour le réparer, après-demain il en faudra trois, & à la fin de la semaine six, ainsi de suite; 2°. un Toit qui est dégradé laisse passer la pluie qui pourrit les solives & les planchers, qui fait moisir le blé, la paille, le foin & autres provisions, qui gâte les meubles, donne entrée aux fouris, aux rats, aux belettes, aux fouines, qui dévorent tout ce qui est à leur convenance.

Les pertes qui ont lieu chaque année, par le mauvais entretien des Toits, sont immenses, si j'en juge par les exemples que j'en ai eus sous les yeux dans les différens pays où j'ai séjourné. (Bosc.)

TOIT A PORC: logement des COCHONS. Voyez ce mot.

C'est une grande erreur de croire que les cochons se plaisent dans leur ordure, comme on le suppose assez généralement. La nature, pour les avoir destinés à vivre dans les bois marécageux & à fouiller les lieux boueux, ne les a pas constitués d'une manière différente des autres animaux: ils souffrent dans un air corrompu, ils périssent dans les gaz délétères: les accumuler dans des logemens étroits, exactement fermés, constamment infectés & humides, est toujours dangereux.

Il est donc bon que les Toits à porcs soient plutôt grands que petits, que le sol en soit pavé de larges dalles de pierre, & incliné du côté de la cour, à laquelle il communiquera par une petite rigole, pour pouvoir le laver à grande eau au moins une fois par semaine. Ils auront deux ouvertures opposées, pour qu'un grand courant d'air puisse s'y établir, sauf à en fermer une dans les temps de gelée. La porte doit en être solide.

Il est des Toits à porcs dont l'auge est dans l'intérieur; il y en a où elle est à l'extérieur, de sorte que le cochon doit sortir la tête par un trou pratiqué à cet effet pour manger: ces derniers sont de plus favorables à la santé & d'un service plus facile, mais il ne faut pas qu'il soit dans une basse-cour, parce que les volailles sont toujours prêtes à y entrer & qu'elles fatiguent le cochon.

Il doit y avoir un nombre de Toits à porcs dans chaque ferme, proportionné à celui des cochons & calculé de manière que toutes les femelles pleines ou pourvues de petits à la mamelle, & tous les cochons à l'engrais y soient seuls : ceux de ces derniers pourront être plus petits & moins aérés, parce que le mouvement & le froid retardent leur ENGRAIS (voyez ce mot), mais ils devront être dans l'endroit le moins bruyant, & ce parce que le bruit le retarde également. (Bosc.)

TOL. On appelle ainsi l'ALOËS.

TOLILOLO. On nomme ainsi la MENTHE POULIOT près d'Orléans.

TOLPIDE. *DREPANIA.*

Genre de plantes établi aux dépens de la CRÉPIDE BARBUE, figurée pl. 651 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Comme il a été question de l'espèce qui le compose à l'article de son ancien genre, je n'en dirai rien de plus. (Bosc.)

TOLU. *TOLUIFERA.*

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Térébinthacées*, qui réunit deux espèces ni l'une ni l'autre cultivées dans les jardins en Europe.

Espèces.

1. Le TOLU balsamifère.

Toluifera balsamicum. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.

2. Le TOLU de la Cochinchine.

Toluifera cochinchinensis. Lour. ♀ De la Cochinchine.

Culture.

C'est de la première de ces espèces qu'on obtient la résine liquide si employée dans la médecine sous les noms de *baume de Tolu d'Amérique*, de *Carthagène*, de *baume dur*, *baume sec*. (Bosc.)

TOMADON : nom de l'aiguillon avec lequel on dirige les bœufs dans le département de Lot & Garonne.

TOMATE : espèce du genre des MORELLES (voyez ce mot), dont on emploie les fruits à l'assaisonnement des mets.

On confectionne, en Italie, des conserves de Tomates, qui s'emploient pendant une ou plusieurs années sans qu'on s'aperçoive de leur vétusté. (Bosc.)

TOMBEREAU : charrette qui supporte un coffre fait, soit en planches, soit en clayonnage, soit en vannerie, destiné à porter de la terre, de la boue, du sable, des gravois, des pierres & autres objets divisibles.

Plusieurs Tombereaux de dimensions différentes
Agriculture. Tome VI.

sont indispensables à une grande exploitation rurale ; leur entretien est le même que celui des charrettes, & doit être aussi soigné.

La forme des Tombereaux varie selon les pays, c'est-à-dire, considérablement. Je n'entreprendrai pas ici de discuter la préférence que les uns doivent avoir sur les autres, parce que presque toujours on est forcé d'adopter celui qui est en usage par la difficulté d'engager les ouvriers à s'écarter de leur modèle. Ce qu'on doit principalement leur demander, c'est qu'ils soient en même temps & aussi solides & aussi légers que possible. (Bosc.)

TOMEX. *TOMEX.*

Genre de plantes établi par Thunberg, & depuis réuni, ainsi que le TÉTATHÈRE, aux LITSEES. Voyez ces mots.

TONCHU. Le DRIANDRE OLÉIFÈRE porte ce nom à la Chine.

TONDI : arbre du Malabar encore peu connu des botanistes, mais qui paroît devoir constituer un genre dans la tétrandrie monogynie. Ses fleurs sont odorantes. On ne le cultive pas en Europe. (Bosc.)

TONDIN. *TONDIN.*

Nom d'un genre de plantes établi par Schilling, mais qui se fond dans les PAULINIES.

TONG-CHU. Le DRIANDRE ABRAZIN porte aussi ce nom en Chine.

TONG-T-SAO. Le SAULE s'appelle ainsi en Chine.

TONIÈRE. Voyez HYPHYDRE.

TONNATE. *SWARTIA.*

Arbre de la Guiane, qui seul constitue un genre dans la polyandrie monogynie & dans la famille des *Légumineuses*. Il est figuré pl. 462 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne le cultive pas en Europe. (Bosc.)

TONNE : grand tonneau destiné ou à mettre de l'eau-de-vie, de l'huile & autre liqueur, ou à transporter des marchandises sèches, principalement le sucre. Dans le premier cas, il est le plus souvent en bois de chêne; dans le second, il est en bois léger, comme celui de pin, celui de peuplier, &c. On appelle aussi ce dernier BOUCAUT. Voyez TONNEAU.

On donne aussi quelquefois le nom de *Tonne* à des foudres ou à des tonneaux encore plus grands, formés avec des madriers de chêne de plus d'un pouce d'épaisseur, dans lesquels on conserve de grandes quantités de vin pendant une longue suite d'années, pour qu'il se perfectionne mieux. Il est à désirer que ces grandes Tonnes, qui ne se voient guère que sur les bords du Rhin, se multiplient

d'avantage dans les vignobles de l'intérieur de la France. Voyez Foudre. (Bosc.)

TONNEAU : vaisseau de bois de moyenne grandeur, presque cylindrique, fait en merrains de chêne, liés par des cercles de bois ou de fer, ayant deux fonds parallèles. Il ne diffère pas du MUID, de la PIÈCE.

Un grand Tonneau s'appelle un Foudre, une TONNE; un petit Tonneau se nomme une FEUILLETTE, un BARIL.

Il y a encore le *bariquaut*, qui est une fenillette plus grande; la pipe, qui tantôt contient un muid & demi de Paris, tantôt deux muids; la *queue* & le *poignon*, qui sont le plus souvent de cette dernière capacité.

Le *boucaut* est un grand Tonneau destiné à contenir des matières sèches.

En général, les Tonneaux varient en capacité & en forme; mais cependant chaque vignoble de quelque importance a ses usages à cet égard, usages qui sont reconnus en justice, & dont il n'est pas permis aux tonneliers du canton de s'écarter. Ainsi, à la halle aux vins de Paris, on reconnoît le vin de haute Bourgogne, le vin de basse Bourgogne, le vin de Mâcon, le vin d'Orléans, &c., à l'aspect des Tonneaux qui les renferment.

De ce qu'un Tonneau est ou doit être d'une capacité fixe, on a appelé, dans quelques lieux, Tonneau une certaine quantité de liquide, une certaine quantité de graines, une certaine quantité de marchandise quelconque: c'est sous cette dernière acception qu'il faut prendre le Tonneau de mer, qui représente toujours en France un poids de deux mille livres.

Le bois de chêne blanc (*quercus pedunculata* Linn.) est le seul en France avec lequel on puisse faire des douves de Tonneaux avec économie & sécurité; avec économie, parce qu'il se fend en MERRAIN (voyez ce mot) parallèlement & presque sans perte; avec sécurité, parce qu'il ne laisse pas passer le liquide & est rarement altéré. Les bois de SAPIN, de PIN, de CHATAIGNIER & de MURIER lui sont de beaucoup inférieurs, non-seulement sous ces deux rapports, mais encore sous celui de la durée. Voyez ces mots.

Il en est de même des Tonneaux faits avec du bois de chêne refendu à la scie; aussi n'en emploie-t-on qu'à défaut de merrain.

Toujours le merrain doit avoir au moins trois ans de dessiccation avant d'être employé à la construction des Tonneaux, car ceux faits avec du bois vert sont moins durables & plus sujets à gâter le vin, à lui donner ce qu'on appelle *goût de fût*. Il doit être, de plus, exempt d'altération, de piqûres de vers, &c. En général il faut beaucoup d'habitude pour distinguer le bon merrain du mauvais, & c'est une des parties les plus difficiles du métier de tonnelier, car celui qui vend un

Tonneau neuf est responsable du vin qui s'en échappe & du vin qui s'y altère.

Je n'entreprendrai pas ici de décrire la construction des Tonneaux, les agriculteurs devant l'abandonner aux tonneliers; en conséquence je renverrai au *Dictionnaire des Arts économiques*; mais je dois dire que les plus bombés au milieu, qui ont le plus de *bouge*, pour me servir de l'expression technique, sont les plus avantageux, 1°. parce qu'ils sont les plus solides; 2°. parce qu'ils se manient, surtout se roulent plus aisément, & que les cercles des extrémités, les plus importants & les plus dangereux à remplacer lorsque le Tonneau est plein, sont moins sujets à se pourrir; 3°. parce que la lie se dépose dans un seul point, celui qui touche à la terre, & qu'on perd moins de vin au soutirage.

Les Tonneaux achetés, une opération à leur faire subir le jour même ou la veille du jour où on doit les employer, est de les remplir d'eau bouillante & salée, pour ce qu'on appelle *les affranchir*, c'est-à-dire, dissoudre le mucilage, ainsi que la partie astringente & colorante, reste de la sève que contiennent encore les douves dont ils sont construits. On ne laisse pas refroidir cette eau salée dans le Tonneau; après un séjour de cinq à six heures, on la vide pour la remplacer par quelques pintes de moût également bouillant, qu'on agite en roulant le Tonneau dans tous les sens. On voit à la suite de la première opération si le Tonneau ne coule pas, ce qui est un point important, comme on le pense bien.

Quant aux Tonneaux vieux, on les défonce d'un côté pour en détacher le tartre & la lie desséchée avec un grattoir, puis on les rétablit & on les lave à grande eau.

Souvent les vieux Tonneaux prennent un goût de mois qui se communique inmanquablement au vin qu'on y renferme. Les moyens de le faire disparaître sont de charbonner leur intérieur, soit en y mettant de la chaux vive, soit en y brûlant des copeaux.

On dit aussi qu'on peut enlever le goût de fût à un Tonneau par les mêmes procédés, & même seulement en le lavant plusieurs fois consécutives avec de l'eau de CHAUX. Voyez ce mot.

Les Tonneaux vides ne doivent être retirés dans la cave & mis sous un hangar qu'après avoir été lavés, bien égouttés & bondonnés. Par cette précaution ils se conservent plus long-temps & ne prennent pas de mauvais goût.

Les meilleurs cercles pour les Tonneaux sont ceux de chêne, mais ils sont rares & chers; après eux viennent ceux de châtaignier, qui en diffèrent fort peu & qui sont bien plus communs. On estime aussi ceux de bouleau & ceux de hêtre. Le noisetier & le saule fournissent les moins durables.

On ne cercle jamais entièrement en fer les Ton-

neaux destinés à être vendus avec le vin qu'ils contiennent, à raison de la dépense; mais ceux qui renferment des vins de prix ont souvent un cercle de fer à chacune de leurs extrémités. Les tonnes, les foudres & autres grands Tonneaux qui sont destinés à rester en place, le sont presque toujours. Il seroit bon que ces cercles de fer fussent peints à l'huile, ou mieux goudronnés des deux côtés, ou au moins en dehors, pour prolonger leur durée.

Nulle part on ne peint ou goudronne à l'extérieur le bois des Tonneaux; mais la diminution des bois de haute futaie & le haut prix des Tonneaux forceront sans doute bientôt de le faire partout. (*Bosc.*)

TONNELLE. Les berceaux presque carrés ou presque ronds portent généralement ce nom, surtout quand ils sont fermés de toutes parts & qu'on n'y entre que par une espèce de porte.

Il y a des Tonnelles faites avec des arbres, surtout de la charmille, plantés très-près les uns des autres, garnis de branches dans toute la longueur de leur tronc, & dont les supérieures sont dirigées du côté de l'intérieur. On les taille ou mieux on les TOND. *Voyez* ce mot.

D'autres Tonnelles sont construites en treillage, sur lequel on fait monter de la vigne, du chèvre-feuille & autres arbuttes sarmenteux, des haricots, des liserons & autres plantes grimpanes. Ces dernières sont assez fréquentes dans les cours des villes, des villages, à la porte des cabarets & autres lieux publics.

L'entretien des Tonnelles ne diffère pas de celui des BERCEAUX; ainsi je renvoie à ce dernier article pour tout ce qu'on peut désirer de plus à celui-ci. (*Bosc.*)

TONNERRE: résultat de la rencontre de deux nuages, dont l'un est surchargé d'électricité, c'est-à-dire, étincelle électrique d'une intensité proportionnée à la grandeur de la masse d'où elle sort. *Voyez* le *Dictionnaire de Physique*.

Il y a une odeur à la suite de la chute du Tonnerre, & elle est parfaitement semblable à celle de l'électricité; on l'a comparée à celle du soufre, quoiqu'elle soit cependant fort différente.

Dans l'enfance du Monde, le Tonnerre a dû être le phénomène le plus redoutable, à raison du grand bruit qu'il cause & du mal qu'il fait. Aujourd'hui encore qu'on ne le regarde plus comme le ministre de la vengeance des dieux, qu'on fait le maîtriser à volonté, il est encore l'objet de l'épouvante de beaucoup de femmes & d'enfants.

Chaque année, surtout dans certains cantons vers lesquels les montagnes dirigent plus régulièrement les nuages, le Tonnerre cause des pertes d'hommes, de bestiaux, met le feu à des maisons, brise des arbres, &c., ce qui est bien propre à le faire redouter.

Dès qu'on a entendu le coup de Tonnerre, il n'est plus à craindre, parce que son effet est pro-

duit; c'est ce que ne savent pas la plupart des personnes qui le craignent. On juge assez exactement de la distance à laquelle il est, en comparant le temps de l'intervalle de la vue de l'éclair à celui de l'audition du bruit.

Presque toujours le Tonnerre est accompagné ou suivi de PLUIE & de VENT, souvent même de GRÊLE. *Voyez* ces mots & celui ORAGE.

Les cultivateurs peuvent atténuer les dangers du Tonnerre, 1°. en ne se mettant jamais sous de grands arbres à l'abri de la pluie qui l'accompagne presque toujours, parce que ces arbres l'attirent; en plantant de grands arbres dans le voisinage de leur demeure; 2°. en élevant une ou plusieurs verges de fer pointues & dorées à leur extrémité au-dessus du toit de cette demeure. *Voyez* PARATONNERRE.

C'est une extrêmement mauvaise habitude que de sonner les cloches lorsqu'il tonne, car cela agite l'air, & l'air agité attire les nuages; aussi combien de sonneurs sont les victimes des curés ignorans qui les mettent en œuvre!

Le Tonnerre accélère la décomposition de la viande, des fruits pulpeux, des œufs; ainsi il faut les renfermer à la cave aux approches des orages, les entourer de charbon concassé, ou leur faire subir un commencement de cuisson. Les œufs sous la couveuse éprouvent, avec encore plus de certitude, ses effets; aussi est-on assez généralement dans l'usage de mettre un morceau de fer dans le nid pour les en garantir. Placer les couveuses dans une chambre bien close m'a paru plus certain. *Voyez* POULE & INCUBATION.

Si le Tonnerre cause quelquefois des pertes aux cultivateurs, il dégage l'air de tous les gaz nuisibles à la santé, & active la végétation à un point incroyable pour qui ne l'a pas observé; & c'est à l'époque de l'année, l'été, & dans les pays où il est le plus nécessaire pour cet objet, entre les tropiques, qu'il se fait entendre le plus fréquemment. (*Bosc.*)

TONTANE. *BELLARDIA.*

Plante herbacée de Cayenne, figurée pl. 64 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & qui seule en constitue un dans la tétrandrie monogynie.

Nous ne la cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TONTE: opération de jardinage dont l'objet est de donner aux plantes vivantes une forme générale & des dimensions contre nature. On la pratiquoit bien plus généralement au commencement du siècle dernier qu'aujourd'hui, où on est revenu au bon goût dans la composition des jardins.

Quoique je n'aime point voir tondre tous les arbres, tous les arbuttes, tous les arbusteaux d'un jardin; quoique sur-tout je voue au ridicule ces ifs, ces buis, ces charmilles qui offrent des formes recherchées, je ne repousse pas une pyramide d'if, une boule de buis, une allée de char-

mille, une avenue de tilleuls annuellement tondus, une salle d'ormes étetés. Dans ce cas l'art fait quelquefois contraste, & il suffit de le motiver pour le faire excuser. D'ailleurs, la tonte des buis nains en bordure doit au moins être conservée, car elle est souvent indispensable.

Rarement la Tonte des arbres, des arbrustes & des arbrisseaux, se fait en hiver, parce que non-seulement on a en vue, en la faisant, de leur donner une forme contre nature, mais encore de les empêcher de grossir autant qu'il est dans leur essence de le faire, ce à quoi on parvient en diminuant le nombre de leurs FEUILLES (voyez ce mot); cependant on ne tond les haies rustiques que dans cette saison, & ce par le motif contraire, puisque c'est pour avoir du bois qu'on le fait. Voyez HAIE.

Lorsqu'on ne tond qu'une fois, on le fait entre les deux sèves, c'est-à-dire, en juin ou en juillet; lorsqu'on tond deux fois, c'est en mai & août. Dans ce dernier cas, les pieds sont encore plus affoiblis. Voyez FEUILLE.

Lorsqu'on tond de trop bonne heure au printemps, on risque de faire mourir les arbres, arbrisseaux ou arbrustes, soit parce que cette opération arrête l'ascension de la sève, soit parce que la repousse est frappée par les gelées tardives. J'ai vu des exemples de ces deux cas. Voyez SÈVE & GELEE.

Les instrumens qu'on emploie pour tondre, sont un CROISSANT pour les CHARMILLES & les ARBRES DE LIGNE en PALISSADE, &c., de grands ciseaux pour les BUIS, les BORDURES de GAZON, &c. Voyez ces mots.

Lorsqu'on dispose des arbres en palissade au moyen de la SERPE, on les ÉLAGUE plutôt qu'on ne les tond. Voyez ces mots.

Quand on donne une forme régulière aux arbristes & aux arbrustes, au moyen de la SERPETTE, on les TAILLE plutôt qu'on ne les tond. Voyez ces mots.

Il convient d'avouer cependant que, dans ces deux cas, ni on ne tond, ni on n'élague, ni on ne taille véritablement. Nous manquons de mot pour indiquer cette opération mitoyenne.

La Tonte au croissant demande beaucoup d'habitude pour être bien faite, & faite avec rapidité; aussi est-il peu de lieux, hors les grandes villes, où on l'exécute convenablement. Comme elle se fait toujours sur la pousse de l'année précédente, il faut, pour empêcher la charmille de prendre trop d'épaisseur, laisser le moins possible de cette pousse, ce qu'on appelle tondre près. On doit ensuite veiller à ce que les coups de croissant soient toujours dans le même plan, car rien n'est plus désagréable à l'œil qu'une charmille qui offre des excavations & des saillies.

La Tonte aux ciseaux est bien plus facile & moins fatigante. On en fait usage principale-

ment pour la partie supérieure des charmilles; pour les arbrustes de peu de hauteur, pour les bordures & les gazons des parterres.

Les gazons d'une certaine étendue se tondent avec la FAUX. Voyez ce mot.

Presque toujours, lorsqu'on tond aux ciseaux les arbrustes des parterres, on les empêche de donner des fleurs, ou d'en donner autant qu'ils le devroient, & de plus il en résulte pour eux un aspect guindé peu agréable. Je préfère donc, lorsque la forme ronde est exigée, la leur faire prendre au moyen de la serpette, c'est-à-dire, en coupant en hiver, au-dessous de la surface, toutes les branches qui dépassent trop cette surface, & en pinçant, au milieu du printemps, toutes celles qui prennent la place des précédentes. Voyez PINCEMENT & ORANGER.

Quant à la Tonte des MOUTONS, voyez ce mot & celui BÊTES A LAINE. (Bosc.)

TONTEL. TONTELEA.

Genre de plantes de la triandrie monogynie, qui renferme deux espèces ni l'une ni l'autre cultivées dans les jardins de l'Europe. Il est figuré pl. 26 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le TONTEL grim pant.

Tontelea scandens. Aubl. f. De Cayenne.

2. Le TONTEL d'Afrique.

Tontelea africana. Willd. f. De la Guinée. (Bosc.)

TONSELLE. Voyez TONTEL.

TOPINAMBOUR, POIRE DE TERRE, CROMPIRE: espèce du genre des *Hélianthes*, originaire du Chili, cultivée en Europe depuis près de trois cents ans (1517), mais dont l'importance agricole, malgré plusieurs bons écrits, n'est pas encore appréciée autant qu'elle le mérite. Voyez HÉLIANTHE.

En effet, quand on considère que le Topinambour, déjà vanté sous le nom de *Cartouf* par Olivier de Serres, s'élève à cinq à six pieds, a des feuilles de huit à dix pouces de long, des racines grosses comme les deux poings, croît dans tous les terrains, brave les plus fortes gelées & est du goût de tous les bestiaux, on se demande comment il est possible, non-seulement qu'il ne se cultive pas dans toutes les exploitations rurales, mais même qu'il soit si peu connu, qu'on puisse faire le tour de la France sans en rencontrer un seul pied hors des jardins.

Non-seulement les feuilles & les racines du Topinambour sont d'un utile emploi, mais encore ses tiges peuvent servir de rames aux pois & aux haricots, peuvent suppléer le bois pour faire bouillir la marmite, chauffer le four, donner de la POTASSE. Voyez ce dernier mot.

Un service qu'on peut encore leur demander, & sur lequel j'ai le premier appelé l'attention, c'est de favoriser la culture des terrains secs, en les ombrageant; ainsi en en plantant, dans la direction du levant au couchant, des rangées écartées de six à huit pieds, on réussira à tirer toutes sortes de produits annuels des sables de la Sologne, ainsi que des craies de la Champagne. On peut encore plus certainement favoriser la germination des graines d'arbres, principalement des graines de pin, dont il est si souvent avantageux de couvrir ces sables & ces craies.

Sans doute la pomme de terre, qu'on lui compare sans cesse, est meilleure & plus nourrissante, mais elle est sensible aux gelées, & ses tiges, d'ailleurs peu du goût des bestiaux, ne peuvent se dessécher; la culture de l'une ne doit donc pas dispenser de celle de l'autre.

La faveur des tubercules des Topinambours se rapproche de celle des artichauts, & leur texture de celle de la rave. Ils ne donnent à l'analyse ni amidon ni sucre, & par conséquent ne sont pas susceptibles de la fermentation vineuse. On les mange cuits dans l'eau, ou à la vapeur, & assaisonnés de diverses manières.

Mon collègue Yvart, qui a le premier cultivé en grand le Topinambour aux environs de Paris, qui a le premier donné des renseignements positifs sur les avantages de sa culture, déclare qu'il s'est convaincu, par beaucoup d'expériences comparatives, que ses produits étoient généralement plus avantageux que ceux de la pomme de terre blanche, la plus productive de toutes; & qu'à moins de circonstances particulières, quand on joignoit le produit des feuilles & des tiges avec celui des racines, il étoit celui de toutes les plantes de la grande culture qui donnoit le revenu le plus élevé, toutes choses égales d'ailleurs.

Fumer la terre destinée aux Topinambours est toujours utile, mais on s'en dispense cependant le plus souvent.

La culture régulière du Topinambour consiste à labourer le terrain le plus profondément possible, & y placer, à deux ou trois pouces de profondeur, à un pied de distance en tous sens, terme moyen, de petits tubercules pris autour des gros, ou des gros coupés en plusieurs morceaux. C'est au premier printemps, lorsque les gelées tardives ne sont plus à craindre, qu'on effectue cette plantation, car les feuilles du jeune plant sont susceptibles d'être frappées par ces gelées. Parvenu à un pied d'élévation, ce plant reçoit un premier binage, pendant lequel on le butte; à la fin de l'été il en reçoit un second.

Ces binages peuvent être faits avec économie au moyen d'une charrue légère, ou d'une houe à cheval, à deux fers; mais le BUTAGE ne peut pas l'être convenablement autrement qu'à la HOUE. Voyez ce mot.

Les tubercules du Topinambour ne doivent

s'arracher qu'à mesure du besoin, les fortes gelées de l'hiver exceptées, parce qu'ils se conservent bien mieux en terre que dans une serre à légumes. On peut commencer à en manger dès l'époque des premières gelées qui font périr les feuilles, jusqu'à ce qu'elles repoussent, c'est-à-dire, environ depuis le 1^{er} novembre jusqu'au 1^{er} mars, selon le climat.

Quoique toute suppression de feuilles faite à une plante en état de végétation nuise nécessairement à son accroissement, lorsqu'on cultive le Topinambour pour la nourriture des bestiaux, il faut en faire une première récolte en août, & une seconde au moment précis où on peut craindre une gelée, telle petite qu'elle soit.

Il y a deux manières de faire la première récolte; l'une d'enlever à la main la moitié des feuilles, en commençant par les inférieures, pour les donner de suite aux bestiaux; l'autre, de couper les tiges par la moitié; c'est celle que préfèrent ceux qui veulent les conserver pour l'hiver: toutes deux ont des inconvénients à peu près égaux, de sorte qu'on peut choisir selon sa convenance.

Lorsqu'on préfère la seconde, on étend les portions de tiges coupées sur le sol, & on les y laisse, s'il fait beau, se dessécher pendant deux ou trois jours, en les retournant, puis on les transporte dans un grenier ou sous un hangar, où on les stratifie avec de la paille de froment ou de la paille d'avoine, paille qui s'imprègne de leur odeur, & qui en devient plus agréable aux bestiaux.

Si on renroit ces tiges trop sèches, leurs feuilles se réduiroient en poudre. Pour éviter que cela arrive, lorsqu'on les donne aux bestiaux, il faut les manier avec précaution, & ou les mouiller ou les placer devant eux dans une crèche.

Lorsque le terrain est frais ou l'automne pluvieuse, les tiges dont les feuilles inférieures ont été retranchées, s'élèvent beaucoup & en poussent de nouvelles; celles qui ont été coupées à moitié de leur hauteur poussent des rejets latéraux. Ainsi que je l'ai dit plus haut, on doit les couper au moment où on a lieu de craindre les gelées, pour les consommer ou les disposer comme il vient d'être dit.

Après que les bestiaux ont mangé les feuilles des Topinambours, on enlève les tiges pour les utiliser, comme je l'ai indiqué plus haut, soit à brûler dans le foyer ou dans le four, soit à brûler dans des fosses pour en obtenir la POTASSE. Voyez ce mot.

Des motifs de prudence engagent presque toujours les cultivateurs de Topinambours à n'en utiliser les racines qu'après l'hiver, c'est-à-dire, lorsque les fourrages commencent à devenir rares & que les bestiaux sont fatigués de nourriture sèche. Tous les bestiaux, je le répète, les

amment avec passion ; on en donne cependant rarement aux chevaux, parce qu'on les réserve pour les vaches & les bœufs, auxquelles elles procurent une surabondance de lait. Avant de les mettre devant eux, il faut les laver à grande eau dans un baquet, au moyen d'un balai de bouleau & d'une forte agitation. Les cochons & les volailles s'en trouvent également fort bien, surtout lorsqu'elles sont cuites. Les petits tubercules peuvent être donnés aux bestiaux tels qu'ils se trouvent, mais les gros doivent être coupés en morceaux.

On s'est plaint que le Topinambour une fois introduit dans un champ ne pouvoit plus en être extirpé ; & en effet, la plus petite portion de ses racines restée en terre suffit pour en reproduire un pied, & toutes les fois qu'on cultive du froment dans un champ qui en a porté l'année précédente, il est certain qu'il en repoussera ; mais cet inconvénient ne peut avoir lieu dans un bon système d'assolement, système où, après lui, on peut mettre des cultures qui exigent des binages d'été, comme des fèves de marais, des haricots, ou des cultures qui, ainsi que la vesce, le pois gris, les prairies temporaires, se fauchent de bonne heure & permettent de labourer en été, ou enfin des prairies artificielles.

La récolte des Topinambours se fait, soit à la bêche, soit à la pioche, soit à la fourche, soit à la charrue. Le second & le troisième moyen sont les meilleurs, mais le dernier est le plus économique ; aussi, malgré qu'il donne lieu à la mutilation de beaucoup de tubercules, est-ce celui qu'on préfère le plus généralement dans la grande culture. On en est quitte pour faire consommer les premiers tubercules entamés.

Après qu'on a enlevé les tubercules des Topinambours d'un champ à la suite d'un labour, on y fait de suite passer les moutons, qui mangent tous ceux de ces tubercules qui ont échappé à la vue & sont à leur portée. Le lendemain on y conduit un troupeau de cochons qui savent bien trouver tous ceux auxquels les moutons n'ont pu atteindre.

Souvent on fait pâturer les feuilles des Topinambours sur place par les moutons dès le mois de juin, & on les y remet deux fois avant l'hiver. Dans ce cas les tubercules restent très-petits, mais ils n'en fournissent pas moins plus de nourriture relativement à l'espace, qu'aucune autre culture.

Si on manquoit de tubercules pour commencer une plantation de Topinambours, on pourroit employer les tiges qui, coupées en juin, en tronçons d'un pied, & mises en terre dans un lieu humide & chaud, poussent des racines & ensuite des tubercules susceptibles d'être plantés au printemps suivant. Voyez BOUTURE.

Les avantages qu'il est possible de retirer des feuilles, des tiges & des racines du Topinambour, doivent engager, non-seulement à le cultiver régulièrement comme il vient d'être dit, mais à en planter dans les clairières des taillis, le long des

haies, dans toutes les places vagues qui se trouvent autour ou au milieu des autres cultures. Là, ses tiges n'atteindront peut-être qu'à trois pieds de hauteur, mais on ne leur donnera aucune culture, mais elles n'en fourniront pas moins de la nourriture aux bestiaux & de la potasse. Quoique, depuis que Parmentier a indiqué cette plante comme propre à être cultivée dans les taillis, pendant les trois années qui suivent leur coupe, les circonstances n'aient pas été propres à faire des entreprises agricoles, je fais cependant que des propriétaires en ont tiré & continuent d'en tirer, par ce moyen, un extrêmement bon parti. Je les engage à continuer à le faire, étant évident non-seulement qu'ils utilisent par ce moyen du terrain qui ne leur produiroit rien, mais encore que les fouches voisines en repousseront mieux, tant par suite des labours qu'exigeront les Topinambours, que par l'ombre que les tiges de ces derniers projettent sur ces fouches. Il ne faudroit cependant pas que cette ombre fût telle, qu'elle retardât l'aouissement des pousses de ces fouches. Voyez TAILLIS.

Des tubercules de Topinambours, plantés dans les clairières des haies, garnissent ces haies pendant l'été, époque où il est le plus important qu'elles le soient, aussi bien que des arbrustes non épineux qui entrent ordinairement dans leur composition.

La hauteur des tiges & la largeur des feuilles du Topinambour ne permettent pas aux autres plantes de croître, & surtout de porter graines entre ses touffes, lorsqu'elles sont très-rapprochées ; en conséquence il peut être employé très-avantageusement pour nettoyer les terres à blé des mauvaises herbes que les labours ne peuvent détruire, pour achever de faire périr les racines qui restent dans les prés marécageux qu'on veut transformer en terres à blé.

Rarement le Topinambour amène ses graines à maturité dans le climat de Paris, quoiqu'il y fleurisse presque tous les ans ; mais il n'en est pas de même dans le midi de la France. De ses graines, récoltées à Toulon, ont donné à M. Villemorin des variétés jaunes & rouges, & plus hâtives, qu'il a déjà multipliées, & qu'on peut se procurer à son magasin, quai de la Mézifferie, à Paris.

La dépense du transport des Topinambours doit engager les cultivateurs à les placer de préférence à peu de distance de leur domicile, ce qui gêne un peu dans la disposition des assolements, dans lesquels il seroit cependant bon qu'ils entraient toujours, à raison de leur nature différente de celle de toutes les autres plantes, objets de la grande culture.

Dans cet état de choses, voici l'assolement que propose mon collègue Yvart, & qu'il a pratiqué avec succès, pendant de longues années, dans ses exploitations. Après une récolte de froment, 1°. Topinambour ; 2°. prairie artificielle avec

grain du printemps ; 3°. prairie ; 4°. Topinambour. Ou bien, 1°. Topinambour pour tubercules ; 2°. *idem* pour pâture seulement, puis la même année sarrafin, mais pour fourrage, ensuite Topinambour.

Cependant comme, ainsi que M. Yvart le proclame dans tous ses ouvrages, il est avantageux sous tous les rapports de faire revenir le moins souvent les mêmes cultures sur le même terrain, partout où on peut le faire, on doit n'en mettre qu'après un laps de temps considérable, c'est-à-dire, six à huit ans au moins dans le champ qui en a porté. (Bosc.)

ТОПОБЕЕ. ТОПОБЕА.

Arbuste parasite de Cayenne, dont les fruits se mangent, & qui constitue seul un genre dans la dodécandrie monogynie & dans la famille des *Mélastomes*.

Nous ne cultivons pas cette plante dans nos jardins. (Bosc.)

TOQUE. SCUTELLARIA.

Genre de plantes de là didynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, qui réunit vingt-une espèces, dont deux sont communes dans nos campagnes, & douze se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 515 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Especies.

1. La TOQUE du Levant.
Scutellaria orientalis. Linn. ♀ Du Levant.
2. La TOQUE de Crète.
Scutellaria cretica. Linn. ♀ De Crète.
3. La TOQUE à fleurs blanches.
Scutellaria alba. Linn. ♀ Du Levant.
4. La TOQUE arbrisseau.
Scutellaria fruticosa. Desf. ♀ De la Perse.
5. La TOQUE des Alpes.
Scutellaria alpina. Linn. ♀ Des Alpes.
6. La TOQUE lupuline.
Scutellaria lupulina. Linn. ♀ De la Sibérie.
7. La TOQUE à fleurs latérales.
Scutellaria lateralis. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
8. La TOQUE pileuse.
Scutellaria pilosa. Mich. De l'Amérique septentrionale.
9. La TOQUE de la Havane.
Scutellaria havanensis. Linn. De la Havane.
10. La TOQUE casside.
Scutellaria galericulata. Linn. ♀ Indigène.
11. La TOQUE naine.
Scutellaria minor. Linn. ○ Indigène.
12. La TOQUE hastée.
Scutellaria hastata. Linn. ♀ De l'Allemagne.

13. La TOQUE de la Caroline.
Scutellaria caroliniana. Lam. De l'Amérique septentrionale.

14. La TOQUE petite.
Scutellaria parvula. Mich. De l'Amérique septentrionale.

15. La TOQUE à feuilles entières.
Scutellaria integrifolia. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

16. La TOQUE élevée.
Scutellaria altissima. Linn. ♀ Du Levant.

17. La TOQUE purpurine.
Scutellaria purpurascens. Vahl. ○ De l'Amérique méridionale.

18. La TOQUE étrangère.
Scutellaria peregrina. Linn. ♀ De l'Italie.

19. La TOQUE de Columna.
Scutellaria Columna. Willd. ♀ De l'Italie.

20. La TOQUE à grandes fleurs.
Scutellaria grandiflora. Curtis. De la Sibérie.

21. La TOQUE des Indes.
Scutellaria indica. Linn. Des Indes.

Culture.

Celles que nous cultivons dans les écoles de botanique sont les nos. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 15, 16 & 18. Toutes peuvent croître en pleine terre dans le climat de Paris ; cependant il est prudent de tenir en pot, pour les rentrer dans l'orangerie pendant l'hiver, quelques pieds des quatre premières, afin de parer aux accidens. Une terre un peu consistante convient à toutes. Des arrosements abondans ne sont nécessaires qu'aux dixième & onzième espèces. Les soins que toutes exigent se réduisent à des binages de propreté.

Les espèces des nos. 1, 6 & 16, sont assez belles pour être cultivées dans les jardins paysagers, où on les placera, la première contre les rochers exposés au soleil, les deux autres dans les lieux un peu frais.

Les bestiaux mangent les deux espèces indigènes sans les rechercher. Elles sont si communes sur les bords de certains étangs, qu'il peut être avantageux de les couper pour les apporter sur le fumier. (Bosc.)

TORCHE : CACTIER qui, aux Antilles, sert à éclairer.

TORCHE-NEZ : morceau de bois aplati, d'un pied de long, percé de deux trous vers une de ses extrémités, trous par lesquels passe un forte ficelle, qu'on noue sur elle-même à droit nœud, de manière que la main puisse passer dans l'intervalle.

Cet instrument a pour objet de ferrer le nez des chevaux méchants qu'on veut ferrer, en passant la main droite dans l'intervalle des deux ficelles, & en assujettissant ces ficelles à la partie dont il vient d'être question, au moyen d'un tour de roue im-

primé au morceau de bois, morceau qui est contenu ensuite au moyen des extrémités de la même ficelle.

Les effets du Torche-nez ne diffèrent pas de ceux de la MORAILLE. *Voyez* ce mot.

TORCHEPIN : nom vulgaire du PIN MARI-TIME.

TORCHIS : glaise imbibée d'eau dans laquelle on incorpore du foin, ou de la paille hachée, ou de la mousse, ou de la bourre, dans le but d'en revêtir les maisons en clayonnage, les ruches, les greffes en fente, &c.

Il paroît qu'autrefois on faisoit plus usage du Torchis qu'actuellement; cependant on ne peut se refuser à reconnoître que son emploi a le mérite de l'économie & de la promptitude. Je voudrois donc que les cultivateurs eussent toujours une masse de glaise propre à en faire, & qu'ils ne regardassent pas comme perdu le temps qu'ils mettront à boucher les trous de souris dans leurs granges, dans leurs greniers, dans leurs écuries, car la diminution qui seroit la suite de cette opération, ne fût-elle que de moitié, ils y gagneroient beaucoup.

Les matières végétales qu'on met dans la glaise servent à opérer sa plus prompte dessiccation, ainsi qu'à diminuer les effets de son retrait & les suites du fendillement produit, soit par ce retrait, soit par toute autre cause. *Voyez* GLAISE & ARGILE; *voyez* aussi CONSTRUCTION RURALE dans le *Dictionnaire d'Architecture*. (Bosc.)

TORDULE. *TORDULA*.

Genre de planres établi par Hedwig aux dépens des mousses. Il a pour type le BRY SUBULE. *Voyez* MOUSSE.

TORDYLE. *TORDYLIUM*.

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Ombellifères*, fort voisin des ARTÉDIÉS, des CAUCALIDES & encore plus des HASSELQUISTES (*voyez* ces mots), qui renferme sept espèces, dont cinq se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 193 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le TORDYLE de Syrie.
Tordylium syriacum. Linn. ☉ Du Levant.
2. Le TORDYLE officinal.
Tordylium officinale. Linn. ☉ Du midi de la France.
3. Le TORDYLE étranger.
Tordylium peregrinum. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
4. Le TORDYLE d'Italie.
Tordylium apulum. Linn. ☉ De l'Italie.

5. Le TORDYLÉ élevé.

Tordylium maximum. Linn. ☉ Du midi de la France.

6. Le TORDYLE à fleurs de berle.

Tordylium bifolium. Scop. ☉ De la Carniole.

7. Le TORDYLE à tige basse.

Tordylium humile. Desf. ☉ De la Barbarie.

Culture.

Les cinq premières espèces sont celles que nous cultivons. Elles se sèment au printemps, dans des pots remplis de terre à demi consistante; & lorsque leur plant a acquis deux pouces de hauteur, on le repique seul à seul en pleine terre, dans le lieu où il doit rester, lieu qui doit être, autant que possible, à une bonne exposition. Il ne demande ensuite d'autres soins que ceux de propreté.

La seconde espèce entre dans le thériaque sous le nom de *séséli de Crète*. (Bosc.)

TORÉNIÉ. *TORENIA*.

Genre de plantes de la didynamie angiospermie & de la famille de *Scrophulaires*, qui rassemble deux espèces ni l'une ni l'autre cultivées dans nos jardins. Il est figuré pl. 523 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TORÉNIÉ d'Asie.
Torenia asiatica. Linn. ☿ Des Indes.
2. La TORÉNIÉ velue.
Torenia hirsuta. Lam. ☿ Des Indes. (Bosc.)

TORILE. *TORILIS*.

Genre établi par Gærtner aux dépens des CAUCALIDES. Il ne paroît pas avoir été adopté par les autres botanistes.

TORMENTILLE. *TORMENTILLA*.

Genre de plantes de l'icosaandrie polyginie & de la famille des *Rosacées*, qui ne contient que deux espèces, mais dont une est fort commune dans les lieux argileux & humides. Il est figuré pl. 444 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TORMENTILLE droite.
Tormentilla erecta. Linn. ☿ Indigène.
2. La TORMENTILLE couchée.
Tormentilla reptans. Linn. ☿ Indigène.

Culture.

Toutes deux se cultivent dans nos écoles de botanique,

botanique, & n'y demandent qu'à être semées en place & arrosées dans les chaleurs.

Tous les bestiaux, excepté les chevaux, mangent, dit-on, la première, qui est la plus commune; cependant on la voit rester intacte dans les pâturages les plus fréquentés. Les cochons sont très-friands de sa racine, qui est aromatique & astringente, & dont on fait assez fréquemment usage en médecine. (*Bosc.*)

TORRENT : courant d'eau qui descend des montagnes avec une grande rapidité, & qui entraîne tout ce qui s'oppose à son passage. *Voyez RIVIÈRE & RUISSEAU.*

Le volume des Torrens devoit être irrésistible lorsque les Alpes, les Pyrénées, les Vosges, le Cantal, &c. étoient deux ou trois fois plus élevés qu'ils le sont en ce moment. *Voyez MONTAGNE, CAILLOUX, SABLE.*

Il y a des Torrens permanens, mais qui s'ensèment après les pluies, après les fontes de neige. Il en est de momentanés, c'est-à-dire, qui ne se forment qu'après les mêmes circonstances.

Les dommages que font les Torrens aux cultivateurs, dans les pays de montagnes, sont incalculables. Quelques soins qu'on apporte à régler leur cours, il arrive un moment où ils surmontent, où ils détruisent les travaux. Non-seulement ils enlèvent les récoltes, ils détachent les arbres, ils renversent les maisons, mais encore, tantôt ils dégarnissent le sol de toute sa terre végétale, tantôt ils recouvrent cette terre de plusieurs pouces, de plusieurs pieds de sable ou de pierre, ce qui, dans les deux cas, amène son infertilité. De grands espaces sont toujours perdus pour la culture dans leur voisinage, & les frais auxquels ils entraînent leurs riverains diminuent infiniment la valeur des propriétés de ces derniers. *Voyez INONDATION.*

On ne peut donner de règle générale pour diminuer les effets désastreux des Torrens, puisque ces effets dépendent, dans des variations sans fin, & de la quantité d'eau, & de la nature du sol, & de la rapidité des pentes, & de la durée de leur action, & de la direction plus ou moins droite de leur lit. Souvent une pelletée de terre, une fascine, quelques pierres, la plus petite rigole suffit pour les détourner; souvent, même avec des millions de dépense, on ne parvient pas à les diriger.

Redresser le lit des Torrens & creuser de temps en temps leur lit, sont certainement le moyen le plus sûr de les empêcher de causer tant de ravages; mais ce moyen n'est pas toujours praticable dans les vallées qui sont peu souvent en ligne droite. C'est cependant celui qu'on doit toujours d'abord tenter lorsque les propriétés ne sont pas trop divisées, ou que les propriétaires intéressés, ce qui est rare, s'entendent entr'eux. Il existe en Piémont des lois coercitives qui obligent les riverains à exécuter les travaux jugés nécessaires par

Agriculture. Tome VI.

les ingénieurs du Gouvernement, & elles ont augmenté peut-être de moitié les revenus territoriaux de ce pays.

En attendant qu'une jurisprudence du même genre soit établie en France, je dois me contenter de donner quelques indications pour diminuer les chances des ravages des Torrens, au moins dans leurs débordemens ordinaires.

Comme je l'ai déjà dit plus haut, la première opération à faire, c'est de redresser la direction du Torrent sur sa propriété, & s'il se peut, sur les propriétés supérieures, ensuite de l'encaisser.

On encasse un Torrent en formant sur ses deux bords des digues, soit en terre, soit en pierres sèches, soit en maçonnerie, assez élevées pour que les eaux du Torrent, dans leur plus grand gonflement, ne puissent atteindre leurs bords.

Si les propriétaires du cours supérieur du Torrent se refusent à faire de même, alors il faut de plus barrer la vallée par une digue semblable, & également élevée des deux côtés du Torrent.

Ce n'est jamais qu'à grands frais qu'on élève ces digues; ainsi il faut calculer ses moyens avant de les entreprendre, en observant cependant qu'on peut le plus souvent n'y mettre chaque année que le fonds disponible, sauf à y travailler plus longtemps; je dis le plus souvent, parce qu'il y a des Torrens qui détruisent pendant l'hiver le travail fait pendant l'été, s'il n'est pas terminé, c'est-à-dire, s'ils trouvent moyen de l'entamer.

Mais les Torrens entraînent toujours des cailloux, des graviers, des sables, des terres, & les déposent tout le long de leur cours, plus dans les endroits où il est ralenti, moins dans ceux où il est le plus rapide. Leur fond s'élève donc, & il faut élever proportionnellement les digues, de sorte que la dépense se continue. J'ai vu de ces Torrens dans les Alpes italiennes dont le fond étoit ainsi élevé de deux ou trois toises au-dessus de celui de la vallée; aussi, quand leur digue se rompoit, y avoit-il un grand espace de terrain inondé & couvert de pierres, espace dans lequel l'eau restoit quelquefois une année entière.

Il n'y a pas d'autre moyen, dans ce cas, que de laisser agir la nature, qui, au bout de quelques années, comble plus ou moins la partie creuse avec les débris des digues, & de recommencer ensuite à diguer. *Voyez ACCOULIS & CANAL.*

Les digues de terre se fortifient contre les eaux par des semis de plantes vivaces ou d'arbrustes à longues racines, tels que la luzerne, le sainfoin, les osiers, les tamarix, l'argoufier, l'aune, &c.

Celles en pierres sèches sont garanties de leurs premiers efforts par des fascines, parmi lesquelles celles d'aune tiennent le premier rang, fascines qu'on fixe avec de longs pieux dans les interstices des pierres.

Planter des deux côtés des Torrens, en ligne droite, & dans une certaine largeur, les arbrustes

nommés plus haut, en les défendant, dans leur premier âge, par un rang ou deux de grosses pierres ou de fascines traversées par de longs pieux, suffit quelquefois pour diguer un Torrent, parce que les eaux déposent, entre les tiges de ces arbuttes, des sables & des terres qui y restent & qui s'élèvent chaque année, tandis que les racines, en continuant de s'étendre & de s'approfondir, & par conséquent d'assurer les arbuttes contre les efforts du courant, rendent les fascines inutiles.

Quand un accident est arrivé à une digue, il ne faut pas perdre un moment pour la réparer; ainsi, après tous les orages, pendant la fonte des neiges, les cultivateurs à qui elles appartiennent doivent les visiter, une bêche, un maillet, des pieux & des fascines à la main, pour boucher toutes les brèches qui s'y trouvent faites, car ils doivent être assurés que plus ils tardent, & plus la brèche s'agrandira, & plus il faudra de temps & de dépense pour la réparer & la consolider.

Souvent les terrains qui ont été couverts de pierres ou de sable par les Torrens sont abandonnés à la nature, & ne produisent plus aucun revenu pendant de longues années, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'une nouvelle irruption du même Torrent ou les eaux des pluies aient recouvert de bonne terre ces pierres & ces sables; cependant presque toujours il est possible d'en tirer quelque parti, en y plantant des arbuttes ou des arbres qui donnent du bois de chauffage. Des TÊTARDS de frêne, d'orme, de saule marceau, &c. y réussiroient sans doute souvent, & donneroient des récoltes de feuilles pour fourrage d'hiver, qui feroient d'une grande importance dans certaines vallées où les foins sont rares. *Voyez* TÊTARD.

On dit l'eau des Torrens mal-saine, & en effet elle doit l'être, lorsqu'on la boit immédiatement après l'y avoir puisée, parce qu'elle est toujours chargée de terre extrêmement divisée; mais quand on donne à cette terre le temps de se déposer, elle est aussi bonne que celle des FONTAINES. *Voyez* ce mot & celui EAU. (Bosc.)

TORRÉSIE. *TORRESIA.*

Plante graminée du Pérou, qui constitue seule un genre dans la monocécie triandrie.

On ne la possède pas dans nos jardins. (Bosc.)

TOPSION DES BRANCHES: opération du jardinage qu'on exécute dans le but, 1°. d'empêcher un GOURMAND de continuer à croître; 2°. de faire porter des FLEURS à une branche trop vigoureuse; 3°. d'accélérer la maturité des FRUITS; 4°. de déterminer une MARCOTTE à pousser une racine. *Voyez* tous ces mots.

Actuellement que la théorie de la Torsion des branches est bien connue, on la pratique moins qu'autrefois, parce qu'on sait qu'on parvient au même but par la COURBURE, par la LIGATURE, par l'INCISION ANNULAIRE. *Voyez* ces mots.

Il est d'ailleurs assez difficile de tordre les branches au point convenable au but qu'on se propose, & l'effet que produit à la vue une branche tordue est presque toujours désagréable. (Bosc.)

TORTELLE: nom vulgaire du VELAR.

TORTULE. *TORTULA.*

Plante des Indes, qui paroît devoir former seule un genre dans la didynamie angiospermie & dans la famille des *Scrophulaires*. Nous ne la cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

TOT: nom d'une espèce d'ALOËS.

TOTOCK. C'est le COCOTIER du Chili.

TOUCHIRA. *CRUDIA.*

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Légumineuses*, qui ne contient qu'une espèce figurée pl. 339 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette espèce est un grand arbre à bois odorant, originaire de Cayenne, & qui ne se cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

TOUFFE. On donne ce nom ou à une réunion de quelques plantes, soit herbacées, soit ligneuses, qui est isolée, ou à une plante qui a beaucoup de rameaux partant du collet des racines.

Il est souvent avantageux de disposer les fleurs annuelles en Touffes dans les parterres & les jardins paysagers. Il est même des plantes qui ne font d'effet qu'alors. *Voyez* AUGET.

Les plantes vivaces forment presque toujours naturellement des Touffes; beaucoup d'arbuttes sont dans le même cas. Il y a presque toujours du désavantage, sous le rapport de l'agrément & de la vigueur des plantes, à chercher à contrarier cette disposition.

C'est en divisant leurs Touffes qu'on multiplie une grande quantité de plantes.

On dit un buisson touffu, un bois touffu, pour indiquer que leurs tiges ou leurs branches sont très-rapprochées.

BUISSON est quelquefois synonyme de Touffe. (Bosc.)

TOUFFE, probablement par corruption d'*é-touffe*: maladie des vers à soie qui, certaines années, cause de grandes mortalités parmi eux; elle est due au défaut d'élasticité de l'air: aussi est-ce dans les jours chauds & orageux qu'elle se développe. Le moyen le plus efficace pour la prévenir, c'est de répandre de l'eau fraîche, par aspersion, sur toutes les parties de la chambre où sont placés les vers, & d'établir le plus grand courant d'air possible. *Voyez* VER A SOIE. (Bosc.)

TOULALA. C'est le GALANGA ARONDINACÉ.

TOULICIE. *TOULICIA.*

Arbre de Cayenne, qui forme seul un genre

dans l'octandrie trigynie, fort voisin des GUIOA. Il ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

TOUPILLON. Quelques jardiniers appellent ainsi les réunions de branches courtes & mal venues, que d'autres nomment TÊTE DE SAULE. *Voyez* ce mot & celui TAILLE.

TOUPIOLE. On appelle ainsi, aux environs de Boulogne, le MUGUET SCEAU DE SALOMON. (*Bosc.*)

TOURBE : produit de la décomposition des plantes sous l'eau douce & stagnante.

Lorsque les plantés se décomposent à l'air, elles forment du TERREAU. *Voyez* ce mot.

Il n'y a donc de différence entre la Tourbe & le terreau, que parce que la première n'a pas perdu la totalité des principes des plantes qui l'ont formée, qu'elle peut brûler comme elles.

Les grands végétaux accumulés dans la mer forment la HOUILLE ou CHARBON DE TERRE. *Voyez* ces mots.

Lorsque ces mêmes grands végétaux sont enfouis dans la terre, ils se changent tantôt en TERRE D'OMBRE, tantôt en TERREAU, tantôt en PIERRE (bois fossile).

Les rivières entraînent dans la mer la Tourbe qui se forme dans leurs eaux.

La Tourbe se formoit en bien plus grande abondance anciennement qu'aujourd'hui, 1°. parce que les MONTAGNES étant plus élevées, les RIVIÈRES étoient plus considérables, & les marais de leurs bords plus étendus; 2°. parce que les progrès de la population ont amené le dessèchement plus ou moins complet de tous les marais qui en étoient susceptibles. Il ne s'en forme plus en ce moment que dans peu d'endroits & qu'en petite quantité.

Il y a fort peu de Tourbe dans les pays chauds, parce que les eaux stagnantes, ou s'y évaporent entièrement pendant l'été, ou s'y putréfient complètement; aussi est-ce au nord du 45°. degré qu'on commence seulement à en trouver, & c'est vers le cercle polaire que s'en voient les plus grands dépôts.

Certains arbres, comme les chênes, les hêtres, se conservent bien des siècles dans la Tourbe sans autre altération que d'être devenus noirs.

La décomposition des plantes dans l'eau des tourbières se faisant avec une extrême lenteur, la Tourbe la plus nouvelle, c'est-à-dire, celle de la surface, offre ces plantes à peine altérées, & brûlant, après sa dessiccation, presque comme de la paille. C'est celle du fond des tourbières qui, étant la plus compacte, brûle & le plus lentement, & en donnant le plus de chaleur. C'est en conséquence celle qu'on doit préférer pour tous les usages.

Pour faciliter les services de la Tourbe, on la coupe en petits parallépipèdes de mêmes dimensions. Celle qui, dans les opérations de l'exploitation, se réduit en boue, est ramenée à cette forme en l'unissant à un peu d'argile & en la mettant en moule.

Les plantes qui concourent le plus à la formation des tourbières appartiennent aux genres POTAMOT, RENONCULE, MYRIOPHYLLE, CHARAGNE, CENFERVE, SPHAIGNE, SCIRPE, FLUTEAU, BUTOME, PRÊLE, RUBANIER, ROSEAU, LENTICULE.

Les dépôts de Tourbe sont rarement exempts de terre, de sable, de pierre, parce que les alluvions les y ont entraînées des montagnes voisines; mais ces matières n'en font pas essentiellement partie constituante, comme quelques écrivains l'ont prétendu.

L'emploi le plus général de la Tourbe est le chauffage. Le feu qu'elle donne est peu intense, mais très-durable & très-égal; aussi est-il plus propre que celui de bois pour certaines fabriques où ces deux qualités sont précieuses. On en fait du charbon.

La propriété antiseptique de la Tourbe est extrêmement remarquable, & pourroit être employée avec succès pour conserver les viandes & les végétaux susceptibles de se putréfier. Cette propriété est due sans doute au carbone, comme dans le TERREAU. (*Voyez* ce mot.) On cite des cadavres retirés de la Tourbe au bout de cinquante ans, & aussi frais que s'ils y avoient été mis la veille. On en cite même que la forme des habits indiquoit y être depuis plusieurs siècles.

L'eau de Tourbe est très-saine, & ne se putréfie pas, comme Cook l'a constaté.

Il faut bien distinguer les marais tourbeux des autres, sous le rapport hygiénique, car leur voisinage n'est jamais dangereux. *Voyez* MARAIS.

Quoique les tourbières soient assez nombreuses dans le nord de la France, & que le bois y devienne de jour en jour plus rare, il est peu d'endroits où on fasse habituellement & généralement usage de la Tourbe. La ville d'Amiens est presque la seule qui sache en tirer tout le parti possible. Il est bien à désirer cependant que son usage s'étende, & j'engage tous les cultivateurs d'en provoquer l'emploi par leur exemple, pour ménager les forêts.

L'extraction de la Tourbe est fondée sur des principes fort simples, mais elle doit cependant être le but d'un apprentissage. Je n'entreprendrai pas ici d'en détailler les procédés, parce qu'ils n'appartiennent pas proprement à l'agriculture; en conséquence je renvoie ceux qui voudroient les connoître, à l'*Art du Tourbier*, publié par mon estimable ami Roland de la Platière, alors inspecteur des manufactures, depuis ministre de l'inté-

rieur, & victime des événemens de la révolution.

Lorsque la Tourbe est desséchée, elle a complètement l'apparence du terreau, & il n'est pas une personne, parmi celles qui ne la connoissent pas, qui ne juge à la première vue qu'elle doit être extrêmement fertile; cependant aucun des objets ordinaires de nos cultures ne peut y croître, & toutes les tourbières ne donnent à l'agriculture qu'un pâturage de mauvaise nature, au plus propre aux BÊTES A CORNES. *Voyez* ce mot.

On a, il y a déjà long-temps, recherché pourquoi la Tourbe étoit infertile; plusieurs opinions erronées ont été émises à cet égard. Je crois être le premier qui en ait donné la vraie raison, c'est qu'elle n'est pas susceptible d'être dissoute par l'eau, que son carbone ne peut pas servir à l'aliment des plantes. *Voyez* TERREAU & HUMUS.

Pour rendre la Tourbe susceptible de devenir productive, même susceptible d'être employée pour engrais, il faut donc la rendre soluble; or on y parvient, 1°. en la laissant exposée à l'air, en couche mince, pendant au moins un an; 2°. en la mêlant avec environ un centième de chaux vive, ou un quart de marne, plus ou moins, selon la qualité de cette dernière; 3°. en en brûlant environ le tiers. *Voyez* GAZ, CHAUX & CENDRE.

On peut encore la mêler utilement avec le fumier, avec toutes les matières animales dont on peut disposer, avec les terres de toutes sortes, &c.

Par ces deux derniers moyens, elle devient susceptible d'être utilisée sur-le-champ.

Les Anglais, qui possèdent beaucoup de tourbières aussi improductives que les nôtres, font aujourd'hui un grand usage de la Tourbe comme engrais, en la semant au printemps, après l'avoir réduite en poudre, sur les plantes en état actuel de végétation. En effet, les gaz atmosphériques agissent d'autant plus promptement sur elle, qu'elle est plus divisée, & le printemps est la saison de l'année où ces gaz sont les plus actifs. Que de propriétaires de Tourbières seroient dans le cas d'augmenter leurs revenus s'ils procédoient de même! (*Bosc.*)

TOURBIÈRE: lieu où il y a de la tourbe en exploitation.

Je dis en exploitation, parce qu'il y a beaucoup de marais tourbeux & même de terrains secs qui recouvrent de la tourbe, auxquels on ne donne pas ce nom.

Tantôt les Tourbières sont à la surface du sol, tantôt elles sont recouvertes d'une couche plus ou moins épaisse de terre ou de sable.

Lorsqu'elles sont superficielles ou peu profondes, on les reconnoît facilement au tremblement qu'elles font lorsqu'on marche dessus, en appuyant successivement les pieds, ou en sautant.

Il est des Tourbières entièrement couvertes d'eau, & où il se forme par conséquent encore de la tourbe; il en est d'imbibées d'eau dans leur

profondeur, mais sèches à leur surface; enfin, il en est de complètement desséchées.

L'eau des Tourbières qui en sont continuellement imbibées, est presque à la température de celle des puits, parce qu'elle a peu de contact avec l'air; c'est pourquoi elle gèle si difficilement pendant l'hiver.

Cette température de l'eau des Tourbières, qui, pour la même raison, s'élève peu pendant l'été, concourt sans doute à empêcher les arbres aquatiques d'y prospérer. *Voyez* EAU & TEMPÉRATURE.

Le nord de la France offre quelques Tourbières exploitées, & beaucoup qui ne le sont pas. Ces dernières ne donnent généralement qu'un pâturage de mauvaise nature & peu abondant, à peine du goût des bêtes à cornes, ceux des animaux domestiques les moins délicats sur leur nourriture; elles se refusent à toute culture, même à la production des aunes & des saules, qui sembleroient devoir y prospérer; elles sont donc perdues ou presque perdues pour l'agriculture, si on n'emploie pas des moyens puissans pour changer leur nature. *Voyez* TOURBE & MARAIS.

Ces moyens sont d'abord de donner de l'écoulement aux eaux, par des FOSSÉS, des PUISARDS, des PIERRES, &c. (*voyez* ces mots & celui DESSECHÈMENT), ensuite, ou en chargeant la tourbe d'une épaisseur suffisante de terre, principalement de marne calcaire si on en a à sa disposition (*voyez* MARNE), ou en brûlant la surface de la tourbe, après sa dessiccation, dans une profondeur suffisante.

C'est en chargeant la tourbe de terre que les habitans d'Amiens se sont donné les promenades qui entourent leur ville au nord, promenades remarquables par la beauté des arbres qui les ombragent.

C'est en brûlant la surface de la tourbe que les habitans du Nord Hollande ont transformé leurs marais en des prairies d'une inconcevable fertilité, prairies qui nourrissent les plus gros bœufs, les plus gros choux que je connoisse.

Si on ne veut pas brûler la surface de la tourbe, & je ne conseille cette opération que lorsqu'on ne peut pas faire autrement, on y répandra tous les ans une certaine quantité de chaux vive en poudre grossière, chaux qui produira le même effet que les cendres & que la potasse que contiennent ces dernières. *Voyez* POTASSE.

Il est, au reste, des Tourbières qui renferment, soit en amas isolés, soit en couches plus ou moins épaisses, plus ou moins nombreuses, plus ou moins régulières, des terres ou des sables amenés par les eaux des montagnes voisines. Il ne s'agit souvent, pour les fertiliser, que de les dessécher & de mélanger leurs diverses couches.

On doit aussi assimiler jusqu'à un certain point aux Tourbières, ces terrains en pente douce continuellement imbibés d'eau de source, quoiqu'ils

ne renferment pas de tourbe bonne à brûler, puisqu'ils donnent naissance aux mêmes plantes qu'elles, que leur infertilité est due à la même cause, & qu'après les avoir desséchés on peut les fertiliser par les mêmes moyens. Ces terrains, je les ai appelés *ULIGINEUX*. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

TOURLOURY: nom d'un PALMIER de Cayenne.

TOURNÉ (Fruit). On applique ce mot aux fruits rouges, comme les *CERISES*, les *FRAISES*, les *FRAMBOISES*, lorsqu'ils commencent à se colorer & lorsqu'ils commencent à s'altérer. Une grande chaleur sèche accélère le Tourné des fruits non mûrs. (*Voyez le mot MATURETE.*) Une grande chaleur humide occasionne toujours le Tourné des fruits mûrs. *Voyez CERISIER, FRAISIER, FRAMBOISIER.*

On peut retarder le Tourné des fruits en les tenant dans un lieu froid; mais lorsqu'ils sont Tournés, on ne peut plus les remettre dans leur état primitif. *Voyez FRUIT.*

TOURNÉ (Œuf). *Voyez ŒUF.*

TOURNÉ (Viii). *Voyez VIN.*

TOURNÉE: pioche à fer très-long (au moins de deux pieds), très-étroit, très-courbé, très-pointu par une de ses extrémités, & emmanchée très-court, qui sert aux terrassiers lorsqu'ils travaillent dans une terre dure ou très-garnie de pierres.

Cette sorte de pioche, fort usitée aux environs de Paris, expédie beaucoup de besogne, mais elle fatigue considérablement, & il faut être fort pour l'employer, car elle est très-lourde. *Voyez PIOCHE & DEFONCEMENT. (Bosc.)*

TOURNESOL. Ce nom s'applique vulgairement à diverses espèces de plantes dont les fleurs se tournent constamment du côté du soleil, entre autres à l'*HELIANTE* & au *CISTE HELIANTHÈME*. *Voyez ces deux mots.*

Mais les botanistes & les cultivateurs sont convenus de ne le donner qu'à une espèce du genre *CROTON*, originaire du midi de la France, qui s'emploie pour la teinture. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

TOURNIS: trois maladies, ou mieux les symptômes de trois maladies, portent ce nom.

L'une est le *VERTIGO* produit par l'excès de la chaleur, par un coup de soleil, par des blessures à la tête, par une *HYDROPISE* de cerveau; elle se remarque dans tous les animaux domestiques.

Les deux autres sont produites, ou par la surabondance des *ŒSTRES* dans les sinus frontaux, ou par des *HYDATIDES* dans le cerveau des moutons. *Voyez ces quatre mots.*

Cependant, en général, c'est la maladie produite par les *HYDATIDES* qu'on appelle le plus communément de ce nom.

Ayant donné à leur article les indications nécessaires pour reconnoître cette dernière sorte de Tournis & tenter sa guérison, il me suffira

ici d'observer que les expériences qui ont semblé prouver la possibilité de la guérison du Tournis par l'injection dans le nez des moutons de décoctions de plantes amères, d'absinthe, par exemple, n'ont rapport qu'à celui produit par des *ŒSTRES*. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

TOURROUTIER. ROBINSONIA.

Arbre de Cayenne dont les fruits se mangent, & qui constitue seul un genre dans l'icofandrie monogynie. Quelques auteurs le rapportent aux *TONG-CHU*. Il est figuré pl. 424 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne le cultive pas dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

TOURRÉTIE. TOURRETIA.

Plante annuelle grimpante du Pérou, qui seule constitue un genre dans la didynamie angiospermie & dans la famille de *Bignonées*, figure pl. 527 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante a été cultivée pendant quelques années dans nos jardins en pleine terre, & a disparu, parce que tous ses pieds ont été frappés par une gelée précoce qui les a empêchés de fructifier. On semoit ses graines dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on plaçoit sur une couche nue. Le plant qui en provenoit se repiquoit en pleine terre, & se palissadoit contre un mur exposé au midi.

Il est fâcheux que cette plante, qui ne manque pas d'élégance, n'ait pas été envoyée en Italie, où elle n'eût pas éprouvé l'inconvénient qui nous l'a enlevée. (*Bosc.*)

TOURRETTE: nom vulgaire de l'*ARABETTE*. *Voyez ce mot.*

TOURTE: nom qu'on donne, aux environs de la Flèche, à une couche de graviers agglutinés par de l'oxide de fer qui se trouve à quelques pouces de la surface de la terre, & qu'on est obligé de rompre avec le pic lorsqu'on veut planter des arbres. *Voyez COUCHE DE TERRE. (Bosc.)*

TOURTEAU: reste des graines dont on a retiré l'huile par la pression.

Partout on réserve avec soin les Tourteaux pour la nourriture des bestiaux, car ils sont très-nutritifs, & lorsqu'ils sont moisés, pour les faire servir à l'engrais des terres, car ils sont très-fertilisants.

Les Tourteaux destinés à la nourriture des bestiaux doivent être tenus dans un lieu sec & aéré.

Presque partout on donne les Tourteaux aux bœufs, aux vaches, aux moutons, aux cochons, aux volailles, après les avoir simplement concassés; cependant ils remplissent beaucoup mieux leur objet, principalement quand ils sont destinés à l'engrais de ces animaux, lorsqu'on les fait dissoudre dans l'eau bouillante.

L'expérience prouve en sus qu'il est plus avantageux de mélanger les Tourteaux avec du foin, avec des racines, avec des graines, que de les donner seuls aux bestiaux.

Pour employer les Tourteaux comme engrais, on les réduit en poudre & on les sème au printemps, soit sur les fromens, soit sur les colzas, les lins, les pavots, lorsqu'ils commencent à pousser. Leur effet, à raison de la petite quantité qu'on en répand à la fois, ne dure généralement qu'un an.

M. Dumont - Courflet en fait un grand usage dans ses jardins, en les délayant dans l'eau des arrosements.

On a dit que l'action des Tourteaux étoit due à l'huile qui y étoit restée; mais c'est bien plus au MUCILAGE, c'est-à-dire, au TERRFAU dissoluble, ou mieux au CARBONE presque pur qui s'y trouve. Voyez ces mots & celui VÉGÉTATION. (Bosc.)

TOUSELLE : variété de froment cultivée dans les départemens méridionaux.

TOUTE-BONNE : espèce du genre SAUGE.

TOUTE-BONNE DES PRÉS. C'est la SAUGE DES PRÉS. Voyez ce mot.

TOUTE-ÉPICE. On appelle ainsi la NIGELLE.

TOUTE-SAINE : espèce de MILLEPER TUIS. Voyez ce mot.

TOUT-VEU. Le SENEÇON COMMUN porte ce nom aux environs de Boulogne. (Bosc.)

TOUX : expiration irrégulière, bruyante, ordinairement accompagnée d'expectoration, causée par une irritation ou de la gorge, ou de la trachée-artère, ou des bronches.

Il y a des Toux passagères occasionnées par des liquides ou des solides arrêtés dans la gorge, & que la nature tend à en chasser. Il est des Toux de longue durée, produites par une transpiration arrêtée, par une inflammation des organes de la respiration. Rétablir la transpiration par un séjour dans un lieu chaud, par des boissons délayantes, par une diète rafraîchissante, par de légers évacuans, est la première indication que présente la Toux ordinaire dans les animaux domestiques. Voyez RHUME dans les Dictionnaires de Médecine & de Physiologie.

Presque toujours la POUSSE est accompagnée de la Toux. Elle est un symptôme de la COURBATURE. Voyez ces mots.

Ayant eu soin d'indiquer aux articles des maladies des animaux qui sont accompagnées de Toux, les remèdes à employer pour combattre ces maladies, je n'ai rien à ajouter ici, puisque la guérison de la maladie entraîne celle de la Toux. (Bosc.)

Toux : synonyme de Houx.

TOVARE. *TOVARIA.*

Arbrisseau du Pérou, fort voisin des TRIENTALES, mais qui forme un genre dans l'heptandrie monogynie.

Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (Bosc.)

TOVOMITE. *TOVOMITA.*

Arbre de Cayenne, qui paroît devoir constituer un genre dans la polygamie trigynie.

Il ne se cultive pas en Europe. (Bosc.)

TOXICODENDRON : nom spécifique d'une espèce de SUMAC. Voyez ce mot & celui HYAENANCHÉ.

J'ai prouvé que ce sumac ne différoit pas de celui appelé RADICANT. (Bosc.)

TOZZÈTE. *TOZZETIA.*

Genre de plantes établi pour placer le VULPIN A UTRICULES, qui n'a pas complètement les caractères des autres. Voyez ce mot. (Bosc.)

TOZZIE. *TOZZIA.*

Genre de plantes de la didynamie angiospermie & de la famille des *Rhinantacées*, qui ne renferme qu'une espèce qui, quoiqu'originnaire des Alpes, n'est cultivée dans aucune de nos écoles de botanique, les tentatives faites pour l'y introduire n'ayant jamais eu de succès.

C'est dans les lieux ombragés & humides des Alpes que croît la Tozzie, & il semble qu'il est facile de la mettre dans une semblable position; mais elle ne trouve probablement pas dans nos jardins l'égalité de température, la pureté de l'air dont elle jouit sur les MONTAGNES élevées. Voyez ce mot.

Lamarck a figuré cette plante pl. 522 de ses *Illustrations des genres*. (Bosc.)

TRACE. Un gravier calcaire, mêlé d'argile, porte ce nom dans le département de la Haute-Marne, où, en le mêlant avec la chaux, il s'emploie dans la bâtisse.

Ce gravier, qui provient de la décomposition des roches calcaires primitives dont la plupart des montagnes de ce département sont formées, peut avantageusement servir à l'amendement des terres argileuses; c'est une véritable MARNE à gros grains. Voyez ce mot. (Bosc.)

TRACER. On dit qu'une plante trace lorsque ses racines poussent des drageons à quelque distance du tronc, ou lorsque ses tiges, naturellement couchées, poussent des racines de différens points.

Exemple du premier mode, le PRUNIER.

Exemple du second mode, le FRAISIER.

On multiplie très-facilement les plantes qui

tracent, en enlevant leurs DRAGEONS ou en séparant leurs TIGES en plusieurs morceaux. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

TRACHÉES DES PLANTES : vaisseaux qu'on croit destinés à contenir l'air nécessaire à l'assimilation des sucs des plantes. Ils sont tournés en spirale & paroissent toujours vides de sève ou autre liquide. En cassant avec soin le pétiole d'une feuille de plantain ou de scabieuse, on les reconnoît facilement, parce qu'ils se déroulent.

Comme les Trachées ne sont jamais dans le cas d'être prises en considération par les cultivateurs, je renverrai au *Dictionnaire de Physiologie végétale* ceux qui voudront connoître plus particulièrement leur organisation & leurs fonctions vraies ou supposées; je dis supposées, parce que des expériences convenablement faites par Reichel, Link & Rudolphi, semblent prouver qu'elles transmettent la sève dans les feuilles, même plus rapidement que les autres vaisseaux. (*Bosc.*)

TRACHÈLE. *TRACHELIUM.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Campanulacées*, dans lequel se placent quatre espèces, dont une se cultive assez fréquemment dans nos jardins. Il est figuré pl. 126 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TRACHÈLE bleue.

Trachelium caruleum. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.

2. La TRACHÈLE diffuse.

Trachelium diffusum. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

3. La TRACHÈLE à feuilles menues.

Trachelium tenuifolium. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La TRACHÈLE à feuilles étroites.

Trachelium angustifolium. Schousb. ☿ De Maroc.

Culture.

La première espèce est celle qui se voit le plus fréquemment dans nos jardins. C'est une assez jolie plante lorsqu'elle est en fleur, & elle y est pendant une partie de l'été. Une température sèche & chaude, & une terre légère, sont ce qu'elle demande. Les fortes gelées sont les seules qu'elle craigne; ainsi on peut lui faire quelquefois passer en pleine terre les hivers dans le climat de Paris, ayant cependant la précaution d'en tenir quelques pieds en pot pour pouvoir les rentrer dans l'oranger pendant cette saison. On la multiplie de graines semées dans des pots sur couche nue; mais comme elle en donne rarement de bonnes, on n'a que la ressource du déchirement des vieux pieds & des boutures : ces dernières se font au

printemps sur une couche à châssis, & réussissent assez généralement.

La seconde espèce se trouve aussi dans quelques jardins; elle exige impérieusement l'orangerie, mais du reste se cultive comme celle ci-dessus. (*Bosc.*)

TRACHYNOTE. *TRACHYNOTIA.*

Genre de plantes établi par Michaux & appelé LIMNATIS par Perfoon, pour séparer des dactyles trois ou quatre espèces, parmi lesquelles se trouve le DACTYLE CYNOSUROÏDE. *Voyez* ce mot.

Comme la culture des autres espèces, que j'ai toutes observées dans la Caroline, leur pays natal, ne diffère pas de celle que je viens de nommer, je n'en parlerai pas ici. (*Bosc.*)

TRACHYS. *TRACHYS.*

Genre de plantes établi pour placer la RACLE MUCRONEE, qui n'a pas complètement les caractères des autres. *Voyez* ce mot.

Nous ne la possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TRACIÈRE : lieu où on tire la TRACE. *Voyez* ce mot.

TRACQOIR : verge de fer ou bâton pointu avec lequel, en le faisant courir le long d'un cordeau tendu sur la terre, on trace de petits SILLONS ou RAYONS destinés à recevoir les graines qu'on veut semer en RANGÉES. *Voyez* ces mots.

Le plus souvent le manche du RATEAU fait l'office du Traçoïr.

Il y a des Traçoïrs à plusieurs pointes, avec lesquels on fait plusieurs rayons à la fois, mais on en use peu. *Voyez* SLMIS. (*Bosc.*)

TRAGACANTHE : espèce du genre ASTRAGALE. *Voyez* ce mot.

Ce n'est pas celle qui donne la GOMME ADRAGANTE, comme l'a cru Linnæus, mais elle s'en rapproche beaucoup.

TRAGIE. *TRAGIA.*

Genre de plantes de la monœcie triandrie & de la famille des *Euphorbis*, fort voisin des RICINELLES & des CROTONS (*voyez* ces mots), qui réunit dix-neuf espèces, dont quatre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 754 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TRAGIE piquante.

Tragia urens. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.

2. La TRAGIE à involucre.
Tragia involucra. Linn. ☉ Des Indes.
3. La TRAGIE grimpante.
Tragia volubilis. Linn. ☿ De la Jamaïque.
4. La TRAGIE hispide.
Tragia hispida. Willd. ☿ Des Indes.
5. La TRAGIE à gros fruits.
Tragia macrocarpos. Willd. ☿ De l'Amérique septentrionale.
6. La TRAGIE à feuilles de chataire.
Tragia nepetifolia. Cavan. ☉ Du Mexique.
7. La TRAGIE mercurielle.
Tragia mercurialis. Linn. Des Indes.
8. La TRAGIE corniculée.
Tragia corniculata. Vahl. ☉ De la Guiane.
9. La TRAGIE à feuilles colorées.
Tragia colorata. Poir. ☿ Des Indes.
10. La TRAGIE bordée.
Tragia marginata. Poir. ☿ Des Indes.
11. La TRAGIE réticulée.
Tragia reticulata. Poir. ☿ De l'Île-Bourbon.
12. La TRAGIE en cœur.
Tragia cordata. Vahl. ☿ De l'Arabie.
13. La TRAGIE chamelée.
Tragia chamaelea. Linn. ☿ Des Indes.
14. La TRAGIE à feuilles de chanvre.
Tragia cannabina. Linn. Des Indes.
15. La TRAGIE en baguette.
Tragia virgata. Poir. ☿ De....
16. La TRAGIE filiforme.
Tragia filiformis. Poir. ☿ De....
17. La TRAGIE velue.
Tragia villosa. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
18. La TRAGIE du Cap.
Tragia capensis. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
19. La TRAGIE plumeuse.
Tragia plumosa. Desf. ☿ De l'Amérique méridionale.

Culture.

Les 1^{re}., 2^e., 3^e. & 19^e. se cultivent dans nos jardins. Les graines des deux premières se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on plonge dans une couche nue, & le plant qui en provient se repique soit dans d'autres pots, soit en pleine terre, contre un mur exposé au midi.

Les deux dernières exigent la serre chaude. On les multiplie de boutures qui repoussent assez facilement.

Ces plantes sont de nul intérêt pour tout autre qu'un botaniste. (*Bosc.*)

TRAGUE. *TRAGUS*.

Genre de plantes qui a été ensuite réuni aux RACLES. *Voyez ce mot.*

C'est aussi le nom spécifique d'une SOUDE.

TRAIMOIS : mélange de pois, de vesce, de seigle, de froment, d'avoine, &c., qu'on sème pour couper au moment de la floraison. *Voyez MÉLANGE & PRAIRIE TEMPORAIRE.*

Il est fort à désirer pour l'avantage de l'agriculture, que les Traimois deviennent d'un usage plus général. (*Bosc.*)

TRAINASSE : nom spécifique d'une RENOUÉE, & vulgaire de l'AGROSTIDE STOLONIFÈRE. *Voyez ces mots.*

TRAINE : herse sans dents, plus grande que les autres, qu'on fait passer, au printemps, sur les blés dans les environs de Genève, pour les CHAUSSER & les faire TALLER. *Voyez ces mots & ceux ROULAGE & HERBAGE. (Bosc.)*

TRAINEAU. C'est la même chose, ou presque la même chose que traîne.

TRAINOIR : morceau de bois en sautoir qu'on place sous la charrue & sous la herse pour les conduire sur les champs, ou les ramener à la maison. Ce moyen simple de diminuer l'usure de ces instrumens & la fatigue des chevaux ou des bœufs, n'est pas assez généralement employé. (*Bosc.*)

TRALLIANE. *TRALLIANA*.

Arbrisseau grimpant de la Cochinchine, qui seul constitue un genre dans la pentandrie monogynie, mais que nous ne cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TRANCADES : grosses pierres remplies de cavités, qui se trouvent dans les champs des environs de Montauban & de Cahors, & qui gênent la culture, quoique des plantes & même des arbrustes puissent végéter dans leurs cavités. *Voyez ROCHE & PIERRES. (Bosc.)*

TRANCHE : espèce de forte PLOCHE dont on fait usage dans le département de la Charente. (*Bosc.*)

TRANCHÉ. On dit qu'un tronc d'arbre est tranché, lorsque ses fibres ne sont pas parallèles. L'orme tortillard l'est au plus haut degré. *Voyez BOIS.*

TRANCHÉES. On appelle ainsi les excavations longitudinales de terre qui ont pour objet, soit d'empêcher les eaux de pénétrer dans un champ, soit de planter des arbres en ligne, des vignes, des asperges, &c.

La différence entre une Tranchée & un fossé consiste dans son objet & ses dimensions. Sa longueur est indéterminée; elle peut avoir depuis six pouces jusqu'à six pieds & plus de large; sa profondeur est presque toujours inférieure à ses autres dimensions; ses côtés sont le plus souvent perpendiculaires. *Voyez FOSSÉ.*

Lorsqu'on défonce un terrain, on commence par faire une Tranchée qui se comble & se renouvelle jusqu'à la fin de l'opération. *Voyez DEFONCEMENT.*

Les Tranchées, pour effectuer une plantation, sont d'autant plus nécessaires que le sol est plus mauvais, & qu'il a moins de profondeur de bonne terre. *Voyez* PLANTATION.

TRANCHEES : douleurs dans le bas-ventre sans causes extérieures.

Le cheval y est plus sujet que les autres animaux domestiques.

Elles sont un des symptômes des INDIGESTIONS, des RETENTIONS & des SUPPRESSIONS D'URINE, des grandes CONSTIPATIONS, des CALCULS, des ECRAGOPILES, des BEZOARDS, des HERNIES, &c. Les boissons d'eau froide, la présence des vents, des vers, les font souvent naître; elles ne manquent jamais d'accompagner l'INFLAMMATION de l'estomac, les RUPTURES de l'ESTOMAC ou des INTESTINS, & l'INVAGINATION de ces derniers. *Voyez* tous ces mots.

Les symptômes généraux des Tranchées sont une continuelle agitation des animaux, qui se couchent, se relèvent, se roulent, portent leur tête du côté de leur ventre, trépigent des pieds, &c. Souvent une sueur générale ou particulière fait partie de ces symptômes.

Les symptômes particuliers sont : dans les indigestions, un poulx dur & plein, & quelquefois la diarrhée avec mauvaise odeur, quelquefois tenesme avec rots.

Dans la retention d'urine, l'animal se campe pour pisser, & n'y parvient qu'incomplètement ou point du tout.

Lors de l'existence des calculs, des éragopiles, des bezoards, l'animal se campe comme précédemment, & de plus regarde son ventre, souvent le mord; il gratte des pieds, prend des positions extraordinaires.

On reconnoît facilement les hernies aux faillies de la peau, ou à la sortie des intestins de la cavité pelvienne.

Lorsque les boissons d'eau froide ou les vents occasionnent des Tranchées, elles sont peu caractérisées & d'une courte durée.

Celles dues à la présence des vers sont généralement précédées d'un appétit vorace; l'animal rend quelques vers par l'anus.

Dans les Tranchées qui proviennent de l'inflammation des intestins, tous les symptômes précédens augmentent en intensité; l'animal n'a pas un moment de repos, & annonce éprouver les plus vives douleurs. Les breuvages & les lavemens antispasmodiques sont indiqués dans ce cas, mais ils réussissent rarement.

Lors de la rupture de l'estomac ou des intestins, l'invagination de ces derniers, les excréments reviennent par la bouche. Ces maladies sont toujours mortelles. (*Bosc.*)

TRANCHE - GAZON : instrument destiné à unir le bord des gazons dans les jardins ornés, ou à suppléer au coutre dans l'opération du labourage. Il est composé d'un disque de fer

garni d'un rebord tranchant d'acier, lequel disque tourne sur un axe fixé à l'extrémité d'un manche de trois à quatre pieds de long. On le fait agir en le poussant obliquement le long d'un cordeau ou d'une règle.

Cet instrument est, sous les deux rapports, d'un emploi fréquent en Angleterre; il est à peine connu en France. Je l'ai vu agir, & j'ai lieu de m'étonner qu'il ne soit pas généralement adopté. Sans doute il coûte plus cher que la bêche, que le coutre, mais il expédie si promptement & si rapidement la besogne dans les jardins, il soulage tant les attelages dans les champs, qu'on a bientôt retrouvé le surplus de la dépense à laquelle il a donné lieu.

Le diamètre des Tranche-gazons peut varier de six pouces à un pied; plus larges, leur usage deviendroit plus embarrassant, & leur durée moins longue. Leurs plus grands inconvéniens sont de s'ébrécher, & d'exiger par conséquent des remoulages & même des recharges coûteuses. (*Bosc.*)

TRANSAILLE. Toutes les sortes de grains qu'on sème au printemps s'appellent ainsi aux environs de Grenoble, tels que le CHANVRE, le LIN, l'ORGE, l'AVOINE, les POIS, les HARCOTS, &c. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

TRANSPARATION : évacuation d'une humeur excrémentielle par la peau.

Cette évacuation diffère de la sueur en ce qu'elle est insensible & continuelle, qu'elle ne peut être arrêtée sans donner lieu à des accidens plus ou moins graves, dont quelques-uns peuvent conduire à la mort.

La répercussion subite de la Transpiration donne principalement lieu, dans les animaux, à la COURBATURE, qui peut dégénérer en FOURBURE; aux COLIQUES accompagnées de DIARRHÉE; aux EAUX AUX JAMBES & à toutes leurs suites; aux différentes sortes d'affections CATARRHALES. *Voyez* ces mots.

Le passage subit du chaud au froid, les boissons d'eau froide pendant la chaleur, l'insolation absolue, l'entrée dans l'eau, le lavage trop prompt après des courses forcées, le séjour des animaux dans des lieux humides, ou ayant un grand courant d'air, sont le plus souvent la cause des suppressions de Transpiration.

Souvent les catarres qui sont la suite la plus ordinaire d'une suppression de Transpiration, sont suivis, dans le cheval, d'engorgement des glandes de la ganache, d'inflammation & de débris. Dans ce cas on mettra sous le cou du cheval une pièce de laine ou une peau de mouton pour entretenir cette partie dans un état habituel de chaleur; on frotera tout le reste de son corps avec un bouchon de paille, une brisse, une flanelle chaude, & on lui donnera des boissons propres à porter à la peau, comme l'infusion d'une poignée de fleurs de sureau dans une pinte de vin rouge.

Si l'inflammation étoit trop considérable, on feroit une ou deux petites saignées.

S'il se formoit un dépôt, on accéléreroit la sortie du pus par une incision. (*Bosc.*)

TRANSPIRATION DES PLANTES. On appelle ainsi l'émanation gazeuse qui s'opère dans les végétaux, principalement par les feuilles.

La perte de liquide que font les plantes dans les jours secs & chauds, est très-considérable. Halles a trouvé qu'un pied de tournesol (*helianthus annuus*) de trois pieds de haut, perdoit jusqu'à vingt onces par jour.

C'est par les pores que la Transpiration s'exécute dans les plantes; elle est plus grande, dit Decandolle, dans les herbes que dans les arbres; dans les herbes à feuilles minces, que dans celles à feuilles charnues; dans les arbres à feuilles caduques, que dans ceux à feuilles toujours vertes. Elle n'a pas lieu par les corolles, les organes sexuels, les fruits, les racines & les écorces. *Voyez* PORE.

En général les plantes transpirent plus pendant la chaleur & la sécheresse, que pendant le froid & l'humidité; elles ne transpirent point du tout pendant les nuits obscures, ou dans les lieux privés de toute lumière.

Dans les temps où la Transpiration est forte & l'évaporation foible, le résultat de la première s'accumule à l'extrémité des feuilles, & forme une des sortes de ROSÉE. *Voyez* ce mot.

Il est extrêmement important, dans la pratique du jardinage, de ne pas laisser les plantes trop s'affoiblir par la Transpiration, parce qu'il en résulte la COULURE des fleurs & la chute des FRUITS. On parvient à la rendre moindre par des ARROSEMENS & par des ABRIS. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

TRANSPANTATION: synonyme de PLANTATION. *Voyez* ce mot.

Cette opération, qui amène si souvent la mort des vieux arbres, & toujours leur affoiblissement, est favorable à l'accroissement des jeunes, parce qu'elle les place dans une terre meuble & nouvelle, où leurs racines pénètrent facilement & trouvent des sucs abondans.

Il est des plantes qui craignent plus la Transplantation que d'autres. J'ai eu soin d'indiquer ce fait à leur article.

Si les arbres levés dans les bois n'offrent pas autant de chances favorables à la Transplantation que ceux des pépinières, c'est que l'empatement de leurs racines est moins considérable. Plus on transplante souvent le plant, & plus cet empatement s'étend; aussi les arbres résineux, les plus incertains de tous à la reprise, sont-ils changés de place tous les ans, pendant les trois premières années de leur vie, dans les pépinières bien conduites. *Voy.* PLANT, PIN, SAPIN, GENEVRIER, IF & MILÈZE. (*Bosc.*)

TRANSPORT DES TERRES. La célérité &

l'économie qu'on doit apporter dans toutes les opérations agricoles, obligent de dire ici quelques mots des différentes manières de transporter les terres.

On transporte les terres, 1^o. dans des HOTTES. (*Voyez* ce mot.) Un homme de moyenne force n'en peut guère porter qu'un pied cube lorsqu'il travaille toute la journée, de sorte que cette manière est très-lente & très-coûteuse. Il est cependant des localités où on ne peut se dispenser de l'employer à raison de l'inégalité du sol, de la nécessité de ne pas dégrader la surface, &c.

2^o. Dans des BROUETTES. (*Voyez* ce mot.) Elles ne portant guère plus que la hotte dans un travail continu; mais quand les hommes se relaient pendant le trajet, elles expédient beaucoup plus d'ouvrage.

3^o. Dans des CIVIÈRES en forme de coffre. (*Voyez* ce mot.) Deux hommes transportent, par leur moyen, le triple de ce qu'en transporterait un seul dans une hotte ou une brouette; mais le service en est extrêmement lent, de sorte qu'on y a renoncé presque partout.

4^o. Dans des CAMIONS. (*Voyez* ce mot.) On peut considérer ces instrumens comme des brouettes conduites par plusieurs hommes. Ils sont préférables dans beaucoup de cas, principalement lorsqu'on veut conserver les allées par lesquelles on opère; mais alors il faut qu'ils aient les roues fort larges. L'expérience prouve que leur service n'équivaut pas, pour la quantité des objets à transporter & la rapidité du transport, à celui d'autant de brouettes qu'il y a d'hommes employés.

5^o. Dans des TOMBEREAUX. (*Voyez* ce mot.) Lorsque la localité le permet, le Transport par tombereau attelé d'un cheval est le plus avantageux sous tous les rapports.

Il y a un grand nombre de sortes de tombereaux, dont le plus expéditif pour l'objet dont il est ici question, est celui inventé par Perronet, & qui est décrit au mot VOITURE.

La grandeur des tombereaux, leur forme & le nombre des chevaux qu'on y attèle, doivent être proportionnés à la distance à laquelle on veut conduire les terres. Dans les jardins, il faut qu'ils n'aient que la capacité suffisante pour être facilement traînés par un cheval de moyenne force lorsqu'ils sont complètement pleins. Dans ce cas, leurs roues seront basses & aussi larges que possible, pour moins dégrader les allées. Dans la campagne il y en aura de différentes grandeurs, & leurs roues seront hautes, afin qu'on puisse choisir celui qui devra être préféré & attelé de plus ou moins de chevaux, selon la distance qu'il y aura à parcourir.

Beaucoup de personnes ont sans doute pu remarquer, comme moi, la disposition où sont beaucoup de cultivateurs de surcharger leurs chevaux, pensant par-là accélérer leur ouvrage; mais très-certainement elles calculent mal, car la lenteur de

la marche & la fatigue de ces chevaux font la fuite nécessaire d'un tel système, ce qui doit diminuer le nombre des voyages journaliers. Or, la surcharge peut rarement équivaloir à un ou plusieurs voyages par jour de plus.

Quant aux transports des fumiers, des produits des récoltes & des autres objets, voyez au mot VOITURE & aux articles de chacun de ces objets. (Bosc.)

TRANSVASER LES VINS. Voyez VIN.

TRAQUENARD : piége destiné à prendre les renards, les loups, les blaireaux & les fouines, & dont les cultivateurs voisins des forêts doivent être pourvus.

On les trouve chez les quincailliers des villes, & c'est là qu'il faut les acheter, parce qu'ils seroient moins bien excurés & plus coûteux si on les faisoit fabriquer soi-même. Voyez le Dictionnaire des Chasses, où il y en a plusieurs sortes figurées & décrites. (Bosc.)

TRATTINNICKIE. TRATTINNICKIA.

Arbre du Brésil, qui seul constitue un genre dans la polygamie monœcie.

Il ne se cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

TRAVERSE : nom de la huitième façon qui se donne aux vignes dans le département de la Haute-Garonne. (Voyez VIGNE.) Dans d'autres lieux on appelle de même tous les LABOURS croisés, de quelque nature qu'ils soient. Voyez ce mot. (Bosc.)

TRÉBUCHET : piége propre à prendre les petits oiseaux. Il y en a de plusieurs sortes, qui sont décrits & figurés dans le Dictionnaire des Chasses.

Le moineau est, de tous les oiseaux, le plus nuisible à l'agriculture, & il seroit bon de le détruire par le moyen du Trébuchet; mais il s'en défie, & il est rare qu'il s'y prenne. Voyez MOINEAU. (Bosc.)

TRÈFLE. TRIFOLIUM.

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des Légumineuses, dans lequel se placent soixante-dix-sept espèces, presque toutes extrêmement du goût des bestiaux, & dont trois ou quatre sont l'objet d'une culture très-étendue dans la plus grande partie de l'Europe. Il est figuré pl. 613 des Illustrations des genres de Lamarck.

Observations.

Les MÉLILOTS, qui ont fait partie de ce genre, sont mentionnés à leur article.

Especies.

Trèfles dont les gouffes sont recouvertes par le calice & renferment plusieurs semences.

1. Le TRÈFLE des Alpes.

Trifolium alpinum. Linn. ☿ Des hautes montagnes.

2. Le TRÈFLE de la Caroline.

Trifolium comosum. Linn. ☿ De la Caroline.

3. Le TRÈFLE rampant, vulgairement le triolet.

Trifolium repens. Linn. ☿ Indigène.

4. Le TRÈFLE hybride.

Trifolium hybridum. Linn. ☿ Indigène.

5. Le TRÈFLE de Vaillant.

Trifolium Vaillantii. Poir. ☿ Indigène.

6. Le TRÈFLE en gazon.

Trifolium capitosum. Willd. ☿ Des hautes montagnes.

7. Le TRÈFLE à feuilles de lupin.

Trifolium lupinaster. Linn. ☿ De la Sibérie.

8. Le TRÈFLE roide.

Trifolium strictum. Linn. ☿ Indigène.

9. Le TRÈFLE poli.

Trifolium levigatum. Poir. ☉ De la Barbarie.

10. Le TRÈFLE anguleux.

Trifolium angulosum. Willd. ☉ De la Hongrie.

11. Le TRÈFLE réfléchi.

Trifolium reflexum. Linn. ☿ De l'Amérique septentrionale.

12. Le TRÈFLE de Micheli.

Trifolium michelianum. Sav. ☿ De l'Italie.

13. Le TRÈFLE à involucre.

Trifolium involucreatum. Willd. ☿ De.....

Trèfles à calice velu.

14. Le TRÈFLE souterrain.

Trifolium subterraneum. Linn. ☉ Indigène.

15. Le TRÈFLE globuleux.

Trifolium globulosum. Linn. ☉ De l'Arabie.

16. Le TRÈFLE des rochers.

Trifolium saxatile. Allion. ☉ Des Alpes.

17. Le TRÈFLE de Cherler.

Trifolium Cherleri. Linn. ☉ Du midi de la France.

18. Le TRÈFLE hispide.

Trifolium hispidum. Desf. ☉ De la Barbarie.

19. Le TRÈFLE étalé.

Trifolium diffusum. Waldst. ☉ Indigène.

20. Le TRÈFLE tacheté.

Trifolium pictum. Roth. ☉ De.....

21. Le TRÈFLE à tête globuleuse.

Trifolium spheroccephalon. Desf. ☉ De la Barbarie.

22. Le TRÈFLE bardane.

Trifolium lappaceum. Linn. ☉ Du midi de la France.

23. Le TRÈFLE lagopède.

Trifolium lagopus. Willd. ☉ De l'Espagne.

Sss ij

24. Le TRÈFLE rouge.
Trifolium rubrum. Linn. ʒ Indigène.
25. Le TRÈFLE des prés.
Trifolium pratense. Linn. ʒ Indigène.
26. Le TRÈFLE flexueux.
Trifolium flexuosum. Jacq. ʒ Indigène.
27. Le TRÈFLE cuspidé.
Trifolium cuspidatum. Lour. ʒ De la Cochinchine.
28. Le TRÈFLE des basses Alpes.
Trifolium alpestre. Linn. ʒ Des Alpes.
29. Le TRÈFLE de Hongrie.
Trifolium pannonicum. Linn. ʒ Du midi de la France.
30. Le TRÈFLE à long étendard.
Trifolium elongatum. Willd. ʒ De la Guinée.
31. Le TRÈFLE blanchâtre.
Trifolium canescens. Willd. ʒ De l'Orient.
32. Le TRÈFLE maritime.
Trifolium maritimum. Smith. ♂ Du midi de la France.
33. Le TRÈFLE raboteux.
Trifolium squarrosom. Linn. ⊙ Indigène.
34. Le TRÈFLE incarnat.
Trifolium incarnatum. Linn. ⊙ Indigène.
35. Le TRÈFLE à fleurs pâles.
Trifolium pallidum. Waldst. ⊙ De la Hongrie.
36. Le TRÈFLE jaunâtre.
Trifolium ochroleucum. Linn. ʒ Indigène.
37. Le TRÈFLE de montagne.
Trifolium montanum. Linn. ʒ Indigène.
38. Le TRÈFLE à feuilles étroites.
Trifolium angustifolium. Linn. ⊙ Du midi de la France.
39. Le TRÈFLE à involucre.
Trifolium involucriatum. Willd. ⊙ De.....
40. Le TRÈFLE des champs, vulgairement pied-de lièvre.
Trifolium arvense. Linn. ⊙ Indigène.
41. Le TRÈFLE grêle.
Trifolium gracile. Thuill. ⊙ Indigène.
42. Le TRÈFLE étoilé.
Trifolium stellatum. Linn. ⊙ Du midi de la France.
43. Le TRÈFLE en bouclier.
Trifolium clipeatum. Linn. ⊙ Du midi de l'Europe.
44. Le TRÈFLE à fleurs blanches.
Trifolium albidum. Retz. ⊙ De.....
45. Le TRÈFLE polymorphe.
Trifolium polymorphum. Poir. De Magellan.
46. Le TRÈFLE scabre.
Trifolium scabrum. Linn. ⊙ Indigène.
47. Le TRÈFLE aggloméré.
Trifolium glomeratum. Linn. ⊙ Du midi de la France.
48. Le TRÈFLE strié.
Trifolium striatum. Linn. ⊙ Indigène.

49. Le TRÈFLE étouffé.
Trifolium suffocatum. Linn. ⊙ Du midi de la France.
50. Le TRÈFLE à petites fleurs.
Trifolium parviflorum. Willd. ⊙ De la Hongrie.
51. Le TRÈFLE fléole.
Trifolium phleoides. Willd. ⊙ De l'Espagne.
52. Le TRÈFLE gemellé.
Trifolium gemellum. Willd. ⊙ De l'Espagne.
53. Le TRÈFLE d'Alexandrie.
Trifolium alexandrinum. Linn. ⊙ De l'Égypte.
54. Le TRÈFLE à fleurs solitaires.
Trifolium uniflorum. Linn. Du midi de la France.
55. Le TRÈFLE grimpant.
Trifolium volubile. Lour. De l'Afrique.
56. Le TRÈFLE de Magellan.
Trifolium magellanicum. Poir. De Magellan.
57. Le TRÈFLE à grandes bractées.
Trifolium bracteatum. Willd. ⊙ De Maroc.
58. Le TRÈFLE d'Italie.
Trifolium ligusticum. Sav. ⊙ De l'Italie.
59. Le TRÈFLE de Pensylvanie.
Trifolium pensylvanicum. Willd. ⊙ De l'Amérique méridionale.
60. Le TRÈFLE de Xatard.
Trifolium Xatarai. Decand. ⊙ Du midi de la France.
61. Le TRÈFLE à ceinture.
Trifolium cinctum. Decand. ⊙ Du midi de la France.
62. Le TRÈFLE de Boccone.
Trifolium Bocconi. Sav. ⊙ De la Corse.
63. Le TRÈFLE des collines.
Trifolium collinum. Bost. ⊙ De l'ouest de la France.
- Trèfles à calices vésiculeux.*
64. Le TRÈFLE écumeux.
Trifolium spumosum. Linn. ⊙ Du midi de la France.
65. Le TRÈFLE renversé.
Trifolium resupinatum. Linn. ⊙ Du midi de la France.
66. Le TRÈFLE tomenteux.
Trifolium tomentosum. Linn. ⊙ Du midi de la France.
67. Le TRÈFLE fraïsier.
Trifolium fragiferum. Linn. ʒ Indigène.
68. Le TRÈFLE recourbé.
Trifolium recurvum. Waldst. ♂ De la Hongrie.
69. Le TRÈFLE à petites feuilles.
Trifolium microphyllum. Desf. ʒ Indigène.
70. Le TRÈFLE barbu.
Trifolium barbatum. Decand. ʒ Du midi de la France.
71. Le TRÈFLE demi-couché.
Trifolium supinum. Sav. ⊙ Du midi de la France.

Trèfles à étendard de la corolle renversé.

72. Le TRÈFLE des campagnes.

Trifolium agrarium. Linn. ☉ Indigène.

73. Le TRÈFLE brun.

Trifolium spadicum. Linn. ☉ Du midi de la France.

74. Le TRÈFLE à tige droite.

Trifolium erectum. Poir. ☉ Indigène.

75. Le TRÈFLE couché.

Trifolium procumbens. Linn. ☉ Indigène.

76. Le TRÈFLE filiforme.

Trifolium filiforme. Linn. ☉ Indigène.

77. Le TRÈFLE élégant.

Trifolium speciosum. Willd. ☉ De Candie.

Culture.

De ces soixante-dix-sept espèces, nous cultivons dans nos écoles de botanique celles des nos. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12, 14, 17, 19, 20, 22, 24, 25, 26, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 53, 57, 58, 64, 65, 66, 67, 68, 72, 73, 75, 76 & 78. Toutes s'y fèment en place, & des binages de propreté leur suffisent. Cependant il est bon, lorsqu'on le peut, de les placer les unes dans une exposition sèche & chaude, les autres dans un terrain gras & frais, selon leur nature. Quelques-unes, parmi les annuelles des pays chauds, gagnent à être recouvertes d'une cloche qui les garantisse des dernières gelées du printemps & avance leur végétation. Quoique plusieurs d'entr'elles soient belles lorsqu'elles sont en fleur, aucune n'est dans le cas d'être cultivée isolément dans les jardins, si ce n'est le TRÈFLE ROUGE; mais il en est qui entrent fréquemment, soit naturellement, soit artificiellement, dans la composition des gazons, comme je le dirai plus bas.

Presque toutes ces espèces sont extrêmement du goût des bestiaux, & concourent puissamment à la bonté des pâturages, soit des montagnes, soit des prés, soit des marais; mais il en est trois qui, étant plus spécialement consacrées à la formation des prairies artificielles, sont plus dans le cas de mériter l'attention des cultivateurs; savoir, le TRÈFLE DES PRÉS, le TRÈFLE RAMPANT & le TRÈFLE INCARNAT.

Le premier, qu'on a principalement en vue quand on dit le Trèfle tout court, quoique très-commun dans toute l'Europe, paroît n'avoir fixé que fort tard l'attention des cultivateurs, puisqu'Olivier des Serres n'en parle pas. Aujourd'hui il entre dans le système des assolements d'une grande partie du nord & de l'est de la France; il fait la fortune des cultivateurs anglais & allemands. Tout ami de son pays doit désirer que nulle exploitation rurale se dispense d'en semer tous les ans.

Si on compare le Trèfle à la luzerne, on ne peut nier que cette dernière n'ait l'avantage sous les rapports de la quantité & de la durée; mais

sous celui de l'assolement, à raison du peu de longueur de nos baux, le Trèfle l'emporte de beaucoup; aussi combien de fermiers anglais lui doivent leur fortune! S'il n'a pas été aussi apprécié en France qu'ailleurs, c'est qu'on a toujours été timide dans son emploi, faute d'être persuadé que plus on a de bestiaux, & plus on a d'engrais, & plus on a d'engrais, & plus les récoltes de céréales sont belles. En Angleterre, le quart, même le tiers des terres de la ferme, est couvert de Trèfle; en France, on trouve que c'est beaucoup que d'y en employer le dixième.

Le LAIT, le BEURRE & le FROMAGE provenant de vaches nourries exclusivement avec du Trèfle, sont inférieurs à ceux de celles qui pâturent dans les prairies naturelles; mais une fois qu'on est accoutumé à la faveur qu'ils ont dans ce cas, on n'y fait plus attention. Voyez leurs articles.

La culture a procuré quelques variétés de Trèfle qui sont préférables au type sous quelques rapports, principalement sous ceux de la hauteur des tiges & de la largeur des feuilles. Les principales sont le grand Trèfle de Hollande, le grand Trèfle du Piémont, le grand Trèfle d'Espagne.

Les terres siliceuses ou argileuses & fraîches sont celles où le Trèfle prospère le plus, & dans lesquelles on doit par conséquent le mettre de préférence; cependant, au moyen des labours & des engrais, on peut le faire bien venir dans toutes celles qui ne sont pas ou trop arides ou trop aquatiques, l'important étant que celle dans laquelle on en sème ait du fond & qu'elle soit meuble, pour que ses racines puissent pénétrer convenablement.

Comme c'est plutôt le manque d'humidité que la nature du sol qui empêche le Trèfle de prospérer dans les terres arides, il seroit peut-être possible de les lui rendre convenables en les ombrageant par de grands arbres, des haies ou des rideaux de plantes vivaces de haute stature. Voyez TOPINAMBOUR.

Le SAINFOIN convient de préférence dans les terres sèches, surtout lorsqu'elles sont CALCAIRES. Voyez ces mots.

Un bon mariage est un préliminaire fort avantageux au succès de la culture du Trèfle dans toutes espèces de terrains.

Deux labours avant l'hiver aux terres qu'on destine à un semis de Trèfle ne sont pas de trop lorsqu'elles sont fortes, & ils doivent avoir le plus de profondeur possible. Il faut de plus les entourer & les couper de fossés, vers lesquels seront dirigés, après l'ensemencement, des mâtres-fillons qui y conduiront les eaux surabondantes. Voyez ÉGOUT.

Les labours en billons ne conviennent point au Trèfle, & parce qu'ils en rendent la fauchaison plus difficile, & parce qu'ils déterminent dans l'entre-deux des billons une accumulation d'eau qui fait constamment périr celui qui s'y trouve.

Rarement on fume pour le Trèfle, & ce unique-

ment par économie, car les engrais lui sont fort avantageux; ils sont même indispensables dans les terres arides: dans ce dernier cas on pourroit le faire succéder à une récolte de sarrasin enterrée en fleur. *Voyez RÉCOLTE EN TERREE.*

Si la terre est garnie de pierres, il faut l'en débarrasser, car elle s'opposeroit à tout bon fauchage. Cette opération peut être faite ou après chaque labour, ou seulement pendant l'hiver qui suit le semis. A raison de la dépense, on la fait le plus souvent à cette dernière époque. *Voyez ÉPIEREMENT.*

Il est très-important, lorsqu'on veut obtenir de belles récoltes, de choisir la meilleure graine possible, car il est très-fréquent d'en trouver qui a été recueillie ou avant sa maturité, ou sur des champs épuisés, ou sur des troisièmes coupes. *Voyez GRAINE.*

La bonne graine se reconnoît à sa grosseur, à sa pesanteur, à sa couleur brune-luisante. Il a été constaté par Gilbert que la graine de Hollande pesoit un septième de plus que celle de Normandie, & ne perdoit qu'un neuvième au lavage, tandis que la dernière perdoit un cinquième. Dix livres de graines de Hollande suffisent pour un arpent en bon fonds, & il n'en faut que douze pour cette étendue dans un terrain médiocre, tandis que quinze à vingt livres ne sont quelquefois pas suffisantes lorsqu'on n'en a que de la mauvaise.

M. Yvert cite à cet égard des expériences qui lui sont propres, & qui ne laissent aucun doute sur l'avantage de la graine de Hollande sur celle des autres pays.

C'est la graine de la dernière récolte qu'on doit toujours préférer, quoique quelques cultivateurs pensent le contraire, car c'est pour les tiges & les feuilles, & non pour les fleurs & la graine, qu'on sème du Trèfle. *Voy. FLEURS DOUBLES & MELON.*

Un Trèfle semé trop épais, comme un Trèfle semé trop clair, ne rendent pas autant qu'un Trèfle semé convenablement; car s'il est important, pour l'amélioration de la terre, qu'elle soit bien garnie, il l'est aussi que les tiges ne soient pas trop grosses, car alors les bestiaux les repoussent. Comme je viens de l'indiquer, il faut semer plus épais, 1°. dans les mauvais terrains; 2°. dans ceux abondamment garnis de mauvaises herbes, afin qu'elles ne puissent pas dominer sur le Trèfle; 3°. lorsqu'on veut enterrer la première récolte.

Si la graine de Trèfle étoit trop enterrée, elle ne leveroit pas; en conséquence c'est sur le dernier labour, au préalable ÉMOTTE ou ROULÉ, qu'on doit toujours la semer. On HERSE avec une herse à très-petites dents, armée d'un fagot d'épines.

Quoique le Trèfle qui se sème naturellement germe avant l'hiver & brave cette saison, il a été prouvé, par des milliers d'expériences, qu'il y avoit à craindre en le semant alors; qu'il périt, soit par l'effet des gelées, soit par celui de l'humidité surabondante.

Généralement on indique le mois de mars comme l'époque ordinaire du semis du Trèfle, & cela est conforme aux principes pour le nord de la France, l'Angleterre & l'Allemagne; mais dans le Midi, & même dans les terrains secs & exposés au soleil, il est bon de semer en février & même plus tôt. Cette remarque est fondée sur ce qu'il pleut davantage à la fin de l'hiver qu'au printemps, & que plus le produit des semis a acquis de force avant les sécheresses, & moins il les craint.

Semer le Trèfle avec la luzerne n'est pas une bonne opération, attendu que, s'élevant moins, il est toujours étouffé par elle; cependant quelques cultivateurs le font sous le spécieux prétexte que si la terre ou la saison n'est pas favorable pour l'une, elles le sont pour l'autre. J'ai développé au mot MELANGE les motifs qui, outre celui ci-dessus, doivent faire repousser cette pratique.

Presque partout on associe une céréale au Trèfle, tant pour l'ombrager pendant sa première jeunesse, que pour tirer un revenu de la terre l'année même de son semis. Ordinairement c'est l'orge ou l'avoine qu'on préfère, parce qu'ils s'élèvent moins & se sèment au printemps. On peut cependant semer également au printemps sur les seigles & les fromens en herbe, même en herfant, cette opération, comme l'a prouvé Varennes de Fenilles, étant très-avantageuse à l'accroissement de ces derniers.

On doit penser qu'il est nécessaire de diminuer, au moins de moitié, la quantité de la graine qu'on sème avec du Trèfle, quantité qui d'ailleurs doit varier selon les terrains.

Lorsqu'on ne sème point le Trèfle avec des céréales, il faut mélanger sa graine avec moitié en volume de sable ou de terre desséchée, pour que le semeur puisse la disperser plus également.

Quoique ce soit avec des céréales qu'on sème le plus communément le Trèfle, il est cependant des cas où on le sème avec le lin, le sarrasin, la vèze, la vesce, la gesse, le pois gris, &c.

Selon la nature de la terre & l'état de l'atmosphère, la germination du Trèfle s'effectue plus ou moins promptement, c'est-à-dire, qu'elle est plus lente dans les terres argileuses & froides, dans les expositions septentrionales, dans les années ou trop sèches, ou trop pluvieuses, &c.

Un sarclage est presque toujours indispensable aux terres semées en Trèfle dans les pays où la culture n'est pas établie sur les principes d'un assolement régulier. On l'exécute quelque temps avant la montée en tige de la céréale qui lui est associée, c'est-à-dire, dans le climat de Paris, vers la fin d'avril. En le faisant, on doit éclaircir la céréale dans les places où elle est trop serrée.

Protégé par la céréale, le Trèfle se fortifie pendant le reste du printemps & une partie de l'été. Il est en état de supporter les sécheresses de la fin de cette dernière saison, & profite mieux des cha-

leurs de l'automne. Lorsqu'on coupe la céréale, il faut le faire plus haut qu'à l'ordinaire, pour ne pas couper en même temps les feuilles de Trèfle. Aux approches de l'hiver il garnit le terrain; quelques pieds même, ce qu'on ne doit pas désirer, entrent en fleur. Faucher alors ce Trèfle tente les cultivateurs qui ne savent pas que les plantes en général, & celle-ci en particulier, vivent plus par leur feuillage que par leurs racines; mais ceux qui se laissent entraîner à l'appât du gain en font la victime, car les récoltes de l'année suivante sont alors inférieures à ce qu'elles eussent été sans cela. On risque de plus de couper le collet de la racine de quelques pieds, ce qui entraîne inmanquablement leur mort. Les mêmes inconvénients deviennent plus graves lorsqu'on fait pâturer le jeune Trèfle par les bestiaux, surtout par les moutons. Il est cependant des circonstances où on est forcé de sacrifier le présent à l'avenir, & elles se présentent malheureusement trop souvent en agriculture.

Les gelées, à moins qu'elles soient très-fortes ou très-tardives, nuisent peu au Trèfle à cette époque de sa croissance, en agissant directement; mais lorsque la terre est très-humectée, elles la soulèvent, & font périr beaucoup de pieds. Il n'y a pas moyen de parer à cet inconvénient. *Voyez* TERRE LEVÉE.

Ce sont les hivers très-pluvieux qui font le plus de tort aux Trèfles, principalement dans les sols argileux. Quand, ainsi que je l'ai conseillé plus haut, on a pris toutes les précautions possibles pour effectuer l'écoulement des eaux surabondantes, il n'y a plus qu'à attendre l'événement.

Au printemps suivant le Trèfle repousse avec une grande vigueur; on peut encore activer cette vigueur, soit en le FUMANT, soit en le MARNANT, soit en le saupoudrant de PLÂTRE. *Voyez* ces mots.

Les deux premiers de ces moyens sont peu employés comme très-couteux, mais le dernier ne doit jamais être négligé lorsqu'on peut se procurer du plâtre à bon compte, puisqu'il double le produit de la récolte sans beaucoup épuiser le sol. *Voyez* PLÂTRE.

On répand le plâtre sur les Trèfles lorsqu'ils sont arrivés au tiers de leur croissance, c'est-à-dire, que leurs feuilles commencent à couvrir le sol. C'est sur les feuilles qu'il agit directement; ainsi il faut qu'il soit en poudre fine pour qu'il puisse s'y arrêter; ainsi il faut qu'elles soient couvertes de rosée pour qu'il puisse s'y fixer: le lever du soleil est donc le moment d'opérer.

Cet excellent effet du plâtre se fait ressentir non-seulement au printemps, mais à chacune de ses repousses; ainsi il faut s'en approvisionner en conséquence. Je dois dire cependant que comme l'humidité le favorise toujours, il est souvent moins marqué en été, lorsque cette saison est sèche, comme il arrive ordinairement.

Ainsi conduit, le Trèfle peut donner deux ou trois coupes dans le courant de l'été; il peut même en donner quatre & même cinq dans certaines terres du midi de la France susceptibles d'IRRIGATIONS. *Voyez* ce mot.

Les prairies de Trèfle ne subsistent que deux & au plus trois ans. Dans la bonne culture même, c'est-à-dire, comme remplaçant les jachères, on le rompt à la fin de l'année, c'est-à-dire, qu'après la seconde coupe on le transforme en pâturage, & qu'à la fin de l'hiver on le laboure pour le remplacer par une céréale ou autre culture.

Le Trèfle a plusieurs ennemis qu'il faut signaler ici.

Le plus dangereux est la CUSCUTE (*voyez* ce mot); souvent elle détruit des champs entiers; toujours elle nuit beaucoup aux récoltes. Le véritable moyen de s'en débarrasser pour l'avenir est de donner, avant sa floraison, un binage aux places qui en montrent, & d'en jeter la terre, avec les pieds de Trèfle, hors du champ. On sème de l'avoine en place. On peut aussi la faire périr en brûlant de la paille sur ces places.

Un autre ennemi du Trèfle, fort dangereux dans certains cantons voisins des bois, c'est le *ver blanc* ou larve du HANNETON. (*Voyez* ce mot.) On peut difficilement l'atteindre autrement que par les labours du printemps, labours que suivent les corbeaux & les pies pour manger ceux de ces insectes qui sont amenés à la surface par la charrue.

La courtillière cause aussi des dommages dans la première année, lorsque les plants sont très-foibles.

Les larves d'une ou deux tipules sont tellement multipliées dans quelques localités, qu'elles font périr d'immenses quantités de pieds de Trèfle pendant le premier hiver de son semis, en rongant les racines, ou seulement en les entourant de galeries qui ne permettent plus à ces racines de remplir leurs fonctions.

Celles d'un CHARANÇON & d'une BRUCHE mangent ses graines.

Lorsque les bestiaux consomment une trop grande quantité de Trèfle sur pied, surtout de Trèfle chargé de rosée, & ceux qui n'en mangent pas tous les jours se mettent constamment dans ce cas, ils sont exposés à des INDIGESTIONS suivies de MÉTEORISATIONS, & très-souvent de la mort. On doit donc ne les mettre que peu de temps, & après la chute de la rosée, dans les champs qui en sont semés, ou les ATTACHER à un piquet par une corde d'une longueur telle qu'ils ne puissent atteindre que la quantité convenable. (*Voyez* les mots ci-dessus.) A raison de ce danger, excepté pour le dernier regain, qui ne vaut souvent pas la peine d'être fauché, & qu'il est toujours si difficile de bien faire sécher, la théorie repousse l'usage de faire pâturer les Trèfles.

Cependant, dans la ferme du roi d'Angleterre,

à Windfor, & dans beaucoup d'exploitations rurales du même pays, on fait parquer les moutons sur les jeunes Trèfles pendant l'hiver, ce qui ne diminue en aucune manière le produit des deux coupes de l'année suivante, & augmente la récolte du froment qui lui est substitué.

Dans les départemens voisins du Rhin, où la culture du Trèfle est en grande faveur, & où on nourrit généralement les bestiaux à l'écurie, un arpent de 40,000 pieds carrés passe pour fournir de quoi nourrir une vache au vert pendant deux cent quarante jours. *Voyez NOURRITURE A L'ÉTABLE.*

Les cochons aiment extraordinairement le Trèfle frais, & c'est une très-bonne chose que d'en donner de temps en temps à ceux qui ne sont pas encore à l'engrais. Beaucoup de cultivateurs, embarrassés de nourrir leurs élèves au printemps, trouveront en lui une ressource assurée. *Voyez COCHON.*

La coupe du Trèfle doit se faire dès que les premières fleurs sont tombées; plus tôt il seroit moins nourissant & moins abondant; plus tard il seroit plus dur, il épuiserait davantage le sol, & on auroit moins de coupes. (*Voyez FAUCHAISON & PRAIRIES.*) Cependant il est souvent des convenances qui autorisent à mettre ce principe de côté. Par exemple, lorsqu'on nourrit les vaches à l'étable & qu'on n'a pas d'autre fourrage frais, lorsqu'au printemps on ne peut pas, à raison de la pluie, conduire les moutons au pâturage, &c. &c.

Il n'y a jamais d'inconvéniens pour le Trèfle à le couper souvent, mais il y en a à le couper trop tard. *Voyez SEMENCE.*

Il est toujours à désirer cependant qu'il pleuve peu après la coupe des Trèfles, afin qu'ils puissent repousser de suite & préparer une autre coupe. Quand on peut l'arroser par irrigation, on ne doit en conséquence jamais se refuser à le faire. *Voyez IRRIGATION & ARROSEMENT.*

A raison de la grosseur de ses tiges & de la quantité d'eau que contiennent ses feuilles, la dessiccation du Trèfle est plus difficile que celle des autres fourrages. Quelque favorable que soit le temps, il arrive souvent qu'il noircit, & que beaucoup de feuilles se détachent. Cette dernière circonstance rend très-nuisible le SAUTAGE, cette opération d'ailleurs si propre à faire arriver au but. (*Voyez ce mot.*) Il n'est pas rare de voir des Trèfles avoir perdu la majeure partie de leurs feuilles, & n'être plus propres par conséquent qu'à jeter sur le fumier.

Mais le plus grand inconvénient, ce sont les pluies qui ont lieu après la coupe lorsqu'elles durent plusieurs jours; alors il n'est pas rare de perdre la récolte entière ou de l'obtenir tellement détériorée, qu'elle n'est plus bonne qu'à faire du fumier.

Pour diminuer, autant que possible, la probabilité de cet événement, on doit choisir, pour

couper le Trèfle, un beau jour qui en annonce une suite d'autres (*voyez PRONOSTIC*), & en brùquer la dessiccation en le retournant souvent, en le mettant en petites meules dès qu'on craint la pluie, en l'éparpillant sur des claies, sur des fagots, &c.

Il est cependant un moyen de prévenir les inconvéniens d'un temps pluvieux, & quoique coûteux, j'en conseille l'adoption aux cultivateurs; c'est de stratifier le Trèfle, soit avec Rougier de la Bergerie & Gilbert, après l'avoir laissé deux ou trois jours se faner sur le champ, de l'apporter sur le grenier & de l'y mettre par couches avec de la paille en égale quantité, en établissant de distance en distance, au moyen de fagots d'épine, des courans d'air propres à favoriser la dessiccation, soit avec Cretté de Paluel & Hell, en apportant la paille dans le champ (celle d'avoine de préférence), & en roulant les andins avec elle.

La paille stratifiée avec le Trèfle prend une partie de son odeur, ainsi que de sa faveur, & se dessèche moins, de sorte qu'elle est plus agréable aux bestiaux, que celle qui n'a pas subi cette opération. Il est donc fort avantageux de l'exécuter, principalement sur le Trèfle de la dernière coupe, qui, à raison de l'abaissement de la température, est plus difficile à dessécher, & qui est généralement consacré à la nourriture des vaches ou des moutons pendant l'hiver. *Voyez PAILLE & REGAIN.*

Dans toutes autres circonstances que celles que je viens de mentionner, il faut ne rentrer le Trèfle que lorsqu'il est parfaitement sec; car il est, par les mêmes causes qui retardent sa dessiccation, plus sujet à s'échauffer, à se moisir & à se pourrir, que les autres fourrages.

Lorsqu'il est en grande masse, comme on n'en a que trop d'exemples, son échauffement peut aller jusqu'à l'inflammation, & par suite à l'incendie des bâtimens; lorsqu'il est moisi ou pourri, il n'est plus propre qu'à faire du fumier.

Cette difficulté de dessécher complètement le Trèfle & de le conserver sans altération en masse, fait que la plupart des cultivateurs, malgré le plus grand encombrement qui en résulte, le font bottelet sur le lieu même où il a crû. Par ce moyen ils ont moins à craindre la perte totale de leur récolte, puisqu'il y a un courant d'air plus considérable entre les interstices laissés par les bottes; mais quelques bottes, même beaucoup de bottes, peuvent s'altérer à leur centre.

Les meules de Trèfle ne diffèrent pas de celles des autres fourrages dans leur fabrication; cependant comme la fermentation y est plus à craindre, on les fait généralement plus petites, & on les écarte davantage les unes des autres.

Voyez, pour le surplus des précautions à prendre pour la conservation du Trèfle dans les greniers ou en meules, au mot PRAIRIE.

On a proposé à différentes reprises de conserver le

le Trèfle de la dernière coupe, lorsque l'état de la saison ne permettoit pas de le sécher, dans des tonneaux remplis d'eau, mais je n'ai jamais vu ce moyen employé en France. Il n'y a cependant pas de doute qu'il doit remplir son objet, au moins à l'égard de la nourriture des vaches & des cochons; il faudroit seulement veiller à ce que le Trèfle fût toujours couvert d'eau, & que le tonneau ne perde pas.

Dix milliers de fourrage sec font la quantité moyenne que fournit un arpent de Trèfle dans un terrain de bonne qualité.

Semé avant l'hiver, le Trèfle, comme je l'ai déjà observé, peut donner une ou deux coupes l'année suivante, lorsque tout lui a été favorable; cependant on ne doit pas, en principe général, regarder cela comme un avantage, puisqu'alors il commence à déperir dès la seconde année, année qui, s'il eût été semé quatre mois plus tôt, eût été celle de sa plus grande vigueur.

Non-seulement le Trèfle se cultive avec profit pour sa fane, mais encore pour sa graine; il faut donc s'occuper des moyens d'assurer une abondante récolte de cette dernière, pour son propre usage & pour le commerce. Souvent, par son exportation en Angleterre, cette graine forme le principal revenu des exploitations rurales du nord de la France. Le plus communément on réserve la seconde coupe de la seconde année des Trèfles pour semence, parce que la première paie le loyer & l'imposition de la terre, & que la graine, ainsi que le regain, est toute en bénéfice. Cette pratique peut aussi être fondée, dans les bonnes terres, par la luxuriance du Trèfle, qui alors pousse trop en feuilles pour que les graines grossissent beaucoup (voyez FEUILLES), ainsi que par la plus grande abondance des mauvaises herbes; cependant lorsqu'il est semé dans les terrains de médiocre qualité, & encore plus dans les mauvais, il seroit très-avantageux aux semis futurs de préférer la graine de la première. Si, malgré ce puissant motif, on persiste à vouloir tirer la graine de la seconde, il faut faire la première coupe de très-bonne heure, par des raisons que je n'ai pas besoin d'expliquer. La pire récolte est celle qu'on demande à la troisième coupe, sa graine, du moins dans le climat de Paris & plus au nord, ne parvenant qu'à moitié de la grosseur de celle des autres, & ne mûrissant jamais complètement. Voyez GRAINE.

C'est parce que les Hollandais se conforment aux principes que je viens d'émettre, que leur graine de Trèfle a acquis tant de réputation, & qu'ils en font un commerce si étendu & si profitable.

La maturité la plus complète est indispensable à la bonté & même à la conservation de la graine de Trèfle; il faut donc ne faucher les champs destinés à la fournir, que lorsque cette graine est devenue brune, ce qu'on reconnoît en ouvrant quelques gouffes. Encore ici des cultivateurs avides, pour tirer quelque parti de ce Trèfle pour four-

rage, devancent ce moment au grand détriment de la qualité de leur graine.

La récolte du Trèfle pour graine s'exécute positivement comme il a été dit relativement au Trèfle pour fourrage, les gouffes ne s'ouvrant pas par les secousses du fanage; seulement il convient de moins presser sa dessiccation, pour que la graine profite des restes de sève qui se trouvent dans la tige. On rentre cette récolte & on l'empile dans un grenier, encore ainsi qu'il a été dit, mais jamais on ne la stratifie.

Comme généralement la place manque aux cultivateurs, ils sont presque tous dans l'usage, pour rendre plus tôt libre celle qu'occupe le Trèfle pour graine, à le battre peu après sa rentrée; cependant il y a beaucoup d'avantages à attendre le plus tard possible, même jusqu'au moment de la vente ou du semis, les graines se conservant beaucoup mieux dans leur gouffe qu'autrement. (Voyez GRAINE.) Si, malgré cette observation, on se détermine à battre la graine de Trèfle peu après sa récolte, il faudra, après son vannage & son criblage, l'étendre sur un plancher & la remuer tous les jours ou tous les deux jours, jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche; car il arrive souvent qu'elle s'échauffe & moilit en tas, & ainsi que je l'ai vu, qu'elle se perd en partie ou en totalité.

Les souris sont très-avides de la graine de Trèfle, & en consomment beaucoup si on n'emploie pas tous les moyens possibles pour la garantir de leurs ravages, soit avant, soit après son battage.

Le fléau a très-peu d'action sur les gouffes qui renferment les graines de Trèfle; en conséquence on est forcé d'employer, pour l'obtenir, des machines qui broient. Dans la ci-devant Normandie, où on fabrique beaucoup de cidre & où on fait un assez grand commerce de graine de Trèfle, on soumet les gouffes à l'action de la meule à écraser les pommes. En Hollande, c'est un moulin à farine, dont les meules sont convenablement écartées, qu'on emploie. On peut aussi en nettoyer de petites quantités sur une table, avec un rouleau, ou dans un grand mortier de bois ou de pierre.

La graine de Trèfle, comme je l'ai déjà observé, est bonne pendant plusieurs années; mais quoiqu'on ait prétendu le contraire, celle de la dernière récolte est toujours préférable. Il en faut de quinze à vingt livres pour semer un arpent, plus ou moins, suivant sa qualité, qui, d'après ce que je viens de dire, varie beaucoup, & suivant sa qualité, & suivant la nature de la terre où on la place.

Toutes les volailles aiment beaucoup la graine de Trèfle. Elle est principalement très-bonne pour les pigeons.

On dit que cette même graine est employée pour la teinture en jaune, & que c'est pour cet usage que les Anglais en tirent tant de la ci-devant Normandie.

Rarement il est avantageux de conserver plus de

trois ans un champ de Trèfle, parce qu'il se dégarnit, que les engrais ne peuvent empêcher de périr les pieds qui ont parcouru leur évolution, & que les plantes annuelles ou vivaces, dont il avoit empêché la croissance, profitent de sa faiblesse pour le surmonter à leur tour & lui nuire plus ou moins. On doit donc le rompre à la fin de la seconde, ou, au plus tard, au commencement de la troisième.

La pratique la plus générale dans le nord de la France, ainsi qu'en Angleterre & en Allemagne, & certainement la meilleure pour le plus grand nombre de cas, est de retourner le Trèfle après qu'il a donné deux coupes.

Ordinairement on fait pâturer la troisième repousse du Trèfle avant de le retourner; cependant ses feuilles améliorent beaucoup la terre. Voyez RÉCOLTE ENTERRÉE.

Au reste, il y a tant de combinaisons à faire relativement à l'emploi de cette précieuse plante, qu'il est difficile de déterminer d'une manière générale quelle est la meilleure. Par exemple, on trouve de l'avantage à couper ou à faire pâturer le regain avant l'hiver; cependant il est quelquefois très-profitable de lui laisser passer cette saison sur pied, malgré les effets désastreux de la gelée & des pluies, pour fournir au printemps un pâturage aux vaches ou aux brebis.

En France on est dans l'habitude de substituer l'avoine au Trèfle après deux labours; en Angleterre, c'est le froment qui obtient la préférence, & ce sur un seul labour. En comparant les résultats de ces deux pratiques, on peut facilement juger que ce n'est pas la nôtre qui donne le plus de profit.

J'ai déjà annoncé plusieurs fois que la culture du Trèfle n'étoit pas seulement à considérer sous les rapports du produit de son fourrage & de sa graine, mais encore sous celui de l'amélioration des terres, & c'est par-là que je vais terminer cet article.

Les cultivateurs flamands faisoient de temps immémorial, à leur grand avantage, un emploi fort étendu du Trèfle, sans que nous l'eussions remarqué; mais les Anglais l'ayant apprécié & l'ayant apporté chez eux, nous l'ont fait connoître par leurs écrits, il y a une cinquantaine d'années. D'abord on l'a semé sur les terres fortes, qu'il rendoit plus légères par les débris de ses tiges & de ses racines; aujourd'hui on regarde son usage dans les terres à seigle comme plus profitable, parce qu'il permet d'y semer utilement du froment.

On assure dans le *Traité sur l'agriculture de Norfolk*, pays généralement sablonneux, que les neuf dixièmes de tout le blé qu'on y cultive, se sème sur des Trèfles rompus à la seconde année; & on fait combien l'agriculture de ce pays enrichit ceux qui l'exercent. Quand l'agriculture de la France sera-t-elle dirigée d'après les mêmes bases?

Un cultivateur qui veut monter son exploita-

tion de la manière la plus fructueuse possible, doit commencer par supprimer toutes ses jachères & les remplacer par des cultures de Trèfle & de racines nourrissantes, & par se procurer les bestiaux nécessaires pour consommer la plus grande partie de ce que ces nouvelles cultures lui procureront de nourriture. Les truies portières doivent toujours entrer dans la liste de ces bestiaux.

Comme ce n'est qu'avec beaucoup d'engrais qu'on obtient de belles récoltes de céréales, on voit déjà qu'ayant plus de bestiaux on pourra en obtenir constamment de telles; mais ce n'est pas tout, les débris du Trèfle restés dans la terre permettront d'économiser encore sur ces engrais, & le plus grand nombre d'articles entrant dans les assolements, permettront de retarder d'autant le retour des mêmes récoltes. Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.

Quelqu'avantageux que soit le Trèfle, il ne faut pas trop en méfier, car il épuise le terrain comme les autres plantes, surtout lorsqu'on lui laisse porter graine. Il est bon de ne le faire revenir que tous les six ans dans les terres qui lui conviennent le mieux, & que tous les dix à douze ans dans celles où il se plaît le moins. C'est du moins le résultat des nombreuses expériences de Schorebart, le plus grand partisan de la culture du Trèfle qui existe en Allemagne, & il est en concordance avec les données de la théorie. La même observation a été faite dans le comté de Norfolk, cité plus haut, pays où on a d'abord cultivé cette plante avec trop d'empressement.

Je dois faire remarquer que la culture du Trèfle est une des moins coûteuses, puisque les frais sont payés la première année par la récolte de l'avoine ou de l'orge qu'on a semé avec lui, & que les autres années sa dépense se borne à la fauchaison & à la fenaison; aussi Arthur-Young a-t-il conclu d'un grand nombre d'expériences faites sur sa ferme, expériences que je juge inutiles à rapporter, qu'aucune plante ne donne plus de profit & n'améliore autant le fonds.

Une autre circonstance qui doit rendre le Trèfle d'un grand intérêt pour les cultivateurs, c'est qu'il réussit, dans les années sèches, dans les terrains humides, & dans les terrains secs dans les années pluvieuses. Il n'y a d'ailleurs que les extrêmes qui le fassent manquer totalement. Toujours celui qui a crû dans un terrain sec vaut mieux que celui qui a crû dans un terrain humide.

Lorsque le Trèfle manque par une cause quelconque, on a la ressource de le remplacer, sur un simple hersage, par de la vesce d'hiver ou de la vesce d'été, suivant l'époque des semis; & ainsi on n'a à regretter que la perte de la semence.

Les racines du Trèfle sont employées, dans quelques lieux, à la nourriture des bestiaux, principalement des cochons; mais il est douteux que les frais de leur extraction, combinés avec la diminu-

tion d'engrais qui en est la suite pour le sol, rendent cet emploi avantageux.

Le Trèfle rampant, vulgairement connu sous les noms de *triolet*, *petit Trèfle blanc*, le cède à celui dont il vient d'être question par la grandeur de toutes ses parties, mais il lui est préférable, parce qu'il est vivace, se propage par l'enracinement de ses tiges, & ne craint ni les gelées, ni les pluies, ni les sécheresses : il subsiste tout l'hiver & poussé un des premiers au printemps. Les bestiaux le recherchent autant que le précédent. On le trouve abondamment partout, principalement le long des chemins. Il semble que, plus on le foule aux pieds, & plus il prospère; en conséquence, c'est lui qu'on doit substituer à l'ivraie vivace dans la composition des GAZONS des jardins, c'est lui qu'on doit chercher à multiplier dans les PÂTURAGES. Voyez ces mots.

On ne peut cultiver le Trèfle rampant pour fourrage; mais dans beaucoup de lieux, en Angleterre, on le sème pour le faire pâturer par les vaches au printemps, c'est-à-dire, à l'époque de l'année où les pâturages sont les moins abondants. Je voudrais qu'en France on en cultivât une petite quantité uniquement pour la graine, qu'on répandroit, sur un simple ratissage, dans tous les lieux où on ne cultive rien. Sept à huit livres de cette graine suffissent pour un arpent.

Comme cette espèce est en fleur pendant presque toute l'année, les abeilles y font une récolte abondante de miel, surtout en automne.

Ce que je viens de dire de ce Trèfle, s'applique au Trèfle fraisier, qui se trouve si souvent confondu avec lui dans les pâturages. Ce dernier a de plus l'avantage, comme M. Yvert l'a annoncé le premier, & comme je l'ai vérifié souvent, de résister mieux que lui aux inondations; aussi est-il très-commun sur le bord des ruisseaux & des étangs.

Le Trèfle rouge diffère fort peu du Trèfle des prés, & se confond journellement avec lui. Il semble qu'on peut le cultiver positivement de même, & je ne sais pourquoi il ne l'est nulle part. Peut-être ses fanes sont-elles plus dures, peut-être veut-il être plus isolé. Il en est de même des Trèfles des Alpes, hybride, de Hongrie, étoilé, de Vaillant, en gazon, flexueux, des basses Alpes.

Le Trèfle des montagnes, qui se rapproche également beaucoup du Trèfle rouge, se cultive en grand dans quelques parties des Ardennes & de la Forêt-Noire, principalement aux environs de Clèves.

Le Trèfle d'Alexandrie, qui s'éloigne infiniment peu du Trèfle des prés, le remplace en Egypte. Il s'élève à plus de deux pieds. On en fait ordinairement trois coupes, & lorsqu'il est arrosé, jusqu'à six. C'est une des plus importantes cultures de l'Égypte, où les pâturages manquent pendant la moitié de l'année, soit par excès de sécheresse, soit par suite de l'inondation. Son

mode de culture ne diffère de celui que j'ai décrit plus haut, que par sa moindre perfection.

Le Trèfle incarnat est un moyen de richesse pour les parties méridionales de la France, & peut, dans les années favorables, être cultivé avec fruit même au nord de Paris. On l'appelle *farouche*, *Trèfle du Roussillon*. Il est annuel & s'élève à plus d'un pied. C'est le plus précoce de tous les fourrages usités en France. Quoiqu'il prospère mieux dans les sols fertiles & frais, il s'accommode de ceux qui sont arides & secs. Tous les bestiaux le recherchent, & il les engraisse plus rapidement que le Trèfle des prés. Son produit est presque toujours double de celui de ce dernier, quoiqu'on ne le coupe qu'une fois. On le sème en automne lorsqu'on veut le couper au premier printemps, & au printemps quand on veut le récolter en automne. Les gelées, auxquelles il est très-sensible, ne permettent de le semer que dans cette dernière saison dans le climat de Paris & plus au nord. Un hersage suffit pour enterrer sa graine. Il faut un sac de cette graine non épluchée pour un arpent.

Sa véritable culture dans le midi de la France, c'est de le semer sur le chaume des fromens aussitôt après la récolte; ainsi on a une seconde récolte avant l'hiver, qui, loin de détériorer la terre, la dispose au contraire aux cultures de l'année suivante, bien entendu cependant que dans ce cas on ne lui laisse pas porter graine.

Dans le midi de la France, où on cultive beaucoup le farouche, on le donne matin & soir, & en vert, aux bestiaux dès les premiers jours de mai, & on continue jusqu'à l'hiver. Très-souvent on le fait pâturer sur place par les moutons avant sa floraison, & on laboure de suite pour lui substituer une autre culture, telle que celle de LUPIN, du CHICHE, du CHANVRE, du MAÏS pour fourrage. (Voyez ces mots.) Jamais on ne le fait sécher, parce qu'il perd sa saveur & se brise à la suite des opérations du fanage. Il est à désirer que ses avantages soient plus généralement sentis, & qu'on étende plus sa culture.

M. Père a reconnu que le farouche s'intercale fort avantageusement entre deux récoltes de céréales.

Dans le nord de la France, le respectable Pincepé-Buire près Péronne, mon collègue Yvert près Paris, & autres cultivent aussi le farouche avec beaucoup de succès sur leurs jachères.

Il est donc à désirer que cette excellente plante entre généralement dans les assolements de toutes les parties de la France.

Les Trèfles des campagnes, à tige droite, couché & filiforme, sont bien inférieurs à ce dernier en grandeur, mais ils sont également du goût des bestiaux & se plaisent de même dans les terrains sablonneux. Ils sont quelquefois excessivement communs dans les champs mal cultivés. (Bosc.)

TRÈFLE JAUNE PETIT. C'est la LUZERNE LUPULINE. *Voyez* ce mot.

TRÉILLAGE. On appelle ainsi une disposition de perches ou baguettes, les unes parallèles, les autres perpendiculaires au sol, & destinées à fournir des points d'attache aux branches des arbres en espalier, en contr'espalier, en palmette, en Treille, &c.

Quelquefois aussi les Treillages n'ont d'autre objet que de former clôture, & même de servir à l'ornement; dans ce dernier cas on leur donne la forme de galerie, de portique, de vase, &c.

Les perches de châtaignier fendues sont les matériaux les plus communs des Treillages aux environs de Paris & partout où on peut se les procurer; elles méritent cette préférence par la régularité, la longueur, le bas prix, & surtout la durée des baguettes qui en proviennent.

On emploie aussi, depuis quelques années, le même bois entier & recouvert de son écorce pour faire des Treillages pour clôture de luxe, Treillages aux parties desquels on donne des formes contournées fort variées & fort élégantes; mais elles durent peu, à raison de ce qu'il faut, pour qu'il soit facilement pliable, choisir celui qui n'est pas encore suffisamment consolidé, & que l'écorce se détachant promptement, forme des godets où se conserve l'eau des pluies.

Pour que les Treillages durent long-temps, il faut que leurs baguettes soient faites avec des perches de châtaignier de dix à douze ans au moins; cependant, le plus communément, on les coupe à sept ans. *Voyez* CHATAIGNIER dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

Le chêne fendu est peu différent en qualité du châtaignier, mais les baguettes qu'il donne sont rarement aussi droites & coûtent beaucoup plus.

Dans les pays où on n'est pas dans l'usage de fendre le chêne en baguettes, on fait les Treillages avec des LATTIS. *Voyez* ce mot.

Le frêne supplée à ces deux sortes de bois dans les lieux où ils sont rares, mais ses nœuds nuisent à son emploi.

Après ces bois, il n'y a plus guère que le coudrier & le saule dont on puisse faire usage en France avec économie dans la construction des Treillages, mais ils durent fort peu, principalement le dernier.

La fabrication des baguettes de Treillage s'exécute dans les forêts, par les mêmes ouvriers que ceux qui font les CERCLES de tonneau. (*Voyez* ce mot.) Quoique très-facile quand on a les instrumens nécessaires, comme je m'en suis assuré par ma propre expérience dans la forêt de Montmorency, où elle a lieu très en grand, il est mieux que les cultivateurs achètent celles dont ils ont besoin, que d'entreprendre de les confectionner eux-mêmes, à raison des grands risques auxquels leur inexpérience les exposerait.

Les baguettes destinées aux Treillages les plus ordinaires des jardins ont généralement un pouce de large sur six lignes d'épaisseur: leur longueur varie; cependant à Paris on n'en vend que de deux, la grande de dix pieds, la petite de six pieds.

Lorsque ces baguettes ne sont pas bien droites, ce qui arrive très-souvent, malgré qu'elles soient fortement liées ensemble, immédiatement après leur fabrication, on les redresse lors de leur emploi, en les enraillant d'un seul coup de serpe sur le côté de leur courbure.

On prolonge beaucoup la durée des Treillages en les peignant à l'huile, & c'est ce qu'on fait dans les jardins de luxe. Deux couches de couleur sont indispensables, & trois seroient avantageuses. Souvent on les repeint au bout de quelques années.

La nécessité de peindre les extrémités des baguettes & les entailles faites dans leur longueur, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, pour les redresser, ne permet pas de les peindre avant leur emploi, ce qui est un grand désavantage sous le rapport de l'économie & de la durée. C'est sans doute à cette cause qu'on doit attribuer la rareté d'une opération qui assureroit encore plus leur durée, celle de les plonger en masse dans du GOURDRON bouillant. (*Voyez* ce mot.) En général, la peinture des Treillages se fait mal, & principalement quand elle a lieu à l'entreprise.

La couleur qu'on donne aux Treillages est ordinairement le vert-clair; on les peint aussi en brun, surtout ceux des espaliers.

Il est des Treillages temporaires, comme ceux destinés à former un CONTR'ESPALIER, dont les perches ou baguettes peuvent être attachées les unes aux autres avec de l'osier; tous les autres sont assemblés avec du fil de fer ou du fil de laiton, rarement avec des clous.

La largeur des carrés des Treillages varie sans fin: le terme moyen peut être établi à six pouces.

Rarement on fait les Treillages en losange, cependant ils ont l'avantage de recevoir plus facilement les attaches des branches, ainsi que j'en ai vu l'expérience.

On appelle *treillageurs* les personnes qui font leur état de la construction des Treillages. Les cultivateurs doivent les employer lorsqu'ils le peuvent, parce qu'ils font mieux & plus vite.

La manière de disposer les branches des arbres sur les Treillages est décrite aux mots PALISSAGE & ESPALIER.

A l'article LOQUE on trouvera le moyen de suppléer avantageusement aux Treillages dans les lieux où les murs se font en plâtre ou en pisé.

Un Treillage en bon bois de châtaignier, peint avec soin, doit durer une quarantaine d'années; & si avant cette époque on le remet à neuf & le repeint, il durera encore la moitié de ce temps. J'en ai même vu à Versailles auxquels on donnoit cent ans, & qui n'étoient pas encore hors

de service; il est vrai qu'ils avoient été originai-
rement peints au blanc de plomb.

Jamais il ne faut employer les vieux Treillages à chauffer le four, même à allumer le feu de la cuisine, parce que le plomb & le cuivre qui entrent presque toujours dans la peinture qui les recouvre, sont de mortels poisons. Je pourrois citer des exemples effrayans de malheurs arrivés par cette cause, telle qu'une famille composée de neuf personnes, empoisonnées à Meudon, avec du pain sortant d'un four chauffé avec de vieux Treillages; tels que ces enfans d'un jardinier de Sceaux, empoisonnés pour avoir fait cuire des pommes de terre dans un feu entretenu avec de vieux Treillages.

Dans quelques lieux on fait aussi des Treillages avec du fil de fer & de l'osier, mais ils ne valent pas ceux dont il vient d'être question; les premiers s'appellent même plutôt des GRILLAGES, & les seconds des CLAYONNAGES. (*Bosc.*)

TREILLE. Une vigne dont les rameaux sont attachés contre un mur ou contre un TREILLAGE, une PALISSADE, &c., porte ce nom.

Par abus d'acception on appelle aussi quelquefois de même les vignes grimpant sur les arbres, & même celles qui sont tenues basses. Voyez VIGNE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

Généralement il est d'usage dans les jardins, principalement dans le Nord, de tenir les vignes en Treille, & pour les raisins de table, tels que les chasselas, muscats, madeleines, morillons, &c., parce que, par cette disposition, le raisin mûrit plus tôt, est plus savoureux, plus gros, plus coloré, &c. Ces avantages sont dus au moindre ombre des feuilles, qui ne nuisent pas aux effets directs des rayons du SOLEIL, & quand ils sont contre des murs, au puissant ABRI de ce MUR. Voyez ces mots.

Après les Treilles contre les murs, ce sont celles en allées, dirigées du levant au couchant, qui donnent le meilleur raisin. Celui de celles en berceaux, du moins de leur partie supérieure, pendant au-dessous des feuilles, jouit moins des avantages ci-dessus, & est par conséquent inférieur.

Dans plusieurs vignobles de France, on tient aussi en Treille les vignes destinées à donner du vin, & on s'en trouve bien: c'est même cette méthode que je crois la plus économique & généralement la meilleure, relativement à l'abondance des produits combinés avec leur qualité.

Quand elles sont bien palissadées, les Treilles sont toujours ornement, ce qui permet d'en établir dans toutes les sortes de jardins; cependant c'est dans les potagers qu'on les place ordinairement.

Tantôt les Treilles contre les murs couvrent toute la surface de ces murs, tantôt y forment un ou plusieurs cordons. Toujours il faut tendre à mettre de la régularité dans la disposition des tiges & des rameaux.

L'usage est fort fréquent d'établir une Treille en cordon à la partie supérieure des murs contre lesquels sont placés des péchers & autres arbres en espalier. Cette disposition est certainement fort agréable, mais il est reconnu qu'elle est nuisible par l'humidité qu'elle verse sur les espaliers; aussi les bons jardiniers la repoussent-ils aujourd'hui.

Il vaut beaucoup mieux avoir une Treille composée d'un petit que d'un grand nombre de pieds de vigne, soit relativement à la beauté & à la bonté des raisins, soit relativement à l'agrément du coup d'œil; mais malheureusement peu de possesseurs de jardins sont convaincus de cette vérité, fondée sur ce que les arbres de même espèce se nuisent par leurs racines; que plus les vignes sont bien nourries, & plus le raisin en est gros; plus elles sont vieilles, & plus le raisin en est lucré.

La formation d'une Treille est bien moins difficile que celle d'un espalier, parce que la vigne se prête aisément à toutes les combinaisons d'arrangemens possibles. Indiquer ici les différens modes seroit superflu, puisqu'ils doivent être décrits en détail à son article. Je dirai seulement qu'il convient mieux d'opérer lentement, c'est-à-dire, en taillant, chaque année, sur deux ou trois yeux, que de conserver la plus grande longueur possible des sarmens, comme on ne le fait que trop, parce qu'on arrive plus tôt au but, qui est d'avoir un gros cep pourvu de longues & vigoureuses racines. Voyez TAILLE.

A raison de la vigueur de sa végétation lorsqu'elle est dans un bon terrain, il convient de disposer les rameaux de la vigne de manière que la sève ne parvienne à aucun sans avoir fait une ou plusieurs déviations. Elle se prête, à cet égard, mieux que beaucoup d'autres arbres aux moyens violens qu'on prend pour arriver au but. Ainsi on peut faire faire à ses rameaux autant de zig-zags qu'on veut, la faire courir parallèlement au sol, l'arquer presque en demi-cercle, sans la faire périr. Ces avantages, elle les doit à sa nature, qui est de grimper sur les arbres & de laisser pendre ses rameaux.

L'époque de la taille des Treilles est la même que celle des autres vignes, savoir, à la fin de l'hiver. Lorsqu'on opère trop tard, il y a une déperdition de sève qui affoiblit les pieds & qui retarde la pousse des bourgeons. Cette dernière circonstance étant quelquefois avantageuse dans les pays froids, où les dernières gelées du printemps sont à craindre pour la vigne, elle engage à n'y tailler que peu avant la sortie des bourgeons.

Ce n'est que lorsqu'on veut affoiblir une partie de Treille, qu'il convient de tailler long, parce que la vigne portant ses fruits sur les bourgeons, plus ces bourgeons sont vigoureux, & plus les grappes sont nombreuses, sont garnies de grains, & plus ces grains sont gros. En conséquence, le principe est de la tailler sur deux yeux.

Autant que possible on doit décharger les Treil-

les à la taille, c'est-à-dire, ne leur laisser qu'un petit nombre de rameaux également espacés, & ce encore d'après l'observation que, moins il y a de bourgeons, & plus ces bourgeons sont vigoureux. On doit aussi supprimer tous les jeunes sarments qui ont poussé sur le devant & sur le derrière des vieux.

Il pourra paroître singulier que, d'un côté, on cherche à affaiblir la sève par une taille en zigzag ou par la courbure des branches, & que de l'autre on cherche à la ranimer; mais c'est qu'il y a une grande différence, relativement au fruit, entre un GOURMAND & une pousse vigoureuse.

L'ébourgeonnement des Treilles est basé, comme les autres, sur l'utilité de faire porter sur les branches à fruit la sève qui seroit employée à faire pousser celle à bois. On devroit donc enlever tous les bourgeons qui ne portent pas de fruit; cependant deux considérations obligent souvent à laisser de ces derniers; 1°. celle de ne pas trop dégarnir le cep de feuilles, ce qui nuirait au grossissement & à la saveur du fruit, même à la vigueur des racines; 2°. celui de se procurer pour l'année suivante des sarments propres à garnir la Treille. Voyez EBOURGEONNEMENT.

En général, on fait l'opération de l'ébourgeonnement en deux fois: la première un peu avant ou un peu après la floraison; alors on n'enlève que les petits bourgeons poussés au-dessous des gros; la seconde, lorsque le grain est arrivé à la moitié de sa grosseur; alors on pince ou on coupe l'extrémité des bourgeons fructifères. Voyez PINCEMENT, ECIMAGE & FEUILLES.

Le palissage des Treilles se fait aussi en deux temps: le premier en hiver, lors de la taille; le second en été, lors de l'ébourgeonnement principal. Qu'il ait lieu à la loque sur un mur en plâtre ou en pisé, ou qu'il ait lieu sur un treillage, il ne diffère en rien de celui des autres arbres fruitiers. Voyez PALISSAGE.

Pour obtenir d'une Treille abondance & beauté, il faut la surveiller pendant tout l'été, ne point laisser de nouveaux bourgeons croître dans l'aisselle des feuilles des anciens; écarter & non supprimer les feuilles qui gênent l'action du soleil sur les grappes, &c. &c. C'est à Tomy, village voisin de Fontainebleau, qu'il faut se rendre pour juger des avantages de cette surveillance. Je viens de dire qu'il falloit écarter & non enlever les feuilles qui gênent l'action du soleil, parce que presque partout on fait le contraire. Les fruits se nourrissant autant par les feuilles que par les racines: en enlever une grande quantité, c'est, outre la déperdition de sève qui se fait par les blessures, nuire au grossissement & à la saveur des raisins. Combien de fois me suis-je convaincu, par l'expérience, des suites désavantageuses des esfeuillemens immodérés que quelques jardiniers se permettent sur la fin de l'été, dans le but d'accélérer la maturité des raisins, qu'ils retardoient au

contraire, & même empêchoient totalement! Voyez FEUILLE.

Un seul pied de vigne en Treille peut acquérir une étendue considérable. J'en ai vu qui offroient peut-être plus de cinquante toises de développement.

Une Treille peut subsister des siècles; du moins on en cite beaucoup auxquelles on donne quatre à cinq cents ans.

Je finis en renvoyant de nouveau au mot VIGNE, où on trouvera des développemens plus étendus sur l'objet de cet article. (Bosc.)

TREILLIS. On appelle ainsi, dans le Médoc, le vin qu'on retire de la pressée du marc de la cuve. Voyez VIN.

TREJADE. La truie accompagnée de ses petits est ainsi appelée aux environs de Toulouse. Voyez COCHON.

TRÉJELEVANT. Ce nom s'applique, dans quelques lieux, aux truies destinées à la reproduction.

TREMAINE. Le TRÈFLE CULTIVÉ s'appelle ainsi dans les environs de Coutances.

TREMANTHE. *TREMANTHUS.*

Nom donné par Persoon au genre appelé FOVEOLAIRE par Ruiz & Pavon, & STRIGYLIE par Cavanilles. Il renferme quatre arbres du Pérou, dont aucun n'est cultivé en Europe.

Espèces.

1. Le TREMANTHE à feuilles en cœur. *Tremanthus cordata*. Pers. h Du Pérou.
2. Le TREMANTHE à feuilles ovales. *Tremanthus ovata*. Pers. h Du Pérou.
3. Le TREMANTHE à feuilles oblongues. *Tremanthus oblonga*. Pers. h Du Pérou.
4. Le TREMANTHE ferrugineux. *Tremanthus ferruginea*. Pers. h Du Pérou. (Bosc.)

TRÉMATODON. *TREMATODON.*

Genre établi par Michaux dans la famille des Mousses, qui ne renferme qu'une espèce originaire de la Caroline, & non encore cultivée dans nos jardins. (Bosc.)

TREMBLAIE: lieu planté de trembles. Voyez PEUPLIER.

TREMBLE: espèce du genre PEUPLIER.

TRÈME. *TREMA.*

Arbre de la Cochinchine, qui constitue seul un genre dans la monœcie pentandrie, mais que nous ne cultivons pas en Europe. (Bosc.)

Genre de la famille des champignons, qui renferme un grand nombre d'espèces qui sont caractérisées par des expansions gélatineuses, de forme très-variables, diversement plissées, & dont les bourgeons séminiformes sont éparés à la superficie. Trois autres, NOSTOC, GYMNOSPORANGE & PUCCINIE (voyez ces mots), ont été formés à ses dépens, & ce sont les espèces qui les composent qui intéressent le plus les cultivateurs.

Aujourd'hui donc il ne reste plus dans le genre TREMELLE que dix-sept espèces, qui la plupart croissent sur le bois mort, ne sont pas susceptibles d'être cultivées, & ne peuvent être utiles à rien. (*Bosc.*)

TREMENE. C'est le TRÈFLE CULTIVÉ.

TREMOIS : mélange de seigle, de froment, d'avoine, de pois, de vesce, qu'on sème pour fourrage de printemps. Voyez MELANGE & PRAIRIE TEMPORAIRE.

TRÉMOIS : variété de FROMENT.

TREMPE : opération qui a pour but de rendre l'acier plus dur ; elle consiste à le mettre, pendant qu'il est plus ou moins chaud, dans une certaine quantité d'eau froide. Je la cite, parce que les agriculteurs peuvent être quelquefois dans la nécessité de l'entreprendre, & qu'il faut qu'ils sachent distinguer l'acier trempé de celui qui ne l'est point. Voyez, pour la théorie, le *Dictionnaire de Chimie*, & pour la pratique, celui des *Arts & Métiers*, faisant partie de l'*Encyclopédie méthodique*. (*Bosc.*)

TRENTANELLE. On appelle ainsi le SUMAC FUSTET aux environs de Montpellier. Voyez ce mot.

TROULI : nom du TRÈFLE dans la ci-devant Provence.

TRÉPIGNER. C'est fouler la terre avec les pieds en faisant alternativement effort sur l'un & sur l'autre.

On trépigne souvent la terre qui recouvre les racines des arbres qu'on vient de planter, mais on a tort, cette opération donnant une position forcée aux racines, & tassant trop la terre autour d'elles. Voyez PLOMBAGE.

On trépigne aussi les sentiers temporaires qui séparent les planches d'un carré de jardin pour les tracer & en affermir la terre. Voyez PLANCHE. (*Bosc.*)

TRESAR. On appelle ainsi le blé de mars dans les environs de Genève. Il y en a de deux sortes : le barbu qu'on préfère dans la montagne, & le non barbu qui est plus estimé dans la plaine. Voyez FROMENT. (*Bosc.*)

TREVIRANE. *TREVIRANA.*

Nom donné par Willdenow au genre appelé COLOMNÉE par Lamarck. Voyez ce mot. (*Bosc.*)

TREWIE. *TREWIA.*

Genre de plantes de la diécie polyandrie, qui réunit deux arbres qui servoient de types à deux genres, le ROTILÈRE & le MALLOTE. Voyez ces mots.

Il est figuré pl. 460 des *Illustrations des genres de Lamarck*. (*Bosc.*)

TRIADIQUE. *TRIADICA.*

Genre de plantes de la diécie diandrie, établi par Loureiro pour placer deux grands arbres de la Cochinchine, qui ne se cultivent pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TRIANDRIE : nom de la troisième classe du système de Linnæus, celle qui réunit les plantes qui n'ont que trois étamines. Voyez le *Dictionnaire de Botanique*.

TRIANNUELLE : plante qui vit trois ans. Voyez PLANTE, ANNUEL & BISANNUEL.

TRIANTE, TRIANDIN ou TRIANDINE : sorte de trident avec lequel on laboure dans quelques lieux. Voyez FOURCHE, TRIDENT & LABOUR.

TRIANTHÈME. *TRIANHEMA.*

Genre de plantes de la décandrie digynie & de la famille de *Portulacées*, dans lequel se placent six espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 375 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

Observations.

Le genre GYMNOCARPON a été établi aux dépens de celui-ci.

Espèces.

1. La TRIANTHÈME à un seul style.
Trianthes monogyna. Linn. ☉ De la Jamaïque.
2. La TRIANTHÈME cristalline.
Trianthes crystallina. Vahl. ☿ De l'Arabie.
3. La TRIANTHÈME à cinq étamines.
Trianthes pentandra. Linn. ☉ De l'Arabie.
4. La TRIANTHÈME à dix étamines.
Trianthes decandra. Linn. ☉ Des Indes.
5. La TRIANTHÈME couchée.
Trianthes humifusa. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La TRIANTHÈME à tige aplatie.
Trianthes anceps. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La première & la quatrième espèce sont celles que nous cultivons. On sème leurs graines au prin-

temps, dans des pots remplis de terre légère, pots qu'on enfonce dans une couche nue, & qu'on arrose au besoin. Le plant levé se repique dans d'autres pots qui se placent contre un mur exposé au midi.

Ces plantes sont sans agrément, & ne sont remarquables que par les botanistes. (Bosc.)

TRIBULE AQUATIQUE. C'est la MACRE Tribule terrestre, c'est la HERSE. Voyez ces mots.

TRICARIE ou TRICHAIRE. *TRICHARIUM.*

Arbre de la Cochinchine, qui constitue seul, dans la monœcie tétrandrie, un genre fort voisin des ARGYTHAMES. On mange ses noix.

Cet arbre ne se cultive pas en Europe. (Bosc.)

TRICÈRE. *TRICEROS.*

Arbre de la Cochinchine, qui forme un genre dans la pentandrie trigynie. Il ne se cultive pas en Europe.

Schreber a donné le même nom à un autre genre de la monœcie tétrandrie, qui renferme trois espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Ce genre a été appelé CRANTZIE par Swartz.

Espèces.

1. La TRICÈRE luisante.
Tricera lavigata. Willd. ♀ De la Jamaïque.
2. La TRICÈRE à feuilles de citronier.
Tricera citrifolia. Willd. ♀ De Caracas.
3. La TRICÈRE à feuilles en cœur.
Tricera cordifolia. Willd. ♀ Des Indes. (Bosc.)

TRICHILIE. *TRICHILIA.*

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Ayédarachs*, qui réunit douze espèces, dont trois se cultivent dans nos serres. Il est figuré sous le nom de *portésie*, pl. 302 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Le genre PORTÉSIE avoit été établi aux dépens de celui-ci, mais il n'a pas été adopté par la plupart des botanistes.

Espèces.

1. La TRICHILIE à feuilles de mombin.
Trichilia spondioides. Jacq. ♀ De la Jamaïque.
2. La TRICHILIE hérissée.
Trichilia hirta. Linn. ♀ De la Jamaïque.
3. La TRICHILIE glabre.
Trichilia glabra. Linn. ♀ De Cuba.
4. La TRICHILIE musquée.
Trichilia moschata. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
5. La TRICHILIE à trois folioles.
Trichilia trifoliata. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.

6. La TRICHILIE nerveuse.

Trichilia nervosa. Vahl. ♀ Des Indes.

7. La TRICHILIE épineuse.

Trichilia spinosa. Willd. ♀ Des Indes.

8. La TRICHILIE pâle.

Trichilia pallida. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

9. La TRICHILIE hétérophylle.

Trichilia heterophylla. Willd. ♀ De Madagascar.

10. La TRICHILIE remarquable.

Trichilia spectabilis. Forst. ♀ Des îles de la mer du Sud.

11. La TRICHILIE alliagée.

Trichilia alliacea. Forst. ♀ Des îles de la mer du Sud.

12. La TRICHILIE terminale.

Trichilia terminalis. Jacq. ♀ De l'Amérique méridionale.

Culture.

La 1^{re}, la 3^e. & la 8^e. sont celles qui se voient dans nos serres. Leur terre doit être consistante. Il leur faut des arrosemens abondans en été & rares en hiver. On ne les multiplie que de graines tirées de leur pays natal. Ce sont des arbres de peu d'agrément. (Bosc.)

TRICHOCARPE. *TRICHOCARPUS.*

Nom donné par Schreber au genre appelé ABLANI par Aublet. Voyez ce nom. (Bosc.)

TRICHOCLADE. *TRICHOCLADUS.*

Arbuste du Cap de Bonne-Espérance, formant un genre dans la diœcie monandrie, qui a été appelé *dahlie* par Thunberg.

Nous ne le cultivons pas en Europe. (Bosc.)

TRICHODE. *TRICHODIUM.*

Genre de plantes établi par Michaux dans la triandrie digynie & dans la famille des *Graminées*. Il est formé par deux espèces qui ont été cultivées pendant quelques années au Jardin du Muséum d'Histoire naturelle de Paris, au moyen des graines que j'avois rapportées de Caroline, mais qui ont cessé de l'être lorsque ces graines ont été épuisées, les pisds qu'elles ont fournis n'en ayant pas donné. On semoit ces graines dans des pots sur couche nue, & on plaçoit les pots contre un mur exposé au midi, ayant soin de les arroser souvent, car c'est dans les lieux humides qu'elles croissent dans leur pays natal.

Espèces.

1. La TRICHODE à panicules lâches.
Trichodium laxiflorum. Mich. ♂ De l'Amérique septentrionale.

2. La TRICHODE renversée.

Trichodium procumbens. Mich. ♂ De l'Amérique septentrionale. (Bosc.)

TRICHODERME. *TRICHODERMA*.

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, fort voisin des *Puccinies* & des *Uredos*, qui est constitué par neuf espèces, la plupart croissant sur le bois mort, & dont l'intérêt est nul pour tout autre qu'un botaniste. La culture ne peut avoir aucune action sur elles. (Bosc.)

TRICHOMANE. *TRICHOMANES*.

Genre de plantes cryptogames, de la famille des *Fougères*, dans lequel se placent soixante-quinze espèces, dont une seulement se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 871 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a été divisé, par les botanistes modernes, en trois autres, savoir, *Hyménophylle*, *Davalie* & *Dicksonie*; mais comme il n'a pas été question de ces derniers genres à leur article, je les considérerai comme non avenus.

Espèces.

1. Le TRICHOMANE membraneux.
Trichomanes membranaceum. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
2. Le TRICHOMANE des mouffes.
Trichomanes muscoides. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
3. Le TRICHOMANE rampant.
Trichomanes reptans. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
4. Le TRICHOMANE pygmé.
Trichomanes pusillum. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
5. Le TRICHOMANE ponctué.
Trichomanes punctatum. Poir. ♀ De la Martinique.
6. Le TRICHOMANE petit.
Trichomanes parvulum. Poir. ♀ De Madagascar.
7. Le TRICHOMANE en rein.
Trichomanes reniforme. Forst. ♀ De la Nouvelle-Zélande.
8. Le TRICHOMANE bandelette.
Trichomanes vittaria. Poir. ♀ De Cayenne.
9. Le TRICHOMANE crépu.
Trichomanes crispum. Linn. ♀ De la Martinique.
10. Le TRICHOMANE osmonde.
Trichomanes osmundioides. Poir. ♀ De l'Amérique méridionale.
11. Le TRICHOMANE ailé.
Trichomanes pinnatum. Swartz. ♀ De l'Amérique méridionale.
Agriculture, Tome VI.

12. Le TRICHOMANE de Guinée.

Trichomanes guineense. Afz. ♀ De Guinée.

13. Le TRICHOMANE à godets.

Trichomanes pyxidiferum. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

14. Le TRICHOMANE à feuilles courtes.

Trichomanes humile. Forst. ♀ Des îles de la mer du Sud.

15. Le TRICHOMANE chevelu.

Trichomanes crinitum. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

16. Le TRICHOMANE ailé.

Trichomanes alatum. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

17. Le TRICHOMANE luisant.

Trichomanes lucens. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

18. Le TRICHOMANE radicaux.

Trichomanes radicans. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

19. Le TRICHOMANE grimpant.

Trichomanes scandens. Linn. ♀ Du Mexique.

20. Le TRICHOMANE à feuilles de tamarix.

Trichomanes tamarisciforme. Jacq. ♀ De l'Amérique méridionale.

21. Le TRICHOMANE à deux points.

Trichomanes bipunctatum. Poir. ♀ De Madagascar.

22. Le TRICHOMANE roide.

Trichomanes rigidum. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

23. Le TRICHOMANE trichoïde.

Trichomanes trichoides. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

24. Le TRICHOMANE polypode.

Trichomanes polypodioides. Linn. ♀ Des Indes.

25. Le TRICHOMANE à feuilles d'asplenium.

Trichomanes asplenioides. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

26. Le TRICHOMANE digité.

Trichomanes digitatum. Poir. ♀ De Madagascar.

27. Le TRICHOMANE hérissé.

Trichomanes hirsutum. Linn. ♀ De la Jamaïque.

28. Le TRICHOMANE hispide.

Trichomanes hispidum. Poir. ♀ De l'Amérique méridionale.

29. Le TRICHOMANE décurrent.

Trichomanes decurrens. Jacq. ♀ Des Indes.

30. Le TRICHOMANE foyeux.

Trichomanes sericeum. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

31. Le TRICHOMANE bivalve.

Trichomanes bivalve. Forst. ♀ Des îles de la mer du Sud.

32. Le TRICHOMANE varec.

Trichomanes fucoideum. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

33. Le TRICHOMANE de Thunbrige.

Trichomanes thunbrigense. Linn. ♀ Indigène.

34. Le TRICHOMANE linéaire.

Trichomanes lineare. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

35. Le TRICHOMANE nu.

Trichomanes nudum. Poir. ♀ De la Guadeloupe.

36. Le TRICHOMANE cilié.

Trichomanes ciliatum. Swartz. ♀ De la Jamaïque.

37. Le TRICHOMANE dilaté.
Trichomanes dilatatum. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.
38. Le TRICHOMANE renversé.
Trichomanes demissum. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.
39. Le TRICHOMANE à découpures inégales.
Trichomanes inaequale. Poir. 2 De Madagascar.
40. Le TRICHOMANE denticulé.
Trichomanes denticulatum. Swartz. 2 De l'île Bourbon.
41. Le TRICHOMANE ensanglanté.
Trichomanes sanguinolentum. Swartz. 2 De la Nouvelle-Zélande.
42. Le TRICHOMANE ondulé.
Trichomanes undulatum. Swartz. 2 De la Jamaïque.
43. Le TRICHOMANE échancré.
Trichomanes emarginatum. Swartz. 2 De la Jamaïque.
44. Le TRICHOMANE axillaire.
Trichomanes axillare. Swartz. 2 De la Jamaïque.
45. Le TRICHOMANE rouillé.
Trichomanes aruginosum. Swartz. 2 De l'île de Tristan d'Acugna.
46. Le TRICHOMANE pelté.
Trichomanes peltatum. Poir. 2 De l'île-de-France.
47. Le TRICHOMANE à feuillage arrondi.
Trichomanes hirtellum. Swartz. 2 De la Jamaïque.
48. Le TRICHOMANE en massue.
Trichomanes clavatum. Swartz. 2 De la Jamaïque.
49. Le TRICHOMANE à fleurs nombreuses.
Trichomanes polyanthos. Swartz. 2 De la Jamaïque.
50. Le TRICHOMANE à divisions nombreuses.
Trichomanes multifidum. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.
51. Le TRICHOMANE divariqué.
Trichomanes divaricatum. Poir. 2 De la Perse.
52. Le TRICHOMANE hétérophylle.
Trichomanes heterophyllum. Smith. 2 Des Indes.
53. Le TRICHOMANE pectiné.
Trichomanes pectinatum. Smith. 2 Des Indes.
54. Le TRICHOMANE connivent.
Trichomanes contiguum. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.
55. Le TRICHOMANE en faucille.
Trichomanes falcatum. Swartz. 2 Des Indes.
56. Le TRICHOMANE du Japon.
Trichomanes japonicum. Poir. 2 Du Japon.
57. Le TRICHOMANE hygrométrique.
Trichomanes hygrometricum. Poir. 2 De Madagascar.
58. Le TRICHOMANE étalé.
Trichomanes elatum. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.

59. Le TRICHOMANE ferme.
Trichomanes solidum. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.
60. Le TRICHOMANE élégant.
Trichomanes elegans. Swartz. 2 Des Indes.
61. Le TRICHOMANE en coin.
Trichomanes cuneiforme. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.
62. Le TRICHOMANE de la Chine.
Trichomanes chinensis. Linn. 2 De la Chine.
63. Le TRICHOMANE pliant.
Trichomanes lentum. Poir. 2 De Madagascar.
64. Le TRICHOMANE cerfeuil.
Trichomanes charophylloides. Poir. 2 De Madagascar.
65. Le TRICHOMANE en bosse.
Trichomanes gibberosum. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.
66. Le TRICHOMANE épiphyllé.
Trichomanes epiphyllum. Forst. 2 Des îles de la mer du Sud.
67. Le TRICHOMANE des Canaries.
Trichomanes canariense. Linn. 2 Des Canaries.
68. Le TRICHOMANE à aiguillons.
Trichomanes aculeatum. Swartz. 2 De la Jamaïque.
69. Le TRICHOMANE à feuilles de fumeterre.
Trichomanes fumarioides. Swartz. 2 De la Jamaïque.
70. Le TRICHOMANE à long style.
Trichomanes stylosum. Poir. 2 De Madagascar.
71. Le TRICHOMANE polysperme.
Trichomanes polyspermum. Poir. 2 De Madagascar.
72. Le TRICHOMANE capillaire.
Trichomanes capillaceum. Linn. 2 De l'Amérique méridionale.
73. Le TRICHOMANE à petites fleurs.
Trichomanes parviflorum. Poir. 2 De Madagascar.
74. Le TRICHOMANE lancéolé.
Trichomanes lanceolatum. Poir. 2 De Madagascar.
75. Le TRICHOMANE de la Cochinchine.
Trichomanes cochinchinense. Lour. 2 De la Cochinchine.

Culture.

C'est la 67^e. espèce que nous cultivons. On la tient en pot pour pouvoir la rentrer dans l'orangeie pendant l'hiver. Elle se multiplie par le déchirement de ses vieux pieds. L'ombre lui est avantageuse.

J'ai vu aussi la 33^e. espèce, qui croît naturellement dans l'ouest de la France, cultivée au Jardin du Muséum d'Histoire naturelle de Paris, mais elle ne s'y est pas conservée long-temps. (Bosc.)

TRICHOMÈNE. *TRICHOMENA*.

Genre établi pour placer l'*Ixia bulbocode*, qui n'a pas complètement les caractères du genre. Voyez IXIA. (*Bosc.*)

TRICHOON. *TRICHOON*.

Genre de plantes de la triandrie digynie & de la famille des *Graminées*, fort voisin des ROSEAUX, établi par Roth.

La seule espèce qu'il contient ne se voit pas dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

TRICHOPE. *TRICHOPEUS*.

Genre établi par Gærtner d'après la seule inspection d'un fruit venant de Ceylan.

TRICHOSTÈME. *TRICHOSTEMA*.

Genre de plantes de la didynamie gymnospermie & de la famille des *Labiées*, dans lequel se placent trois espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 515 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le TRICHOSTÈME dichotome.
Trichostema dichotoma. Linn. ☉ De la Caroline.
2. Le TRICHOSTÈME en spirale.
Trichostema spiralis. Lour. ☉ De la Cochinchine.
3. Le TRICHOSTÈME branchu.
Trichostema brachiata. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.

Culture.

J'ai rapporté des graines de la première espèce, qui l'ont rendue fort commune pendant quelques années au Jardin du Muséum de Paris. Aujourd'hui elle y est rare, parce qu'elle y fructifie peu souvent ou incomplètement. On sème ses graines dans un pot rempli de terre de bruyère, qu'on place sur une couche nue. Le plant levé se repique ou en pleine terre, contre un mur exposé au midi, ou dans d'autres pots qu'on rentre dans l'orangerie aux approches des froids, dans le but de favoriser la maturité des graines. C'est une plante de nul agrément. (*Bosc.*)

TRICHOSTOME. *TRICHOSTOMIUM*.

Genre de plantes établi dans la famille des MOUSSES, aux dépens des BRYES & des FONTINALES. Voyez ces mots.

TRICOLOR : nom vulgaire d'une AMARAN-

THE, d'un LISERON & d'une VIOLETTE. Voyez ces mots.

TRICRATE. *TRICRATUS*.

Plante annuelle de la Californie, qui seule constitue un genre dans la pentandrie monogynie. Il est figuré pl. 105 des *Illustrations des genres* de Lamarck, sous le nom d'*abronie* que lui avoit donné Jussieu.

Cette plante se voit dans nos écoles de botanique, où sa culture ne consiste qu'à semer ses graines au printemps, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, dans un pot rempli de terre à demi consistante, de l'enfoncer dans une couche nue, de repiquer le plant en pleine terre, contre un mur exposé au midi, lorsqu'il a acquis assez de force pour supporter cette opération, & de l'arroser au besoin.

Cette plante est d'un bel aspect, mais ne mérite pas d'être cultivée dans nos parterres. (*Bosc.*)

TRICUSPIDAIRE. *TRICUSPIDARIA*.

Arbre du Pérou, qui seul constitue un genre dans la dodécandrie monogynie.

Nous ne le cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

TRICYCLE. *TRICYCLA*.

Arbre du Brésil, dont Cavanilles a formé un genre dans la pentandrie monogynie.

Il ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TRIDAX. *TRIDAX*.

Plante rampante du Mexique, qui seule constitue un genre dans la syngénésie polygamie superflue & dans la famille des *Corymbifères*.

Elle n'a pas encore été introduite dans nos cultures. (*Bosc.*)

TRIDESME. *TRIDESMA*.

Genre de plantes de la monœcie polyandrie, qui réunit deux arbrisseaux de la Chine, ni l'un ni l'autre encore cultivés dans nos jardins. (*Bosc.*)

TRIENTALE. *TRIENTALIS*.

Plante vivace qui croît dans les bois des montagnes élevées de l'Europe, & qui constitue seule un genre dans l'heptandrie monogynie & dans la famille des *Primulacées*, genre qui est figuré pl. 275 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On cultive cette plante dans les écoles de botanique. La terre de bruyère & l'ombre sont indispensables à sa prospérité. Elle se multiplie avec la plus grande facilité par le déchirement de ses vieux pieds qui tracent beaucoup, déchirement qui s'exécute à la fin de l'hiver. Je ne lui ai jamais vu

donner de graines dans nos jardins. Cette plante est petite, mais élégante ; c'est pourquoi je voudrais qu'on l'introduisît sous les massifs des jardins payagers en sol sablonneux. (*Bosc.*)

TRIFOLIUM DES JARDINIERS. C'est le nom que donnent les jardiniers au CYTISE DES JARDINS.

TRIGONELLE. *TRIGONELLA.*

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, qui rassemble vingt espèces, dont douze se cultivent dans nos écoles de botanique, & une est l'objet d'une culture de quelque importance. Il est figuré pl. 611 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TRIGONELLE de Russie.
Trigonella ruthenica. Linn. ♀ De la Sibérie.
2. La TRIGONELLE à gouffes plates.
Trigonella platycarpus. ♂ De la Sibérie.
3. La TRIGONELLE bâtarde.
Trigonella hybrida. Poir. ♀ Dumidi de la France.
4. La TRIGONELLE striée.
Trigonella striata. Linn. ○ De l'Abyssinie.
5. La TRIGONELLE en crochets.
Trigonella hamosa. Linn. ○ De l'Égypte.
6. La TRIGONELLE corniculée.
Trigonella corniculata. Linn. ○ Du midi de la France.
7. La TRIGONELLE laciniée.
Trigonella laciniata. Linn. ○ De l'Égypte.
8. La TRIGONELLE à plusieurs cornes.
Trigonella polycerata. Linn. ○ Du midi de la France.
9. La TRIGONELLE de Montpellier.
Trigonella monspeliaca. Linn. ○ Du midi de la France.
10. La TRIGONELLE épineuse.
Trigonella spinosa. Linn. ○ De Crète.
11. La TRIGONELLE d'Égypte.
Trigonella aegyptiaca. Poir. ○ De l'Égypte.
12. La TRIGONELLE pinnatifide.
Trigonella pinnatifida. Cavan. ○ De l'Espagne.
13. La TRIGONELLE de l'Inde.
Trigonella indica. Linn. ○ Des Indes.
14. La TRIGONELLE fenu-grec.
Trigonella fœnum gracum. Linn. ○ Du midi de la France.
15. La TRIGONELLE esculente.
Trigonella esculenta. Willd. ○ Des Indes.
16. La TRIGONELLE velue.
Trigonella villosa. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
17. La TRIGONELLE armée.
Trigonella armata. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

18. La TRIGONELLE glabre.
Trigonella glabra. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

19. La TRIGONELLE cotonneuse.
Trigonella tomentosa. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

20. La TRIGONELLE hérissée.
Trigonella hirsuta. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Nous cultivons dans nos écoles de botanique les espèces des n^{os}. 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14 & 15.

Les graines de toutes ces espèces se sèment en place au printemps, & leur plant ne demande que les soins ordinaires à tout jardin bien tenu. La première, étant vivace, peut y rester plusieurs années de suite.

Pour plus de sûreté cependant, on sème, dans l'école de botanique du Muséum d'Histoire naturelle de Paris, la plupart d'entr'elles dans des pots sur couche nue, afin d'accélérer leur végétation & assurer par-là la maturité de leurs graines.

La 14^e. espèce est celle que j'ai dit être l'objet d'une culture de quelque importance. En effet, en France, même aux environs de Paris, on en sème quelques champs pour la graine, qui se vend aux pharmaciens pour faire des cataplasmes émolliens avec sa farine. Il faut la semer tard, c'est-à-dire, en juin, à raison des gelées tardives, & s'attendre qu'elle n'amenera pas ses graines à maturité si l'été est froid & pluvieux ; mais les profits qu'elle donne, lorsque l'année est favorable, dédommagent des pertes auxquelles elle expose.

Les agronomes anciens nous apprennent qu'on semoit cette même espèce en Italie, tant pour ses graines, dont les esclaves se nourrissoient, que pour ses fanes, qui servoient d'aliment aux bestiaux. Aujourd'hui on en fait encore usage de ces deux manières en Égypte, & de plus on fait une sorte de boisson avec ses graines grillées & pilées. Là, sa culture consiste seulement à en répandre les graines, sans labour préalable, sur le limon du Nil, dès que les eaux de l'inondation se sont retirées, & d'en faire la récolte en l'arrachant soixante-dix jours après.

Nous n'avons point de renseignemens sur la culture de la 15^e. espèce dans les Indes. (*Bosc.*)

TRIGONIER. *TRIGONIA.*

Genre de plantes de la décandrie monogynie, qui renferme deux arbrisseaux originaires de Cayenne, qui ne sont point encore cultivés en Europe.

Il est figuré pl. 347 des *Illustrations des genres* de Lamarck. (*Bosc.*)

TRIGUÈRE. *TRIGUERA*.

Genre de plantes établi par Cavanilles dans la monadelphie polyandrie & dans la famille des *Malvacées*. Il a été réuni aux *KETMIES* par quelques botanistes, appelé *SOLANDRE* & *LAGUNÉE* par d'autres. *Voyez* ce dernier mot. (*Bosc.*)

TRILIX. *TRILIX*.

Arbrisseau de l'Amérique méridionale, qui seul forme un genre dans la polyandrie monogynie. Il ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

TRIMÈNE : nom d'une variété de *TRÈFLE*. *Voyez* ce mot.

TRINACTE : nom donné par Gærtner à la *JUNGIE* de Linnæus. *Voyez* ce mot.

TRIOLET : nom vulgaire de la *LUZERNE LUPULINE*, & quelquefois du *TRÈFLE CULTIVÉ*.

TRIOPTÈRE. *TRIOPTERIS*.

Genre de plantes de la décandrie trigynie & de la famille des *Malpighiacées*, qui rassemble sept espèces, dont aucune n'est cultivée dans les écoles de botanique d'Europe. Il est figuré pl. 382 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche tant des *TÉTRAPTÈRES* & des *HIRÉES*, que quelques botanistes les ont réunis. *Voyez* ces mots.

Espèces.

1. Le **TRIOPTÈRE** de la Jamaïque.

Triopteris jamaicensis. Linn. ♀ De la Jamaïque.

2. Le **TRIOPTÈRE** lingulé.

Triopteris lingulata. Poir. ♀ De Saint-Domingue.

3. Le **TRIOPTÈRE** roide.

Triopteris rigida. Swartz. ♀ Du Mexique.

4. Le **TRIOPTÈRE** ovale.

Triopteris ovata. Cav. ♀ De Saint-Domingue.

5. Le **TRIOPTÈRE** des Indes.

Triopteris indica. Willd. ♀ Des Indes.

6. Le **TRIOPTÈRE** du Brésil.

Triopteris brasiliensis. Poir. ♀ Du Brésil.

7. Le **TRIOPTÈRE** bifurqué.

Triopteris bifurcata. Gærtner. ♀ De la Jamaïque.

Culture.

La première espèce est celle qui se voit dans les serres du Muséum, où on lui donne une terre de moyenne consistance & des arrosements modérés. Sa multiplication a lieu par le semis de ses graines tirées de son pays natal, car elle n'en donne pas

ici, & par boutures faites au printemps, sur couche & sous châffis. (*Bosc.*)

TRIOSTE. *TRIOSTEUM*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Chèvre-feuilles*, dans lequel se placent trois espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. On voit ses caractères figurés pl. 150 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La **TRIOSTE** perfoliée.

Triosteum perfoliatum. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

2. La **TRIOSTE** à feuilles étroites.

Triosteum angustifolium. Vahl. ♀ De l'Amérique septentrionale.

3. La **TRIOSTE** à trois fleurs.

Triosteum triflorum. Vahl. ♀ De Madagascar.

Culture.

Les deux premières espèces sont celles que nous possédons. Je les ai observées en grand nombre dans leur pays natal, où elles croissent dans les bois dont le terrain est frais & léger. On les multiplie de graines semées, au printemps, en pleine terre, à une exposition un peu chaude, ou mieux dans des pots sur couche nue. Le plant levé se repique en pleine terre, dans un lieu où il ait le soleil le matin & l'ombre à midi; il craint les gelées de l'automne, lorsqu'elles arrivent avant que ses tiges soient aoutées, c'est-à-dire, presque tous les ans : c'est pourquoi il est bon d'en tenir quelques pieds en pot pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie pendant l'hiver, afin de pouvoir réparer les accidens. Les pieds laissés en terre doivent être couverts de feuilles sèches ou de fougère. (*Bosc.*)

TRIPHAQUE. *TRIPHACA*.

Grand arbre de la côte orientale d'Afrique, qui seul forme genre dans la monœcie polyandrie.

Cet arbre ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TRIPHASIE : nom donné par Loureiro au *LIMONIER*. *Voyez* ce mot.

TRIPINNE. *TRIPINNA*.

Grand arbre de la Cochinchine, qui a des rapports avec le *TANACION*, mais qui paroît devoir constituer un genre dans la didynamie angiospermie.

Cet arbre ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TRIPLARIS. *TRIPLARIS.*

Grand arbre de Cayenne, qui constitue seul un genre dans la dioécie dodécandrie. Il est figuré pl. 825 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne le cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

TRIPLE-FEUILLE : variété d'OPHRYSE.

TRIPSAQUE. *TRIPSACUM.*

Genre de plantes de la monoécie triandrie & de la famille des *Graminées*, dans lequel sont rangées cinq espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Lamarck l'a figuré planche 750 de ses *Illustrations des genres*.

Observations.

Les CALLADOA de Cavanilles sont réunies à ce genre.

Espèces.

1. Le TRIPSAQUE digité.

Tripsacum dactyloides. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.

2. Le TRIPSAQUE à un seul épi.

Tripsacum monostachyum. Willd. 2 De l'Amérique septentrionale.

3. Le TRIPSAQUE cylindrique.

Tripsacum cylindricum. Mich. 2 De l'Amérique septentrionale.

4. Le TRIPSAQUE hermaphrodite.

Tripsacum hermaphroditum. Linn. © De la Jamaïque.

5. Le TRIPSAQUE à deux épis.

Tripsacum distachyum. Cavan. Des Philippines.

Culture.

J'ai observé de grandes quantités de la première espèce dans son pays natal, où elle croît dans les bons terrains. Je crois avoir remarqué que les bestiaux ne la recherchoient point, ce qui est fâcheux, car ses touffes de feuilles sont très-larges & très-hautes. C'est une plante remarquable par sa grandeur & par la forme de ses épis, & qui peut être employée à la décoration des jardins payagers. On la multiplie de graines, dont elle donne presque tous les ans dans le climat de Paris, & par déchirement des vieux pieds. Les gelées lui nuisent rarement.

Les graines de la quatrième espèce se sèment dans des pots sur couche nue, ou mieux dans une bache, & les pieds qui en proviennent, ou sont placés contre un mur exposé au midi, ou laissés dans la bache. Elle demande beaucoup de chaleur pour fructifier. (Bosc.)

TRIPTERELLE. *TRIPTERELLA.*

Genre établi par Michaux dans la triandrie monogynie, pour placer une très-petite plante annuelle de Caroline, appelée *Vogèle* par Gmelin. Elle ne se voit pas dans nos jardins, quoique j'en aie apporté des graines. (Bosc.)

TRIPTILION. *TRIPTILION.*

Plante du Pérou, qui seule constitue un genre dans la syngénésie polygamie égale.

On ne la cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

TRIQUE - MADAME : nom vulgaire d'un ORPIN.

TRISANTHE. *TRISANTHUS.*

Petite plante dont on mange les feuilles, & qui forme seule un genre dans la pentandrie digynie, fort voisin des *HYDROCOTYLES*. Voyez ce mot.

Cette plante, qui est originaire des Indes & de la Chine, ne se cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

TRISÉTAIRE. *TRISETARIA.*

Plante graminée qui sert de type à un genre de la triandrie digynie, auquel Perfoon a réuni plusieurs des *AVOINES* de Linnæus. Voyez ce mot.

Cette plante croît naturellement en Arabie, & ne se cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

TRISTÈME. *TRISTEMA.*

Plante de l'Île-de-France, qui a servi à Jusseu pour établir un genre dans la décandrie monogynie.

Nous ne la cultivons pas en France. (Bosc.)

TRISTIQUE. *TRISTICA.*

Genre établi par Palisot-Beauvois, aux dépens des *LYCOPODES*. Voyez ce mot.

TRITOME. *TRITOMA.*

Genre établi pour placer quelques espèces d'alétris qui n'ont pas tous les caractères des autres. Il renferme les *ALÉTRIS A LONGUES FEUILLES* & *SARMENTEUX*. Voyez ces mots.

Il fera question de leur culture au mot *VELTHEIMIE*. (Bosc.)

TRIXIDE. *PROSERPINACA.*

Plante vivace de l'Amérique septentrionale, qui seule constitue, dans la triandrie trigynie & dans la famille des *Morènes*, un genre qui est figuré pl. 50 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

J'ai observé d'immenses quantités de *Trixides* dans les marais de la Caroline, où cette plante varie dans la forme de ses feuilles, selon qu'elles sont dans l'eau (les *pinnatifides*) ou hors de l'eau (les *lancéolées*). Les bestiaux n'y touchent pas.

On cultive la *Trixide* dans nos écoles de botanique, en semant ses graines dans un pot dont la base plonge dans un bassin ou dans une terrine à moitié pleine d'eau, qu'on renouvelle souvent. Il est bon de rentrer le pot dans l'orangerie pendant l'hiver, car les trop fortes gelées lui font du tort. C'est une plante de nul agrément, mais que les botanistes aiment à posséder, parce qu'elle constitue un genre bien caractérisé. (*Bosc.*)

TROCHÉE: réunion des tiges qui ont repoussé des racines d'un arbre coupé rez terre. *Voyez* COUPE DES BOIS & REÇÉPAGE.

Dans les bons terrains & sur les jeunes arbres, les *Trochées* sont moins garnies que dans les mauvais & sur les vieux. Cela provient de ce que la sève agit avec toute l'énergie nécessaire dans les deux premiers de ces cas, & que les premiers bourgeons développés empêchent les autres de le faire.

Une *Trochée*, la première année de sa formation, offre quelquefois une cinquantaine de tiges; mais les plus droites ou les mieux placées ne tardent pas à prendre le dessus & à absorber la sève, de sorte que les plus foibles périssent successivement, & qu'au bout de cinq ans il n'en reste plus que vingt-cinq, au bout de dix ans que douze, au bout de vingt ans que six, & au bout de cinquante que deux. *Voyez* TAILLIS & FUTAIE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

Mais avant de mourir, les brins les plus foibles ont consommé une portion de sève, & par conséquent diminué d'autant la nourriture, & par suite l'accroissement des tiges restantes. De ce fait on doit conclure que, si on coupoit dans la première année tous les bourgeons trop foibles pour subsister, les bourgeons restans deviendroient plus promptement des brins, & les brins plus promptement des perches, puis des tiges. Or, c'est ce que l'expérience a prouvé avoir lieu, & ce qui détermine à faire les opérations qu'on appelle dans les pépinières *EBOURGONNER*, & dans les forêts *ECLAIRCIR*. *Voyez* ces mots.

Quoiqu'il n'y ait d'autre différence que leur éloignement de la surface de la terre, les repousses des *TÉTARDS* & des arbres *ELAGUES* ne s'appellent point des *Trochées*. *Voyez* ces mots.

On nomme *TOUPE*, des repousses qui se font sur les racines, à quelque distance de l'ancienne tige, comme dans le *LILAS*, le *ROSIER*, le *GROSÉILLER*, &c. (*Bosc.*)

TROCHÈRE. Richard a donné ce nom au genre qui a été appelé *EHRHARTIE*.

TROËNE. *LIGUSTRUM*.

Genre de plantes de la diandrie monogynie & de la famille des *Jasminées*, qui réunit une demi-douzaine d'espèces, dont une est fort commune dans nos bois & dans nos haies, & se cultive fréquemment dans nos jardins. Il est figuré pl. 7 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Voyez le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*, où je ferai valoir son utilité & indiquerai sa culture. (*Bosc.*)

TROGNE. Les arbres dont la tige est coupée à six ou huit pieds de terre, c'est-à-dire, les *TÉTARDS*, portent ce nom dans quelques cantons. *Voyez* ce mot.

TROGOSSITE. *TROGOSSITA*.

Genre d'insectes de l'ordre des coléoptères, dans lequel se rangent plus de trente espèces, dont deux intéressent les cultivateurs, auxquels leurs larves, qui vivent de blé, de farine & de pain, causent quelquefois des pertes de quelque importance. *Voyez* le *Dictionnaire d'Entomologie*.

C'est principalement dans le Midi que la larve du *TROGOSSITE CARABOÏDE*, qui y est connue sous le nom de *cadelle*, exerce ses ravages. Dorthes, qui a écrit son histoire, dit qu'elle fait une plus grande consommation de froment aux environs de Nîmes, que le *CHARANÇON* & la *TEIGNE* (*alucite*). (*Voyez* ces deux mots.) C'est principalement à la fin de l'hiver qu'elle se fait le plus remarquer.

Les moyens de destruction indiqués à l'article *CHARANÇON* s'appliquent complètement à la *cadelle*; ainsi j'y renvoie le lecteur. (*Bosc.*)

TROLLE. *TROLLIUS*.

Genre de plantes de la polyandrie polygynie & de la famille des *Renonculacées*, qui réunit trois espèces, toutes trois cultivées dans nos écoles de botanique & même dans nos parterres. Il est figuré pl. 499 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le TROLLE d'Europe.

Trollius europæus. Linn. 2. Des Alpes.

2. Le TROLLE d'Asie.

Trollius asiaticus. Linn. 2. De la Sibérie.

3. Le TROLLE d'Amérique.

Trollius americanus. Ait. 2. De l'Amérique septentrionale.

Culture.

Ces plantes demandent un sol gras & humide; elles sont assez belles, par leurs feuilles & par leurs fleurs, pour mériter une place dans les jardins d'agrément, où la première espèce est du reste

assez commune. On les multiplie & par le semis de leurs graines, dont elles donnent tous les ans, dans une terre bien préparée, à l'exposition du levant, & par le déchirement des vieux pieds, qui s'effectue pendant tout l'hiver. C'est à ce dernier moyen qu'on s'en tient ordinairement, parce qu'il suffit aux besoins. (*Bosc.*)

TROMBE. Lorsque deux vents également forts, & venant en sens contraires, se rencontrent, ils tourment l'un sur l'autre avec d'autant plus de rapidité qu'ils sont plus violents, & que par conséquent ils se résistent davantage; & il en résulte une Trombe ou Trompe, c'est-à-dire, un cône d'air tourbillonnant avec une vitesse incalculable, cône dont la base regarde le plus souvent le ciel, & dont la pointe, lorsqu'elle touche la terre, entraîne, enlève, démolit, arrache, casse, tue tout ce qui se trouve sur son passage.

Les Trombes absorbent quelquefois l'eau des rivières & des étangs, & les versent en torrens sur les terres voisines.

La puissance de l'homme n'a pas de prise sur les Trombes. Il ne peut que fuir, s'il les voit venir de loin, & réparer les dommages qu'elles ont causés.

C'est surtout pendant la moisson que les Trombes font le plus à craindre, parce que les plus petites peuvent disperser en un instant tout le produit de la récolte.

Presque toujours les Trombes précèdent les **OURAGANS**, & souvent même les **ORAGES**. Voyez ces mots. (*Bosc.*)

TROMBUS : engorgement qui se produit quelquefois à la suite de la saignée d'un animal domestique, & qui peut avoir des suites graves. Voyez le *Dictionnaire de Médecine*.

Il est des Trombus qui naissent par le seul effet de la saignée, d'autres qui sont la suite du frottement de la blessure de la saignée contre un corps dur. Ce dernier cas est le plus commun; aussi faut-il surveiller attentivement les chevaux qui viennent d'être saignés.

Comme c'est la démangeaison occasionnée par la saignée qui détermine les chevaux à se gratter, on doit laver plusieurs fois par jour la plaie avec de l'eau fraîche, afin de diminuer cette démangeaison, pour éviter cette seconde cause de Trombus.

Les résolutifs, même seulement l'eau salée ou acidulée avec le vinaigre, l'eau à la glace ou très-froide, suffisent le plus souvent pour guérir les Trombus de la première sorte.

Dans la seconde sorte, il n'est pas toujours aussi facile d'opérer la guérison, & une opération très-dangereuse est quelquefois indispensable.

Les saignées dont le Trombus est le plus souvent la suite, sont celles des ars, du plat des cuisses, de l'épéron, des temporaux, mais dans ce cas il n'est pas dangereux. C'est celui de la jugulaire qu'on doit le plus redouter. Il est accompagné d'en-

gorgemens douloureux, se prolongeant quelquefois jusqu'aux parotides, même sous la ganache & le long des mâchoires postérieures, & qui se terminent par des abcès. Des cataplasmes émolliens sont ce qui convient le mieux dans ce cas; mais ils n'empêchent pas toujours le squirre de se former, & la veine de se détruire dans une longueur plus ou moins considérable. Alors il n'y a d'autre ressource que l'opération dont j'ai déjà parlé.

Pour faire cette opération, on incise la tumeur dans toute sa longueur & un peu au-delà, en suivant la direction de la veine; on relève cette dernière & on la coupe sur le vif. Presque toujours il survient une hémorragie qu'on arrête par la ligature de la partie supérieure de la veine, ou par l'application de l'agaric ou des styptiques.

L'opération finie, on remplit la plaie de flasse imbibée d'eau-de-vie, & on maintient l'appareil au moyen d'un bandage plutôt qu'au moyen de points de suture, qui remplissent fort mal leur objet.

Il est des Trombus qu'on guérit par l'application du feu; mais il doit y avoir du danger à employer ce moyen. Voyez **CHEVAL** & **HYGIÈNE**. (*Bosc.*)

TROMPETTE : variété, ou peut-être espèce du genre **COURGE**, voisine de la **GOURDE** & de la **CALEBASSE**. Voyez ces mots.

TRONC : tige des arbres d'une certaine grosseur. Voyez **ARBRE**, **TIGE** & **BOIS**.

C'est principalement à raison de leur Tronc que les arbres de haut service, comme le **CHÈNE**, le **HÊTRE**, l'**ORME**, le **FRÈNE**, &c. ont de la valeur; ainsi l'article que je traite devrait être fort étendu; mais c'est à l'article **BOIS** du *Dictionnaire des Arbres & Arbustes* que je me réserve de développer les considérations qui ont cette partie des arbres pour objet. (*Bosc.*)

TRONCHÉES. On appelle ainsi les **TÊTARDS** de **CHÈNE** dans le département de l'Ain. Voyez ces mots.

TRONÇON : partie du **TRONC** d'un arbre. Voyez ce mot & celui **BOIS** dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

TROPHIS. TROPHIS.

Arbre de la Jamaïque, figuré pl. 806 des *Illustrations des genres* de Lamarck, qui seul constitue un genre dans la diocèse tétrandrie.

Nous ne le cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

TROSCART. TRIGLOCHIN.

Genre de plantes de l'hexandrie trigynie & de la famille des *Juncus*, dans lequel on a placé six espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 271 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le TROSCART des marais.
Triglochin palustre. Linn. ♂ Indigène.
2. Le TROSCART maritime.
Triglochin maritimum. Linn. ♀ Indigène.
3. Le TROSCART bulbeux.
Triglochin bulbosum. Willd. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
4. Le TROSCART à trois étamines.
Triglochin triandrum. Mich. ♀ De la Caroline.
5. Le TROSCART strié.
Triglochin striatum. Ruiz & Pav. Du Pérou.
6. Le TROSCART cilié.
Triglochin ciliatum. Ruiz & Pav. Du Pérou.

Culture.

Les deux premières espèces sont celles qui se cultivent dans les écoles de botanique. On sème leurs graines dans des pots remplis de bonne terre, pots qu'on met, enfoncés au quart de leur hauteur, dans un bassin ou dans une terrine où il y a de l'eau. Le plant levé ne demande qu'à être éclairci & sarclé.

Ces plantes sont de nul intérêt pour tous autres que les botanistes. (*Bosc.*)

TROUÉE : ouverture naturelle ou artificielle dans un Bois, dans une HAIE. *Voyez* ces deux mots.

Toujours une Trouée naturelle est l'indice du peu de soin du propriétaire, puisque dans un bois c'est du terrain perdu, & que dans une haie c'est rendre inutile la haie toute entière.

On établit souvent des Trouées momentanées dans un bois pour en faciliter l'exploitation, & dans une haie pour pouvoir enlever les récoltes des champs qu'elle entourent, mais c'est toujours une pratique vicieuse. Il vaut beaucoup mieux établir des chemins dans le premier cas, & faire une porte dans le second. (*Bosc.*)

TROUFLE. On appelle la POMME DE TERRE de ce nom dans le département des Deux-Sèvres.

TROUILLE. C'est, dans le Lyonnais, le résidu de la fabrication des HUILES. *Voyez* ce mot & celui TOURTEAU. (*Bosc.*)

TROUPEAU : assemblage de bestiaux qu'on mène paître ensemble.

La disposition des chevaux, des ânes ou mulets, des bœufs ou des vaches, des cochons, des moutons, des chèvres, à vivre ensemble, & l'économie de leur garde, a dû, dès les commencemens des sociétés humaines, engager à les réunir en Troupeau, & ils le sont encore presque partout.

Cependant, dans ces derniers temps, on a élevé la question de savoir s'il ne conviendrait pas mieux de les nourrir à la maison, & excepté pour les moutons, il semble qu'elle a été résolue dans ce dernier sens. *Voyez* NOURRITURE DES ANIMAUX.

Agriculture. Tome VI.

Par le fait, dans tous les pays où l'agriculture est portée à un certain degré de perfection, il n'y a plus que les moutons qui soient réunis en Troupeaux permanens, soit parce que la nourriture à l'herbe affoiblit trop les CHEVAUX & les BŒUFS de travail, soit parce qu'on veut les avoir perpétuellement sous la main, soit parce que le respect pour les droits de la propriété ne permet pas de faire sortir en Troupeaux les VACHES & les COCHONS. *Voyez* tous ces mots.

On distingue deux sortes de Troupeaux en France, savoir, ceux composés de tous les bestiaux d'un village, & ceux appartenans à un seul particulier. Les uns & les autres se subdivisent en Troupeaux d'une seule espèce, & en Troupeaux de plusieurs espèces de bêtes.

Il n'y a pas moyen d'établir un bon système d'agriculture, & par conséquent de tirer tout le parti possible des terres dans les pays où il existe un Troupeau commun, parce que le PARCOURS en est la suite nécessaire. *Voyez* ce mot & celui ASSOLEMENT.

De plus, personne, dans ce cas, n'étant suffisamment intéressé à régler le parcours conformément aux lois de la végétation, & le Troupeau étant le plus souvent plus nombreux que le comporte l'étendue de ce parcours, la reproduction de l'herbe est ralentie par sa trop fréquente dépaissance, & il y a une moindre nourriture à espérer de la même étendue de terrain, quelle que soit sa nature. *Voyez* PATURAGE.

Généralement donc, sous ces rapports, il n'est pas avantageux, même aux pauvres, qu'il y ait des Troupeaux communs. Un autre motif qui milite encore plus pour les supprimer, est la considération que les non-propriétaires ou les petits propriétaires, comptant pour vivre sur le lait de leur vache, ou le produit de la vente du beurre & du fromage qu'ils font avec ce lait, ne travaillent pas autant, que leurs femmes ne filent pas, que leurs enfans s'accoutument au désœuvrement & à tous les vices qui en sont la suite.

Les Troupeaux particuliers pouvant plus facilement être cantonnés, même placés dans des enclos permanens ou temporaires, n'ont aucun inconvénient sous ces rapports.

Tout ce que j'aurois de plus à dire sur ce sujet se trouvant aux articles de chaque animal, je me borne ici à ce petit nombre de considérations générales.

On dit aussi quelquefois un Troupeau de dindes, un Troupeau d'oies, mais plus communément le mot bande est employé dans ce cas. (*Bosc.*)

TROUSSE-PIED : lanière de cuir ou sangle d'environ deux pouces de large & trois pieds de long, pourvue d'une boucle à une de ses extrémités, & d'une serie de trous à l'autre, laquelle sert à attacher, replié, le pied de devant du cheval qu'on ferre, & dont on craint les ruades. *Voyez* ASSUJETTIR & FERRURE.

TROXIMON. *Troximon.*

Genre de plantes établi pour placer l'*HYOSÉRIDE* *PRENANTOÏDE*, & deux autres plantes voisines encore peu connues. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

TRUARDIERE. On appelle ainsi le *TRIDENT A LABOURER* dans quelques lieux. *Voy. ces mots & celui BECHE.*

TRUFFE. *Tuber.*

Genre de plantes de la cryptogamie & de la famille des *Champignons*, qui renferme six espèces, dont plusieurs se mangent & peuvent être non pas cultivées, mais introduites dans un local déterminé. Il est figuré pl. 400 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a fait partie des *VESSE-LOUPS*; celui des *SCLÉROTÉS* en a été séparé. *Voyez ces mots.*

Espèces.

1. La TRUFFE comestible.
Tuber cibarium. Bull. ☉ Indigène.
2. La TRUFFE musquée.
Tuber moschatum. Bull. ☉ Indigène.
3. La TRUFFE grise.
Tuber griseum. Pers. ☉ du Piémont.
4. La TRUFFE blanche.
Tuber album. Bull. ☉ Indigène.
5. La TRUFFE blanc de neige.
Tuber niveum. Desf. ☉ De la Barbarie.
6. La TRUFFE cendrée.
Tuber cinereum. Bosc. ☉ De la Caroline.

Culture.

La première espèce est la plus commune, celle qu'on a intention de désigner lorsqu'on prononce simplement le mot Truffe.

Ce sont les environs d'Angoulême & de Périgueux qui ont, à Paris, la réputation de fournir les meilleures Truffes de France. On en trouve aussi abondamment dans les départemens du Midi & de l'Est. J'en faisois dans ma jeunesse une récolte annuelle assez considérable dans les propriétés de ma famille, situées sur la chaîne calcaire de Langres à Dijon. Là elle se trouve dans un sol sec & léger, mais fertile & ombragé. Les dégustations comparatives que j'en ai faites & fait faire à Paris, m'ont prouvé que si elles sont inférieures à celles du Périgord, comme on le prétend, c'est de si peu, que les plus fins gourmets ne peuvent les distinguer au goût ni à l'odeur, quand d'ailleurs toutes les autres circonstances, telles que l'époque de la maturité, le temps écoulé depuis qu'elles sont cueillies, & le mode de l'assaisonnement sont les mêmes.

On commence à trouver des Truffes dès le mois de mai, mais elles ne sont arrivées à leur état parfait qu'en octobre.

La récolte des Truffes se fait, ou au hasard, en piochant la terre dans les lieux où on fait qu'il s'en trouve ordinairement, ou en examinant, en automne seulement, au lever du soleil, les masses mouvantes que forment au-dessus d'elles la mouche & la tipule qui déposent leurs œufs dans leur substance, ou enfin avec des cochons ou des chiens stylés à les indiquer.

Les cochons aiment beaucoup les Truffes, & il ne s'agit que de leur en avoir fait manger une fois pour qu'ils sachent les reconnoître & les fouiller avec leur groin, mais il faut ou leur lier les mâchoires, ou être présent pour empêcher de les manger; d'ailleurs, ces animaux sont difficiles à conduire, de sorte que c'est toujours une opération pénible que de rechercher les Truffes par leur moyen.

Les chiens sont plus difficiles à styler, mais lorsqu'ils le sont, c'est pour toute leur vie. Pour leur donner le goût de la recherche, on met des Truffes hachées dans leur pâtée; on leur fait ensuite chercher cette pâtée dans la terre, puis on les conduit sur une truffière, & chaque fois qu'ils indiquent & font trouver une Truffe, on leur donne un petit morceau de cette pâtée. Au bout d'un mois, on ne leur donne qu'une ou deux fois de la viande pendant la recherche, & enfin, au bout de deux mois, ils n'exigent plus rien.

Les Truffes se conservent assez bien hors de terre pendant près d'un mois, sans qu'elles s'altèrent, pourvu qu'elles n'aient pas été entamées, & qu'elles soient dans un lieu ni trop chaud, ni trop humide, dans un air ni trop agité, ni trop stagnant; on les conserve encore plus long temps dans la terre ou le sable, ni humide ni sec.

Pour conserver les Truffes plus de trois mois, il faut ou les faire sécher au four coupées en rouelles fort minces, ou, après les avoir fait cuire à moitié, les plonger dans du sain-doux ou de l'huile d'olive.

J'ai donné ces indications, parce que ce sont les cultivateurs qui se livrent à la recherche des Truffes & qui en font le commerce; elles sont pour ceux du Périgord & de l'Angoumois un objet important de bénéfice annuel.

Bulliard, de Borch, & autres, ont tenté de faire des truffières artificielles, & ils ont réussi; mais il ne paroît pas cependant que ces truffières se soient conservées en état de production, au moins abondante. Je sais qu'on ne trouva de Truffes qu'une seule fois dans la portion du parc de Sceaux près Paris, où Bulliard avoit opéré.

En novembre, ce dernier porta dans un bosquet du parc ci-dessus, de la terre qui entourait des Truffes, ainsi que les épluchures des Truffes que leur altération avoit obligé de cerner, les re-

couvert de quelques lignes de terre & marqua la place.

Cette manière d'opérer est conforme aux principes de la théorie; car les bourgeons féminifères des Truffes sont mûrs en novembre & dispersés dans la pulpe intérieure. Les sections de ce champignon doivent donc, l'année suivante, donner naissance à de jeunes tubercules, lorsqu'elles sont placées dans les circonstances convenables. Je fais des vœux pour que ces expériences puissent être reprises & suivies avec constance, car quoique les Truffes ne soient pas un article de première nécessité, elles sont devenues d'un usage général. (*Bosc.*)

TRUFLIER; nom vulgaire du TROËNE dans le Boulonnois. (*Bosc.*)

TRUIE: femelle du cochon. *Voyez* ce mot.

On donne aussi le même nom à l'espèce ou variété naine de l'AJONC (*voyez* ce mot), espèce ou variété qui est moins productive, mais qui s'accommode mieux des mauvais terrains. (*Bosc.*)

TRUIE: poisson des rivières & des étangs dont l'eau est vive, & que son excellent goût doit faire désirer voir plus multiplier qu'il ne l'est en ce moment. *Voyez* les Dictionnaires d'*Ichtiologie* & des *Pêches*.

TRUY. Ce sont les RÉSERVOIRS dans le département du Var. *Voyez* ce mot.

TSIAM PANGAM. On croit que c'est le BRE-SILLOT.

TSIANE. *Voyez* COSTUS D'ARABIE.

TSIATTI-MANDARU. *Voyez* POINCILLADE.

TSI-CHU: nom chinois du BADAMIER VER-NIS.

TSIEM-TANI: nom madagasse du RUMPHIE.

TSIOTEL. Le myrte porte ce nom au Japon.

TUBERCULAIRE. *TUBERCULARIA.*

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, qui rassemble huit espèces indigènes, croissant sur l'écorce des arbres mourans ou morts, dont une, appelée par Linnæus TREMEILLE POURPRE, est fort connue, & par conséquent dans le cas d'être remarquée par les cultivateurs.

Comme il n'est pas possible de les cultiver, & qu'elles ne font d'aucun usage, je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

TUBERCULE. On appelle ainsi, tantôt les racines globuleuses, comme celles de la pomme de terre, tantôt les excroissances qui naissent sur les tiges, les feuilles & les fruits des plantes. *Voyez* le mot RACINE & le *Dictionnaire de Physiologie végétale*.

On pourroit ranger parmi les Tubercules, les LOUPES & les EXOSTOSES (*voyez* ces mots); mais on doit en séparer les GALLES produites par les INSECTES. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

TUBÉREUSE. *POLYANTHES.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Narcissoïdes*, qui renferme deux espèces, dont l'une est l'objet d'une culture étendue dans nos jardins, à raison de l'excellente odeur de ses fleurs. Il est figuré pl. 243 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TUBÉREUSE des Indes.

Polyanthes tuberosa. Linn. & Des Indes.

2. La TUBÉREUSE pygmée.

Polyanthes pygmaea. Jacq. & Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La première espèce est celle que nous cultivons; elle a été apportée de l'Inde en Italie vers le milieu du seizième siècle, & de-là dans les autres parties de l'Europe.

On en a obtenu une variété double, qui a plus d'odeur que la simple, qui reste plus long-temps en fleurs & qui se multiplie plus facilement. C'est en conséquence celle qui se cultive le plus généralement.

Une terre très-substantielle & beaucoup de chaleur sont nécessaires à cette plante dans le climat de Paris. Il faut la tenir en pot toute l'année, & dans une serre chaude ou une bache, ou au moins un châssis, pendant les premiers mois de sa végétation. Alors on lui donne des arrosemens abondans; mais dès qu'elle est en boutons, il faut les lui épargner, & la mettre en plein air. Ses fleurs durent quinze à vingt jours. Quelques personnes à nerfs sensibles sont péniblement affectées de leur odeur, & l'on cite des accidens graves qui ont eu lieu pour en avoir laissé pendant la nuit dans une chambre à coucher.

Après la floraison, la tige & les feuilles se dessèchent. Arrivée à ce point, on ôte les bulbes de terre pour les conserver dans un lieu sec, sans en séparer les caïeux.

Au printemps suivant on enlève les caïeux, car la bulbe ne fleurit qu'une fois, & on les dispose à devenir bulbes à leur tour, en les plantant dans d'autres pots qu'on place également dans la serre, dans la bache ou sous le châssis, plusieurs années de suite, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'ils soient devenus assez gros pour fleurir.

Je parle de la Tubéreuse à fleurs doubles, car les caïeux de la simple fleurissent si rarement qu'on a renoncé à les élever.

Les embarras & les dépenses auxquelles donne lieu la culture des Tubéreuses dans les pays froids font qu'on préfère tirer tous les ans d'Italie des Tubéreuses prêtes à fleurir, soit de pieds à fleurs simples, soit de pieds à fleurs doubles. On en trouve chez tous les marchands de graines de

Paris, principalement chez Vilmorin, le mieux assorti de tous, & ils sont à assez bon compte.

J'ai cultivé en grand la Tubéreuse pendant mon séjour en Caroline, & les soins que je leur donnois étoient fort simples, puisque je n'avois qu'à lever, chaque automne, les bulbes, pour, après avoir partagé en deux ou trois parties les plus garnies de caïeux, les planter dans une autre place. C'est dans un pur sable que j'opérois. Trois binages étoient donnés aux planches pendant la durée de la végétation, en mars, en mai & en juin. J'ai eu ainsi cinq à six cents tiges fleuries, dont l'odeur, le soir surtout, se faisoit sentir à deux ou trois portées de fusil.

Il paroît, par les renseignemens que j'ai pu me procurer, que la culture de cette plante en Italie, ou, pour être plus exact, aux environs de Gênes, ne diffère pas beaucoup de celle que j'ai pratiquée.

Rarement on fait usage des graines des Tubéreuses pour les multiplier, vu qu'il faut attendre huit à dix ans les premières fleurs des nouveaux pieds.

En Italie on fait entrer les fleurs de la Tubéreuse dans la composition des pommades & des eaux de senteur. (*Bosc.*)

TUBERUSE : sorte de racine caractérisée par sa grande épaisseur & son peu de longueur. La POMME DE TERRE, le TOPINAMBOUR, la PATATE, &c., sont des RACINES TUBEREUSES. *Voyez* ces mots.

TUBIFLORE. *TUBIFLORA.*

Genre de plantes de la diandrie monogynie & de la famille des *Acanthes*, qui ne renferme qu'une espèce appelée ELYTRAIRE par Michaux.

Cette espèce, que j'ai observée en grande quantité dans les lieux humides de la Caroline, & dont j'ai apporté des graines en France, s'est conservée dans nos jardins, mais ne s'y multiplie pas, ses graines n'y arrivant pas à maturité. On la tient dans un pot qu'on rentre, pendant l'hiver, dans l'orangerie, & qu'on tient, pendant l'été, dans un endroit frais. (*Bosc.*)

TUBULINE. *TUBULINA.*

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, établi aux dépens des SPHÉROCARPES, & fort voisin des TRICHIES. *Voyez* ces mots.

Les espèces de ce genre sont au nombre de huit, & toutes fort petites; elles croissent presque toutes sur les arbres morts, & ne sont d'aucun intérêt pour les cultivateurs: ainsi je n'en dirai rien de plus. (*Bosc.*)

TUE-CHIEN, TUE-LOUP. *Voyez* COLCHIQUE.

TUF : sorte de pierre qui varie tant dans sa nature, selon les pays, qu'il n'est pas possible de la caractériser d'une manière rigoureuse.

Les trois propriétés générales qui s'appliquent

le mieux au Tuf, sont, 1°. d'être plus ou moins poreux; 2°. d'être assez tendre pour être entamé par le soc de la charrue; 3°. d'être complètement infertile.

Presque tous les Tufts sont composés, dans les proportions, qui varient sans fin, d'argile, de calcaire, de sable fin & d'oxide de fer; ils diffèrent donc fort peu de la marne; ils sont donc même quelquefois de véritables MARNES. *Voyez* ce mot.

Je parle ici comme les agriculteurs; car les minéralogistes ont restreint la dénomination de Tuf à une pierre très-poreuse, très-légère, de couleur grise, qui se trouve presque à la surface de la terre, dans quelques lieux bas, & qui paroît s'être formée très-nouvellement, même se former encore par l'entassement des terres calcaires supérieures, au moyen des eaux pluviales. Cette sorte de Tuf, qui durcit à l'air, est très-propre à faire des voûtes de caves, & s'emploie en effet à cet usage partout où elle existe.

Tantôt le Tuf se trouve à une grande profondeur, tantôt il est presque à la superficie. Ce n'est que dans ce dernier cas qu'il est nuisible. Ses principaux inconvénients sont d'empêcher les eaux pluviales & les racines des plantes de pénétrer autant qu'il seroit nécessaire, & d'altérer la fertilité de la terre végétale en se mêlant avec elle. Ce dernier est moindre, à mon avis, que le supposent les cultivateurs; aussi agissent-ils souvent contre leurs intérêts, ces propriétaires qui, par une clause de leurs baux, défendent à leurs fermiers d'entamer le Tuf par les labours.

Les couches de Tuf sont plus ou moins épaisses selon les lieux; il en est de plusieurs toises, il en est de quelques lignes. En rompant ces dernières & en mélangeant leurs débris avec la terre végétale, on améliore presque certainement le sol. *Voyez* TERRE, LABOUR & DEFONCEMENT.

Certains de ces derniers Tufts se reproduisent au bout de quelques années. Ce sont principalement ceux où domine l'oxide de fer. *Voy.* TERRE NOIRE & TOURBE PYRITEUSE.

C'est aux arbres que le Tuf nuit le plus, à raison de la longueur de leur pivot; aussi est-il beaucoup de lieux où, à raison de son existence, il ne peut croître que des taillis rabougris; là il est même avantageux de couper ces taillis très-fréquemment si on veut en tirer un bon parti.

Quand on desire faire des plantations de grands arbres de ligne, fruitiers ou forestiers, dans un terrain à Tuf, on doit, ou le défoncer à deux ou trois pieds, ou au moins y faire des tranchées de même profondeur & du double de largeur. *Voyez* PLANTATION.

Il sera défoncé de même s'il est question d'y établir un JARDIN. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

TULA : plante du Pérou, imparfaitement connue, & qui ne se cultive pas en Europe.

TULBAGE. *TULBAGIA.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Narcissés*, qui réunit deux espèces, dont une est cultivée dans nos jardins de botanique. Il est figuré pl. 243 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TULBAGE alliécée.

Tulbagia alliacea. Linn. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La TULBAGE oignon.

Tulbagia capacea. Linn. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La première espèce est celle que nous cultivons; elle exige la terre de bruyère & l'orangerie pendant l'hiver. On la multiplie par ses caïeux, dont elle donne peu; aussi est-elle rare. (*Bosc.*)

TULIPE. *TULIPA.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Liliacées*, qui réunit neuf espèces, dont une est l'objet d'une culture fort étendue dans nos jardins, & mérite tous les soins de l'amateur, par la beauté de sa forme & de ses couleurs. Il est figuré pl. 254 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TULIPE sauvage.

Tulipa sylvestris. Linn. 4 Du midi de la France.

2. La TULIPE des jardins.

Tulipa gesneriana. Linn. 4 Du midi de la France.

3. La TULIPE odorante, vulgairement *duc de Tole.*
Tulipa suaveolens. Roth. 4 Du midi de la France.

4. La TULIPE de Cels.

Tulipa celsiana. Decand. 4 De l'Orient.

5. La TULIPE à pétales aigus.

Tulipa oculusfolis. Dec. 4 Du midi de la France.

6. La TULIPE de Lécluse.

Tulipa clusiana. Dec. 4 Du midi de la France.

7. La TULIPE de Perse.

Tulipa clusiana. Decand. 4 De l'Orient.

8. La TULIPE à deux fleurs.

Tulipa biflora. Linn. 4 De la Sibérie.

9. La TULIPE du Cap.

Tulipa breyniana. Linn. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Nous cultivons toutes ces espèces en pleine terre dans nos écoles de botanique, quoiqu'originaires des pays chauds, parce qu'elles peuvent être plantées à une profondeur telle, qu'il est extrêmement rare que les gelées puissent les atteindre, & que d'ailleurs on peut facilement les en

garantir par des COUVERTURES de feuilles sèches ou autres. *Voyez* ce mot.

Ce que je vais dire de la culture de la seconde espèce s'applique aux autres.

Quoique naturelle aux parties méridionales de la France, la Tulipe des jardins nous a été apportée du Levant vers le milieu du quinzième siècle. Elle y étoit sans doute déjà cultivée depuis longtemps, puisque ce sont des variétés panachées qui ont été connues les premières.

Olivier de Serres ne dit qu'un mot de la Tulipe, & en effet il écrivoit peu après son introduction dans nos jardins; mais sa culture ne tarda à prendre une telle faveur, que le siècle suivant elle étoit répandue dans toute l'Europe, & qu'un seul oignon, en Hollande, se vendoit 7000 florins, s'échangeoit contre douze acres de terre.

Aujourd'hui, quoique l'amour des Tulipes n'aille plus jusqu'à faire de semblables folies, quoique le nombre de leurs admirateurs soit même diminué, elle est toujours cultivée avec le plus grand soin.

C'est à M. Feburier, cultivateur très-distingué de Versailles, qui fait un commerce étendu d'oignons de cette belle plante, ainsi que de griffes de renoncules & de pattes d'anémones, qu'on doit le meilleur Traité sur la culture de la Tulipe. Comme ses principes de théorie & de pratique ont été puisés dans la nature, je ne puis en adopter d'autres; ainsi c'est sur eux que je m'appuierai dans la rédaction de cet article.

L'oignon de la Tulipe est composé de trois ou quatre tuniques qui s'enveloppent, excepté à leur sommet, lequel est ouvert pour le passage des feuilles & de la tige. Il est terminé inférieurement par une couronne d'où sortent les véritables racines.

Un fait qui avoit été nié par quelques écrivains, & en dernier lieu par Rozier, mais qui a été constaté d'une manière positive par de nouvelles expériences de M. Feburier, c'est que cet oignon dispaçoit tous les ans, après avoir fourni à l'aliment des feuilles & de la tige, & il s'en forme un, deux, trois autres, & quelquefois plus, contre la tige, un peu au-dessous du plan de la couronne.

Il résulte de cette manière de végéter, que les oignons s'enfoncent chaque année davantage, qu'ils finissent, dans l'état sauvage, par atteindre la couche de terre infertile, qui occasionne leur mort, & dans nos jardins par pousser plus tard & ne donner que de petites fleurs: de-là la nécessité de les relever tous les ans pour les replanter autre part.

Un autre fait, c'est que les fleurs de la Tulipe, dans les premières années de sa floraison, sont d'un rouge-vineux uniforme, & que ce n'est qu'à l'âge de six à sept ans qu'elle commence à se panacher, & à dix, douze, quinze & même plus, que ses couleurs sont définitivement fixées. Quoique les

mêmes couleurs reviennent ordinairement tous les ans, il arrive quelquefois cependant qu'elles jouent, & même qu'elles disparaissent pour revenir un ou deux ans après.

Je commence par ces observations, parce qu'elles doivent servir de guide aux cultivateurs qui veulent procéder en connoissance de cause.

Il est probable que les premières Tulipes cultivées ont été transportées déjà variées ou très-près du moment de varier, de la campagne dans les jardins, car le type sauvage est moins beau que la plupart de ceux des autres espèces, & que ce n'est que long-temps après qu'on s'est avisé de semer la graine pour avoir davantage de pieds & des pieds plus vigoureux.

Le nombre des variétés de Tulipes est peut-être incalculable; chaque semis en fournit de nouvelles, & chaque année il en dispaçoit quelques-unes. Autrefois on mettoit une grande importance à en posséder beaucoup; aujourd'hui on en préfère un petit nombre de bien choisies.

On divise les variétés de Tulipes en simples & en doubles. Ces dernières ont joui un moment de la préférence, mais actuellement elles sont peu estimées.

Les variétés simples se subdivisent en *bizarres*, en *fond blanc*, en *précoces* & en *tardives*; elles sont au nombre d'environ quatre cents de choix, ayant toutes des noms.

« La beauté des Tulipes, dit M. Feburier, consiste dans la hauteur & la force des baguettes (des tiges). Cependant les basses, quand elles ont les qualités ci-après, & que le vase (la corolle) est proportionné à la hauteur de la baguette, ne sont pas rejetées, parce que les amateurs les tiennent en ordre sur leurs planches plates, & veulent cependant qu'elles fassent le dôme ou dos-d'âne. Il leur faut, pour cet effet, des Tulipes de quatre hauteurs, leurs planches ayant sept rangs.

» Des six pétales de la corolle, les trois intérieurs doivent être plus larges, tous arrondis, pas trop évasés, nullement recourbés ou échancrés, & suffisamment épais. La durée des fleurs, surtout dans les couleurs foncées, tient à cette dernière qualité.

» Quant aux couleurs, toutes deviennent de mise quand elles sont vives, nettes, & forment un contraste frappant. La couleur du fond ne doit pas se mêler avec celui des panaches, mais trancher sur ce fond & régner du haut en bas des pétales. Plus le fond est petit, quoique bien marqué, & les panaches nombreuses, plus la fleur est belle. Si elle est du nombre des bizarres, & qu'elle ait des pièces sur les bords du pétale, qu'on nomme *panache à yeux*, il faut qu'ils aient une couleur bien vive & qui ressorte sur le fond, telles que des plaques noires sur un fond blanc.

» La Tulipe & d'autres panaches ou dispositions de couleurs qui sont recherchés par les amateurs; tels sont les panaches en grande broderie, bien détachés de ses couleurs, & qui ne prennent

point du fond; ceux de petite broderie, quand ils sont nets & qu'ils percent bien leurs couleurs, sont également estimés, mais il faut qu'ils soient placés sur des bizarres.

» Quand une fleur réunit à ces qualités des étamines brunes & non pas jaunes, & les couleurs aussi marquées en dedans qu'en dehors, elle est parfaite; mais peu réunissent ces avantages.

» Certains amateurs désirent vingt autres qualités qui annoncent plutôt leur esprit de détail & leur défaut d'occupation, que leur connoissance du vrai beau.»

A ces judicieuses observations de M. Feburier, j'ajouterai que quelques personnes, malgré la décision des docteurs, persistent à estimer les Tulipes doubles, panachées & même frangées, telle que la cocarde jaune qui ne fait pas se soutenir sur sa tige; & dont les pétales s'écartent constamment de la manière la plus irrégulière. Il est très-probable, soit dit en passant, que cette dernière, que la vivacité de sa couleur jaune fait remarquer des plus indifférens, provient d'un type différent de la Tulipe des jardins, probablement de la sauvage.

Les Tulipes isolées, soit en pleine terre, soit en pot, même celles disposées en touffes ou en bordure, sont bien moins agréables au coup d'œil que celles qui sont en planches convenablement garnies; aussi est-ce seulement de cette manière qu'on les cultive généralement dans les jardins bien dirigés.

On appelle *planche d'ordre*, une planche où les Tulipes sont disposées en lignes selon leur grandeur, leur couleur, l'époque de leur floraison, & correspondent à un catalogue où elles sont sommairement décrites.

On appelle *planche de mélange*, celle où elles se trouvent confondues.

Les jeunes oignons provenant de graine se plantent toujours en mélange, jusqu'à ce que leurs fleurs se panachent.

Une terre légère, plutôt sèche qu'humide, plutôt amaigrie qu'engraissée, est celle dans laquelle la Tulipe prospère le mieux, quoiqu'elle réussisse quelquefois fort bien dans celles qui sont fortes, lorsqu'elles sont bien labourées & que la saison n'a pas été pluvieuse. Trop de fertilité naturelle, ou acquise par des engrais, ainsi qu'une surabondance d'eau, lui occasionnent, ou une pousse plus vigoureuse en feuilles, dont les suites sont la petitesse de sa fleur, ou la disparition de ses panachures, ou la graisse, ou enfin la mort de l'oignon.

Lorsqu'on n'a pas naturellement une terre convenable aux Tulipes, on leur en compose une en mêlant, dans une épaisseur d'un pied, ou moitié de terre franche, de terre de bruyère, ou moitié de terre franche & un quart de sable pur & un quart de terre au de feuilles.

Si, faute de matériaux, on ne peut opérer ainsi, on aura la ressource ou de faire une fosse de trois

pieds de profondeur, de la remplir à moitié de recoupes de pierre de taille, de gravats & autres objets analogues, & de remettre par-dessus la terre qui alors sera à peu près élevée d'un pied au-dessus du sol environnant, ou seulement d'établir un dos d'âne d'un demi-pied de flèche pour favoriser l'écoulement des eaux.

En tout état de cause, la terre destinée à recevoir des oignons de Tulipe doit être très-améliorée par des labours, & même, si elle est naturellement forte ou pierreuse, il est bon qu'elle soit passée à la CLAPE. *Voyez ce mot.*

Comme originaire des pays chauds, une exposition méridienne est favorable à la végétation de la Tulipe; mais, d'un côté, s'accommodant de toutes, & de l'autre ses fleurs se colorant davantage, subsistant plus long-temps aux autres expositions, on l'y place de préférence dans le climat de Paris.

L'époque de la plantation des oignons de Tulipe a été un objet de discussion parmi les amateurs, chacun prétendant que sa pratique locale devoit servir de loi; mais il est évident que cette époque ne peut être fixée d'une manière générale pour tous les climats, tous les sols, toutes les années, & d'ailleurs on doit avoir pour but de multiplier les caïeux, comme d'avoir de belles fleurs, & elle doit varier dans ces deux cas.

En effet, 1°. plus on plante de bonne heure, & plus la végétation est vigoureuse dans les oignons, plus les caïeux prennent de force ou s'accroissent en nombre; 2°. plus on plante tard, moins les fleurs sont exposées à la gelée en sortant de terre, & moins on doit craindre la luxuriance de la végétation, qui, comme je l'ai dit plus haut, amène la décoloration des fleurs.

Ainsi les jeunes oignons de semis & les caïeux, ainsi les gros oignons dont on voudra obtenir des productions, seront plantés les premiers, c'est-à-dire, au moins quinze jours avant les oignons dont les fleurs sont destinées à la jouissance.

Quelques jours plus tôt, quelques jours plus tard, sont d'une si petite importance au succès, qu'il ne faut jamais planter quand il pleut.

En principe général, on peut planter dès que la pointe des oignons commence à blanchir, c'est-à-dire, que le sommet de la première feuille se montre, ce qui a lieu ordinairement dès le mois de septembre; mais on ne le fait guère, pour les oignons à fleurs, que vers la fin d'octobre dans le climat de Paris.

Les amateurs zélés, pour ne point être exposés à mettre du désordre dans leurs planches, ont un casier pourvu d'autant de divisions numérotées qu'ils doivent mettre de Tulipes dans leurs planches, & c'est dans ce casier qu'ils mettent leurs oignons en les levant, & dont ils les ôtent en les plantant. Outre l'avantage de l'ordre, cette pratique a encore celui d'économiser beaucoup de temps.

La disposition des Tulipes dans la planche, relativement à leurs couleurs, varie. Il est des amateurs qui mélangent les couleurs, d'autres qui separent les fonds blancs, appelés *flamandes*, des bizarres. M. Feburier pense qu'il est mieux de les mélanger; & je ne puis que me ranger de son avis, d'après l'effet des planches que j'ai vues chez lui & ailleurs.

La distance à laquelle il convient de planter les oignons varie entre cinq & sept pouces, selon la nature du sol & le goût de l'amateur. Le terme moyen est le plus généralement usité. M. Feburier, qui, comme je l'ai dit plus haut, fait commerce d'oignons de Tulipe, plante quelquefois à neuf pouces ses planches d'ordre, & il met un caïeu, encore trop foible pour donner sa fleur, dans l'intervalle, & par ce moyen il ne dédouble pas ses collections & n'a pas le désagrément d'avoir des planches sans fleurs; mais il ne peut être imité par ceux qui ne cherchent dans la culture de cette plante que l'agrément du coup d'œil, une aussi grande distance diminuant l'effet des comparaisons.

Généralement les caïeux sont plantés dans des planches particulières & hors des parterres, à un, deux ou trois pouces d'écartement, selon leur grosseur.

J'ai déjà dit que les oignons à haute tige devoient être placés sur le milieu, & qu'on faisoit communément sept rangs dans chaque planche, ce qui donne quatre pieds de largeur à chaque planche.

La profondeur à laquelle il convient d'enfoncer les oignons varie selon le terrain. Dans les sols légers & dans les climats chauds, on les place à quatre pouces de la surface; dans les terres fortes & dans les pays froids, deux pouces sont quelquefois de trop.

La manière la plus générale est de les placer perpendiculairement; mais si on a à craindre une surabondance d'humidité, il sera prudent de leur donner une position un peu inclinée.

Quelques cultivateurs, dans ce cas, les plantent droits, mais les placent sur une poignée de sable qui écarte l'eau de leurs racines pendant l'hiver, époque où elle est le plus à redouter.

Les oignons se mettent, tantôt dans des trous faits avec un plantoir ou avec le doigt, dans les points d'intersection de lignes parallèles tracées au moyen d'un cordeau, à la distance indiquée plus haut, dans les planches préparées, trous qu'on comble avec un rateau; tantôt à la surface ou presque à la surface, aux mêmes points, pour les recouvrir, à la hauteur susdite, en criblant de la terre sur la planche. Cette dernière méthode est préférable, mais plus longue.

Il est bon, quelle que soit celle de ces méthodes employée, de recouvrir la planche d'un demi-pouce de terre de bruyère ou de terreau.

Jusqu'au printemps, les Tulipes ne demandent

aucun autre soin que d'être couvertes de litière, de fougère ou de feuilles sèches pendant les fortes gelées d'hiver, c'est-à-dire, pendant celles de quatre à cinq degrés au-dessous de zéro, prolongées pendant quelques jours, car elles ne leur font du mal qu'autant qu'elles atteignent au-dessous de l'oignon. Cette litière, cette fougère ou ces feuilles se retirent dès que les gelées sont passées, mais se laissent dans les sentiers pour pouvoir être de nouveau répandues si de nouvelles gelées l'exigent.

Quand la fleur commence à se montrer, il n'en est plus de même; les plus petites gelées, surtout si le soleil paroît ensuite, suffisent pour anéantir l'espoir de la floraison & pour affaiblir l'oignon pour plusieurs années. Alors donc il est indispensable de couvrir les planches tous les soirs où les gelées sont à craindre, non plus avec de la litière, de la fougère ou des feuilles, qui seroient alors difficiles à repandre, & surtout à enlever sans nuire aux feuilles & aux fleurs, mais avec des paillassons portés sur des traverses élevées de trois à quatre pouces, & assez longs & assez larges pour traîner sur leurs bords. On ôte ces paillassons tous les matins lorsque la glace est partout fondue. *Voyez GELEE, BRULURE, COUVERTURE & PAILLASSON.*

M. Februrier rapporte qu'une année ses Tulipes furent frappées d'une gelee blanche en mai. Toutes les baguettes étoient renversées. Il les fit couvrir, avant le lever du soleil, avec des paillassons soutenus à deux pieds d'élevation. Les baguettes se redressèrent l'après-midi, & les fleurs s'épanouirent comme à l'ordinaire, seulement elles durèrent moins long-temps.

A l'issue de l'hiver, on donne un léger binage de propreté aux planches de Tulipes, & jusqu'à leur floraison il n'y a plus qu'à arracher les mauvaises herbes qui s'y trouvent, & à faire, le matin, la chasse aux limaces ou aux escargots qui pourroient manger les feuilles, les tiges & les fleurs des Tulipes.

Je n'entreprendrai pas de peindre l'éclat d'une planche de Tulipes pendant qu'elle est en fleurs, si les variétés qui s'y trouvent sont toutes d'un bon choix, & disposées d'une manière convenable, car je ne pourrois le faire qu'imparfaitement. C'est dans le jardin de M. Februrier à Versailles, de M. Soyers à Sarcelles, de M. Drieux à Paris, &c., qu'il faut en prendre une idée.

Mais si le coup d'œil d'une planche de Tulipes est magique, il est de peu de durée si le soleil la frappe constamment. Il faut donc l'en garantir; & c'est ce qu'on fait, lorsqu'elle n'est pas au nord d'un mur, d'une palissade de paille, d'un massif de bois, &c., au moyen de toiles traînant presque à terre du côté du midi, & permettant entièrement la vue des fleurs du côté du nord, toiles supportées par des arceaux élevés de quatre à cinq pieds au-dessus du sol. On les place à huit ou neuf heures du matin, & on les enlève à quatre ou cinq heures

du soir. Alors la jouissance est prolongée depuis huit à dix jours jusqu'à vingt ou trente.

Il est des amateurs qui, pour prolonger encore plus cette jouissance, plantent une partie de leurs planches seulement à la fin de décembre, de manière que les Tulipes qui les composent, n'entrent en fleur, surtout si elles sont placées au nord, qu'au moment où les premières se déflorissent. Pour que ces dernières soient aussi belles que les premières, il faut en avoir tenu les oignons dans un lieu froid, l'entrée d'une glacière, par exemple, afin qu'ils ne s'affoiblissent pas par un commencement de végétation. Il est nécessaire de les arroser quelquefois dans les premiers jours de juin, si le temps est trop sec.

Les Tulipes qu'on ne planteroit qu'au printemps, étant d'abord pressées & ensuite arrêtées dans leur végétation par la chaleur, resteroient plus petites dans toutes leurs parties, & leurs oignons s'affoibliront d'avant.

Avant la fin de la floraison, les amateurs zélés marquent les pieds les plus beaux & les plus défectueux avec des piquets portant des numéros en plomb correspondans à un catalogue, pour conserver les premiers avec plus de soin, & reléguer les seconds dans les melanges ou les mettre au nombre des malades.

Quand la fleur est passée, on casse ou coupe la tige aux deux tiers de sa hauteur, afin d'empêcher la graine de s'accroître, ce qui ne pourroit se faire qu'aux dépens du nouvel oignon & des caïeux qui l'accompagnent. *Voy. GRAINE & PINCEMENT.*

Ce n'est que lorsque la tige est complètement desséchée, c'est-à-dire, que l'oignon ne grossit plus du tout, qu'on devroit toujours lever ce dernier; mais dans beaucoup de jardins, même chez des amateurs éclairés, on le fait souvent avant l'époque précitée. Dans ce dernier cas, l'oignon achève de mûrir dans le lieu où on le dépose, lieu qui doit être sec & aéré, & abrité du soleil.

Lorsque les oignons sont complètement desséchés, on en sépare les caïeux & on les met à part. Cette opération s'exécute mieux sur ceux de ces oignons qui se sont complètement desséchés dans la terre, parce que leurs enveloppes sont plus minces.

Il est nécessaire d'observer que des variétés donnent beaucoup de caïeux tous les ans, & d'autres n'en donnent que de loin en loin & en fort petit nombre. Ce fait n'est pas aisé à expliquer; cependant quand on considère que ce sont les plus panachées, c'est-à-dire, qui s'éloignent le plus de l'état naturel, qui sont principalement dans ce dernier cas, on est porté à croire qu'il tient à l'affoiblissement de leur principe vital. *Voyez PANACHURES.*

Les oignons des Tulipes sont sujets à plusieurs maladies, telles que le BLANC, la CARIE sèche & humide, & la POURRITURE. Celui qui en est attaqué ne donne point de fleurs; mais en retranchant

chant la partie malade avant de le mettre en terre, il fournit presque toujours des caïeux. Un syrphie, dont l'espèce n'est pas bien connue, dépose ses œufs dans son intérieur, & la larve qui en provient le détruit en partie. Il donne cependant, le plus souvent, également des caïeux. Les larves des HANNETONS (vers blancs) & les COURTIÈRES rongent sa partie inférieure. Les SOURIS, les CAMPAGNOLS & les MULOIS les dévorent en totalité. (Voyez tous ces mots.) Ils sont susceptibles d'être mangés par l'homme, soit crus, soit cuits, mais rarement on a été dans le cas de les utiliser sous ce rapport.

Actuellement je n'ai plus qu'à parler du semis des graines de Tulipe, dans le but d'avoir de nouvelles variétés, pour compléter tout ce qu'il convient de savoir relativement à cette fleur.

Un amateur qui veut se procurer des Tulipes de graines, choisit sur ses planches les plus belles & les plus vigoureuses variétés, dans les nuarces les plus rares, & il les marque. Ces pieds sont ménagés lors de la levée des oignons des autres, levée qui a lieu trois semaines ou un mois avant la leur. Cette dernière circonstance, dois-je observer en passant, engage, dans les jardins de luxe, à planter séparément les bulbes dont on a l'intention de récolter la graine.

On reconnoît que la graine est mûre, à la coloration & à l'entre-baillement des valves de leur capsule.

Lorsqu'on juge qu'elle est arrivée à cet état, on coupe les tiges & on les dépose dans un lieu sec & aéré jusqu'au moment des semis.

C'est en septembre ou en octobre, selon les climats, qu'il convient de semer la graine de Tulipe; alors on brise les capsules & on répand la graine, soit en pleine terre, après l'avoir préparée comme il a été dit pour la plantation, à l'exposition du levant, soit dans des terrines remplies de terre de bruyère, puis on la recouvre d'un demi-pouce de terreau ou de terre de bruyère.

Le semis en terrine est préférable dans le climat de Paris, en ce que ces terrines peuvent être rentrées pendant l'hiver dans l'orangerie, & qu'on peut les tenir constamment au degré nécessaire d'humidité.

Lorsque les gelées commencent à se faire sentir, on couvre les semis de fougère ou de feuilles sèches, qu'on retire lorsqu'il fait sec & chaud, pour les en recouvrir de nouveau lorsqu'il est nécessaire.

Le plant lève ordinairement en février ou en mars; il n'offre qu'une feuille: on le sarcle avec soin, & on l'arrose si la sécheresse de la saison l'exige. L'année suivante, il demande les mêmes soins jusqu'au dessèchement des feuilles, époque où on relève les petits oignons pour les replanter un mois après dans une planche exposée au levant ou au midi, en lignes parallèles, à deux pouces de distance & à autant de profondeur. Là on les

Agriculture. Tome VI.

traite comme les gros oignons; ils restent encore deux ans dans cette planche, après quoi ils se repiquent autre part & commencent à fleurir.

L'amateur, dit M. Feburier, juge à la vue de la première fleur de chaque oignon s'il a l'espoir d'en obtenir par la suite de bonnes plantes. Il examine avec soin les baguettes & la forme de la fleur, & il arrache de suite tous les oignons dont la bague est foible & basse; tous ceux qui ont les pétales de la fleur pointus ou déchiquetés, recourbés en dedans ou en dehors, trop courts ou trop longs. L'année suivante il poursuit le même examen sur les pieds qui n'ont pas encore fleuri. Ces soustractions font jeter deux tiers, trois quarts & plus des oignons, mais elles sont nécessaires pour s'éviter des peines & des dépenses inutiles.

Les Tulipes, continue M. Feburier, ne prennent ni leurs panaches ni leurs plaques les premières années; on les nomme alors *couleurs*. Ce n'est qu'au bout de quatre, cinq, six & même dix ans que ces couleurs se séparent; cependant, dès la seconde floraison, on peut juger si les oignons sont dignes d'entrer dans la collection ou ne sont bons qu'à jeter. Les fonds blancs se panachent plus tôt que les fonds de couleur, ce qui doit déterminer à les semer séparément, puisqu'on peut, dès la neuvième année, décider définitivement de leur mérite, tandis qu'on ne peut le faire, pour les fonds de couleur, avant la quinzisième année.

Pour éviter l'embaras & la dépense de la culture de la multitude de caïeux qu'on est obligé de conserver pendant cet espace de temps, avant qu'on puisse connoître ceux qui seront bons à multiplier, quelques amateurs les jettent annuellement au moment de la levée des oignons; mais l'oignon unique qu'ils réservent peut se perdre, & avec lui le fruit de douze ans de peine. Pour remédier à ce grave inconvénient, M. Feburier voudroit qu'on semât la graine de chaque capsule en terrines numérotées & qu'on en tint registre; puis, qu'après la première floraison, on conservât au moins trois oignons des terrinées qui donneroient le plus d'espérance.

On voit par ces détails que la production des Tulipes par semis est fort dispendieuse, & ne peut être entreprise que par des amateurs riches, ou par des jardiniers qui, à force de privations, peuvent attendre du hasard une nouvelle variété, laquelle, par le prix élevé qu'elle conservera pendant quelques années, les dédommagera de leurs avances.

Deux ou trois cents Tulipes ont des noms, la plupart sans nul rapport avec leurs couleurs, leurs formes, &c.; ces noms varient quelquefois de jardin à jardin, & s'appliquent souvent à plusieurs variétés, &c. &c. Je ne crois pas le voir en donner ici la liste; en conséquence je renvoie aux Cata-

Yyy

logues des jardiniers de Hollande ceux qui voudroient les connoître.

Il est encore une espèce de ce genre qui se cultive dans les jardins, & qui mérite d'être plus connue dans les départemens & les pays étrangers. C'est la Tulipe odorante, qui exhale une odeur douce, qui fleurit de très-bonne heure au printemps; & dont les pétales sont rouges avec le bord jaune; elle ne s'élève qu'à six ou huit pouces. Au contraire de la précédente, c'est en bordure ou en touffe qu'elle se fait le mieux remarquer; elle ne varie point. La plus agréable manière d'en jouir, c'est de la planter une, deux, trois, quatre ou cinq ensemble dans un petit pot, qu'on mettra, au commencement de l'hiver, ou dans une serre chaude, ou dans une orangerie, ou dans un appartement: cette Tulipe y fleurira d'autant plus promptement que la chaleur y fera plus élevée, & elle y restera en fleur près d'un mois si on en abaisse la température. On peut, par cet artifice, en avoir en fleur sur une cheminée pendant quatre mois consécutifs; elle est devenue, à raison de cet avantage, l'objet d'un commerce de quelque importance pour les cultivateurs des faubourgs de Paris: sa culture du reste rentre complètement dans celle que je viens de décrire. (Bosc.)

TULIPIER. *LIRIODENDRON.*

Arbre de l'Amérique septentrionale, qui seul forme un genre dans la polyandrie polygamie & dans la famille de son nom. Il est figuré pl. 491 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Il en sera longuement question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

TUMEUR. Toute saillie contre nature qui se forme sur un animal ou sur un végétal, portée généralement ce nom, mais cependant elle en prend souvent un particulier.

Ainsi les Tumeurs des végétaux, selon qu'elles sont produites par une extravasation de la sève ou par la piqure d'un insecte, s'appellent LOUPE ou GALLE. *Voyez* ces mots.

Ainsi les Tumeurs des animaux, outre les deux dénominations ci-dessus, se distinguent encore par celles d'EXOSTOSE, POIREAU, OIGNON, FURONCLE, FARCIN, HERNIE, KISTE, SQUIRRE, PHEGMON ou ABCÈS. *Voyez* tous ces mots. (Bosc.)

TUNIQUE. On donne ce nom, en botanique, aux couches qui composent les oignons, aux membranes qui recouvrent certaines semences. *Voyez* les Dictionnaires de *Botanique* & de *Physiologie végétale*.

TUPELO. C'est le *NYSSA AQUATIQUE*,

TURBAN: nom vulgaire d'une espèce de COURGE. *Voyez* ce mot.

TURC.: Quelques jardiniers appellent ainsi la larve du HANNETON. *Voyez* ce mot.

TURIE. *TURIA.*

Genre de plantes établi par Forskal dans la dioccie pentandrie, & qui renferme cinq espèces encore peu connues, toutes propres à l'Arabie. Nous n'en cultivons aucune dans nos jardins. (Bosc.)

TURION. Anciennement ce nom se donnoit à ce que les cultivateurs appelloient aujourd'hui des BOURGEONS. *Voyez* ce mot.

Quelques botanistes l'appliquent cependant encore aux pousses de certaines plantes qui se développent avec toute la grosseur qu'elles doivent avoir; ainsi, selon eux, celles de l'ASPERGE, le HOUBLON, sont des Turions. *Voyez* ces mots. (Bosc.)

TURNÉPS: variété de RAVE. *Voyez* ce mot.

TURNÈRE. *TURNERA.*

Genre de plantes de la pentandrie trigynie & de la famille des *Portulacées*, dans lequel se placent douze espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. On l'a aussi appelé PR-QUERIE. Il est figuré pl. 212 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TURNÈRE à feuilles d'orme.

Turnera ulmifolia. Linn. ♂ De l'Amérique méridionale.

2. La TURNÈRE cunéiforme.

Turnera cuneiformis. Juss. ♀ Du Brésil.

3. La TURNÈRE à feuilles de sida.

Turnera sidoides. Linn. ♀ Du Brésil.

4. La TURNÈRE arbuiste.

Turnera frutescens. Aubl. ♀ De Cayenne.

5. La TURNÈRE des rochers.

Turnera rupestris. Aubl. ♀ De Cayenne.

6. La TURNÈRE de la Guiane.

Turnera guianensis. Aubl. ♀ De Cayenne.

7. La TURNÈRE à petites feuilles.

Turnera pumila. Linn. ♀ De la Jamaïque.

8. La TURNÈRE cistoïde.

Turnera cistoides. Linn. ☉ De la Jamaïque.

9. La TURNÈRE à tiges rudes.

Turnera aspera. Poir. ☉ De Cayenne.

10. La TURNÈRE à grappes.

Turnera racemosa. Jacq. ☉ De....

11. La TURNÈRE à feuilles pinnatifides.

Turnera pinnatifida. Juss. ♀ Du Brésil.

12. La TURNÈRE à feuilles ridées.

Turnera rugosa. Willd. ☉ De Cayenne.

Culture.

La première & la huitième espèce sont celles qui se voient dans nos jardins. On sème leurs graines au printemps, dans des pots remplis de terre légère & placés sur une couche à châssis. Lorsque le plant a acquis une certaine force, on le repique seul à seul dans d'autres pots qu'on dé-

posé contre un mur exposé au midi, & qu'on rentre de bonne heure dans la serre chaude pour qu'il y perfectionne ses graines; car, quoique bisannuelle, la première espèce devient ici annuelle. (Bosc.)

TURNIPS. C'est la BETTERAVE dans les Vosges.

TURPINIE. *TURPINIA.*

Genre établi pour placer la GLYCINE PONCTUÉE, qui n'a pas rigoureusement les caractères des autres. Voyez ce mot. (Bosc.)

TURQUES. On appelle ainsi, dans le département de l'Aveyron, les brebis qui ont plus d'un an, & qui n'ont pas encore porté. Voyez BÊTES A LAINE.

TURQUET.: variété de froment qui a un chaume très-robuste & un épi à six pans garnis de barbes noirâtres, maculées en rouge; elle demande une terre forte & profonde. Ses produits sont abondans, & donnent un pain blanc & léger. (Bosc.)

TURQUETTE: nom vulgaire de la HERNIAIRE. Voyez ce mot.

TURRE: synonyme de MOTTE DE TERRE.

TURRÉE. *TURREA.*

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Azédarachs*, dans lequel se placent six espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il est figuré pl. 351 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La TURRÉE verte.
Turrea virens. Linn. ♀ Des Indes.
2. La TURRÉE pubescente.
Turrea pubescens. Hall. ♀ Des îles de la mer du Sud.
3. La TURRÉE tachetée.
Turrea maculata. Smith. ♀ De Madagascar.
4. La TURRÉE foyeuse.
Turrea sericea. Smith. ♀ De Madagascar.
5. La TURRÉE lancéolée.
Turrea lanceolata. Cavan. ♀ De Madagascar.
6. La TURRÉE herbacée.
Turrea herbacea. Poir. ♂ Du Brésil. (Bosc.)

TUSSILAGE. *TUSSILAGO.*

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des *Corymbifères*, dans lequel se rangent vingt-une espèces, dont deux sont communes dans nos campagnes, & neuf se cultivent dans nos jardins. Il est figuré pl. 674 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Quelques botanistes ont entrepris d'établir le genre PÉTASITE aux dépens de celui-ci; mais leur opinion n'est pas suivie.

Espèces.

1. Le TUSSILAGE pétasite, vulgairement *herbe aux teigneux*.
Tussilago petasites. Linn. ♀ Indigène.
2. Le TUSSILAGE blanc.
Tussilago alba. Linn. ♀ Des Alpes.
3. Le TUSSILAGE blanc de neige.
Tussilago nivea. Hopp. ♀ Des Alpes.
4. Le TUSSILAGE lifé.
Tussilago lavigata. Willd. ♀ De la Sibérie.
5. Le TUSSILAGE odorant.
Tussilago fragrans. Vill. ♀ De l'Italie.
6. Le TUSSILAGE bâtard.
Tussilago spuria. Retz. ♀ Des Alpes.
7. Le TUSSILAGE du Nord.
Tussilago frigida. Linn. ♀ De la Sibérie.
8. Le TUSSILAGE du Japon.
Tussilago japonica. Thunb. ♀ Du Japon.
9. Le TUSSILAGE palmé.
Tussilago palmata. Ait. ♀ De l'Amérique septentrionale.
10. Le TUSSILAGE pas-d'âne.
Tussilago farfara. Linn. ♀ Indigène.
11. Le TUSSILAGE des Alpes.
Tussilago alpina. Linn. ♀ Des Alpes.
12. Le TUSSILAGE à feuilles velues.
Tussilago discolor. Jacq. ♀ De l'Allemagne.
13. Le TUSSILAGE nain.
Tussilago pumila. Swartz. ♂ De la Jamaïque.
14. Le TUSSILAGE à feuilles dentées.
Tussilago dentata. Linn. De l'Amérique méridionale.
15. Le TUSSILAGE penché.
Tussilago nutans. ♂ De la Jamaïque.
16. Le TUSSILAGE lobé.
Tussilago lobata. Hort. Angl. ♀ Des Alpes.
17. Le TUSSILAGE blanchâtre.
Tussilago albicans. Swartz. ♂ De la Jamaïque.
18. Le TUSSILAGE anandrique.
Tussilago anandria. Linn. ♀ De la Sibérie.
19. Le TUSSILAGE à feuilles en lyre.
Tussilago lyrata. Willd. ♀ De la Sibérie.
20. Le TUSSILAGE trifurqué.
Tussilago trifurcata. Forst. ♀ Du détroit de Magellan.
21. Le TUSSILAGE sauvage.
Tussilago sylvestris. Jacq. ♀ De l'Allemagne.

Culture.

Celles de ces espèces qui se cultivent dans nos jardins de botanique, sont les 1^{re}, 2^e, 3^e, 5^e, 6^e, 7^e, 9^e, 10^e, 11^e. & 21^e. Toutes se mettent en pleine terre & demandent un terrain argileux & frais. La cinquième seule craint les gelées, mais elles frappent rarement ses racines. On les multiplie de graines semées en place, & quand on en possède des pieds, par déchirement de ces pieds en hiver, moyen qui en donne annuellement beau-

Y y ij

coup plus que les besoins l'exigent. Toutes peuvent concourir, mais faiblement, à l'ornement des jardins payfagers, en les plaçant sur le bord des eaux, au nord des massifs, &c. La plus digne d'attention est la cinquième, à raison de l'époque de sa floraison, de l'odeur de vanille qu'exhalent ses fleurs. C'est moi qui ai reçu, en 1790, du botaniste Villars, les premiers pieds qui se soient vus vivans à Paris. Elle fleurit dès le mois de janvier; mais pour jouir de ses fleurs avec certitude, il faut mettre en pot, en automne, les pieds qui en doivent donner, pieds qu'on reconnoît à leur grosseur, & les tenir dans l'orangerie pendant l'hiver. Il est cependant fréquent, lorsque les pieds sont au nord, & ils doivent toujours y être, qu'ils fleurissent fort bien en pleine terre.

Aujourd'hui on fait à Paris un grand commerce de cette plante en pot, sous le nom d'*héliotrope d'hiver*, pour mettre sur les cheminées & composer les bouquets de cette saison. Elle ne doit pas rester plus d'un an dans le même pot, car elle épuise considérablement la terre.

Employer cette espèce pour garnir le sol des massifs des jardins payfagers, peut être une très-bonne opération, à raison de sa grande disposition à tracer, & de la grandeur de ses feuilles.

La onzième espèce, qui est la plus commune, se fait remarquer dans les champs argileux & humides par ses fleurs jaunes qui se développent au premier printemps, avant les feuilles. Il est fort difficile de la détruire par les labours, à raison de la longueur de ses racines, mais on le peut toujours par le semis d'une luzerne & par des cultures qui exigent des binages. Les bestiaux n'y touchent pas. (*Bosc.*)

TUSSILAGINE: plante du Cap de Bonne-Espérance, figurée par Burmann, tab. 72, n°. 3, & dont les fleurs sont extrêmement suaves.

Nous ne la cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

TUTEUR: bâton d'une grosseur & d'une épaisseur variables, mais toujours très-droit, dont on fait usage dans les jardins & les pépinières pour soutenir les plantes foibles, rendre droits les jeunes arbres qui poussent mal.

Il n'y a de différence entre les Tuteurs & les échalas, qu'en ce que ces derniers sont de même hauteur & de même grosseur; aussi en servent-ils souvent. *Voyez ÉCHALAS.*

Toute espèce de bois, dès qu'il est droit, est propre à faire des Tuteurs; cependant, quand ils sont d'un usage habituel & d'une grandeur importante, il est bon qu'ils soient, comme les échalas, ou en châtaignier, ou en chêne, ou en frêne refendu, comme plus durables.

S'il est des Tuteurs qui ont quelquefois dix à douze pieds de haut, & de la grosseur du bras, il en est aussi qui ne surpassent pas un pied, & la grosseur d'une plume.

Pour qu'ils puissent s'enfoncer aisément dans la terre, on aiguise l'extrémité inférieure des Tuteurs.

C'est fréquemment une sage précaution que d'interposer un petit rampon de mousse entre le Tuteur & l'arbre qui lui est accolé, afin d'éviter les suites de la compression & du mouvement produit par le vent.

De quelque hauteur & grosseur que soient les Tuteurs, il faut tendre à prolonger leur durée en les mettant à l'abri de la pluie, dans un lieu sec & aéré, lorsqu'ils ne servent plus. (*Bosc.*)

TYMPANE. *TYMPANUS.*

Petit champignon qui seul forme un genre encore peu connu en France. (*Bosc.*)



U B I

U : synonyme d'ÆUF. *Voyez* ce mot.

UBION. *УБИУМ.*

Genre établi aux dépens des **IGNAMES**, mais qui n'a pas été adopté par tous les botanistes. *Voyez* ce mot.

Une de ses espèces fait partie des **ROXBURGIES**. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

UGAME : nom donné par Cavanilles au genre de plantes appelé par Mirebel **RAMONDIE**. *Voyez* ce mot.

ULASSI : arbre de l'Inde encore fort incomplètement connu, dont le bois est fort employé dans la menuiserie.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins.

(*Bosc.*)

ULCÈRE : sorte de décomposition des parties molles des animaux, qui a lieu à la suite des **PLAIES**, des **DÉPÔTS** & autres lésions organiques.

La différence d'un abcès & d'un Ulcère se fonde principalement sur ce que le premier donne un pus blanc & épais, & parcourt rapidement sa marche. Il y a en général fort peu de différence apparente entre un abcès & un Ulcère simple, entre un Ulcère composé & un **CANCER**. *Voyez* ce mot.

Une dépravation d'humeur paroît toujours être la cause première de la formation des Ulcères.

L'ENGORGEMENT douloureux & la **SUPPURATION** accompagnent toujours les Ulcères, quelle que soit leur cause.

Les Ulcères fistuleux sont ceux dont l'ouverture est plus petite que le fond. *Voyez* **FISTULE**.

Les Ulcères carcinomateux sont ceux dont les bords sont durs, enflammés, & dont le fond est boursofflé, baveux.

Le pus qui découle de ces deux sortes d'Ulcères est séreux, brun, quelque-fois teint de sang.

Un Ulcère produit par la carie d'un tendon ou d'un ligament est extrêmement fétide; celui qui a pour cause la carie d'un os l'est un peu moins.

Dans le cheval, la réunion de beaucoup de petits Ulcères au bas des jambes porte le nom d'**Eaux aux Jambes**. *Voyez* ce mot.

Deux autres Ulcères propres au même animal sont ceux qu'on appelle **CRAPAUD** & **TAUPE**. *Voyez* ces mots.

La guérison des Ulcères, surtout lorsqu'ils sont anciens & que l'animal est vieux, n'est rien moins que facile. Les moyens doivent être dirigés, les uns contre la cause interne, les autres contre l'Ulcère même. Ainsi on donnera à l'animal des alimens rafraîchissans & laxatifs, comme de l'eau

blanche; on le purgera souvent, on lui mettra un seton. Ainsi on appliquera sur l'Ulcère d'abord des cataplasmes émolliens, & s'ils ne produisent aucun effet, des digestifs résineux, comme l'huile de térébenthine, l'emplâtre de diachylon, de styrax; puis les détersifs, les dessiccatifs, enfin les caustiques, tels que l'eau de Rabel, l'alun calciné, le vitriol, la pierre à cautère, la pierre infernale, le fer rouge & l'extirpation.

Un moyen qu'on n'emploie pas assez souvent, & qui est cependant très-approprié, c'est l'approche d'un fer rouge plusieurs fois dans la journée & pendant plusieurs jours. On cite des guérisons inespérées ainsi produites.

On avoit indiqué, comme moyen certain de guérir les Ulcères, l'application d'abord de la poudre de charbon de bois, & ensuite celle du suc gastrique des animaux carnivores, principalement des oiseaux qui vivent de charogne, comme les vautours & les corbeaux; mais il a été reconnu ensuite que le bien opéré par ces matières n'étoit que momentané, & que la maladie parcouroit ensuite plus rapidement ses périodes, même en en continuant l'usage.

Je ne m'étendrai pas davantage sur ce sujet, quelqu'important qu'il soit pour les cultivateurs, parce qu'il est du ressort du *Dictionnaire de Médecine*, & qu'il est plus prudent pour eux d'appeler un vétérinaire instruit pour traiter un animal affligé d'un Ulcère, que d'entreprendre eux-mêmes la guérison. (*Bosc.*)

ULCÈRE DES ARBRES. Lorsque l'eau des pluies peut s'infiltrer dans le tronc d'un arbre, soit parce qu'on en a coupé une grosse branche, soit parce qu'il a été fendu par la foudre, par la gelée, soit qu'il ait été attaqué de la **CARIE** (*voyez* ce mot), il y a écoulement de cette eau chargée du mucilage qu'elle a dissous, par un ou plusieurs points de son tronc. On appelle ces points des *Ulcères*, quoiqu'il y ait fort peu de rapport entre l'écoulement qu'ils offrent & celui des Ulcères des animaux.

Dans ce cas, l'arbre est toujours assez altéré dans l'intérieur lorsqu'on commence à reconnoître la présence de l'Ulcère à l'extérieur, pour n'être plus propre au service de la marine, de la charpente, de la menuiserie, &c. Il est donc bon de l'abattre pour l'employer au chauffage. *Voyez* **GOUTTIÈRE DES ARBRES**.

Cependant il est des arbres d'agrément, il est des arbres fruitiers qui peuvent remplir encore long-temps leur destination, quoiqu'affectés d'un Ulcère. On doit donc être dans le cas de désirer retarder leur destruction: or, on le peut souvent

en bouchant avec du plâtre, avec de l'onguent de Saint-Fiacre ou autrement, l'ouverture par où entre l'eau des pluies.

L'altération du bois des arbres par les Ulcères est plus ou moins rapide selon son âge; les plus vieux sont plus tôt creusés; selon l'espèce, le peuplier est plus tôt creusé que le chêne; selon les lieux, ceux en terrain humide sont plus tôt creusés que ceux en terrain sec.

Jamais un arbre altéré par un Ulcère ne peut se rétablir dans son intégrité première.

M. Boucher, auquel on doit de très-bonnes observations sur les Ulcères des arbres, a reconnu qu'ils ne s'ouvrent jamais au nord.

Vauquelin a fait l'analyse de l'humeur d'un Ulcère d'orme, arbre qui y est fort sujet, à raison de l'élagage inconsideré qu'on lui fait supporter presque partout, & il a trouvé qu'elle contenoit sur 1000 parties:

Carbonate & sulfate de potasse.....	0,340
— de chaux.....	0,051
— de magnésie.....	0,004
Eau.....	0,605
	1,000

(Bosc.)

ULET: arbre de l'Inde, qui se trouve dans les mêmes cas que l'ULASSI.

ULIGINEUX (Terrain). Tout terrain creux ou en plaine, quelle que soit sa nature, où l'eau séjourne constamment, est un marais, que cette eau provienne directement des pluies, qu'elle provienne de l'écoulement d'une ou plusieurs fontaines, des infiltrations ou des débordemens d'une rivière, d'un ruisseau, d'un étang, &c.

Tout terrain en pente & inférieur à des sommets susceptibles de laisser facilement infiltrer les eaux des pluies, est toujours marécageux ou mieux uligineux (1), lorsqu'il est formé d'un banc de marne très-argileuse, surmonté d'une couche de terre tourbeuse, qu'on prend pour de la terre végétale, au plus d'un pied d'épaisseur, terme moyen, & lorsque l'eau qui le rend marécageux est celle de la pluie tombée sur les sommets, & arrêtée par le banc de marne argileuse, laquelle s'épanche par filets imperceptibles & très-nombreux, de sorte que la totalité de la couche supérieure en est à peu près également imbibée.

Cette eau est toujours un peu coulante, &, comme celle des véritables tourbières, elle ne gèle que dans les hivers les plus rudes; ses émanations sont peu dangereuses, car ce n'est que dans les jours les plus chauds qu'elles sont sensibles à l'odorat.

Les terrains uligineux offrent quelquefois ou

(1) J'ai dû employer ce mot, emprunté du latin & très-connu des botanistes, pour accoutumer les agriculteurs à mettre de la différence entre ces deux sortes de terrains marécageux.

des sources, & par suite des ruisseaux, dans les dépressions parallèles à leur pente, mais ces sources ne sont jamais abondantes, ou des espaces véritablement marécageux, dans les dépressions perpendiculaires à ces mêmes pentes; mais ces espaces ne sont jamais fort étendus.

Lorsqu'on marche sur un terrain uligineux, il cède & paroît élastique: quand on creuse un fossé perpendiculaire à la pente de ce terrain, il s'y fait constamment des suintemens d'eau rousse, suintemens qui augmentent dans les années pluvieuses, mais qui sont rarement assez forts pour pouvoir former un ruisseau.

Quelquefois ce fossé, lorsqu'il est prolongé dans toute la longueur du terrain uligineux, dessèche la partie qui lui est inférieure; quelquefois il n'y produit aucun effet, parce qu'il se trouve alors dans le banc d'argile des fentes qui donnent passage à l'eau au-dessous du fond du fossé.

Dans quelque sens qu'on fasse les fossés dans les terrains uligineux, on doit être certain qu'ils seront comblés en peu d'années, à moins qu'ils ne soient d'une grande largeur, parce que la marne inférieure, délitée par la sécheresse ou par la gelée, tombe dans son fond, & que la terre végétale supérieure tend toujours à descendre lorsqu'elle est gonflée & poussée par l'eau; aussi, dès le premier hiver, fait-elle une faille plus ou moins forte sur le bord qui est du côté de la descente, faille qui finit par tomber aussi dans le fossé.

Il est probable que la plupart des descentes de terrain qu'on a citées comme remarquables, ont eu lieu des cantons uligineux.

La végétation est très-vigoureuse dans les terrains uligineux, mais elle ne se compose que de plantes qui leur sont propres, & qui, pour la plupart, ne conviennent pas aux bestiaux. Presque partout cependant on les utilise en y mettant pâturer les vaches pendant quelques heures chaque jour.

L'aune est le seul arbre utile qui s'accommode des terrains uligineux, & il y pousse si faiblement, que ses tiges, à dix ans d'âge, ne sont pas plus élevées que celles en bon fonds qui n'ont que deux ans. Le saule aquatique, la bourdaine & l'obier y sont assez communs, & offrent la même foiblesse de végétation. On y fait, avec quelques soins; reprendre le bouleau & le frêne, & ils y offrent le même phénomène.

Deux causes m'ont paru concourir à la moindre vigueur des arbres aquatiques dans ces sortes de terrains: la température toujours égale, c'est-à-dire, froide pendant l'été, de l'eau qui l'imbibe, & la petite quantité de parties solubles que contient cette terre végétale, j'aurois pu ajouter le peu de profondeur de cette dernière couche, quoique l'aune ait les racines traçantes.

En effet, si l'eau des sources ou des puits, n'ayant que dix degrés environ de température, retarde évidemment dans nos jardins la végétation

des plantes qu'on en arrose une ou deux fois au plus chaque jour, quel doit être son effet lorsqu'elle abreuve constamment le pied des arbres en question? Inutilement j'ai cherché, en y mettant tous les soins possibles, principalement en apportant, dans un trou suffisamment grand, de l'excellente terre de jardin, à y planter des choux & à y semer des fèves de marais, qui, de tous les légumes, sont ceux qui aiment le mieux l'eau: les premiers n'ont pas poussé, & les secondes n'ont pas germé.

Quant au manque de parties solubles dans la terre végétale, cela demande quelqu'explication.

La tourbe des véritables marais, c'est-à-dire, la tourbe pure, ainsi que je crois l'avoir fait voir le premier à son article dans le *nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle* en 24 vol., ne diffère du terreau que parce qu'elle n'a pas perdu toutes les parties constituantes des plantes qui ont servi à la former. En conséquence elle brûle presque comme ces plantes auroient brûlé, & n'est propre à la végétation qu'après qu'on a achevé de la décomposer ou lentement, en la laissant exposée en couche mince pendant plusieurs années à l'air, ou rapidement au moyen des alcalis ou de la chaux. Or, la terre végétale des lieux uligineux est aussi une tourbe, mais un peu différente de celle que je viens de citer, car elle est toujours mêlée de terre argileuse, de sable & de terreau, & ce, parce que toutes les plantes qui lui ont donné naissance n'étoient pas couvertes d'eau, comme celles qui croissent dans les eaux stagnantes, & qu'une partie des tiges & des feuilles de ces plantes se sont décomposées à l'air. Aussi est-elle bien plus tôt propre à la végétation que la véritable tourbe, c'est-à-dire, qu'il suffit de l'exposer, en couches minces, à l'air pendant un an, pour la transformer en un excellent engrais, ou lui donner une fort petite quantité de chaux, pour la rendre en peu de jours propre à la végétation.

Ces faits, j'en ai acquis la preuve personnelle par des essais directs.

Il y a des terrains uligineux partout où des montagnes perméables aux eaux des pluies reposent sur un banc d'argile d'une épaisseur un peu considérable. La chaîne calcaire primitive qui lie les granits des Vosges à ceux des environs d'Autun, chaîne où se trouvent Langres, Dijon, Beaune, &c., en offrent beaucoup, & c'est sur cette chaîne, où ma famille possède des biens, que j'ai passé ma jeunesse. Ils sont communs autour de toutes les buttes à plâtre des environs de Paris, principalement autour de celles sur lesquelles est située la forêt de Montmorency. On en voit beaucoup dans le voisinage de la maison que j'habite depuis vingt ans dans cette forêt. Ainsi j'ai été à même de les observer en géologiste, en botaniste & en agriculteur.

Ces terrains étant peu productifs, comme je l'ai déjà observé, on a dû fréquemment tenter

d'y faire des travaux dans le but de les utiliser, & naturellement ces travaux ont dû d'abord être dirigés vers leur dessèchement, mais très-rarement, faute de connoissance de leur nature, ou en est venu complètement à bout.

M. Douette-Richardot, dont le nom a été souvent cité, a voulu dessécher un vaste terrain uligineux de nul produit, situé dans le domaine de Servin près Langres, appartenant à une de mes sœurs; & malgré qu'il y ait fait en fossés une dépense beaucoup plus considérable que la valeur du fonds, ce terrain, lorsque je l'ai visité dix ans après, annonçoit n'avoir que légèrement changé de nature, & devoir revenir dans peu au point où il étoit avant ces travaux inconsidérés.

L'inspection du terrain des parties uligineuses de la vallée du château de la Chasse, située au centre de la forêt de Montmorency, prouvoit, il y a une douzaine d'années, qu'on y avoit fait anciennement des travaux semblables; ce qui n'a pas empêché l'administration des forêts de les recommencer il y a six ans; mais quelque multipliés que soient les fossés, avec quelque intelligence qu'ils aient été dirigés, ils n'ont produit aucune amélioration relativement au but qu'on se proposoit, c'est-à-dire, que les aunes qui se trouvoient dans ces terrains n'ont pas activé leur végétation; qu'il n'y a poussé ni plus de bouleaux, ni plus de frênes, ni plus de chênes, quoiqu'on y ait disséminé des graines de ces arbres; seulement quelques plantes différentes de celles du fonds ont poussé sur les terres enlevées des fossés, terres qui étoient, par moitié, de la marne & de la terre végétale, & qui par conséquent remplissoient les données les plus favorables.

En voyant travailler à ces dispendieux fossés, j'étois si convaincu de leur inutilité, que j'ai été tenté d'adresser des observations à l'administration forestière; mais considérant que, dans le cas même où ces observations eussent été accueillies, la marche administrative ne permettroit pas de prendre une décision en temps opportun, j'ai dû me borner à profiter de cette vicieuse opération pour faire une expérience nouvelle & en grand, expérience qu'il sera facile d'aller étudier sur le lieu même.

Si j'étois appelé à tenter de nouveau de remplir l'objet que s'étoit proposé l'administration forestière, je ne rétroirois de tous ces fossés, encore en augmentant leur largeur, que ceux qui sont à la partie la plus basse de chaque vallée latérale; & je ferois faire, des deux côtés de la grande vallée, en suivant les sinuosités du terrain uligineux à sa naissance même, un fossé de six pieds de largeur & de profondeur, lequel se dégorgeroit dans les fossés latéraux dont je viens de parler; & par leur moyen dans le ruisseau qui coule au fond de la grande vallée. Si ensuite il y avoit quelques parties, actuellement uligineuses, qui restassent telles par suite de l'infiltration des

e aux par des fentes de l'argile, je ferois, pour l'écoulement de ces eaux, au-dessous de ces parties, un autre fossé parallèle à celui de ceinture, ou au ruisseau du fond, lequel iroit d'une vallée latérale à une autre.

Ce résultat n'est pas seulement donné par la théorie; la pratique l'indique d'une manière positive dans le lieu même, car plusieurs routes passent, dans cette direction parallèle, à travers les terrains uligineux, principalement celle qui va du château de la Chasse au lieu dit *le trou du Nid de l'aigle*, &c, à cinq à six pieds de longueur près, produit par une fente dans l'argile, cette route est rendue très-sèche par les deux fossés qui l'accompagnent, & deux des parties qui se trouvent à son midi sont couvertes de superbes chênes, tandis qu'il n'y en a pas au nord: ce sont les plus voisines de mon habitation, à droite & à gauche.

Pour achever de rendre ces terrains, qui montent à plusieurs centaines d'arpens, propres à produire de l'excellent bois de chêne, il ne s'agiroit que de les faire défoncer de deux pieds pour mêler la terre végétale avec la marne & donner plus de profondeur au sol.

Il y a quarante ou cinquante ans, c'est-à-dire, bien long-temps avant les travaux de M. Douette-Richardot, que mon père essaya, avec succès, de dessécher & de mettre en culture trois à quatre arpens d'un terrain uligineux faisant partie du domaine de Servin dont j'ai parlé plus haut; pour cela il enferma ce terrain, en totalité, par un fossé de quatre pieds de profondeur, & il en éleva le sol, dans quelques parties basses, par de bonnes pierres. Cette pièce, que j'ai revue il y a cinq ans, n'est point redevenue uligineuse. Cependant, quoique j'y aie vu du temps de mon père des chanvres de six pieds de haut & des avoines de deux pieds, à raison de l'abondance de cendres lessivées que fournissoit sa verrerie & qu'il avoit soin d'utiliser sur ses terres, sa culture a été abandonnée par le fermier.

Voici l'explication de ce fait.

La terre de ce champ, comme celle de tous ceux qui sont le résultat d'un dessèchement de tourbes, est aussi noire & aussi légère que du terreau de couche; mais n'ayant que quelques pouces de profondeur, & son fonds étant argileux, elle produit peu dans les années très-pluvieuses, parce qu'elle retient trop d'eau, & dans les années très-sèches, parce qu'elle n'en retient pas assez, ou mieux, que celle qu'elle a reçue s'est trop rapidement évaporée. Outre cela, elle est ce qu'on appelle *déchauffante* (*terre levée* dans quelques lieux), c'est-à-dire, que la congélation de l'eau qu'elle absorbe pendant l'hiver l'élève de quelques lignes, quelquefois d'un pouce au-dessus des racines des plantes, ce qui met ces racines à nu & les fait périr. Ainsi on ne peut y semer ni du seigle, ni du froment.

Le fermier actuel voyant ces deux grains manquer presque constamment, & les autres manquer d'autant plus souvent qu'il ne connoît pas l'usage des cendres ou de la chaux, a jugé cette portion de terre improductive & a cessé de la cultiver. Je lui ai donné sur cet objet les conseils convenables, qui, à la manière dont il les a reçus, ont dû fort peu lui profiter.

Le seul tort qu'eût mon père dans son opération relative à ce champ, c'est de ne l'avoir pas fait défoncer, tant pour mélanger la marne inférieure avec la tourbe supérieure, que pour donner une plus grande épaisseur à la partie du sol perméable aux eaux de pluie.

Écobuer les terrains uligineux est une pratique assez fréquente & qui produit inmanquablement des effets avantageux; mais malgré cela je ne crois pas qu'on doive la suivre autre part que dans les lieux où la chaux est très-rare & très-chère, parce que les suites sont l'appauvrissement du sol.

On peut juger, d'après ce petit nombre de faits, que les terrains uligineux peuvent être mis en culture avec profit & d'une manière permanente quand on y procède avec intelligence, & qu'il ne s'agit pour cela, 1°. que de creuser dans leur partie la plus élevée un fossé assez profond, non-seulement pour couper la nappe d'eau qui filtre sur la couche d'argile, mais encore les filets qui se sont infinués dans les fentes de cette couche, lequel fossé se dégorgera dans d'autres fossés creusés dans le fond des vallées; 2°. de mélanger la couche végétale ou tourbeuse avec la partie supérieure du banc d'argile; 3°. d'accélérer la décomposition de la terre végétale en semant sur la surface, plusieurs années de suite, avant l'hiver, une certaine quantité de chaux éteinte à l'air. (*Bosc.*)

ULLOA. *ULLOA.*

Plante parasite originaire du Pérou, & qui ne se cultive pas dans nos jardins. Elle constitue seule un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Solanées*. (*Bosc.*)

ULMAIRE: nom spécifique d'une *SPIRÉE*. Voyez ce mot.

ULVE. *ULVA.*

Genre de plantes cryptogames de la famille des *Algues*, qui renferme soixante-neuf espèces, croissant la plupart dans la mer, quelques-unes dans les eaux douces & même sur la terre, dont aucune n'est véritablement susceptible de se cultiver dans nos écoles de botanique, mais qui toutes peuvent être avantageusement employées à l'engrais des terres. Plusieurs servent à la nourriture des hommes & des bestiaux. Voyez les *Illustrations des genres* de Lamarck, pl. 880, où il est figuré.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment des varecs, & ses espèces se confondent avec eux sous le nom de goémon & d'algue. Il se rapproche également beaucoup des CONFERVES. Voyez ce mot.

Espèces.

1. L'ULVE queue-de-paon.
Ulva pavonia. Linn. De la Méditerranée.
 2. L'ULVE en écaille.
Ulva squammaria. Gmel. De la Méditerranée.
 3. L'ULVE en éventail.
Ulva flabelliformis. Roth. De la Méditerranée.
 4. L'ULVE lingulée.
Ulva lingulata. Soland. De l'Océan.
 5. L'ULVE de Woodwart.
Ulva Woodwardii. Woodw. De l'Océan.
 6. L'ULVE réticulée.
Ulva reticulata. Forsk. De la Mer-Rouge.
 7. L'ULVE grillée.
Ulva clathrata. Gmel. De l'Océan.
 8. L'ULVE trouée.
Ulva agarum. Gmel. De la mer des Indes.
 9. L'ULVE labyrinthe.
Ulva labyrinthiformis. Des eaux thermales de Padoue.
 10. L'ULVE papilleuse.
Ulva papillofa. Linn. De la Mer-Rouge.
 11. L'ULVE écarlate.
Ulva coccinea. Poir. De l'Océan.
 12. L'ULVE annulaire.
Ulva ocellata. Decand. De l'Océan.
 13. L'ULVE polypode.
Ulva polypodioides. Decand. De l'Océan.
 14. L'ULVE cornée.
Ulva cornea. Poir. De l'Océan.
 15. L'ULVE coupée.
Ulva recisa. Poir. De l'Océan.
 16. L'ULVE bifurquée.
Ulva dichotoma. Decand. De l'Océan.
 17. L'ULVE dentelée.
Ulva serrata. Decand. De l'Océan.
 18. L'ULVE tortillée.
Ulva contorta. Decand. De l'Océan.
 19. L'ULVE étoilée.
Ulva stellata. Wulf. De la Méditerranée.
 20. L'ULVE à feuilles de plantain.
Ulva plantaginifolia. Wulf. De la Méditerranée.
 21. L'ULVE à feuilles de souci.
Ulva calendulifolia. Gmel. De l'Océan.
 22. L'ULVE lancéolée.
Ulva lanceolata. Linn. De l'Océan.
 23. L'ULVE corne-de-daim.
Ulva damasformis. Roth. Des ruisseaux.
 24. L'ULVE chicorée.
Ulva linza. Linn. De l'Océan.
- Agriculture. Tome VI.

25. L'ULVE foliacée.
Ulva foliacea. Poir. De l'Océan.
26. L'ULVE mésentère.
Ulva mesenteriformis. Wulf. De la Méditerranée.
27. L'ULVE à larges feuilles.
Ulva latissima. Linn. De l'Océan.
28. L'ULVE laitue, vulgairement laitue de mer.
Ulva lactuca. Linn. De l'Océan.
29. L'ULVE soyeuse.
Ulva sericea. Wulf. De la Méditerranée.
30. L'ULVE brune.
Ulva fusca. Poir. De l'Océan.
31. L'ULVE ponctuée.
Ulva punctata. Stack. De l'Océan.
32. L'ULVE ombiliquée.
Ulva umbilicalis. Linn. De l'Océan.
33. L'ULVE ampoule.
Ulva ampullacea. Poir. De l'Océan.
34. L'ULVE interrompue.
Ulva interrupta. Poir. De l'Océan.
35. L'ULVE à fausses racines.
Ulva radicata. Decand. De l'Océan.
36. L'ULVE des ruisseaux.
Ulva rivularis. Wulf. Des ruisseaux.
37. L'ULVE terrestre.
Ulva terrestris. Roth. Des lieux humides & ombragés.
38. L'ULVE naine.
Ulva minima. Vauch. Des ruisseaux.
39. L'ULVE glissante.
Ulva lubrica. Roth. Des étangs & autres eaux douces stagnantes.
40. L'ULVE aérienne.
Ulva atherea. Poir. Des lieux humides & ombragés.
41. L'ULVE intestinale, vulgairement boyau de chat.
Ulva intestinalis. Linn. Des étangs & autres eaux douces stagnantes.
42. L'ULVE flexueuse.
Ulva flexuosa. Wulf. De la Méditerranée.
43. L'ULVE ventrue.
Ulva ventricosa. Poir. De l'Océan.
44. L'ULVE comprimée.
Ulva compressa. Linn. De l'Océan.
45. L'ULVE prolifère.
Ulva prolifera. Æd. De l'Océan.
46. L'ULVE éponge.
Ulva spongiformis. Æd. De l'Océan.
47. L'ULVE en bulles.
Ulva bullata. Poir. De l'Océan.
48. L'ULVE nostoc.
Ulva nostoch. Poir. De l'Océan.
49. L'ULVE capillaire.
Ulva capillaris. Poir. De l'Océan.
50. L'ULVE filiforme.
Ulva filiformis. Poir. De l'Océan.
51. L'ULVE lombrique.
Ulva lumbricalis. Linn. De l'Atlantique.

52. L'ULVE ridée.
Ulva rugosa. Linn. De la Méditerranée.
 53. L'ULVE orangée.
Ulva aurantiaca. Poir. De l'Océan.
 54. L'ULVE renflée.
Ulva incrassata. Æl. De l'Océan.
 55. L'ULVE fistuleuse.
Ulva fistulosa. Decand. De la Méditerranée.
 56. L'ULVE maculée.
Ulva maculata. Poir. De la Méditerranée.
 57. L'ULVE priape.
Ulvapriapus. Gmel. De la mer du Kamtchatka.
 58. L'ULVE appendiculée.
Ulva sobolifera. Æd. De l'Océan.
 59. L'ULVE de Haller.
Ulva Halleri. Poir. Des étangs & autres eaux douces stagnantes.
 60. L'ULVE en forme de gland.
Ulva glandiformis. Gmel. De la mer du Kamtchatka.
 61. L'ULVE gélatineuse.
Ulva glutinosa. Vauch. Des ruisseaux.
 62. L'ULVE fétide.
Ulva fetida. Vauch. Des ruisseaux.
 63. L'ULVE vermisseau.
Ulva elminthoides. Wilh. De l'Océan.
 64. L'ULVE brisée.
Ulva defraeta. Wilh. De l'Océan.
 65. L'ULVE écorcée.
Ulva decorticata. Linn. De la Méditerranée.
 66. L'ULVE raquette.
Ulva opuntia. Linn. De l'Océan.
 67. L'ULVE articulée.
Ulva articulata. Ligtf. De l'Océan.
 68. L'ULVE fongueuse.
Ulva fungosa. Poir. De la Méditerranée.
 69. L'ULVE diaphane.
Ulva diaphana. Wilh. De l'Océan.

Culture.

Ces espèces peuvent se conserver dans les écoles de botanique pendant quelques semaines, en les tenant dans un pot rempli d'eau salée ou d'eau douce qu'on renouvelle dès qu'elle commence à s'altérer, c'est-à-dire, d'autant plus souvent qu'il fait plus chaud, & qu'elle est moins abondante.

Parmi celles qui se mangent, les plus agréables au goût sont les 9^e., 10^e., 27^e., 28^e. & 32^e. C'est en salade qu'on les accommode le plus fréquemment : on les fait cependant cuire quelquefois.

Quant à l'emploi des Ulves comme engrais, j'en parlerai à l'article VAREC, parce que, sous ce rapport, ces plantes ne diffèrent pas.

UMARI. GEOFFRÆA.

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, qui rassemble cinq

espèces, dont une se cultive dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 604 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Le genre ANDIRA de Pison, ou VOUCAPONA d'Aublet, a été réuni à celui-ci.

Espèces.

1. L'UMARI épineux.
Geoffraa spinosa. Linn. \bar{h} De la Jamaïque.
2. L'UMARI sans épines.
Geoffraa inermis. Swartz. \bar{h} De la Jamaïque.
3. L'UMARI cotonneux.
Geoffraa tomentosa. Poir. \bar{h} Du Sénégal.
4. L'UMARI à feuilles émoussées.
Geoffraa retusa. Lam. \bar{h} De Cayenne.
5. L'UMARI à grappes.
Geoffraa racemosa. Lam. \bar{h} De Cayenne.

Culture.

La seconde espèce est celle qui se cultive dans nos écoles de botanique; elle y demande de la terre consistante, des arrosements fréquens en été & rares en hiver. La terre chaude lui est indispensable pendant les deux tiers de l'année. On ne la multiplie que de graines tirées de son pays natal, graines qu'on sème, à leur arrivée; dans des pots sur couche à châssis, ou encore mieux dans une bache. (*Bosc.*)

UMBILIC ou OMBILIC : cavité accompagnée des restes du calice, qui se fait remarquer sur les pommes, les poires & autres fruits à germe infère. On l'appelle aussi *œil*. Voyez CALICE & GERME.

UMBILICAIRE. UMBILICARIA.

Genre établi par Hoffmann dans la famille des LICHENS. Voyez ce mot.

UMBILICAL (Vaisseau). C'est le conduit qui communique des réceptacles à la graine, & qui sert au passage de la sève qui nourrit cette dernière. Voyez GRAINE & NUTRITION. (*Bosc.*)

UNCAIRE : nom donné par Gmelin à une espèce de NAUCLÉE. Voyez ce mot.

UNCINIE. UNCINIA.

Genre de plantes établi pour placer quatre espèces de laiches qui n'ont pas complètement les caractères des autres.

Ces espèces, dont aucune ne se cultive dans nos jardins, ont été mentionnées parmi les LAICHES. Voyez ce mot.

UNIOLE. *UNIOLA.*

Genre de plantes de la triandrie digynie & de la famille des *Graminées*, qui renferme six espèces que Lamarck a réunies aux BRIZES. *Voyez* ce mot.

J'en ai rapporté trois nouvelles de la Caroline. (*Bosc.*)

UNJALA : arbrisseau du Malabar encore peu connu, mentionné par Rheed, & qui ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

UNONE. *UNONA.*

Genre de plantes de la monadelphie polyandrie & de la famille des *Anones*, qui renferme quatre espèces, dont aucune n'est cultivée dans les jardins d'Europe, mais dont l'une a des fruits qui servent à l'affaïsonnement des mets.

Espèces.

1. L'UNONE à fruits ombellés.

Unona discreta. Linn. ♀ De Cayenne.

2. L'UNONE tomenteuse.

Unona tomentosa. Willd. ♀ De la Cochinchine.

3. L'UNONE de la Chine.

Unona discolor. Vahl. ♀ Des Indes.

4. L'UNONE maniquette.

Unona concolor. Willd. ♀ De l'île-de-France.

Culture.

C'est cette dernière espèce dont les fruits, connus sous les noms de *maniquette*, *poivre d'Éthiopie*, servent à l'affaïsonnement des aliments. Le commerce auquel ils donnent lieu ne laisse pas que d'être considérable. (*Bosc.*)

UNXIE. *UNXIA.*

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des *Corymbifères*, qui réunit deux espèces ni l'une ni l'autre cultivées dans nos jardins. Il est figuré pl. 699 des *Illustrations des genres de Lamarck.*

Espèces.

1. L'UNXIE camphrée.

Unxia camphorata. Linn. ☉ De Cayenne.

2. L'UNXIE hérissée.

Unxia hirsuta. Rich. ☉ De Cayenne. (*Bosc.*)

UOLIN : nom donné par Poiret au genre des PIMELEES. *Voyez* ce mot.

UOUS. C'est l'ŒUF dans le département du Var.

UPAS : arbre de l'Inde, qui s'appelle aussi IPO. *Voyez* ce mot.

UPERHIZE. *UPERHIZA.*

Genre de champignon établi par moi dans les *Actes de l'Académie de Berlin*, & qui est constitué par une seule espèce originaire de la Caroline, laquelle ressemble à une truffe, mais croît sur terre & a ses racines extérieures. Il n'est pas possible d'espérer de la cultiver en France. (*Bosc.*)

UPODERME. *HYPODERMA.*

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, fort voisin des *hystéries*, des *xylomes*, des *variolaires*, lequel renferme sept espèces qui toutes croissent sous l'épiderme des branches ou des feuilles des arbres.

Ces espèces nuisent nécessairement à la croissance des arbres, mais il n'est pas possible de mettre obstacle à leur reproduction. *Voyez* ROUILLE. (*Bosc.*)

URAC : synonyme de VAREC. *Voyez* ce mot.

URALIER. *ANTOCERRIS.*

Arbrisseau de la Nouvelle-Hollande, qui seul forme un genre dans la didynamie angiospermie & dans la famille des *Solanées*. Il est figuré pl. 158 des plantes de la Nouvelle-Hollande par Labillardière. On ne le cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

URANOTE. *SILOXERUS.*

Petite plante de la Nouvelle-Hollande, que Labillardière croit devoir former seule un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Cynarocéphales*.

Nous ne la cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

URATÉ. *Voyez* OURATÉ.

URBEN : nom commun à plusieurs insectes qui nuisent aux vignes. Ils appartiennent aux genres GRIBOURI, BECMARE & PYRALE. *Voyez* ces mots.

URCÉOLAIRE. *CYATHODES.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Bruyères*, qui rassemble deux espèces figurées pl. 81 & 82 des plantes de Labillardière, mais que nous ne possédons pas dans nos jardins.

Espèces.

1. L'URCÉOLAIRE à feuilles glauques.

Cyathodes glauca. Labill. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

2. L'URCÉOLAIRE distique.

Cyathodes disticha. Labill. ♀ De la Nouvelle-Hollande.

Feuillée avoit donné ce même nom à la plante depuis appelée SARMIENTE. *Voyez* ce mot.

(Bosc.)

URCÉOLE. *URCZOLA.*

Arbriffeau des Indes, qui seul constitue un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Apocinées*. Nous ne le cultivons pas dans nos jardins.

Il flue des incisions faites à son écorce, une liqueur laiteuse qui, en se desséchant, devient semblable à la *résine élastique* ou *cahoutchou*, & s'emploie aux mêmes usages. *Voy. HEVÉE.* (Bosc.)

URCHIN : nom vulgaire des champignons du genre *ÉRINACE*. *Voyez* ce mot.

URÉDO. *UREDÒ.*

Genre de plantes cryptogames, de la famille des *Champignons*, fort voisin des *ÆCIDIES* & des *PUCINIES*, que les cultivateurs sont souvent dans le cas de prendre en considération, en raison de ce que les espèces qui les composent, vivent sous l'épiderme des feuilles des plantes, auxquelles elles nuisent nécessairement, puisqu'elles les déforment. Quelques espèces déforment aussi les graines, & ce sont les plus à redouter.

Trois Urédos sont principalement dans ce dernier cas : ce sont ceux qui donnent lieu aux maladies que les cultivateurs appellent la *CARIE*, le *CHARBON* & la *ROUILLE*. *Voyez* ces mots.

Tantôt la poussière des Urédos est noire, tantôt elle est jaune, tantôt elle est blanche, ce qui forme trois divisions fort naturelles dans ce genre, qui contient plus de cent espèces connues, dont je vais passer en revue les plus remarquables.

Urédos à poussière noire.

L'URÉDO ODORANT. Il croît sur la surface inférieure des feuilles de la *SERRATULE DES CHAMPS*, & en couvre quelquefois la plus grande partie. Il répand une odeur agréable.

L'URÉDO DU FROMENT : la *CARIE* des agriculteurs.

L'URÉDO DES CÉRÉALES. C'est la *RÉTICULAIRE* des blés de Bulliard, le *CHARBON* des agriculteurs.

Ces deux espèces sont encore confondues par les botanistes, quoique fort bien décrites par les cultivateurs.

La première est la plus dangereuse, en ce qu'elle est un poison pour les hommes & pour les animaux ; elle ne se montre que dans les grains du froment. On la distingue à sa couleur brune & à son odeur cadavéreuse.

La seconde se trouve sur beaucoup d'espèces de graminées, mais moins souvent sur le froment. Les

orges & les avoines en sont principalement attaqués. Sa couleur est noire & elle n'a point d'odeur.

On doit d'excellens travaux sur la carie & le charbon à mon collaborateur Tessier, qui se trouvent aux articles correspondans de ce Dictionnaire, articles auxquels je renvoie le lecteur.

Depuis la rédaction de ces articles, Bulliard d'abord, ensuite Perfoon, Benoît Prévôt & Decandolle, ont établi la nature fongueuse de ces plantes. L'avant-dernier de ces écrivains a prouvé que ces deux espèces sont dans le grain des céréales à moitié terme de leur évolution, c'est-à-dire, que chaque globule de carie ou de charbon étoit un champignon qu'on peut, sans trop s'éloigner de la vérité, comparer à la *TRUFFE* (*voyez* ce mot), renfermant une grande quantité de bourgeons séminiformes qui grossissent dans la terre, sortent de leur enveloppe, entrent avec les fucs séveux dans la radicle des graines, & se portent, par la voie de la tige, dans les épis au moment de leur formation. Pour prouver le premier de ces faits, il a mis de la poussière de carie & de charbon dans l'eau, où les globules se sont crevés & où les bourgeons séminiformes ont poussé des ramifications. Les autres sont les résultats de raisonnemens qui ne peuvent être démentis. En effet, si les globules de la carie & du charbon restent attachés aux grains des céréales, c'est pour que leurs bourgeons séminiformes puissent être à portée de la radicle, & ce n'est qu'avec les principes de la séve qu'ils peuvent monter dans les tiges & les épis. Si le lavage, le frottement avec du sable, encore mieux si la chaux, le sulfate de cuivre & autres caustiques empêchent ces maladies de se reproduire, c'est que les premiers enlèvent les globules attachés aux grains, & les seconds détruisent leur faculté végétative. *Voyez* *CHAULAGE*.

Ce que je viens de dire s'applique probablement aussi à l'Urédo du *MAIS*, dont j'ai observé tant de variétés. *Voyez* son article.

L'URÉDO DES HARICOTS. Il nuit beaucoup aux *HARICOTS* semés dans les lieux humides ou ombragés.

Les URÉDOS DES POIS, des FÈVES, des *BETTES*, des *TRÈFLES*, sont dans le cas de donner lieu à la même observation.

Urédos à poussière jaune.

Les URÉDOS DU SAULE & de l'OSIER sont quelquefois si multipliés, qu'ils s'opposent à la croissance des tiges de ces arbres.

Les URÉDOS DU ROSIER & du FRAMBOISIER offrent souvent le même phénomène.

L'URÉDO ROUILLE est l'espèce, de cette division, la plus à redouter par les cultivateurs, attendu qu'elle nuit beaucoup aux produits des récoltes des céréales, surtout de celles qui ont été semées dans

des lieux humides ou ombragés. (Voy. ROUILLE.) J'ai vu des champs de froment tellement attaqués de rouille, que pas une feuille n'en étoit exempte, & qu'ils ne rendoient pas la semence. C'est elle qui s'oppose à la culture des céréales dans nos colonies intertropicales & autres pays chauds, humides & boisés. On ne peut s'opposer à ses ravages par le moyen du chaulage, parce que les globules qui la constituent, tombent directement sur la terre avant la récolte. Le seul procédé qui m'ait paru propre, non à la détruire, mais à diminuer ses désastreux effets, c'est de couper les feuilles des céréales le moins de temps possible avant la montée des tiges. Voyez ÉCIMAGE.

Urédos à poussière blanche.

L'URÉDO BLANC se montre sur beaucoup de sortes de plantes cultivées. Il est connu des cultivateurs sous le nom de BLANC. (Voyez ce mot.) Les choux & autres plantes de la famille des *Crucifères* y sont assez sujets. Il en est de même du salifis & autres plantes de la famille des *Chicoracées*. Ce que j'ai dit de l'Urédos rouille s'y applique.

Presque tous les ans, les plants des semis d'épines que je fais dans les pépinières de Versailles sont couverts d'une poussière blanche qui nuit à leur croissance, mais je n'ai jamais pu y découvrir d'organisation. (Bosc.)

URÈNE. *URENA.*

Genre de plantes de la monadelphie polyandrie & de la famille des *Malvacées*, qui rassemble huit espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 583 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. L'URÈNE lobée.

Urena lobata. Linn. ♀ De l'Île-de-France.

2. L'URÈNE réticulée.

Urena reticulata. Cavan. ♀ De l'Amérique méridionale.

3. L'URÈNE à trois pointes.

Urena tricuspis. Cavan. ♀ de l'Île-de-France.

4. L'URÈNE d'Amérique.

Urena americana. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.

5. L'URÈNE sinuée.

Urena sinuata. Linn. ♀ Des Indes.

6. L'URÈNE découpée.

Urena multifida. Cavan. ♀ De l'Île-de-France.

7. L'URÈNE couchée.

Urena procumbens. Linn. ♀ De la Chine.

8. L'URÈNE osier.

Urena viminea. Cavan. ♀ Du Brésil.

Culture.

La première & la sixième espèce sont celles qui se voient dans nos jardins. On les multiplie de graines semées dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on place au printemps sur couche nue. Le plant levé se repique, lorsqu'il a acquis deux pouces de haut, dans d'autres pots qu'on laisse à l'air contre un mur exposé au midi, mais qu'on rentre de bonne heure, c'est-à-dire, dès le milieu de septembre, dans la serre chaude. Ainsi que les vieux pieds, ce plant demande peu d'arrosement.

Ordinairement les Urènes fleurissent abondamment la seconde année, languissent la troisième & meurent la quatrième; par conséquent il faut en semer tous les ans si on ne veut pas risquer de les perdre. Elles craignent l'humidité pendant l'hiver, & toute suppression de branches leur est nuisible. (Bosc.)

URINE : excrément liquide séparé du sang dans les reins, déposé plus ou moins long-temps dans la vessie, & expulsé par le canal de l'urètre.

La meilleure analyse de l'Urine est due à Fourcroy. Il en résulte qu'elle contient neuf dixièmes d'eau, & dans des proportions variables, des phosphates & des muriates d'ammoniaque, de potasse, de soude, de chaux, de magnésie, des sulfates de soude & de potasse, des carbonates de soude & de potasse, des acides phosphorique, acétique, urique, benzoïque, de l'urée & du muqueux.

Les carbonates & l'acide benzoïque sont plus abondants dans l'Urine des herbivores que les autres sels.

Ce sont les bases de ces sels, & principalement l'urée, qui produisent les calculs ou pierres, tant de la vessie que des reins.

Je n'indiquerai pas ici les symptômes qu'offrent dans le cheval, qui y est plus sujet que les autres animaux domestiques, les calculs des reins & de la vessie, parce que ces symptômes sont difficiles à distinguer; j'indiquerai encore moins les remèdes à employer & l'opération à faire, lorsque la pierre est dans la vessie, pour en débarrasser cet animal, parce qu'il n'y a qu'un vétérinaire instruit qui puisse entreprendre de prescrire les premiers & d'exécuter la seconde. Je dirai seulement, 1°. que les pierres, soit dans les reins, soit dans la vessie, font extrêmement souffrir les animaux, & qu'on doit dans ce cas leur ménager les travaux forcés; 2°. que les remèdes sont coûteux & d'un effet long & incertain; 3°. que l'opération est hasardeuse pour la vie de l'animal.

Une autre maladie qui attaque souvent les animaux domestiques, surtout quand ils sont surchargés de travail pendant qu'il fait chaud, c'est la rétention d'Urine; elle enlève beaucoup de chevaux chaque année: son principal symptôme est indiqué par son nom. Des bains, ou au moins des fo-

mentations avec de l'eau tiède sur les parties générales, des émolliens, des cataplasmes sur les mêmes parties; des boissons abondantes & adoucissantes, sont les remèdes qu'on doit d'abord employer. Si l'inflammation du col de la vessie est à craindre, & elle a souvent lieu, il faut avoir recours aux émolliens pris en lavement, aux sudorifiques nitrés pris en boisson, & à la saignée. *Voyez SUPPRESSION D'URINE.*

Les suppressions d'Urine sont souvent occasionnées par une maladie, & alors il faut traiter la maladie principale en même temps qu'on agit contre le symptôme dont il est ici question. *Voyez VESSIE.*

Par contre, il arrive souvent que les animaux domestiques, surtout les bœufs, sont atteints d'incontinence d'Urine qu'on appelle DIABÈTE. Les causes de cette maladie sont très-variables: les plus communes sont une nourriture dans laquelle il entre trop de plantes aromatiques, ou sur laquelle on a mis trop de sel. Elle a lieu aussi à la suite des travaux forcés, d'une forte TRANSPIRATION subitement arrêtée. *Voyez* ce dernier mot.

Un changement de régime, la diète & le repos, suffisent le plus souvent pour guérir la diabète. Lorsqu'elle subsiste plusieurs jours, il faut joindre à la diète des décoctions nitrées de plantes émollientes, puis des lavemens de même nature, enfin la saignée. Des bains sont très-avantageux dans ce cas, & si la saison le permet, on ne doit pas les refuser.

L'Urine de l'homme & des animaux est un engrais d'autant plus excellent, qu'il agit & comme contenant du muqueux, qui n'est que de l'humus à l'état soluble, & comme contenant des sels stimulans, ainsi que des sels attirant l'humidité de l'air; aussi de tout temps l'a-t-on employée avec avantage dans la grande comme dans la petite culture; aussi, dans les exploitations rurales bien montées, a-t-on soin de faire écouler les Urines des écuries, des étables & des bergeries, dans des fossés d'où elle est enlevée, soit pour la porter directement sur les terres, soit pour la jeter sur les fumiers; aussi les eaux de fumier qui sont de l'Urine & de l'humus soluble entraînés par l'eau des pluies, doivent-elles être dirigées vers un trou d'où on les reporte sur les fumiers pendant les sécheresses. *Voyez FUMIER.*

Il est quelques cultivateurs qui, au lieu de diriger au dehors l'Urine de leurs bestiaux, élèvent le sol de leur logement avec de la terre franche, qu'ils renouvellent trois ou quatre fois par an, & qu'ils transportent dans leurs champs. Cette pratique est très-forte dans le cas d'être préconisée.

Bien entendu que l'Urine de la nuit des habitans du manoir sera, chaque matin, portée sur le fumier, & non jetée dans la cour, comme cela a lieu si généralement.

Lorsque les Urines sont répandues trop souvent

ou trop abondamment sur les objets de nos cultures, elles produisent le même effet que les charognes & les fumiers, c'est-à-dire, qu'elles font périr par excès de nourriture. *Voy. ENGRAIS.*

Il est, d'après cela, certain que les arbres des promenades publiques des grandes villes, contre lesquels on pisse souvent, peuvent être conduits à la mort par ce seul fait; mais je me suis assuré, par l'observation de ceux des jardins des Tuileries, du Luxembourg, du Palais-Royal, &c., que la réverbération des rayons du soleil, produite par le sable après la pluie, étoit presque exclusivement la cause de la mort de l'écorce de ces arbres du côté du sud-ouest, mort qu'on attribue aux Urines des hommes & des chiens, & qui a fait proscrire les promenades de ces promenades.

L'engrais des Urines est de peu de durée, parce qu'il est peu abondant & à l'état soluble, ce qui indique qu'il faut l'utiliser sur les cultures en état actuel de végétation. (*Bosc.*)

UROSPERME. *UROSPERMUM.*

Genre établi pour séparer quelques espèces de falsifiés: on l'a appelé aussi BARBOUGINE & ARNOPOGON. (*Bosc.*)

UROTE. *ANOPTERUS.*

Arbre de la Nouvelle-Hollande qui, selon Labillardière, qui l'a figuré pl. 112 de son ouvrage sur les plantes de ce pays, forme seul un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Gentianées*.

L'Urote glanduleuse ne se cultive pas encore dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

URSINIE. *URSINIA.*

Genre de plantes de la syngénésie nécessaire & de la famille des *Corymbifères*, nouvellement établi aux dépens des arctotides de Linnæus, & qui rassemble une douzaine d'espèces, la plupart mentionnées au mot ARCTOTIDE, mot auquel je renvoie le lecteur; celles qui ne s'y trouvent pas ne se voient pas encore dans nos jardins. (*Bosc.*)

URULE. *COMESPERMA.*

Genre de plantes de la diadelphie octandrie & de la famille des *Pédiculaires*, établi par Labillardière. Il renferme cinq espèces figurées pl. 159 & suivantes de l'ouvrage de ce botaniste sur les plantes de la Nouvelle-Hollande, mais dont aucune n'est cultivée dans les jardins d'Europe.

Espèces.

1. L'URULE à baguette.

Comesperma virgata. Labill. *h* De la Nouvelle-Hollande.

2. L'URULE émoiffée.

Comesperma reufa. Labill. H De la Nouvelle-Hollande.

3. L'URULE à feuilles entaffées.

Comesperma conferta. Labill. H De la Nouvelle-Hollande.

4. L'URULE à calice égal.

Comesperma calymega. Labill. H de la Nouvelle-Hollande.

5. L'URULE grimpante.

Comesperma volubilis. Labill. H De la Nouvelle-Hollande. (*Bosc.*)

USNÉE : espèce du genre LICHEN. (*Voyez* ce mot.) Il a servi à établir un genre nouveau.

USSASI : arbre d'Amboine, dont les fruits ont le goût du raifin, dont les feuilles fervent d'affaifonnement aux ragoûts, & dont le bois est d'un grand emploi dans les arts. On ignore à quel genre il appartient, & on ne le cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

USTENSILES D'AGRICULTURE. Ce nom s'applique, en agriculture, à tout ce qui sert à la culture ou aux opérations d'économie, & qui ne se range pas parmi les OUTILS, les INSTRUMENTS, les MACHINES. *Voyez* ces mots.

Ainsi un CRIBLE, une CLAIE, un PANIER font des Ustensiles; une TERRINE, un POT, un SCEAU, un TONNEAU, un ARROSOIR, &c., en font encore. Il en est de même des PAILLASSONS, des TOILES à ombrer, des SACS, &c.

Une exploitation rurale bien réglée doit être pourvue de tous les Ustensiles nécessaires, car c'est le moyen d'économiser beaucoup de temps & beaucoup de bras. De plus, un maître-valet doit être spécialement chargé de leur surveillance, c'est-à-dire, de les mettre entre les mains des ouvriers au moment du besoin, & de les reprendre pour les ferrer lorsque l'ouvrage est fini; car c'est le moyen de les faire durer plus long-temps, ou au moins d'épargner les frais de réparation.

Chaque pays a des Ustensiles, comme des outils, comme des machines, qui lui sont particuliers. Avant de leur en substituer d'autres apportés des pays étrangers ou décrits dans les livres, il faut bien étudier leurs avantages & leurs inconvéniens; car les résultats de l'expérience ne doivent pas être repouffés légèrement.

Il seroit bon que tous les Ustensiles susceptibles d'être peints à l'huile ou goudronnés le fussent pour assurer leur conservation, & que les autres soient choisis avec un tel soin, que leur durée devienne la plus longue possible.

Comme j'ai décrit, à leur article, les Ustensiles les plus généralement employés en France, je crois pouvoir me dispenser d'entrer ici dans de plus longs détails sur ce qui les concerne. (*Bosc.*)

USTÉRIE. *USTERIA*.

Plante vivace grimpante du Mexique, qui seule

constitue un genre dans la didynamie angiospermie & dans la famille des *Acanthes*, fort voisin des MUFLIERS. (*Voyez* ce mot.) Il a été appelé MAURANDIE & REICHARDIE.

Cette plante se cultive dans nos écoles de botanique, & même quelquefois, quoiqu'elle craigne les plus petites gelées du climat de Paris, dans nos jardins payfagers. On sème ses graines dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on place sur une couche nue à la fin de l'hiver. Le plant qui provient de ces graines est repiqué, lorsqu'il a acquis deux ou trois pouces de hauteur, dans d'autres pots qu'on place contre un mur exposé au midi & qu'on arrose au besoin. Ces plants ne tardent pas à fleurir, & à mesure qu'ils grandissent, ils sont ou palissadés contre le mur, ou dirigés sur une ramée très-branchue. Leurs fleurs se multiplient & contrastent, par leur couleur, avec le vert des feuilles; elles se succèdent jusqu'aux gelées, époque qu'il faut prévenir, au moins pour quelques pieds, en les rentrant dans l'orangerie, pour donner à leurs graines le moyen de perfectionner leur maturité. J'ai vu de ces pieds mis en pleine terre couvrir une toise carrée de mur d'un très-agréable tapis, & subsister dans toute leur force végétative jusqu'en décembre. En conséquence, je crois que la vraie culture de cette plante, dans les terrains secs & chauds, consiste à la planter ainsi en pleine terre, excepté quelques pieds pour graines, en cas de précocité des gelées.

Les pieds en orangerie continuent de fleurir pendant une partie de l'hiver, mais ils n'offrent plus la même beauté. Il est moins avantageux de conserver les tiges que de les couper, lorsqu'on les sort de l'orangerie, pour les replacer contre leur mur. (*Bosc.*)

USUBE : nom donné par Poiret au genre appelé ORNITROPHE par Willdenow.

USUELLE (Plante). On donne ce nom aux plantes qui sont employées en médecine. *Voyez* PLANTE.

USUN : fruit du Pérou, de la grosseur & de la couleur d'une cerise, qui teint en rouge l'urine de ceux qui en mangent. On ignore à quel genre il appartient. (*Bosc.*)

UTILE. L'homme donne ce nom à tout ce qui peut servir directement à son usage.

Ainsi, pour lui le froment est une plante utile, & le chiendent une plante nuisible.

Il semble que les cultivateurs devroient continuellement tendre à la production & à la conservation de ce qui est utile; mais quand on a vécu parmi eux, on a droit de se plaindre de leur infouciance à cet égard, infouciance qui tient à leur paresse & à leur ignorance.

En effet, combien de terrain qui pourroit être cultivé & qui ne l'est pas! combien d'espèces ou de variétés qui pourroient être substituées avantageusement à d'autres! combien d'objets produits

se perdent pendant la récolte, pendant le transport dans les granges, les hangars, les greniers, les caves, les serres à légumes, &c. &c.!

Instruire les habitans des campagnes, est le moyen le plus certain d'augmenter le produit des récoltes de la France, produit dont il se perd peut-être aujourd'hui la moitié.

Tout doit tendre à l'utile dans les grandes exploitations rurales. La fortune des propriétaires peut cependant quelquefois leur permettre de le sacrifier à l'agréable dans la culture des jardins.

Tout peut & par conséquent doit être utilisé dans une exploitation rurale bien montée. Il n'y a pas de substance animale ou végétale qui ne puisse être employée pour augmenter la masse du fumier, & une augmentation de fumier conduit à une plus grande abondance de grains ou autres produits. (Bosc.)

UTRICULAIRE. *UTRICULARIA*.

Genre de plantes de la diandrie monogynie & de la famille des *Personnées*, dans lequel se placent trente-six espèces, dont la culture est fort difficile, pour ne pas dire impossible. Il est figuré pl. 14 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. L'UTRICULAIRE à grandes fleurs.
Utricularia alpina. Jacq. 4 Du Pérou.
2. L'UTRICULAIRE des montagnes.
Utricularia montana. Poir. 4 De la Martinique.
3. L'UTRICULAIRE hispide.
Utricularia hispida. Lam. 4 De Cayenne.
4. L'UTRICULAIRE à feuilles de graminée.
Utricularia graminifolia. Vahl. 4 Des Indes.
5. L'UTRICULAIRE à éperon recourbé.
Utricularia inflexa. Forsk. 4 De l'Égypte.
6. L'UTRICULAIRE en étoile.
Utricularia stellaris. Linn. 4 Des Indes.
7. L'UTRICULAIRE cératophylle.
Utricularia ceratophylla. Walt. 4 De la Caroline.
8. L'UTRICULAIRE feuillée.
Utricularia foliosa. Linn. 4 De l'Amérique méridionale.
9. L'UTRICULAIRE dichotome.
Utricularia dichotoma. Labillard. 4 De la Nouvelle-Hollande.
10. L'UTRICULAIRE commune.
Utricularia vulgaris. Linn. 4 Indigène.
11. L'UTRICULAIRE mitoyenne.
Utricularia intermedia. Vahl. 4 Indigène.
12. L'UTRICULAIRE à tige basse.
Utricularia minor. Linn. 4 Indigène.
13. L'UTRICULAIRE à hampe flexueuse.
Utricularia flexuosa. Vahl. 4 Des Indes.

14. L'UTRICULAIRE sétacée.
Utricularia setacea. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

15. L'UTRICULAIRE obtuse.
Utricularia obtusa. Swartz. 4 De la Jamaïque.

16. L'UTRICULAIRE de Cayenne.
Utricularia hydrocarpa. Vahl. 4 De Cayenne.

17. L'UTRICULAIRE recourbée.
Utricularia recurva. Lour. 4 De la Cochinchine.

18. L'UTRICULAIRE biflore.
Utricularia biflora. Lam. 4 De la Caroline.

19. L'UTRICULAIRE à fleurs purpurines.
Utricularia purpurea. Walt. 4 De la Caroline.

20. L'UTRICULAIRE cornue.
Utricularia cornuta. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

21. L'UTRICULAIRE bleue.
Utricularia carulea. Linn. 4 Des Indes.

22. L'UTRICULAIRE à tige de jonc.
Utricularia juncea. Vahl. 4 De Cayenne.

23. L'UTRICULAIRE à hampe anguleuse.
Utricularia angulosa. Poir. 4 De Cayenne.

24. L'UTRICULAIRE petite.
Utricularia pusilla. Vahl. 4 De Cayenne.

25. L'UTRICULAIRE bifide.
Utricularia bifida. Linn. 4 De la Chine.

26. L'UTRICULAIRE des mares.
Utricularia uliginosa. Vahl. 4 De Cayenne.

27. L'UTRICULAIRE à fleurs blanches.
Utricularia nivea. Vahl. 4 De Ceylan.

28. L'UTRICULAIRE à hampe courte.
Utricularia humilis. Vahl. 4 De Ceylan.

29. L'UTRICULAIRE crénelée.
Utricularia crenata. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.

30. L'UTRICULAIRE fluette.
Utricularia tenuis. Cavan. 4 Du Chili.

31. L'UTRICULAIRE en bosse.
Utricularia gibbosa. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

32. L'UTRICULAIRE rameuse.
Utricularia ramosa. Vahl. 4 Des Indes.

33. L'UTRICULAIRE capillaire.
Utricularia capillacea. Willd. 4 Des Indes.

34. L'UTRICULAIRE naine.
Utricularia minutissima. Vahl. 4 Des Indes.

35. L'UTRICULAIRE subulée.
Utricularia subulata. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.

36. L'UTRICULAIRE dorée.
Utricularia aurea. Lour. 4 De la Cochinchine.

Culture.

Les espèces indigènes sont les seules qui se voient dans nos écoles de botanique & dans nos jardins paysagers, où on les apporte des étangs & des mares, où elles croissent naturellement. Elles s'y conservent fort bien lorsqu'elles sont placées dans des bassins ou autres pièces d'eau, mais ordinairement on se contente de les mettre dans un pot plein d'eau qu'on oublie de renouveler, & qui,

qui, se corrompant, occasionne la perte des pieds. La commune est assez élégante pour être placée avec avantage dans les eaux dormantes & pures des jardins payfagers, où elle ne demandera aucun soin & se multipliera d'elle-même.

Je ne crois pas, comme je l'ai annoncé plus haut, qu'il soit facile d'introduire en Europe des Utriculaires exotiques, parce que leurs graines perdent leurs facultés germinatives par leur dessiccation, & qu'il faut à leurs pieds une chaleur élevée & une eau pure. (Bosc.)

UVETTE. *EPHEDRA.*

Genre de plantes de la dioecie hexandrie & de la famille des *Connifères*, qui renferme quatre espèces d'arbustes, dont un est naturel aux contrées méridionales de la France, & deux se cultivent en pleine terre dans le climat de Paris. Il est figuré pl. 830 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Je mentionnerai ces espèces, ainsi que leur culture, dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

UVULAIRE. *UVULARIA.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Liliacées*, qui réunit cinq espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 247 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche infiniment, mais diffère par le fruit, des *STREPTOPES*. Voyez ce mot.

Espèces.

1. L'UVULAIRE perfoliée.
Uvularia perfoliata. Linn. 24 De l'Amérique septentrionale.

2. L'UVULAIRE à feuilles sessiles.
Uvularia sessilifolia. Linn. 24 De l'Amérique septentrionale.

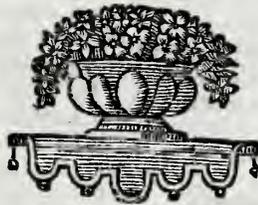
3. L'UVULAIRE pubescente.
Uvularia puberula. Mich. 24 De l'Amérique septentrionale.

4. L'UVULAIRE hérissée.
Uvularia hirta. Thunb. 24 Du Japon.

5. L'UVULAIRE vrillée.
Uvularia cirrhosa. Thunb. 24 Du Japon.

Culture.

J'ai observé en Caroline les deux premières de ces espèces, qui sont aussi celles que nous possédons dans nos jardins. Comme c'est dans les bois dont la terre est légère qu'elles croissent le plus abondamment, c'est la terre de bruyère & l'exposition au nord qu'il faut leur donner. Des arrosemens fréquens, en été, leur sont profitables. On les multiplie de graines semées en place, & lorsqu'on les possède, par déchirement des racines en automne; ce sont des plantes de peu d'effet, & qui ne sont point recherchées hors des écoles de botanique. (Bosc.)



VACCINE. Comme les hommes, les vaches ont une petite-vérole qui se manifeste par des boutons sur leurs pis, mais qui, au contraire des hommes, n'est jamais dangereuse pour elles. Cette petite-vérole a été très-nouvellement observée, mais a acquis promptement une grande célébrité, à raison de la faculté que lui a reconnue le docteur anglais E. Jenner, de préserver, presque sans maladie & sans inconvéniens, de la petite-vérole humaine les personnes à qui on l'inoculoit. On l'a appelée *coupox* en anglais, & *Vaccine* en français.

Les suites de l'inoculation de la Vaccine sont autant de boutons qu'on a fait de piqûres, boutons dont le développement & le dessèchement s'opèrent presque sans maladie, une fièvre éphémère & un mal de tête en étant les symptômes les plus graves.

Il y a une vraie & une fausse Vaccine : la première se reconnoît à la cavité qu'elle laisse à la peau ; la seconde à l'absence de cette cavité. Souvent, sur six piqûres faites à un sujet, il n'y en a qu'une ou deux qui soient bonnes, quoique toutes aient occasionné la sortie d'un bouton. Je fais cette observation, parce que la fausse Vaccine ne préserve pas de la petite-vérole, & qu'un seul bouton de la vraie suffit pour le faire.

Aujourd'hui la Vaccine est d'un usage général dans toute l'Europe & dans presque tous les établissemens que les Européens possèdent en Asie, en Afrique, en Amérique & en Australasie. C'est un des plus grands bienfaits du siècle qui vient de s'écouler. Honneur soit rendu au docteur E. Jenner & à tous ceux qui ont propagé la vaccination, puisque les millions d'hommes qui étoient tous les ans enlevés par la petite-vérole, resteront à la population, & que des millions de femmes qui en étoient défigurées, seront plus propres à inspirer les tendres sentimens qui sont le premier pas vers l'accroissement de cette population !

Je ne voudrois pas affoiblir le mérite & la gloire du docteur Jenner ; mais mon attachement à ma patrie me fait un devoir de déclarer que la première idée lui en est venue de France. Voici les faits. M. Rabaud, ministre de l'Eglise réformée, exerçant les fonctions de son ministère dans les montagnes des Cévennes, remarqua que des vaches avoient des boutons sur les pis, & il apprit des cultivateurs propriétaires de ces vaches, que ces boutons étoient la *picote* (synonyme de petite-vérole), &c., qu'ils ne faisoient jamais mourir les vaches. A son retour à Montpellier, il fit part de ce phénomène au docteur anglais Ireland, qui se trouvoit alors dans cette ville, & ce dernier lui

annonça qu'il en donneroit connoissance à son ami Jenner, inoculateur très-employé à Londres, lorsqu'il seroit de retour dans cette ville. Cette communication a été faite, & on a vu plus haut quel en a été l'important résultat pour l'Univers entier. Lorsque le docteur Jenner eut prouvé à toute l'Europe les avantages de la Vaccine, que son introduction en France a été effectuée, M. Rabaud a écrit au docteur Ireland pour lui rappeler sa conversation à ce sujet, & réclamer la priorité pour la France ; & ce docteur, par deux lettres que garde M. Rabaud, a reconnu la vérité des circonstances que je viens de détailler.

Il n'est plus nécessaire de prouver aux habitans des grandes villes l'utilité de la vaccination de leurs enfans ; mais quelques-uns de ceux des campagnes, mus par leur ignorance ou par des préjugés, se refusent encore à ce bienfait. C'est aux cultivateurs éclairés à les stimuler sous ce rapport, à les violenter même en quelque sorte. Je citerai à cet égard M. Morel de Vindé, qui, ayant établi une vaccination gratuite dans son canton, & ne pouvant engager les pères & mères à y envoyer leurs enfans, les y attira presque tous par l'appât d'un gâteau de quelques sous.

Le claveau ayant beaucoup d'affinité avec la petite-vérole, on a été déterminé à croire que la Vaccine pourroit aussi en garantir les bêtes à laine ; mais des expériences faites en grand, & plusieurs fois répétées, en présence de la Société d'agriculture de Versailles, par l'estimable docteur Voisin, prouvent indubitablement que cela n'est pas. Voyez BÊTES A LAINE & MÉRINOS.

On a prétendu aussi que la Vaccine avoit des rapports avec la maladie appelée EAUX AUX JAMBES dans le cheval. Voyez ces mots. (*Bosc.*)

VACHE : femelle du TAUREAU.

L'importance dont est la Vache dans l'économie agricole, soit comme donnant naissance aux VEUX, avec une partie desquels on fait les BŒUFS, soit comme fournissant le LAIT, & par suite le BEURRE & le FROMAGE (voyez ces mots), doit engager les cultivateurs à la multiplier le plus possible, & à la soigner autant qu'il est en eux. En conséquence elle devrait être ici l'objet d'un article fort étendu ; mais mon collaborateur Tessier ayant inséré à l'article BÊTES A CORNE de ce Dictionnaire, tout ce qui la concerne, je me trouve dispensé d'en parler. (*Bosc.*)

VACHENDORFE. *WACHENDORFIA.*

Genre de plantes de la triandrie monogynie & de la famille des *Iridées*, qui réunit six espèces,

dont cinq se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 34 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VACHENDORFE à fleurs en thyrses.
Wachendorfia thyrsiflora. Linn. ʒ Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La VACHENDORFE paniculée.
Wachendorfia paniculata. Lam. ʒ Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La VACHENDORFE velue.
Wachendorfia villosa. Thunb. ʒ Du Cap de Bonne-Espérance.
4. La VACHENDORFE à feuilles de graminée.
Wachendorfia graminifolia. Linn. ʒ Du Cap de Bonne-Espérance.
5. La VACHENDORFE fluette.
Wachendorfia tenella. Thunb. ʒ Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La VACHENDORFE à feuilles courtes.
Wachendorfia brevifolia. Curt. ʒ Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Les cinq premières espèces sont celles que nous cultivons. Il leur faut la terre de bruyère & l'orange, ou mieux le châssis pendant l'hiver. Elles se multiplient par leurs œilletons séparés en automne, & mis à l'ombre jusqu'à leur rentrée. Ces plantes demandent peu d'arrosemens en été, & encore moins en hiver. (*Bosc.*)

VACHER. On donne ce nom à celui qui mène PAÎTRE les VACHES. Il est presque synonyme de PATRE.

Un Vacher diffère d'un BOUVIER, en ce que ce dernier conduit les BŒUFS au travail.

Du reste, il y a beaucoup de rapports entre leurs fonctions. *Voyez* les mots précités.

Les qualités d'un bon Vacher ont été développées par mon collaborateur Tessier, au mot BÊTES A CORNE; de sorte que je suis dispensé d'en parler ici. (*Bosc.*)

VACIET : nom vulgaire de la CAMARINE & de la JACINTHE à toupet.

VACOUET : un des noms du BAQUOIS odorant.

VAGINAIRE. *VAGINARIA*.

Genre de plantes établi par Persoon pour placer la FUIRÈNE SCIRPOÏDE de Michaux. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

VAGINELLE. *LEPIDOSPERMA*.

Genre de plantes de la triandrie monogynie & de la famille des *Souchets*, fort voisin des CHOÏNS & des SCLÉRIES, établi par Labillardière dans son

ouvrage sur les plantes de la Nouvelle-Hollande, & qui renferme sept espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. La VAGINELLE à haute tige.
Lepidosperma elatior. Labill. ʒ De la Nouvelle-Hollande.
2. La VAGINELLE en glaive.
Lepidosperma gladiata. Labill. ʒ De la Nouvelle-Hollande.
3. La VAGINELLE à moelle allongée.
Lepidosperma longiudinalis. Labill. ʒ De la Nouvelle-Hollande.
4. La VAGINELLE globuleuse.
Lepidosperma globosa. Labill. ʒ De la Nouvelle-Hollande.
5. La VAGINELLE filiforme.
Lepidosperma filiformis. Labill. ʒ De la Nouvelle-Hollande.
6. La VAGINELLE écaillée.
Lepidosperma squamata. Labill. ʒ De la Nouvelle-Hollande.
7. La VAGINELLE tétragone.
Lepidosperma tetragona. Labill. ʒ De la Nouvelle-Hollande. (*Bosc.*)

VAGUES (Terres) : terres que leur mauvaise nature ou l'infouciance du propriétaire empêche de mettre en culture.

On confond généralement les terres vagues avec les LANDES & les PATURAGES, & en effet il y a peu de différence. *Voyez* ces deux mots, ainsi que ceux COMMUNAUX & MARAIS.

Il est d'une bonne administration de ne point laisser de terres vagues, puisque ces sortes de terres rapportent moins que si elles étoient en culture; ainsi tout propriétaire qui en possède, doit s'empresse d'en tirer un parti utile; ainsi tout Gouvernement doit employer les moyens qui sont en son pouvoir pour engager à les DÉFRICHER. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

VAHÉ. *VAHEA*.

Arbuste figuré par Lamarck, pl. 169 de ses *Illustrations des genres*, qui transsude de son écorce une résine analogue au *cahoutchouc*, & qui seul constitue un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Apocinées*.

Il ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

VAHLBOME. *WAHLBOMIA*.

Arbre de Java, qui seul forme un genre dans la polyandrie tétragynie, figuré pl. 485 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Nous ne possédons pas cet arbre dans nos jardins. (*Bosc.*)

VAHLBOME. *WAHLBOMIA.*

Arbrisseau des Indes, servant de type à un genre dans la polyandrie tétragnie & dans la famille des *Rosacées*. Il est figuré pl. 485 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

VAHLIA. *VAHLIA.*

Plante vivace du Cap de Bonne-Espérance, qui seule forme un genre dans la pentandrie digynie & dans la famille des *Onagres*. Elle est figurée pl. 183 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Nous ne la cultivons pas dans nos jardins.

Elle avoit été appelée RUSSELIE par Linnæus. (*Bosc.*)

VAHOU-RANOU : plante aquatique & bulbeuse de Madagascar, dont les feuilles sont mousses l'eau lorsqu'on les frotte dedans, & dont la bulbe est un puissant vermifuge. On ignore à quel genre cette plante se rapporte. (*Bosc.*)

VAILLANTIE ou GARANCETTE. *VALANTIA.*

Genre de plantes de la polygamie tétrandrie & de la famille des *Rubiacées*, dans lequel se placent quatorze espèces, dont plusieurs sont fort communes dans nos campagnes, & dont la plupart se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 843 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre ne diffère des gaillets ou caille-lait, que par l'avortement de quelques-unes des fleurs de la plupart des espèces qui y entrent; aussi plusieurs botanistes l'ont-ils supprimé. Voyez GAILLET.

Espèces.

1. La VAILLANTIE croifette, vulgairement croifette velue.

Valantia cruciata. Linn. 2 Indigène.

2. La VAILLANTIE du Piémont.

Valantia pedemontana. Bull. 0 Des Alpes.

3. La VAILLANTIE glabre.

Valantia glabra. Linn. 2 Du midi de la France.

4. La VAILLANTIE grateron, vulgairement le grateron.

Valantia aparine. Linn. 0 Indigène.

5. La VAILLANTIE anis sucté.

Valantia saccharata. Poir. 0 Indigène.

6. La VAILLANTIE hispide.

Valantia hispida. Linn. 0 Du midi de la France.

7. La VAILLANTIE des murs.

Valantia muralis. Linn. 0 Du midi de la France.

8. La VAILLANTIE du Taurus.

Valantia taurica. Pall. 2 De l'Orient.

9. La VAILLANTIE de Crimée.

Valantia chersonensis. Willd. 2 De la Crimée.

10. La VAILLANTIE articulée.

Valantia articulata. Linn. 0 De l'Égypte.

11. La VAILLANTIE couchée.

Valantia humifusa. Willd. Du Levant.

12. La VAILLANTIE cucullaire.

Valantia cucullaria. Linn. 0 De l'Orient.

13. La VAILLANTIE filiforme.

Valantia filiformis. Ait. 0 De Ténériffe.

14. La VAILLANTIE d'Amérique.

Valantia hypocarpia. Linn. De la Jamaïque.

Culture.

Nous cultivons dans nos écoles de botanique les espèces des nos. 1, 2, 4, 6, 7, 9, 12 & 13. Toutes, excepté la dernière, se sèment en place & ne demandent d'autres soins que ceux propres à tout jardin bien tenu. Cette dernière doit être semée en pot placé sur couche nue, & être rentrée dans l'orangerie aux approches des froids, pour que ses graines puissent mûrir.

Les bestiaux ne touchent pas aux Vaillanties croifette & grateron; cependant, quand elles sont desséchées & mêlées avec d'autres plantes, ils s'en accommodent fort bien. Comme elles sont souvent extrêmement communes, il est bon de les couper avant la maturité de leurs graines, tant pour les empêcher de se multiplier, que pour les utiliser en les apportant sur le fumier.

La première de ces espèces est assez élégante, quand elle est en fleur, pour mériter une place le long des massifs dans les jardins paysagers, sur les arbrisseaux desquels elle monte; la seconde se fait remarquer, en automne, de tous ceux qui vont dans les champs, parce que ses graines s'attachent aux habits des hommes & aux poils des bestiaux. (*Bosc.*)

VAINE PATURE : droit, sans doute naturel, mais malgré cela très-défastré, qui, dans beaucoup de parties de la France, autorise à faire paître immédiatement après les récoltes tous les bestiaux d'une commune sur toutes les terres non closes de cette commune, de sorte que les propriétaires éclairés qui voudroient y suivre des exemples particuliers ne le peuvent, soit parce que la loi ou l'usage le défend expressément, soit seulement par la crainte des dommages que les bestiaux causeroient inmanquablement à leurs cultures. Voyez ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.

Ce n'est pas uniquement sur la culture des champs que la Vaine pâture exerce sa nuisible influence; elle fait disparaître les arbres isolés & même les forêts. « D'où viennent, s'écrie M. Laurent, *Mémoire de la Société d'agriculture de Chaumont*, tant de montagnes peiées, de coteaux arides, dont le hideux aspect, dans ce départ-

tement, blesse l'œil du voyageur & fait gémir l'ami de la belle nature ? n'est-ce pas à l'abrutissement produit par la Vaine pâture ? C'est à lui que nous devons de ne plus apercevoir que de tristes déserts dans ces mêmes lieux jadis couverts d'antiques forêts. En effet, l'expérience de tous les jours prouve que la dent meurtrière des bestiaux ruine ces jeunes taillis, & convertit graduellement de beaux bois en chétives broussailles, & ces broussailles elles-mêmes en pelouses pres- que sans herbes. »

La suppression de la Vaine pâture a été demandée par tous les bons écrivains jaloux des droits de la propriété & de la prospérité agricole de la France. Quelques lois tendantes à arriver à ce but ont déjà été promulguées ; mais le principe existe toujours, & c'est sur lui qu'il faut frapper.

Je n'étendrai pas plus ces réflexions, parce qu'elles ont été déjà développées au mot PARCOURS. (Bosc.)

VAISSEAUX DES PLANTES : trous longitudinaux & transversaux qui se remarquent dans la coupe de toutes les parties des plantes, & qui donnent passage à la SÈVE, aux SUCS PROPRES & à l'AIR qui y circulent. Voyez ces mots.

Quoique les cultivateurs soient peu dans le cas de prendre en considération les Vaisseaux des plantes, je les eusse rendus ici l'objet d'un article de quelque étendue, si leur organisation & leurs usages n'avoient pas été décrits avec des détails suffisans à l'article correspondant du *Dictionnaire de Physiologie végétale*, faisant suite à l'*Encyclopédie par ordre de matières*, article auquel je renvoie le lecteur. (Bosc.)

VAL ou **VALLÉE**. Voyez ce dernier mot.

VALADÉE : opération en usage dans le département des Hautes-Alpes, & qui consiste à ouvrir dans les vignes ou dans les lignes de fouches, des fossés profonds dans lesquels on met de l'engrais mêlé de paille, de grandes plantes rebutées par les bestiaux, des fagots de bois taillis, de broussailles de gerêt, de bruyère, de buis, &c. Il y a lieu de regretter qu'on ne fasse pas plus souvent usage de ces moyens améliorans dans les lieux où on cultive la vigne, lieux où ils se trouvent presque toujours abondamment sous la main des cultivateurs. (Bosc.)

VALAN. *WALAN*.

Arbre de l'Inde imparfaitement connu des botanistes, dont l'écorce pulvérisée sert à enivrer le poisson.

Il ne se cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

VALANÈDE : espèce de chêne du Levant, dont la capsule du fruit s'emploie dans la teinture en noir. Voyez CHÊNE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

VALDESTEINE. *WALDESTEINIA*.

Plante vivace des forêts de la Hongrie, qui seule

constitue, dans l'icofandrie digynie & dans la famille des *Rosacées*, un genre fort voisin des *BENOÏTES*. Elle se cultive dans nos écoles de botanique, en pleine terre, dans les situations un peu fraîches & un peu ombragées. On la multiplie de graines semées en place, & lorsqu'on la possède, par déchirement des vieux pieds en hiver. (Bosc.)

VALDEZIE. *VALDEZIA*.

Genre de plantes de la dodécandrie monogynie & de la famille des *Mélastomes*, dans lequel se placent deux arbrisseaux du Pérou qui ne se cultivent pas dans nos jardins. Il se rapproche beaucoup des *BLAKEA*. (Bosc.)

VALENTINE. *VALENTINIA*.

Arbuste de Cuba, qui seul constitue un genre dans l'octandrie monogynie, & qui se rapproche de celui des *DODONNEES*.

Nous ne cultivons pas cet arbuste en Europe. (Bosc.)

VALÉRIANE. *VALERIANA*.

Genre de plantes de la triandrie monogynie & de la famille de son nom, dans lequel se placent quarante-neuf espèces, dont la plus grande partie se cultivent dans nos écoles de botanique, & quelques-unes pour l'ornement dans les jardins. Il est figuré pl. 24 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Les genres *CENTRANTHE* & *MACHE* (*fedia*) ont été établis aux dépens de celui-ci, mais ce dernier a été seul adopté. Voyez son article.

Espèces.

1. La VALÉRIANE rouge, vulgairement *valériane des jardins*.
Valeriana rubra. Linn. ☿ Du midi de la France.
2. La VALÉRIANE à feuilles étroites.
Valeriana angustifolia. Willd. ☿ Du midi de la France.
3. La VALÉRIANE chauffe-trape.
Valeriana calcitrapa. Linn. ☉ Du midi de la France.
4. La VALÉRIANE à longues feuilles.
Valeriana oblongifolia. Ruiz & Pav. Du Pérou.
5. La VALÉRIANE dioïque.
Valeriana dioica. Linn. ☿ Indigène.
6. La VALÉRIANE du Cap.
Valeriana capensis. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
7. La VALÉRIANE phu, vulgairement *la grande valériane*.
Valeriana phu. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.

8. La VALÉRIANE à grosse racine.
Valeriana hyalinorhiza. Ruiz & Pav. Du Chili.
9. La VALÉRIANE crépue.
Valeriana crispa. Ruiz & Pav. Du Chili.
10. La VALÉRIANE interrompue.
Valeriana interrupta. Ruiz & Pav. Du Pérou.
11. La VALÉRIANE à feuilles en lyre.
Valeriana lyrata. Vahl. Du Pérou.
12. La VALÉRIANE pinnatifide.
Valeriana pinnatifida. Ruiz & Pav. Du Pérou.
13. La VALÉRIANE à fleurs globuleuses.
Valeriana globiflora. Ruiz & Pav. Du Pérou.
14. La VALÉRIANE pauciflore.
Valeriana pauciflora. Mich. De l'Amérique septentrionale.
15. La VALÉRIANE à plusieurs épis.
Valeriana polystachia. Smith. Du Brésil.
16. La VALÉRIANE officinale, vulgairement *valériane des bois*.
Valeriana officinalis. Linn. & Indigène.
17. La VALÉRIANE élevée.
Valeriana excelsa. Poir. & De.....
18. La VALÉRIANE d'Italie.
Valeriana italica. Lam. & De l'Italie.
19. La VALÉRIANE à fleurs de sisymbre.
Valeriana sisymbriifolia. Vahl. Du Levant.
20. La VALÉRIANE paniculée.
Valeriana paniculata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
21. La VALÉRIANE en croix.
Valeriana decussata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
22. La VALÉRIANE grimpante.
Valeriana scandens. Linn. De l'Amérique méridionale.
23. La VALÉRIANE à feuilles de pimprenelle.
Valeriana sanguisorbaefolia. Cavan. Du Pérou.
24. La VALÉRIANE élancée.
Valeriana virgata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
25. La VALÉRIANE de montagne.
Valeriana montana. Linn. & Des Alpes.
26. La VALÉRIANE intermédiaire.
Valeriana intermedia. Vahl. & Des Pyrénées.
27. La VALÉRIANE à trois lobes.
Valeriana tripteris. Linn. & Des Alpes.
28. La VALÉRIANE velue.
Valeriana villosa. Thunb. Du Japon.
29. La VALÉRIANE des Pyrénées.
Valeriana pyrenaica. Linn. & Des Pyrénées.
30. La VALÉRIANE à feuilles d'alliaire.
Valeriana alliariaefolia. Vahl. & De l'Orient.
31. La VALÉRIANE à feuilles de patience.
Valeriana lapathifolia. Vahl. Du détroit de Magellan.
32. La VALÉRIANE de Magellan.
Valeriana magellanica. Lam. & Du détroit de Magellan.
33. La VALÉRIANE tubéreuse.
Valeriana tuberosa. Linn. & Des Alpes.
34. La VALÉRIANE du Bengale.
Valeriana spica. Vahl. Du Bengale.

35. La VALÉRIANE à longues grappes.
Valeriana elongata. Linn. & De l'Allemagne.
36. La VALÉRIANE couchée.
Valeriana supina. Linn. & Des Alpes.
37. La VALÉRIANE des rochers.
Valeriana saxatilis. Linn. & Des Alpes.
38. La VALÉRIANE à feuilles de lavande.
Valeriana salunca. Allion. & Des Alpes.
39. La VALÉRIANE à feuilles de globulaire.
Valeriana globulariaefolia. Ram. & Des Pyrénées.
40. La VALÉRIANE nard celtique.
Valeriana celtica. Linn. & Des Alpes.
41. La VALÉRIANE spathulée.
Valeriana spathulata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
42. La VALÉRIANE connivente.
Valeriana connata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
43. La VALÉRIANE à feuilles de salicaire.
Valeriana salicariaefolia. Vahl. Du Brésil.
44. La VALÉRIANE pileuse.
Valeriana pilosa. Ruiz & Pav. Du Pérou.
45. La VALÉRIANE resserrée.
Valeriana coarctata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
46. La VALÉRIANE dentée en scie.
Valeriana serrata. Ruiz & Pav. Du Pérou.
47. La VALÉRIANE à feuilles roides.
Valeriana rigida. Ruiz & Pav. Du Pérou.
48. La VALÉRIANE à feuilles étroites.
Valeriana tenuifolia. Ruiz & Pav. Du Pérou.
49. La VALÉRIANE laciniée.
Valeriana laciniata. Ruiz & Pav. Du Pérou.

Culture.

La Valériane rouge & la Valériane phu sont celles qui se cultivent dans les parterres & les jardins paysagers. Quoiqu'elles viennent fort aisément de graines semées en pépinière, que la première même croisse naturellement dans le climat de Paris, dans les fentes des murs, sur les rochers & autres lieux voisins des habitations, il est rare qu'on emploie ce moyen, le déchirement des vieux pieds au printemps suffisant bien au-delà pour les besoins de la culture. La première, qui varie en blanc, demande une terre légère, sèche, & se place sur les bords des plates-bandes des parterres, sur les rochers ou les murs, contre les fabriques des jardins paysagers; la seconde exige une terre forte & fraîche, & se place au milieu des plates-bandes des parterres, le long des allées ou sur le bord des eaux, dans les jardins paysagers. Les seuls soins qu'elles demandent, sont deux ou trois binages par an, l'enlèvement des tiges en automne, & leur changement de place tous les trois ou quatre ans.

La Valériane rouge étant fort du goût des bestiaux, croissant très-bien dans les terrains les plus arides, repoussant avec une grande rapidité, restant verte toute l'année, pourroit certainement être cultivée en grand avec avantage; mais je ne sache pas que nulle part on ait essayé d'en tirer un

parti utile. Dans quelques lieux, dit-on, les jeunes pousses se mangent, soit crues en salade, soit cuites & assaisonnées.

La Valériane officinale est fort commune dans les bois dont le sol est un peu frais; c'est aussi une fort belle plante qu'on peut introduire avec avantage dans les jardins paysagers. On doit la couper, soit pour la donner aux bestiaux qui tous l'aiment beaucoup, quoiqu'elle les purge, soit pour augmenter la masse des fumiers. Ses racines sont fréquemment employées en médecine.

La Valériane dioïque couvre quelquefois le sol des marais au premier printemps, époque de sa floraison. On doit aussi la placer sur le bord des eaux, dans les jardins paysagers, bien certain qu'elle s'y fera remarquer. Les bestiaux l'aiment également avec passion.

Les autres Valérianes ne se cultivent que dans les écoles de botanique; ce sont celles des n^{os}. 2, 3, 25, 26, 27, 29, 33, 36, 37 & 40. La culture de la seconde ne diffère pas de celle de la première, dont elle a été pendant long-temps regardée comme une variété. La troisième étant annuelle se sème en place, & son plant s'éclaircit. Les autres demandent une terre à demi consistante & une exposition à demi ombragée, ou le nord-est. Le mieux est de les tenir en pot, qu'on met au midi pendant l'hiver, au nord pendant l'été, & au levant ou au couchant au printemps & en automne. Ce sont des plantes d'une assez difficile conservation & multiplication dans nos jardins, qui, quoique naturelles aux hautes montagnes, craignent quelquefois les gelées du climat de Paris. On les multiplie par graines & par séparation des vieux pieds, comme il a été dit plus haut. On fait usage en médecine des racines de la plupart, racines qui sont odorantes. (*Bosc.*)

VALÉRIANE GRECQUE. C'est la POLÉMOINE.

VALÉRIANELLE: un des noms de la MACHE.

VALEUR. Il est un grand nombre de cas où les cultivateurs sont obligés d'estimer la Valeur d'une portion de terre, soit pour l'acheter, soit pour la prendre à location. Connoître les bases d'après lesquelles on peut l'établir, leur est donc indispensable.

On distingue deux sortes de Valeurs dans une terre, la Valeur propre & la Valeur relative. La première est fondée sur la nature du sol, sur son exposition, sur l'abondance ou la rareté des eaux, &c.; la seconde s'établit sur son éloignement des grandes villes, des grandes routes ou des rivières navigables, sur le plus ou moins de vente probable des grains, des pailles, des fourrages, des bois, &c.

Telle terre très-mal située sous ces derniers rapports, & qui produisoit par conséquent fort peu entre les mains d'un propriétaire ou d'un fermier ignorant & sans activité, devient quelquefois très-productive quand elle passe dans celles d'un homme qui a les qualités contraires, & qui se hâte de spéculer sur l'élève des chevaux, des bœufs, des

vaches, des moutons, des cochons, des volailles, sur la production du beurre, du fromage.

Dans les pays de grande culture, on établit avec suffisamment de justice pour celui qui ne veut que placer un capital, la Valeur d'un fonds par celui de son fermage; mais dans les pays de petite culture, où le propriétaire partage les fruits, cela n'est pas aussi facile; aussi y a-t-il, dans ces derniers pays, de grandes variations dans l'évaluation des fonds les plus rapprochés.

Un capitaliste qui veut cultiver par lui-même, doit non-seulement calculer d'après les considérations précédentes, mais encore sur le plus ou moins d'habileté du cultivateur qu'il doit remplacer; & en effet, telle terre négligée ou traitée d'une manière opposée à sa nature, peut, par le seul effet de labours plus parfaits, d'assolements plus judicieux, d'un choix de cultures plus approprié à sa nature & à sa position, d'irrigations bien entendues, &c., devenir d'un rapport double, triple, &c.

Un propriétaire qui entre en possession d'un nouveau fonds gagnera toujours à faire une évaluation moyenne aussi approximative que possible, de toutes les parties qui le composent, afin de régulariser les opérations de culture qu'il fera dans le cas d'y faire. Ainsi il dira: pièce de terre labourable de tant d'arpens, en sol argileux & froid, rapportant, année commune, tant de bottes de froment, & ces bottes tant de setiers de grain; pièce de prés de tant d'arpens, en fonds sec susceptible d'irrigation par la déviation d'une source, fournissant, année commune, tant de bottes de foin de première qualité; pièce de vigne de tant d'arpens, à l'exposition du levant, en fonds rocailleux, produisant tant de pièces de vin dans les années ordinaires, &c.

Par ce moyen il fera toujours possible, chaque année, après avoir fait la balance des recettes & des dépenses, d'établir le rapport comparatif aussi rigoureux qu'il est nécessaire, du produit de cette année. (*Bosc.*)

VALIÈRE. On donne ce nom aux MOUTONS gras dans quelques lieux. Voyez ce mot & celui BÊTES A LAINE.

VALKUFFE: nom abyssin du PENTAPÈTE.

VALLAL. On appelle ainsi les fossés dans le département du Var.

VALLÉE. *VALLEA.*

Arbre du Mexique, qui seul constitue un genre dans la polyandrie monogynie. Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

VALLÉE, VALLON. On appelle *Vallée* l'intervalle entre deux chaînes de montagnes, & *Vallon* l'espace qui sépare deux montagnes.

Un Vallon s'appelle aussi *combe* dans quelques cantons.

Il y a cette différence entre une Vallée & un Vallon, que ce dernier étant moins long & plus

étroit, on voit plus distinctement son rétrécissement & sa terminaison.

Au reste, dans l'usage, on confond sans cesse ces deux acceptations.

Comme il y a des Vallées dans la mer, on doit croire que la plupart de celles qui existent sur les continents, sont antérieures au dessèchement de ces derniers; mais l'inspection de presque toutes prouve qu'elles se sont d'abord beaucoup approfondies par l'effet des eaux pluviales, & ensuite se sont élevées, pour la plupart, lorsque les montagnes ont été beaucoup abaissées par l'effet des mêmes eaux. *Voyez* PLUIE & MONTAGNE.

Toutes les Vallées & les Vallons possèdent ou un cours d'eau permanent, plus ou moins considérable, ou un torrent après les pluies d'orage. *Voyez* SOURCE, RUISSEAU, RIVIERE, TORRENT.

Les larges Vallées ne diffèrent des plaines, sous les rapports agricoles, que par la présence de ce cours d'eau; mais les Vallons présentent des considérations qui leur sont propres.

D'abord les Vallons s'ouvrant ou au levant, ou au midi, ou au couchant, ou au nord, offrent des aspects qui appellent ou qui excluent certaines cultures; ensuite celles qui s'ouvrent au levant ou au couchant offrent l'exposition du midi sur un de leurs côtés, & celle du nord sur l'autre. *Voyez* EXPOSITION & ABRI.

C'est dans les Vallons que la culture s'exerce avec le plus de succès par des mains industrieuses, parce que c'est là où elle peut être variée. Ainsi dans ceux au midi on obtiendra les productions des pays plus méridionaux, les primeurs de la vente la plus fructueuse. Ainsi, au nord, on plantera des bois de toute nature, & principalement des arbres résineux, dont la croissance est si rapide & la vente si certaine.

La hauteur des Vallons au-dessus du niveau de la mer influant sur leur température habituelle, il faut la faire entrer en ligne de compte lorsqu'on veut entreprendre d'y introduire de nouvelles cultures.

Presque toujours la nature du terrain des Vallées & des Vallons varie plus que celui des plaines, c'est-à-dire, que le fond est ou plus fertile, parce qu'il reçoit, par l'intermédiaire des eaux pluviales, les détritiques des plantes qui ont végété sur leurs flancs, ou plus stérile, parce que les mêmes eaux y ont amené les sables résultans de la décomposition des roches qui composent ces mêmes flancs. *Voyez* TERRE VÉGÉTALE & SABLONNEUX.

Un avantage des Vallées & des Vallons que je dois citer en première ligne, c'est la possibilité de les arroser en grande partie par la déviation des sources supérieures. *Voyez* IRRIGATION.

Précédemment on laissoit presque toujours, dans les pays de montagnes, le fond des Vallées & des Vallons en prairies, parce que le foin y

étoit d'un excellent produit, soit à raison de sa rareté, soit à raison de la bonté de la terre; mais aujourd'hui que les prairies artificielles s'y établissent, on commence à le cultiver comme la terre des flancs. *Voyez* PRAIRIE & SUCCESSION DE CULTURE.

C'est aussi dans ce fond que se placent les arbres fruitiers & même ceux dont le bois est destiné au charonnage & au feu, parce que la même cause, la bonté de la terre, leur fait porter plus de fruits & accélère leur croissance.

En général, à raison de la proximité des cours d'eau, les villages sont bâtis dans ces mêmes fonds, & par conséquent les jardins s'y trouvent.

Cependant il faut le dire, le séjour du fond des Vallons est moins sain pour l'homme, que celui des flancs des montagnes qui les forment, parce que l'humidité y est plus permanente, à raison de ce qu'il est abrité des rayons du soleil & de l'effet des vents: ainsi là, les maisons doivent être plus éloignées qu'ailleurs des arbres & des eaux. Par la même raison les céréales y sont plus attaquées de ROUILLE, de CHARBON, de CARIE, d'ERGOT; les fleurs y coulent plus souvent, les fruits y sont moins savoureux, &c.

Il gèle plus tôt en automne & plus tard au printemps dans le fond des Vallons qui ne sont pas tournés au midi, ce qui est une considération à étudier lorsqu'on y entreprend une culture.

Tout ce que je viens d'observer a un caractère plus grave lorsque les deux flancs des Vallons sont couverts de bois.

Les flancs des Vallées & des Vallons tournés au levant ou au midi sont les seuls qui se cultivent en vignes avec succès. Il est cependant des exceptions, car dans le Midi l'exposition de l'ouest est souvent préférable, & quelques-uns des bons vignobles de l'Anjou & de la Champagne sont tournés au NORD. *Voyez* ce mot.

Les flancs des Vallées & des Vallons qui sont au couchant ou au nord, lorsqu'ils ne sont pas couverts de bois, peuvent être cultivés en céréales ou en prairies artificielles.

Les labours fréquens tendent à amener la dénudation des flancs des Vallées & des Vallons, parce qu'ils favorisent l'enlèvement de leur terre par les eaux des pluies d'orage. Il faut donc ou les diminuer le plus possible, en préférant la culture des prairies artificielles, ou le faire de manière à relever la terre au lieu de la descendre, ou établir des terrasses, ou planter des haies transversales, parallèles les unes aux autres & peu écartées. *Voyez* LABOUR, TERRASSE & HAIE; *voyez aussi* ORAGE.

Il est très-souvent possible d'établir dans les Vallons, en les barrant par des digues ou jetées, un ou plusieurs ETANGS. *Voyez* ce mot.

Outre les inconvéniens précités du séjour & de la culture des Vallons, il faut encore citer ceux qu'y

qu'y produisent les INONDATIONS & surtout les TORRENS. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

VALLÈNE. *WALLÉNIA.*

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Gatiliers*, qui renferme deux espèces, dont l'une est cultivée dans quelques serres de l'Europe.

Espèces.

1. La VALLÈNE à feuilles de laurier.
Wallenia laurifolia. Swartz. ☿ De la Jamaïque.
2. La VALLÈNE à rameaux anguleux.
Wallenia angularis. Jacq. ☿ Des Indes.

Culture.

C'est la dernière qui se cultive ; mais comme elle n'est pas encore dans les serres de Paris, je n'ai aucun renseignement sur le mode de sa culture & de sa multiplication. (*Bosc.*)

VALLÉSIE. *VALLÉSIA.*

Arbrisseau du Pérou, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Apocinées*. Il se cultive dans le Jardin de botanique de Madrid ; mais je n'ai point de renseignements sur les soins qu'il exige. (*Bosc.*)

VALLISNÈRE. *VALLISNERIA.*

Genre de plantes de la dicécie diandrie & de la famille des *Hydrocaridées*, qui réunit quatre espèces, dont une est commune dans les eaux courantes du midi de l'Europe. Il est figuré pl. 799 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VALLISNÈRE en spirale.
Vallisneria spiralis. Linn. ☿ Du midi de la France.
2. La VALLISNÈRE bulbeuse.
Vallisneria bulbosa. Poir. ☿ Des environs de Soissons.
3. La VALLISNÈRE d'Amérique.
Vallisneria americana. Mich. ☿ De l'Amérique septentrionale.
4. La VALLISNÈRE à huit étamines.
Vallisneria octandra. Roxb. ☉ Des Indes.

Culture.

La première espèce est si abondante dans quelques rivières de l'Italie, qu'il faut toutes les années l'arracher avec de grands râteaux, pour l'empêcher d'obstruer la navigation. Ses feuilles se jettent sur les bords, où elles se décomposent, &

Agriculture. Tome VI.

fournissent, l'année suivante, un excellent engrais.

Il est presque impossible de cultiver cette plante dans les écoles de botanique, car il lui faut une eau pure, courante & chaude. J'en avois rapporté beaucoup de pieds de Pavie, qui n'ont subsisté que quelques mois dans celle de Paris, & je fais que ceux qui avoient été envoyés d'Arles ne s'y sont pas conservés plus long-temps.

Cette plante se fait remarquer par la singularité du mode de sa fructification. (*Bosc.*)

VALLON : petite vallée, ou mieux vallée latérale.

La culture des Vallons ne diffère pas de celle des VALLÉES. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

VALO. *CAMPYNEMA.*

Plante vivace de la Nouvelle-Hollande, dont Labillardière a fait un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Narcissés*.

Cette plante, qu'il a figurée pl. 121 de son ouvrage sur celles de la Nouvelle-Hollande, n'est pas cultivée dans nos jardins. (*Bosc.*)

VALTHÈRE. *WALTHERIA.*

Genre de plantes de la monadelphie pentandrie & de la famille des *Malvacées*, dans lequel se rangent sept espèces, dont trois se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 570 des *Illustrations des genres* Lamarck.

Espèces.

1. La VALTHÈRE d'Amérique.
Waltheria americana. Linn. ☿ De Saint-Domingue.
2. La VALTHÈRE des Indes.
Waltheria indica. Linn. ☿ Des Indes.
3. La VALTHÈRE à feuilles étroites.
Waltheria angustifolia. Linn. ☿ Des Indes.
4. La VALTHÈRE à fleurs en crête.
Waltheria lophantha. Forsk. ☿ Des îles de la mer du Sud.
5. La VALTHÈRE à feuilles ovales.
Waltheria ovata. Cavan. ☿ Du Pérou.
6. La VALTHÈRE à feuilles elliptiques.
Waltheria elliptica. Cavan. ☿ Des Indes.
7. La VALTHÈRE glabre.
Waltheria glabra. Poir. ☿ De la Guadeloupe.

Culture.

Les trois premières espèces sont celles qui se voient dans nos écoles de botanique. On les tient dans la serre chaude pendant six mois de l'année, & le reste du temps contre un mur exposé au midi. Une terre à demi consistante, qu'on renouvelle en partie tous les ans, est celle qu'elles exigent. Les arrosements doivent être rares, surtout

Bbbb

en hiver : leur multiplication s'exécute par le semis de leurs graines dans des pots sur couche nue. La serpette doit les toucher le moins possible. (Bosc.)

VAMI. *CEPHALOTUS.*

Plante vivace de la Nouvelle-Hollande, qui seule, selon Labillardière, forme un genre dans l'icosandrie hexagynie & dans la famille des *Rosacées*. Elle est figurée pl. 145 de son ouvrage sur les végétaux de ce pays.

Ne se cultivant pas dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (Bosc.)

VAMPI. *COOKIA.*

Arbre de la Chine, aujourd'hui cultivé à l'Ile-de-France, à raison de sa beauté. Il sert seul de type à un genre de la décandrie monogynie & de la famille des *Hespéridées*, lequel se voit figuré pl. 254 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cet arbre est cultivé dans les serres de l'empereur d'Autriche ; mais j'ignore quelle est la terre qu'il demande, & quels sont les soins qu'il exige. (Bosc.)

VAN : instrument d'osier ou de lanières de bois, représentant un plan oval, relevé d'un côté sur son bord, & pourvu de deux anses.

Il y a des Vans de toutes grandeurs, entre deux & quatre pieds de large.

C'est sans doute le hasard qui a fait connoître la propriété du Van, de séparer, en le remuant tantôt de droite à gauche, & de gauche à droite, tantôt de haut en bas & de bas en haut, les menues pailles & le grain le plus léger du bon grain. L'inégalité de la surface du Van concourt aussi à ces résultats.

Quelqu'avantageux que soit le Van, il est surpassé dans ses effets par le TARARE (voyez ce mot), parce que ce dernier instrument fatigue moins & expédie davantage ; mais il est plus coûteux & d'un entretien plus considérable.

Les cultivateurs doivent avoir plusieurs Vans de rechange, surtout dans la grandeur moyenne usitée dans le pays. Ils doivent aussi veiller à leur conservation, lorsqu'ils ne servent pas, un peu mieux qu'on ne le fait généralement ; car quoique leur valeur ne soit pas fort élevée, il faut éviter la dépense de leur renouvellement. (Bosc.)

VANELLE. *STYLIDIUM.*

Genre de plantes de la gynandrie diandrie & de la famille des *Scrophulaires*, qui contient dix espèces, dont une se cultive en Europe. Labillardière en a figuré plusieurs, pl. 213 & suivantes de son ouvrage sur les plantes de la Nouvelle-Hollande. C'est le *CANDOLLEA* de Jussieu.

Espèces.

1. La VANELLE pileuse.

Stylidium pilosum. Labill. 2 De la Nouvelle-Hollande.

2. La VANELLE à feuilles glauques.

Stylidium glaucum. Labill. 2 De la Nouvelle-Hollande.

3. La VANELLE à feuilles de gramin.

Stylidium graminifolium. Swartz. 2 De la Nouvelle-Hollande.

4. La VANELLE fétacée.

Stylidium fetaceum. Labill. 2 De la Nouvelle-Hollande.

5. La VANELLE à feuilles d'arméria.

Stylidium armeria. Labill. 2 De la Nouvelle-Hollande.

6. La VANELLE ombellée.

Stylidium umbellatum. Labill. 2 De la Nouvelle-Hollande.

7. La VANELLE linéaire.

Stylidium lineare. Swartz. 2 De la Nouvelle-Hollande.

8. La VANELLE fluette.

Stylidium tenellum. Swartz. 2 Des Indes.

9. La VANELLE des marais.

Stylidium uliginosum. Swartz. 2 De Ceylan.

10. La VANELLE glanduleuse.

Stylidium glandulosum. Salesb. 7 De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

La dernière espèce est celle que nous cultivons : elle demande la terre de bruyère & l'orangerie. On la multiplie par le semis de ses graines, dont elle fournit abondamment, graines qui se sèment au printemps dans des pots sur couche nue, & qui donnent du plant qu'on sépare l'automne suivante. C'est un assez joli arbuiste. (Bosc.)

VANGUIER. *VANGUIERA.*

Arbre de Madagascar, qui seul constitue dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Rubiacées*, un genre figuré pl. 159 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cet arbre porté pour fruit une baie bonne à manger, & se cultive en conséquence à l'Ile-de-France, d'où on en a apporté un pied dans le Jardin du Muséum d'histoire naturelle de Paris. Il demande une terre consistante, qu'on renouvelle en partie tous les ans, & la serre chaude pendant l'hiver, comme la plupart des autres arbres de sa famille. On peut sans doute le multiplier de boutures faites sur couche & sous châssis ; mais j'ignore si elles sont faciles à la reprise, & si les pieds qui en proviennent se conservent longtemps. (Bosc.)

VANIÈRIE. *VANIERIA.*

Genre de plantes de la monœcie pentandrie & de la famille des *Orties*, qui réunit deux espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. La VANIÈRIE de la Cochinchine.
Vanieria cochinchinensis. Lour. H De la Cochinchine.
2. La VANIÈRIE de la Chine.
Vanieria chinensis. Lour. H De la Chine.
(*Bosc.*)

VANILLE. *VANILLA.*

Genre de plantes établi pour placer quelques espèces d'ANGRECS qui n'ont pas exactement les caractères des autres. *Voyez* ce mot.

Ce nouveau genre renferme trois espèces, dont l'une est la célèbre VANILLE AROMATIQUE (*epidendrum vanilla* Linn.), dont les capsules sont l'objet d'un commerce important, à raison de leur emploi dans les parfums, ainsi que dans les assaisonnemens de quelques mets, & de la culture de laquelle il a été question au mot ANGREC.

Les autres sont :

1. La VANILLE claviculée.
Vanilla clavicularia. Swartz. γ De l'Amérique méridionale.
2. La VANILLE à feuilles étroites.
Vanilla angustifolia. Willd. γ Du Japon.
(*Bosc.*)

VANNAGE : action de vanner. *Voyez* l'article VAN.

Quelque simple & facile que soit le Vannage, il y a de grandes différences, relativement à sa rapidité & à sa bonté, entre les ouvriers qui l'exécutent : ainsi il faut savoir juger de leur habileté lorsqu'on est appelé à en choisir.

Après le Vannage du froment, on le crible pour en séparer les graines étrangères, ou plus petites ou plus grosses, & alors il est dans le cas d'être semé ou porté au moulin. *Voyez* CRIBLE & GRAIN.

On appelle *Vannage à la roue*, l'opération de jeter le grain contre le vent, & circulairement au moyen d'une pelle de bois. Le bon grain, comme plus pesant, est porté le plus loin, & les menus pailleés, les graines étrangères, la poussière, &c. tombent plus près.

L'effet contraire a lieu lorsqu'on jette le grain dans la direction du vent.

Cette sorte de Vannage, qui est sans doute la première dont les agriculteurs aient fait usage, est toujours bonne à pratiquer, lors même qu'on a vanné par le moyen du van & même criblé. (*Bosc.*)

VANNEAU : oiseau de passage, formant de

grosses volées, qui se fait remarquer des cultivateurs par la beauté de son plumage & par la permanence de son cri. *Voyez* VANNEAU dans le *Dictionnaire d'Ornithologie*.

On fait partout une chasse à outrance au Vanneau, à raison de la bonté de sa chair. Cependant, dans l'intérêt de l'agriculture, on devrait le ménager, car vivant principalement de vers de terre, il en diminue le nombre, & rend par conséquent un service essentiel aux cultivateurs. *Voyez* LOMBRIC. (*Bosc.*)

VANTANE. *LEMNISCIA.*

Nom de deux arbres de la Guiane, qui constituent un genre dans la polyandrie monogynie, genre figuré pl. 471 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

On ne les cultive pas dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

VAOTE. *AOTUS.*

Arbrisseau de la Nouvelle-Hollande, qui a servi à Labillardière pour établir un genre nouveau dans la décandrie monogynie & dans la famille des *Légumineuses*.

Cet arbrisseau ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

VAPEURS : eau en globules creux qui s'élève dans l'atmosphère à la faveur de la chaleur du SOLEIL, ou de celle du FEU. *Voyez* ces mots, ainsi que ceux EAU, BROUILLARD & NUAGE.

C'est à Saussure qu'on doit d'avoir appris que les Vapeurs étoient composées de globules. *Voyez* son *Traité d'Hygrométrie*.

Quelquefois les Vapeurs sont entraînées par des gaz, & alors elles deviennent nuisibles à la santé. *Voyez* GAZ, MIASME & MARAIS.

Lorsque les Vapeurs perdent la surabondance de calorique dont elles étoient imprégnées, elles se résolvent en PLUIE, en NEIGE ou en GRÊLE, selon la température de l'air où elles se trouvent, ou de celle des couches inférieures. *Voyez* ces trois mots.

Pendant les jours chauds de l'été on voit des Vapeurs s'élever de la terre, & se dissoudre bientôt dans l'air. Ce sont ces mêmes Vapeurs qui, alors invisibles, déterminent en automne la plus prompte maturité des fruits qui sont à une petite distance du sol. *Voyez* MATURITÉ.

Comme conservant un haut degré de chaleur, on a proposé d'employer les Vapeurs concentrées dans une serre bien close, à faire fleurir ou fructifier les arbres des pays chauds qui n'y trouvent pas la température qui leur est convenable. Quelques espèces se prêtent avec succès aux expériences de ce genre, mais la plupart y succombent. Je n'ai point de faits à citer sur ce sujet,

Bbbb ij

mais j'ai toujours désiré être à même d'en produire. (*Bosc.*)

VAQUERELLE. *ACTINOTUS.*

Plante herbacée de la Nouvelle-Hollande, qui, selon Labillardière, doit constituer un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Ombellifères*.

Nous ne cultivons pas cette plante dans nos jardins. (*Bosc.*)

VAQUETTE. C'est le GOUET COMMUN aux environs de Boulogne-sur-Mer.

VARAIGNES. On appelle ainsi sur les bords de la Loire, au-dessous de Tours, des terres cultivées en légumes. *Voyez* MARAICHER. (*Bosc.*)

VARAIRE. *VERATRUM.*

Genre de plantes de la polygamie hexagynie & de la famille des *Jones*, qui rassemble six espèces, dont quatre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 843 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche des *MELANTHES*, au point que quelques botanistes y ont placé la plupart de ses espèces.

Espèces.

1. Le VARAIRE blanc.
Veratrum album. Linn. & Du midi de la France.
2. Le VARAIRE noir.
Veratrum nigrum. Linn. & Du midi de la France.
3. Le VARAIRE jaune.
Veratrum luteum. Linn. & De l'Amérique septentrionale.
4. Le VARAIRE à fleurs vertes.
Veratrum viride. Ait. & De l'Amérique septentrionale.
5. Le VARAIRE à petites fleurs.
Veratrum parviflorum. Mich. & De l'Amérique septentrionale.
6. Le VARAIRE sabadille.
Veratrum sabadilla. Retz. & De.....

Culture.

Les quatre premières espèces sont celles que nous cultivons. Les plus fortes gelées ne leur font pas nuisibles, & elles s'accoutument de tous les terrains; mais elles prospèrent mieux dans ceux qui sont fertiles & frais. On les multiplie de graines semées en pleine terre, dans une planche bien ameublie, à l'exposition du levant, & par déchirement des vieux pieds. Le plant donné par les graines s'éclaircit & se sarcle au besoin, & se laisse deux ans dans la planche; après quoi on peut le transplanter

à demeure. Il est prudent de ne déchirer les pieds que tous les deux à trois ans, pour que les accrus aient le temps de se fortifier.

Les deux premières espèces, quoiqu'ayant des fleurs de peu d'apparence, sont assez remarquables par la grandeur de leurs feuilles & la hauteur de leurs tiges pour concourir à l'ornement des jardins payfagers. Elles se placent entre les buissons des derniers rangs des massifs, sur le bord des-eaux, contre les fabriques. Une fois plantées, elles peuvent rester long-temps dans le même lieu, ne demandant que des soins de propreté. (*Bosc.*)

VARAN: arbre de l'île d'Amboine, dont les parties de la fructification sont encore imparfaitement connues. Son bois est d'une grande dureté.

Il ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

VARANCO: arbrisseau radicaux des Indes, dont les fruits se mangent, & dont l'écorce laisse suer une résine rouge.

On ignore à quel genre il appartient. (*Bosc.*)

VARAT. On appelle ainsi, aux environs de Bergues, un mélange de pois, de vesces, de seigle & de fèves de marais, dont ces dernières forment la plus grande partie, mélange qui se sème pour fourrage vert, ou pour être enterré au moment de la floraison.

Je ne puis trop recommander cette pratique, qui seule suffit pour faire prospérer une exploitation rurale. *Voyez* MÉLANGE, PRAIRIE TEMPORAIRE & RÉCOLTE ENTERRÉE. (*Bosc.*)

VAREC. Ce mot a deux acceptions. En général, on l'applique à toutes les plantes qui croissent au fond de la mer, & que la vague rejette sur le rivage; alors il est synonyme de GOËMON & d'ALGUE. En particulier, il se donne, par les botanistes, aux seules espèces du genre qui a été appelé par eux *fucus* en latin.

Aucune espèce du genre Varec proprement dit ne pouvant être cultivée dans nos écoles de botanique, & ne se cultivant nulle part sur les bords de la mer, je n'ai ici à parler que du Varec pris dans la première de ces acceptions.

Trois genres, outre celui que je viens d'indiquer, fournissent à la composition du Varec; ce sont les ZOOSTÈRES, les ULVES & les CONFERVES. *Voyez* ces mots.

Quoique la végétation des Varecs (*fucus*), ainsi que des ulves & des conferves, soit fort différente de celle des autres plantes, quoiqu'ils n'aient ni racines ni fleurs proprement dites, ils n'en sont pas moins des plantes. On en compte plus de deux cents espèces dans les ouvrages de botanique, & ce n'est certainement pas la moitié de ceux qui existent, puisqu'on les a à peine étudiés hors de l'Europe. Plusieurs se mangent, soit crus, soit cuits, après avoir été lavés plusieurs fois à grande eau, pour en enlever tout le sel. C'est avec eux, après leur

décomposition spontanée, que les petites hirondelles de la Cochinchine (*hirundo esculenta* Linn.) font ces nids si recherchés pour la nourriture dans la Chine, & qui s'y paient au poids de l'or.

Les vaches & les moutons se jettent avec avidité sur les Varecs qui sortent de la mer; mais dès qu'ils commencent à se décomposer, ils n'y veulent plus toucher. Dans plusieurs contrées du Nord, on les en nourrit pendant une partie de l'été: cette nourriture donnant à leur lait un goût de marée qui n'est rien moins qu'agréable pour ceux qui n'y sont pas accoutumés, on s'oppose, sur nos côtes, à ce que les vaches en mangent trop souvent.

Depuis les temps les plus anciens, on fait usage des Varecs pour engrais sur les côtes de plusieurs royaumes de l'Europe, & c'est principalement sous ce dernier rapport que je suis appelé à les considérer ici.

Dans la ci-devant Normandie, où cet usage est consacré, on distingue deux sortes de Varecs, ceux de roche & ceux d'échouage. Les premiers sont ceux qu'on va, au milieu de l'été, arracher sur les rochers submergés, dans quelques endroits à une grande distance de la côte; les seconds, ceux que le flot arrache de ces mêmes rochers & rejette sur la plage. Quoique ces derniers, étant mélangés des débris de beaucoup d'animaux marins & de coquillages, doivent paroître chargés d'une plus grande quantité de principes fertilisans, ils sont cependant moins estimés.

Il est des réglemens de police qui fixent le lieu & l'époque où chaque commune peut enlever le Varec.

C'est par le moyen des râteaux à long manche qu'on arrache le Varec des rochers.

On n'est pas d'accord sur le meilleur mode d'emploi du Varec.

Les uns le répandent & l'enterrent à sa sortie de la mer; alors il se décompose plus promptement; mais aussi, à raison du sel qu'il contient, il porte quelquefois l'infertilité avec lui. Voyez SEL.

Les autres le laissent en tas pendant un an pour que les eaux pluviales entraînent ses sels; mais il se dessèche, surtout à la surface du tas, se racornit, & il reste ensuite quelquefois plusieurs années sans se décomposer, temps pendant lequel il ne remplit pas son objet.

Le meilleur moyen de tirer parti du Varec seroit d'en faire un composte dans une fosse ou sur la surface du sol, en le stratifiant avec le double de son poids de terre végétale ou mieux de marnes, pour ne l'employer que lorsqu'il seroit complètement décomposé. Il faudroit arroser abondamment ce composte pendant les temps secs pour accélérer la réduction du Varec en terreau.

Dans les petites exploitations rurales on se contente de jeter le Varec sur le fumier, & le but est mieux rempli que d'aucune autre manière.

Il vaut beaucoup mieux répandre, tous les ans, du Varec & peu chaque fois, que d'en mettre de

loin en loin & en grande quantité, tant, comme je l'ai observé, à raison du sel qu'il contient, que parce qu'il porte, dans ce cas, son odeur de marée dans les plantes dont il active la végétation. C'est lui qu'on accuse, & sans doute avec fondement, de la mauvaise qualité des vins du ci-devant pays d'Aunis. Voyez VIGNE dans le Dictionnaire des Arbres & Arbustes.

Les terres légères & les terres fortes gagnent à être fumées avec le Varec; les premières, parce qu'il y conserve une humidité favorable, à raison du muriate de chaux & de magnésie qu'il contient; les secondes, parce qu'il en soulève les molécules par suite de sa lente décomposition.

Outre ces deux sels & le sel marin, le Varec contient encore de la soude en nature, ce qui le fait agir comme amendement sur l'humus de la terre végétale, concourt à augmenter son effet sur le produit des récoltes, & qui permet d'en tirer aussi parti en le brûlant & employant ses cendres, soit pour l'amendement des terres, soit pour faire la lessive, soit pour faciliter la fusion du verre.

Il est encore incertain, aux yeux des personnes désintéressées, s'il est plus profitable d'employer le Varec de cette manière, que comme engrais. Les cultivateurs supposent tous que c'est de cette dernière manière; mais il est des temps où les soutes sont si chères, qu'il n'est pas probable que leur opinion soit fondée.

Pour faire la soude de Varec, qui s'appelle *baril* dans quelques lieux, on étend le Varec sur le sable, & lorsqu'il est presque sec on l'amoncèle en le comprimant autant que possible, pour empêcher les pluies de pénétrer trop profondément dans le tas. Je dis presque sec, parce que trop de sécheresse pendant la combustion trop rapide, il se formeroit peu de soude, & que trop d'humidité s'opposeroit à cette combustion. Les ouvriers jugent avec assez de certitude du degré de sécheresse convenable.

Lorsque la quantité de Varec sec est assez considérable, on creuse, dans le voisinage des tas, une fosse de cinq à six pieds de long sur deux pieds de large & autant de profondeur; on met au fond quelques branchages secs auxquels on met le feu, & sur lesquels on jette successivement avec une fourche de fer, en l'empêchant le plus possible de flamber, tout le Varec des tas. La soude se forme & coule au fond de la fosse. La combustion achevée, on couvre la fosse avec des planches mouillées, & lorsque la soude est refroidie, c'est-à-dire deux ou trois jours après l'opération, on la retire avec des pics, car elle est dure comme de la pierre, & on la met dans le commerce. Cette soude est très-impure, mais elle convient suffisamment aux usages précités, & son bas prix compense sa mauvaise qualité. D'ailleurs, on peut la purifier par la lessivation si on le juge nécessaire. Voyez SOUDE.

D'après ce qu'on vient de lire, on peut juger du tort qu'ont les habitans des bords de la mer qui négligent de tirer parti du Varec. (*Bosc.*)

VARECA. *VARECA.*

Genre de plantes établi par Gærtner sur l'inspection d'un fruit de Ceylan. (*Bosc.*)

VAREGO : nom de la CAMELÉE aux environs de Gênes.

VARENNE : plaine inculte. Ce mot n'est plus guère employé que comme appellatif; ainsi on dit la *Varenne de Saint-Maur*, pour indiquer le fond d'un ancien lac près Saint-Maur, à trois lieues de Paris. C'est un terrain sablonneux très-infertile, mais dont il est cependant possible de tirer un parti avantageux, comme le prouve l'exploitation de M. Mallet. *Voyez* SABLONNEUX. (*Bosc.*)

VARET : nom de la JACHÈRE dans quelques lieux. *Voyez* ce mot.

VARET : affolement de dix à douze ans. Il est usité en Basse-Normandie. *Voyez* ASSOLEMENT. (*Bosc.*)

VARETTE. *ADENANTHOS.*

Genre de plantes de la tétrandria monogynie & de la famille des *Protées*, dans lequel se placent trois espèces, dont aucune n'est cultivée en Europe. Il est figuré pl. 36 & suivantes des plantes de la Nouvelle-Hollande par Labillardière.

Espèces.

1. La VARETTE à feuilles en coin.

Adenanthos cuneata. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.

2. La VARETTE à feuilles ovales.

Adenanthos obovata. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.

3. La VARETTE foyeuse.

Adenanthos sericea. Labill. h De la Nouvelle-Hollande. (*Bosc.*)

VARICE. On donne ce nom à la dilatation contre nature d'une portion de veine.

Une Varice peut rester stationnaire ou continuer à se gonfler jusqu'à ce que les parois de la veine soient devenues si minces, qu'elles crèvent, ce qui peut donner lieu à une hémorragie mortelle. *Voyez* ANÉVRISME.

La veine saphène, ou celle du jarret, est dans le cheval celle qui est le plus susceptible de devenir variqueuse, & dont la Varice est la plus dangereuse.

On guérit cette Varice en détruisant la veine par le moyen du feu; on le pourroit encore en la liant au-dessus de la Varice, & en la coupant au-dessous de la ligature.

Les autres Varices superficielles se gonflent rarement au point de crever; celles qui sont internes, au contraire, sont très-souvent mortelles, mais on ne les reconnoît que par l'ouverture de l'animal. *Voyez* SANG & VEINE. (*Bosc.*)

VARIÉTÉ. On dit qu'un animal, qu'un végé-

tal constitue une Variété, lorsqu'il diffère de la plus grande partie des autres individus par un ou plusieurs caractères particuliers. *Voyez* ESPÈCE.

Il est des Variétés individuelles, c'est-à-dire, qui ne se reproduisent pas par la génération; il en est qui se propagent sans fin par ce moyen: ces dernières se nomment Variétés de RACES. (*Voyez* ce mot.) Beaucoup d'espèces diffèrent moins entr'elles que des Variétés; ainsi il est plus difficile d'établir les caractères qui distinguent un loup d'un renard, que celles qui distinguent un chien levrier d'un chien barbet; ainsi la laitue pommée diffère plus de la laitue romaine, que le cerisier du merisier.

Aussi est-il souvent difficile à un botaniste qui trouve une plante dans un herbier, de décider si elle est une espèce ou une Variété. Un cultivateur est moins embarrassé, à raison de ce qu'il peut souvent juger si cette plante provient d'un jardin, & qu'il fait que les plantes cultivées varient plus que les plantes sauvages.

La cause qui fait que les Variétés sont moins communes dans les campagnes, c'est qu'étant plus faibles que leur type, elles sont étouffées par les autres plantes, au lieu que dans les jardins elles sont ordinairement les plus soignées. *Voyez* FLEUR DOUBLE.

Plus les animaux & les végétaux sont depuis long-temps sous la main de l'homme, & plus il est déterminé à les estimer sous un rapport particulier, & plus ils offrent de races, comme on peut le remarquer parmi les CHIENS, les CHATS, les POULES, les PIGEONS, les CHEVAUX, les VACHES, les ANES, les CANARDS, les DINDES, les OIES, les VIGNES, les OLIVIERS, les POIRIERS, les POMMIERS, les CHOUX, les LAITUES, le FROMENT, l'AVOINE, &c. *Voyez* tous ces mots.

Les Variétés proprement dites se distinguent en Variétés de circonstance, c'est-à-dire, dues au terrain, au climat, aux maladies, aux accidents &c., & en Variétés d'essence, c'est-à-dire, produites par la fécondation ou la germination.

Il y a des Variétés de grandeur, de forme, de COULEUR, de caractère, de SAVEUR: les unes se portent sur certaines parties, la tête, les pieds, la queue, le poil, la laine, le crin, les racines, la tige, les feuilles, les fleurs, le fruit; les maladies mêmes entrent souvent dans la série des Variétés. *Voyez* PROLIFÈRE & PANACHURE.

Les FLEURS DOUBLES sont des Variétés d'une espèce particulière. *Voyez* ce mot, & ceux DÉGÉNÉRESCENCE & MONSTRUOSITÉ.

Ainsi, un mouton né dans les maigres pâturages de la Sologne, ne pourra acquérir la même grosseur que celui qui a vécu dès son enfance dans les fertiles plaines de la Beauce.

Ainsi, la plante des hautes Alpes, transportée dans nos jardins, perd ses poils & augmente en

grandeur dans toutes ses parties, hors les fleurs.

Ainsi, les animaux à poils blancs ont presque toujours les yeux foibles; ainsi, les végétaux qui sont placés dans un mauvais sol donnent plus souvent des graines qui les reproduisent avec des PANACHURES. *Voyez* ce mot.

Certains végétaux varient plus que d'autres dans l'état de nature. Il n'est pas deux feuilles de CHÈNE semblables, non seulement sur les arbres d'une même forêt, mais encore sur le même arbre, tandis qu'on ne trouve que de légères différences dans les feuilles des HÊTRES. *Voyez* ces deux mots dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

On ne peut nier que beaucoup de Variétés, parmi les animaux comme parmi les végétaux, s'altèrent successivement & finissent par se perdre, mais il en est beaucoup aussi qui se conservent presque sans changement depuis un temps immémorial. Faire connoître les causes de ces différences, n'est pas une chose facile; il faut attendre l'établissement de ces causes du progrès des lumières.

Les Variétés annuelles qui se cultivent à peu de distance les unes des autres, pouvant se féconder réciproquement, dégèrent nécessairement; c'est pourquoi il est si difficile de conserver dans un jardin particulier les Variétés de CHOU, de RAVE, de LAITUE, &c. qu'on a tirées de Milan, de Ferneuse, de Versailles. *Voyez* FECONDATION.

Il est souvent impossible de propager les Variétés produites par circonstance, mais il est presque toujours facile de conserver celles qui sont le résultat de la génération, en ACCOUPlant ensemble les animaux qui les offrent, ou en GREFFANT, en MARCOTTANT, en BOUTURANT les végétaux susceptibles de l'être. *Voyez* ces mots.

Quelqu'effort que fasse l'esprit pour, en s'appuyant sur l'observation, expliquer la cause des variations par les semis, il ne peut y parvenir. Plusieurs physiologistes anciens, & nouvellement M. Galleffo, ont cru la trouver dans les fécondations HYBRIDES (*voyez* ce mot); mais leurs raisonnemens ne satisfont pas à tous les phénomènes.

Les cultivateurs doivent toujours tendre à augmenter le nombre des Variétés pour obtenir des races plus avantageuses sous un rapport particulier. Par exemple, il est à désirer d'avoir des chevaux plus forts que les normands, plus légers à la course que les limousins; des moutons à laine plus fine & plus abondante que les mérinos; des pommes plus grosses que la reinette du Canada, plus précoces que la Madelaine, plus productives que le châtaignier; des vignes moins sensibles à la gelée, plus indifférentes sur la nature du sol, plus fécondes, dont les fruits sont plus abondans en principe sucré, plus susceptibles de se garder long-temps, &c. &c.

On doit à Van-Mons, célèbre chimiste de Bruxelles, l'observation, 1°. qu'en semant la graine des Variétés les plus perfectionnées des arbres fruitiers, on obtient un plus grand nombre de pieds de Variétés encore plus perfectionnées, que si on semoit des graines de Variétés à cidre, & encore plus des graines du type de l'espèce pris dans les bois; 2°. que les Variétés les plus nouvellement acquises étoient celles dont les graines procuroient cet avantage au plus haut degré.

Un autre moyen depuis peu reconnu d'avoir un plus grand nombre de Variétés dans les semis, c'est d'affoiblir la végétation de la plante dont on veut semer les graines, principalement en courbant ses rameaux, en incisant son écorce, même en l'enlevant tout entière. *Voyez* COURBURE DES BRANCHES, INCISION ANNULAIRE & ÉCORCEMENT.

L'influence de la greffe sur les variations des arbres mène paroît avoir été beaucoup trop étendue par quelques écrivains, & beaucoup trop restreinte par d'autres; mais le manque d'expériences constatées ne nous permet pas d'établir une théorie sur cette influence. J'observerai seulement, 1°. qu'il n'est pas certain que la greffe améliore les fruits comme on l'a dit si souvent, qu'elle ne fait que les conserver tels que la nature les a fait naître, comme elle conserve les panachures que le hasard a produites; en effet, depuis qu'on greffe des pêchers sur pruniers, des poiriers sur coignassiers, on ne s'est pas aperçu que les fruits se soient altérés; 2°. qu'on ne peut nier cependant que le sujet n'agisse puissamment sur la greffe, comme le fait voir la greffe du POMMIER sur paradis, qui rend le premier nain; la greffe de l'ÉRABLE JASPE sur l'érable sycomore, qui fait pousser le premier deux fois plus vite; la greffe du NEFLIER DU JAPON sur l'épine, qui soustrait le premier, jusqu'à un certain point, à l'effet des gelées. *Voyez* ces mots.

On ne peut douter que la greffe ne fasse produire plus tôt des fruits aux arbres qui l'ont subie, & que ces fruits soient plus gros & moins nombreux; phénomènes qui sont dus au ralentissement du cours de la sève produit par le nœud qui se forme au point d'intersection de la greffe avec le sujet.

Il seroit possible de beaucoup étendre cet article, les Variétés jouant un grand rôle dans l'agriculture & l'économie rurale & domestique; mais en ayant plus ou moins traité à ceux des animaux & des plantes, sous le rapport qu'il est le plus important de considérer, je ne serois que répéter ce que j'ai déjà mis sous les yeux du lecteur. (*Bosc.*)

VARIOLAIRE. *VARIOLARIA.*

Genre de plantes établi par Bulliard, pour placer des champignons qui vivent sous l'écorce des arbres mourans & morts. Il a été depuis supprimé,

& les espèces qui y entroient ont été placées parmi les SPHÉRIES. *Voyez* ce mot.

Un autre genre a pris le nom de *Variolaire*, & il a été fait aux dépens des LICHENS. *Voyez* ce mot.

Ces deux genres n'intéressent que fort faiblement les cultivateurs. *Voyez* le *Dictionnaire de Botanique*. (Bosc.)

VARNÈRE. *WARNERA*.

Genre de plantes autrement appelé HYDRASTE. *Voyez* ce mot.

VAROQUIER. *CENTROLEPIS*.

Plante de la Nouvelle-Hollande, qui seule, selon Labillardière, qui l'a figurée pl. 1 de son ouvrage sur les végétaux de ce pays, forme un genre dans la monandrie monogynie & dans la famille des *Joncs*.

Nous ne possédons pas cette plante dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

VASE : synonyme de POT, de TERRINE, de TINETTE, de TONNEAU, & de leurs dérivés. *Voyez* ces mots.

Il est des Vases de marbre, de bronze, qui servent à l'ornement des jardins, indépendamment des plantes qu'ils sont destinés à recevoir.

Depuis quelques années on a imaginé des Vases en TREILLAGE & en VANNERIE, dans lesquels on cache, en les entourant de mousse, des pots de terre garnis de plantes à fleurs ou d'arbustes.

Les arbres en Vase sont ceux dont les branches partent d'un point commun, & s'écartent régulièrement en se prolongeant & se ramifiant. On en voyoit bien plus autrefois qu'aujourd'hui. *Voyez* BUISSON, TAILLE & ARBRE FRUITIER.

VASE D'EAU DOUCE. On donne ce nom à la boue très-liquide qui se trouve presque toujours sous les eaux dormantes ou peu coulantes.

Cette Vase étant composée de terre très-divisée, & mêlée avec les restes des animaux & des végétaux qui ont vécu dans l'eau, ou qui y ont été entraînés par les pluies, est toujours un excellent engrais, mais qui a besoin, pour agir, d'être exposé au moins pendant six mois à l'air, ou d'être mêlé avec de la chaux, de la marne ou des recoups calcaires. *Voyez* BOUE, ENGRAIS, HUMUS, CHAUX & MARNE.

Tout cultivateur qui voudra améliorer ses cultures, devra donc faire retirer, pendant l'été, la Vase de toutes les eaux de son domaine, & la laisser sur le bord de ces eaux jusqu'au printemps de l'année suivante, qu'il les conduira sur ses champs. Cette opération a contre elle la dépense; mais quand on l'exécute dans les momens perdus, avec des instrumens propres à l'accélérer, cette dépense est de beaucoup diminuée.

Il y a aussi des Vases dans quelques parties des côtes de la mer, Vases encore plus fertilisantes

que celle des eaux douces, à raison de ce qu'elles contiennent plus de matières animales. On doit également chercher à se les approprier, lorsqu'on le peut avec peu de dépense. *Voyez* VAREC.

Outre les avantages directs que les cultivateurs retirent de l'enlèvement des Vases pour l'engrais de leurs terres, ils y trouvent celui d'affaiblir leur canton. *Voyez* MARE, MARAIS, ETANG & MIASME. (Bosc.)

VASSIVIER. C'est, dans quelques lieux, le nom des bergers qui conduisent les antenois ou moutons d'un an. *Voyez* BÊTES A LAINE.

VATÉREAU. *MITRASACME*.

Plante vivace de la Nouvelle-Hollande, qui ne se cultive pas encore en Europe : elle forme seule un genre dans la tétrandrie monogynie & dans la famille des *Scrophulaires*. Sa figure se voit pl. 49 des *Nov. Holl. Plant.* de Labillardière. (Bosc.)

VATERIE. *VATERIA*.

Genre de plantes qui renferme deux espèces que quelques auteurs ont placées parmi les GANITRES. (*Voyez* ce mot.) Il est figuré pl. 475 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VATERIE des Indes.

Vateria indica. Linn. $\bar{\eta}$ Des Indes.

2. La VATERIE fl. xueuse.

Vateria flexuosa. Lour. $\bar{\eta}$ De la Cochinchine.

Nous ne possédons pas ces espèces dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

VATICA. *VATICA*.

Arbre de la Chine, figuré pl. 397 des *Illustrations des genres* de Lamarck, qui seule constitue un genre dans la dodécandrie monogynie & dans la famille des *Guttiers*.

Comme il ne se cultive pas en Europe, je n'ai rien à en dire de plus. (Bosc.)

VATSONIE. *WATSONIA*.

Genre de plantes. Il a été appelé par Lamarck MÉRIANELLE. *Voyez* le mot ANTHOLIZE, où les espèces qu'il renferme sont mentionnées. (Bosc.)

VAUBIER. *HAKKA*.

Genre de plantes de la tétrandrie monogynie & de la famille des *Protées*, qui rassemble dix-neuf espèces, dont seize se cultivent dans nos jardins. Il a été appelé CONCHIUM par Smith. Plusieurs de ses espèces ont été placées parmi les BANCKSIES & les EMBOTHRIS.

Espèces.

1. Le VAUBIER à feuilles de houx.

Hakea ruscifolia. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.

2. Le VAUBIER à feuilles en massue.

Hakea clavata. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.

3. Le VAUBIER à capsules globuleuses.

Hakea dactyloides. Cavan. h De la Nouvelle-Hollande.

4. Le VAUBIER épiglotte.

Hakea epiglottis. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.

5. Le VAUBIER en bosse.

Hakea gibbosa. Cavan. h De la Nouvelle-Hollande.

6. Le VAUBIER en poignard.

Hakea pugioniformis. Cav. h De la Nouvelle-Hollande.

7. Le VAUBIER pyriforme.

Hakea pyriformis. Cavan. h De la Nouvelle-Hollande.

8. Le VAUBIER aciculaire.

Hakea acicularis. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

9. Le VAUBIER à longues feuilles.

Hakea longifolia. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

10. Le VAUBIER odorant.

Hakea suaveolens. Brown. h De.....

11. Le VAUBIER en peigne.

Hakea pectinata. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

12. Le VAUBIER à feuilles de saule.

Hakea saligera. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

13. Le VAUBIER à feuilles pectinées.

Hakea cervina. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

14. Le VAUBIER fleuri.

Hakea florida. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

15. Le VAUBIER amplexicaule.

Hakea amplexicaulis. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

16. Le VAUBIER ondulé.

Hakea undulata. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

17. Le VAUBIER à feuilles d'olivier.

Hakea oleifolia. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

18. Le VAUBIER à feuilles cendrées.

Hakea cinerea. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

Agriculture. Tome VI.

19. Le VAUBIER à feuilles elliptiques.

Hakea elliptica. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

20. Le VAUBIER à feuilles cornues.

Hakea ceratophylla. Brown. h De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Les espèces qui se voient dans nos jardins sont les 3^e., 5^e., 6^e., 7^e., 8^e., 9^e., 10^e., 11^e., 12^e., 13^e., 14^e., 15^e., 16^e., 17^e., 18^e., 19^e. & 20^e. Toutes demandent la terre de bruyère renouvelée en partie tous les ans, une demi-ombre & des arrosements fréquents pendant l'été, ainsi que l'orangerie pendant l'hiver. Ce sont des arbustes d'un aspect singulier, & qui sans doute concourront à l'ornement des jardins du midi de la France, lorsqu'on aura pu changer l'époque de leur entrée en végétation, époque qui est en ce moment l'hiver. On les multiplie de graines, dont la plupart donnent dans nos jardins, & de boutures faites dans des pots, sur couche à châffis. Les plants & les boutures reprises se repiquent, l'année suivante, seul à seul, dans d'autres pots, & se traitent ensuite comme les vieux pieds. (Bosc.)

VAUCHERIE. VAUCHERIA.

Genre de plantes établi aux dépens des conferves. Il renferme une douzaine d'espèces qui ne sont pas susceptibles d'être cultivées, & qui n'intéressent les cultivateurs qu'en ce qu'elles élèvent par leurs débris, quelque foibles qu'ils soient, le fond des eaux dans lesquelles elles croissent. Voyez au mot CONFERVE. (Bosc.)

VÈBÈRE. WEBERA.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des Rubiacées, qui renferme trois arbustes des Indes, qui ont fait partie des RONDELETS & des CANTHIS, & qui se rapprochent beaucoup des GARDÈNES. (Voy. ces mots.) Nous ne les cultivons pas dans nos jardins.

Espèces.

1. Le VÈBÈRE en corymbe.

Webera corymbosa. Willd. h Des Indes.

2. Le VÈBÈRE en cime.

Webera cymosa. Willd. h Des Indes.

3. Le VÈBÈRE tétrandre.

Webera tetrandra. Willd. h Des Indes. (Bosc.)

VÈBÈRE. WEBERA.

Genre de plantes établi dans la famille des
Cccc

MOUSSES, aux dépens des BRYs, & qui renferme trois espèces de peu d'intérêt pour les cultivateurs. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

VÉDÈLE. *WEDELIA.*

Genre de plantes établi aux dépens de POLYMNIES, mais qui n'a pas été adopté par la majorité des botanistes.

Voyez les 2^e. & 9^e. espèces, au mot POLYMNIE.

Le genre ALCINE de Cavanilles lui a été réuni par Willdenow. (*Bosc.*)

VÉGÉTAL : synonyme de PLANTE. *Voyez* ce mot.

Comme l'animal, le Végétal vit & s'accroît; mais il n'est ni sensible, ni susceptible de mouvement.

C'est sur les Végétaux que l'art agricole s'exerce le plus; ainsi l'article que je traite en ce moment devroit être d'une grande étendue; mais la plupart de ceux qui composent ce Dictionnaire ayant pour objet une des considérations sous lesquelles ils peuvent être envisagés, il ne reste plus rien à dire. *Voyez* AGRICULTURE. (*Bosc.*)

VÉGÉTATION. C'est l'action de l'accroissement des plantes en hauteur & en grosseur, ainsi que celle du développement de leurs feuilles, de l'épanouissement de leurs fleurs, & de la maturité de leurs fruits.

Le premier acte de la Végétation se passe dans la GRAINE, & s'appelle GERMINATION. *Voyez* ces deux mots.

Sans le principe de la vie, principe que nous ne connoissons pas, & que nous ne connoissons probablement jamais, il n'y a pas de Végétation, comme le prouvent les arbres morts sur pied.

Ainsi que le principe de vie est dans le sang chez les animaux, il est dans la sève dans les végétaux; aussi n'est-ce que lorsque la sève ne peut plus circuler qu'ils périssent, comme on le voit dans les arbres arrachés, dans les arbres frappés par la sécheresse, dont l'écorce des racines a été rongée par les larves des hannetons, &c.

Mais comme, au contraire des animaux qui ont un cœur, il n'y a pas de centre de vie dans les végétaux, la plupart d'entr'eux peuvent être, comme les polypes, coupés par morceaux qui, mis en terre, donnent naissance à de nouveaux pieds. *Voyez* BOUTURE.

Pour bien comprendre les phénomènes de la Végétation, il faut avoir étudié avec soin l'anatomie des plantes, c'est-à-dire connoître, aussi bien que possible, l'organisation du BOIS, de la MOELLE, de l'AUBIER, de l'ECORCE, des FEUILLES, des FLEURS & des FRUITS. *Voyez* ces mots & ceux VAISSEAUX DES PLANTES, TUBES DES PLANTES, TISSU CELLULAIRE OU

UTRICULAIRE, TISSU VASCULAIRE OU TUBULAIRE, FIBRE, PORE, RACINE, TIGE, BRANCHE, FEUILLE, IRRITABILITE, SEVE, NUTRITION, SUC, SECRETION, FLEURAISSON, FÉCONDATION, MATURITE, &c.

Les POILS, les GLANDES, les AIGUILLONS, les VRILLES jouent aussi un rôle dans la Végétation, rôle que j'ai indiqué aux articles qui les concernent.

Il y a au moins deux modes de Végétation, celui des dicotylédons, dont l'accroissement en grosseur se fait entre l'AUBIER & l'ECORCE (*voyez* ces mots), & celui des monocotylédons qui ne s'accroissent pas en grosseur. Je dis au moins, parce que le mode de Végétation des VARECS, des CONFERVES, des CHAMPIGNONS, &c. n'est pas encore complètement connu, & qu'il paroît différer des deux que je viens de citer.

La Végétation se manifeste dans les plantes, ainsi que je l'ai dit plus haut, par la sortie des BOURGEONS & des FEUILLES, par l'épanouissement des FLEURS & la formation des FRUITS. *Voyez* tous ces mots.

Ces phénomènes, comme je l'ai déjà observé, ont lieu exclusivement dans l'AIR, au moyen de la CHALEUR & de l'HUMIDITÉ; ils se complètent à l'aide de la LUMIÈRE. C'est par l'intermédiaire de la SÈVE qu'ils se développent. *Voyez* tous ces mots.

La sève entre dans les RACINES par l'extrémité de leurs FIBRILLES, extrémité qui se renouvelle sans cesse; elle monte par les vaisseaux du centre jusqu'aux FEUILLES, dans le PARENCHYME desquelles elle s'élabore, puis redescend entre l'ECORCE & l'AUBIER, en déposant le CAMBIUM, dont la plus grande partie forme une nouvelle COUCHE D'AUBIER, & la plus petite partie une nouvelle COUCHE CORTICALE. *Voyez* tous ces mots & celui LIBER.

Quelques plantes peuvent vivre uniquement dans l'air, d'autres uniquement dans l'eau, d'autres dans l'air & dans l'eau; mais la plus grande partie ont besoin, pour s'accroître, du concours de la TERRE. *Voyez* ce mot.

La terre concourt à la Végétation, & mécaniquement & chimiquement: mécaniquement, en fixant le tronc par le moyen des racines, & en conservant l'eau nécessaire; chimiquement, comme contenant l'humus non dissous & dissous, les sels & les gaz qui entrent dans la composition de la sève. *Voyez* TERRE, TERREAU & HUMUS.

Les cultivateurs doivent considérer la terre relativement à la Végétation, non-seulement sous le rapport du plus ou moins d'humus qu'elle contient, mais encore sous ceux de sa plus ou moins grande division naturelle ou factice, de son exposition plus ou moins chaude. *Voyez* les mots

TERRE LÉGÈRE, TERRE FORTE, SABLONNEUX, ARGILEUX, EXPOSITION, SOLEIL.

On observe des époques d'activité & de ralentissement dans des plantes vivaces, soit herbacées, soit ligneuses, c'est à-dire, que pendant l'hiver les premières de ces plantes perdent leurs tiges & tout ce qui les accompagnoit, & que les secondes perdent seulement leurs feuilles. *Voyez* ARBRE.

Il est prouvé que, dans ces deux cas, la Végétation est seulement diminuée, puis que les bourgeons des plantes vivaces, ainsi que les boutons des arbres, grossissent, & que lorsqu'on met, à quelque époque de l'hiver que ce soit, ces plantes ou ces arbres à une température de dix degrés ou au-dessus, ils poussent de suite. Je puis citer, à cette occasion, l'expérience, aujourd'hui si vulgaire, d'un cep de vigne planté hors d'une serre dont une partie des sarmens, introduite dans la serre, pousse au fort de l'hiver, tandis que l'autre reste en repos jusqu'à l'époque ordinaire.

La CHALEUR est donc utile pour activer la Végétation, mais l'intensité de cette chaleur varie depuis le point de la congélation jusqu'à trente degrés & plus au-dessus. C'est ce qui rend les plantes des hautes Alpes si difficiles à conserver dans nos jardins, & ce qui nécessite la construction des ORANGERIES, des BACHES & des SERRES pour conserver pendant l'hiver les plantes des pays chauds. *Voyez* les mots précités.

La nuit étant généralement plus froide que le jour, la Végétation se ralentit pendant sa durée. On a conclu de ce fait qu'elle devoit avoir lieu par saccades; aussi les plantes profitent-elles peu lorsqu'elles sont tenues dans des serres toujours au même degré de température.

La nécessité de l'humidité varie dans des limites encore plus étendues, puisqu'il est des plantes, ainsi que je l'ai déjà annoncé, qui ne végètent que lorsqu'elles sont sous l'eau, que lorsqu'elles ont le pied dans l'eau, que lorsqu'elles sont dans un terrain humide, tandis que les sables & les rochers les plus arides en nourrissent qui tirent de l'atmosphère la plus grande partie de l'eau nécessaire à leur conservation. *Voyez* EAU, IRRIGATION, ARROSEMENT.

Toutes les expériences qui ont été citées comme propres à prouver que les plantes peuvent vivre uniquement d'eau, telles que celles de Van-Helmont, Halles, Marcgraaf, &c., manquoient de l'exactitude nécessaire pour constater rigoureusement ce fait; mais il n'en reste pas moins certain que les végétaux tirent fort peu de principes de la terre tant que la fécondation de leurs fleurs n'est pas effluée, c'est-à-dire, que c'est la graine qui épuise le plus le sol. *Voyez* GRAINE, ASSOLEMENT & SUCCESSION DE CULTURE.

La question de savoir si l'eau est décomposée

par l'acte de la Végétation ne paroît pas encore résolue; cependant plusieurs chimistes célèbres pensent qu'elle l'est.

Non-seulement les plantes absorbent l'eau par leurs racines, mais encore par leurs feuilles, par leur écorce. *Voyez* PORE, PLUIE, BROUIL-LARD, OMBRE.

Les eaux les plus pures sont les meilleures pour arroser; celles de pluie, comme contenant plus d'acide carbonique, méritent la préférence sur toutes les autres. Par la raison contraire, celles des fontaines & celles des puits sont inférieures, lors même qu'elles ne contiennent pas de SÉLÉNITE & de CARBONATE CALCAIRE, & qu'on leur a laissé prendre la TEMPÉRATURE de l'ATMOSPHÈRE. *Voyez* ces mots.

Il est quelquefois nuisible de surcharger d'en-grais les eaux destinées aux ARROSEMENS.

L'absence de la lumière produit ce qu'on appelle l'ÉTIOLEMENT (*voyez* ce mot), état qui paroît changer l'organisation même des plantes, puisqu'il fait disparaître leurs PORES CORTICAUX. (*Voyez* ce mot.) Il est cependant des plantes qui ont moins besoin de lumière que d'autres, c'est-à-dire, qui végètent fort bien à l'OMBRE. *Voyez* ce mot.

L'air atmosphérique est indispensable à l'acte de la Végétation. Les gaz qui le composent s'introduisent comme l'eau, & par les racines, & par l'écorce, & par les feuilles; mais l'oxygène & le carbone agissent seuls. Lorsque les plantes sont exposées au soleil, elles se débarrassent de la surabondance du premier, le second se fixant entièrement dans leur parenchyme pour former le cambium & la graine; elles périssent dans l'azote & dans l'hydrogène.

C'est parce que les plantes absorbent tout le gaz acide carbonique qui flotte dans l'atmosphère, & qu'elles émettent chaque jour une immense quantité d'oxygène, qu'elles concourent si puissamment à améliorer l'air respirable, air que les vents sont chargés de disperser également sur tous les points de la terre. *Voyez* AIR, VENT, TONNERRE.

Mais l'air atmosphérique ne contient pas assez de gaz acide carbonique pour satisfaire au besoin qu'en a l'immense quantité de végétaux qui existent; aussi est-ce dans la terre que ces derniers puisent la plus grande partie de celui qui est nécessaire à leur composition. En effet, le terreau ou humus provenant de la décomposition des animaux & des végétaux est du carbone presque pur, qui, en absorbant, dans les interstices des molécules terreuses, l'oxygène de l'air qui y est en stagnation, devient gaz acide carbonique, & par conséquent propre à être introduit avec l'eau dans la circulation & former la sève. On rend plus facile cette décomposition de l'humus, en ameu-

blissant la terre par les LABOURS, en ramenant à la surface celui qui étoit au-dessous, en le dissolvant rapidement par des ALCALIS, de la CHAUX, de la MARNE. *Voyez* ces mots.

Les AMENDEMENTS, qu'il faut bien distinguer des ENGRAIS (*voyez* ces mots), influent aussi beaucoup sur la vigueur de la Végétation.

Comme, ainsi que je l'ai dit plus haut, la quantité de gaz acide carbonique dont ont besoin les plantes pour végéter convenablement, augmente à mesure que la graine grossit, toutes les fois qu'une plante périt avant d'avoir amené ses graines à maturité, elle rend plus à la terre qu'elle en a tiré; or, dans les lieux les plus circonscrits, il périt chaque année, dans l'état naturel, des milliards de plantes sans avoir fructifié; de sorte que, pour peu que les eaux pluviales n'entraînent pas les débris de ces plantes, le sol tend toujours à s'améliorer; c'est ce qui fait que les prairies, les forêts & les pays incultes sont si fertiles. Il n'en est pas de même lorsque l'homme enlève chaque année le foin de ces prairies, de loin en loin le bois de ces forêts, & encore plus lorsqu'il sème tous les ans des plantes céréales, des plantes à graines huileuses, &c. dans un même champ: ces plantes absorbent, pour la formation de leurs graines, plus de carbone que les débris qu'elles laissent n'en restituent; de-là l'ÉPUISEMENT du sol, de-là la nécessité des ENGRAIS animaux ou végétaux, dont le plus généralement employé est le FUMIER, mi-partie composé de parties animales & végétales. *Voyez* ces mots.

On ne connoît pas & on ne connoîtra peut-être jamais le mode d'action du principe vital des plantes dans la décomposition des gaz précités.

Certains sels favorisent la Végétation lorsqu'ils sont employés en petite quantité. Il paroît qu'ils agissent comme excitans. Le SEL MARIN est du nombre de ceux qu'on emploie le plus fréquemment. Après lui c'est le sulfate de chaux, vulgairement appelé PLATRE, qui l'est le plus. Le premier se répand sur la terre, le second sur les feuilles. *Voyez* leurs articles.

Il est des plantes qui décomposent le sel marin; ce sont principalement les SOUDES & les SALICORNES. Il y a aussi une ARROCHE, une ANSERINE & le TAMARIX. *Voyez* ces mots.

La plus grande partie des végétaux sont formés de carbone. Certains d'entr'eux offrent aussi beaucoup d'hydrogène sous forme de RÉSINE, d'HUILE, &c.; le SUCRE, auquel il faut assimiler l'AMIDON, les GOMMES & les MUCILAGES, qui en diffèrent fort peu, s'y montrent souvent. Les acides y sont fort abondans, & quoiqu'ils y varient beaucoup, ils se réduisent tous en dernière analyse dans l'acide acétique. Les trois ALCALIS s'y rencontrent. *Voyez* tous ces mots.

Th. de Saussure & autres ont prouvé que la nature du sol influoit sur la nature des cendres, der-

nier produit de la décomposition des végétaux par le feu, c'est-à-dire, que les plantes qui végètent sur les sols calcaires donnent plus de chaux, celles qui végètent sur les sols magnésiens plus de magnésie, celles qui végètent sur un sol argileux plus d'alumine, celles qui végètent sur les sols siliceux plus de silice, celles qui croissent sur les sols ferrugineux plus de fer. La quantité de potasse varie selon l'âge de la plante, les jeunes en fournissant plus que les vieilles, ce qui indique peut-être qu'elle est, au moins en partie, un produit de la combustion, comme le croyoient les anciens chimistes.

Il seroit sans doute possible d'étendre beaucoup plus la matière que je traite, car elle peut être regardée comme le fondement de l'agriculture; mais comme elle a déjà été développée aux articles que j'ai cités, qu'elle a été déjà prise en considération, sous le rapport botanique, dans le *Dictionnaire de Botanique*, sous le rapport physiologique dans le *Dictionnaire de Physiologie végétale*, sous le rapport chimique dans le *Dictionnaire de Chimie*, je crois devoir me borner à ce qu'on vient de lire. (Bosc.)

VEIGÈLE. *WEIGELIA*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie, qui renferme deux espèces non encore cultivées dans nos jardins. Il est figuré pl. 107 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VEIGÈLE du Japon.

Weigelia japonica. Thunb. h Du Japon.

2. La VEIGÈLE korée.

Weigelia coroeensis. Thunb. h Du Japon.

(Bosc.)

VEILLÉE. On appelle ainsi, dans une partie de la France, les réunions, dans un même local, des habitans d'un village pendant les longues soirées de l'hiver, pour y travailler autour du même feu & de la même lumière.

Il y a des Veillées où on ne reçoit que des femmes, dont les unes filent & les autres cousent.

Les avantages des Veillées sous les rapports économiques sont incontestables. Ils sont compensés, sous les rapports moraux, par quelques inconvéniens qu'il seroit facile de faire disparaître.

Combien les cultivateurs auroient d'obligations à un Gouvernement qui seroit lire chaque soir, dans ces réunions, des livres en même temps instructifs & amusans, qui empêcheroient les préjugés de se propager parmi les jeunes gens des deux sexes!

Pour économiser le feu, les Veillées se tiennent souvent dans des étables, dans des caves rigoureusement fermées. Il en résulte alors, sans compter l'accident du feu dans le premier cas, des DÉFAILLANCES & même des ASPHYXIES (*voyez* ces mots) produites par un air vicié, &

des maladies chroniques, suite de l'air humide qui y règne. Les jeunes filles & les nourrices devoient surtout éviter de rester trop long-temps dans ces fortes de lieux. *Voyez* MIASME.

* Combien il seroit du reste facile de tenir les Veillées dans un local sain & disposé, aux frais de la commune, pour ce seul objet ! (*Bosc.*)

VEILLOTES: petits tas de foin qu'on forme dans les prés, lorsqu'on n'a pas le temps de l'enlever de suite & qu'on ne veut pas le disposer en MEULE. *Voyez* ce mot & celui PRAIRIE. (*Bosc.*)

VEINE DE TERRE. Il arrive souvent qu'une portion d'un champ, le plus souvent plus longue que large, est d'une fertilité plus grande ou moindre que le reste, & on donne généralement le nom de *Veine* à cette portion. *Voyez* TERRE.

Les causes des Veines, soit bonnes, soit mauvaises, sont extrêmement nombreuses. Les énumérer toutes, seroit fort difficile. Je dois ici me borner à en indiquer quelques-unes.

L'inégalité d'épaisseur de la couche de terre végétale fait que quelquefois c'est celle qui lui est inférieure qu'on retourne, & elle est presque toujours infertile; dans ce cas, le champ offre de bonnes & de mauvaises Veines.

La portion de champ où la roche est plus voisine de la surface, est, par la même raison, moins fertile que celle où cette roche est plus profonde.

Un cours d'eau souterraine, ou les infiltrations de l'eau d'une rivière, d'un étang, peuvent rendre plus fertile une portion de ce champ.

La ligne de jonction du terrain argileux & d'un terrain sablonneux peut se trouver dans le même champ, & chacun de ces terrains y formera une Veine.

L'entraînement de la terre végétale des champs supérieurs, par suite de l'action des eaux pluviales, dans une portion d'un champ inférieur, améliore inmanquablement cette portion & produit une bonne Veine.

Au contraire, une inondation peut recouvrir de sable une portion de champ & y amener l'infertilité, ce qui donnera lieu à une mauvaise Veine.

Les terres anciennement fouillées dans quelques-unes de leurs parties sont toujours ou plus fertiles ou moins fertiles dans ces parties.

Toujours les cultivateurs doivent tendre à rendre d'une fertilité égale toutes les Veines de leurs champs, parce que les céréales qui croissent dans les bonnes arrivent plus tard à maturité que celles qui croissent dans les mauvaises, & que la récolte s'en faisant en même temps, il y a diminution de qualité dans le grain. En conséquence, les mauvaises parties seront défoncées, fumées, marnées, rechargées de bonne terre, &c., les eaux seront écartées, les cavités comblées, &c. (*Bosc.*)

VEISSIE. *WESSIA.*

Genre établi aux dépens des BRYs dans la fa-

mille des MOUSSES. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

VELAGUE. *VELAGA.*

Genre de plantes qui ne diffère pas de celui appelé PTÉROSPERME. *Voyez* ce mot.

VELANI: cupule du gland d'un CHÊNE d'Orient. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.* (*Bosc.*)

VELAR. *ERYSIMUM.*

Genre de plantes de la tétradynamie filiqueuse & de la famille des *Crucifères*, qui rassemble onze espèces, dont la plupart se cultivent dans nos écoles de botanique.

Observations.

Ce genre a beaucoup de rapports avec les giroflées, les sisymbres & les juliennes; aussi ses espèces ont-elles souvent été placées avec ces dernières.

Espèces.

1. Le VELAR de Sainte-Barbe, vulgairement *rondotte.*
Erysimum barbarea. Linn. ♀ Indigène.
2. Le VELAR printanier.
Erysimum praeox. Smith. ♂ Indigène.
3. Le VELAR à grandes fleurs.
Erysimum grandiflorum. Desf. ♀ De la Barbarie.
4. Le VELAR odorant.
Erysimum odoratum. Ehrh. ♂ De la Hongrie.
5. Le VELAR effilé.
Erysimum virgatum. Roth. ♂ De l'est de la France.
6. Le VELAR diffus.
Erysimum diffusum. Ehrh. ♂ Du midi de l'Europe.
7. Le VELAR à feuilles étroites.
Erysimum angustifolium. Ehrh. ⊙ De la Hongrie.
8. Le VELAR jonciforme.
Erysimum junceum. Waldst. ♂ De la Hongrie.
9. Le VELAR à deux cornes.
Erysimum bicornae. Ait. ⊙ Des Canaries.
10. Le VELAR à quatre cornes.
Erysimum quadricorne. Willd. ⊙ De la Sibérie.
11. Le VELAR officinal, vulgairement *herbe du chantre.*
Erysimum officinale. Linn. ⊙ Indigène.

Culture.

Les espèces qui se cultivent dans les écoles de botanique sont les 1^o., 2^o., 4^o., 7^o., 9^o. & 11^o. Toutes, excepté la neuvième, se sèment en place, & leur plant s'éclaircit & se sarcle au besoin. Du reste, elles ne demandent aucun soin particulier.

La première, étant vivace, peut aussi se multiplier par le déchiement de ses vieux pieds en hiver, & par boutures faites au milieu de l'été. Elle est assez belle quand elle est en fleur, surtout sa variété à fleurs doubles, & lorsque ses touffes font un peu grasses, pour mériter d'être cultivée dans les parterres & dans les jardins paysagers. On la place, dans ce dernier cas, sur le bord des eaux, au pied des fabriques, le long des allées. Elle peut rester cinq à six ans dans le même lieu. Les seules précautions à prendre à son égard, c'est de lui donner deux ou trois binages par an, & de couper ses tiges rez terre dès que les fleurs sont passées. C'est dans les terrains gras & frais qu'elle prospère le mieux.

La neuvième espèce se sème dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on place sur une couche nue, & ses pieds se rentrent de bonne heure dans une orangerie pour leur donner le moyen de perfectionner leurs graines. (Bosc.)

VELÈZE. *VELEZIA*.

Petite plante annuelle qui croît naturellement dans les départemens du midi de la France, & qu'on cultive dans les écoles de botanique. Elle forme seule, dans la pentandrie digynie & dans la famille des *Caryophyllées*, un genre qui est figuré pl. 186 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Culture.

Les graines de cette plante se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on place sur une couche nue, & le plant qu'elles ont donné se repique, en divisant la motte, contre un mur exposé au midi, où il s'arrose au besoin.

La Velèze n'est d'aucun intérêt pour tous autres que les botanistes. (Bosc.)

VELLA. *VELLA*.

Genre de plantes de la tétradinomie siliculéuse & de la famille des *Crucifères*, dans lequel se rangent trois espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 555 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VELLA annuelle.

Vella annua. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.

2. La VELLA faux-cytise.

Vella pseudocytisus. Linn. ☿ Du midi de l'Europe.

3. La VELLA très-grêle.

Vella tenuissima. Pall. De la Sibérie.

Culture.

La première espèce se sème ou en place ou dans

des pots qu'on met sur une couche nue. Le plant qui en provient ne demande qu'à être éclairci & sarclé au besoin.

La seconde espèce se tient dans l'orangerie, quoiqu'elle puisse souvent passer les hivers en pleine terre dans le climat de Paris. On la multiplie de graines semées comme il vient d'être dit, mais qui ne lèvent ordinairement que la seconde année.

Toutes deux veulent une terre à demi consistante & une exposition chaude. Ce sont des plantes de nul agrément, & qui n'intéressent que les botanistes. (Bosc.)

VELLEIA. *VELLEIA*.

Plante herbacée de la Nouvelle-Hollande, qui seule constitue un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Campanulacées*. Elle est figurée pl. 77 de l'ouvrage sur les plantes de ce pays par Labillardière.

Nous ne la cultivons pas en Europe. (Bosc.)

VELLIE. *PLEURANDRA*.

Genre de plantes établi par Labillardière dans la monadelphie diandrie & dans la famille des *Milpertuis*, qui renferme deux espèces ni l'une ni l'autre cultivées dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 143 & 144 de l'ouvrage sur les plantes de la Nouvelle-Hollande du botaniste précité.

Espèces.

1. La VELLIE à feuilles ovales.

Pleurandra ovata. Labill. ☿ De la Nouvelle-Hollande.

2. La VELLIE aciculaire.

Pleurandra acicularis. Labill. ☿ De la Nouvelle-Hollande. (Bosc.)

VELOTE. *DILLWYNIA*.

Genre de plantes de la décandrie monogynie & de la famille des *Légumineuses*, qui contient quatre espèces, qui toutes se cultivent dans nos jardins.

Espèces.

1. La VELOTE à feuilles ovales.

Dillwynia ovata. Labill. ☿ De la Nouvelle-Hollande.

2. La VELOTE glabre.

Dillwynia glabra. Labill. ☿ De la Nouvelle-Hollande.

3. La VELOTE à feuilles de bruyère.

Dillwynia cricifolia. Dum.-Courf. ☿ De la Nouvelle-Hollande.

4. La VELOTE à feuilles nombreuses.

Dillwynia floribunda. Dum.-Courf. ☿ De la Nouvelle-Hollande.

La terre de bruyère, renouvelée en partie tous les ans en automne, est celle qui convient le mieux aux Velotes. Il faut les rentrer de bonne heure dans l'orangerie & leur ménager les arrosemens pendant l'hiver. On les multiplie de graines, dont elles donnent assez souvent dans nos climats, & par marcottes qui sont longues à s'enraciner.

Ces plantes sont encore rares dans nos cultures. (Bosc.)

VELOTTE : nom vulgaire d'une LINAIRE.

VELOURS VERT. Geoffroy a donné ce nom à l'ATTELABE qui ronge les bourgeons de la VIGNE. Voyez ce mot.

VELTHEIMIE. *VELTHEIMIA.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Aphodèles*, qui rassemble cinq espèces, faisant autrefois partie des *ALETRIS* & des *ALOËS*. Voyez ces mots & ceux *SANSEVERIE* & *TRITOME*.

Espèces.

1. La VELTHEIMIE à feuilles vertes.

Veltheimia viridifolia. Jacq. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La VELTHEIMIE à feuilles glauques.

Veltheimia glauca. Jacq. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

3. La VELTHEIMIE uvaire.

Veltheimia uvaria. Willd. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

4. La VELTHEIMIE sarmenteuse.

Veltheimia sarmentosa. Pers. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

5. La VELTHEIMIE naine.

Veltheimia pumila. Willd. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

Toutes ces espèces se cultivent dans nos orangeries. On leur donne une terre à demi consistante, c'est-à-dire, dans laquelle la terre franche domine, & on la leur renouvelle par partie tous les ans. On les arrose fréquemment pendant l'été & fort peu pendant l'hiver. Leur multiplication a lieu presque exclusivement par les caïeux séparés en automne après le dessèchement des feuilles. La plus commune d'entr'elles est la troisième. C'est une plante d'un aspect fort agréable quand elle est fleur, & elle y est pendant plus d'un mois. Elle devient beaucoup plus belle lorsqu'on la plante en pleine terre, dans une bache ou sous un châssis, que quand on la tient en pot. (Bosc.)

VENANE. *VENANA.*

Arbre de Madagascar, qui seul constitue dans

la pentandrie monogynie, un genre dont on voit la figure pl. 131 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cet arbre ne se cultivant pas dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (Bosc.)

VENDANGÉ : opération de couper les grappes de raisin destinées à faire le VIN. Voyez ce mot.

J'entrerai dans tous les détails relatifs à la Vendange, au mot VIGNE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*, faisant suite à celui-ci. (Bosc.)

VENDANGEOR : bâtiment destiné à recevoir les raisins après qu'ils ont été séparés de la vigne, ainsi qu'à faire toutes les opérations nécessaires à la fabrication du vin.

Dans les petits vignobles, c'est une simple pièce du manoir, pièce dont le pressoir occupe la plus grande partie, & les cuves le reste.

Dans les grands vignobles, ce sont plusieurs bâtimens qui se touchent & communiquent entre eux & avec les caves, le principal desquels renferme le PRESOIR. Voyez ce mot.

Les autres pièces sont destinées à recevoir à demeure les cuves, & temporairement les tonneaux vides & autres ustensiles. Ces dernières servent aussi à renfermer les tonneaux qu'on vient de remplir de moût, jusqu'à ce que la fermentation tumultueuse de ce moût soit terminée, après quoi on les descend à la CAVE. Voyez ce mot & celui FERMENTATION.

Comme toutes les opérations de la fabrication du vin sont dangereuses, à raison de l'immense dégagement de gaz acide carbonique qui les accompagne, il faut que toutes les pièces des Vendangeoirs soient grandes & aérées. Ainsi elles auront beaucoup de fenêtres fermées seulement avec des volets, & qu'on pourra ouvrir selon l'occurrence. Voyez GAZ.

J'entrerai dans de plus grands détails au sujet des Vendangeoirs, à la suite du mot VIGNE, dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

VENDLANDE. *WENDLANDIA.*

Arbrisseau grimpant de la Caroline, qui seul constitue un genre dans l'hexandrie hexagynie.

Cet arbrisseau ne se cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

VENIN : liqueur que quelques animaux sécrètent & peuvent introduire par divers organes dans le corps d'autres animaux, qui cause à ces derniers ou la mort ou des douleurs plus ou moins aiguës.

Le Venin a été donné à ces animaux, ou comme moyen de se procurer plus certainement leur substance, ou comme arme défensive.

Ce sont les VIPÈRES qui, en Europe, sont pourvues du Venin le plus dangereux pour l'homme. Voyez leur article.

Quelques ARAIGNÉES, les SCORPIONS, les

GUÊPES & les ABEILLES ne causent la mort qu'autant que, par la multiplicité de leurs morsures ou de leurs piqures, elles ont introduit dans le sang une quantité considérable de Venin, ce qui doit rarement arriver.

Quelques personnes mettent la salive des animaux enragés au nombre des Venins; mais comme cette salive ne prend pas, par le fait de la contagion, un aspect particulier, elle semble devoir être distinguée. *Voyez RAGE. (Bosc.)*

VENT. On nomme ainsi toute agitation naturelle de l'air. *Voyez le Dictionnaire de Physique.*

L'influence des Vents est très-puissante sur la végétation; ainsi ils doivent être l'objet de l'attention constante des cultivateurs.

L'homme n'a nul moyen d'arrêter le soufflé des Vents, mais il peut diminuer leurs effets nuisibles par des ABRIS naturels ou artificiels. *Voyez ce mot.*

Si les Vents sont quelquefois nuisibles, ils sont toujours utiles, en décomposant les MIASMES nuisibles, en rendant l'air homogène par toute la terre, en transportant au loin les NUAGES, en donnant lieu à la PLUIE. *Voyez ces mots.*

On distingue, d'après leur direction, trente-deux sortes de Vents par des noms particuliers; mais pour les besoins des agriculteurs, il suffit d'en connoître la moitié & même le quart. Les quatre principaux sont ceux de l'est ou du levant, du sud ou du midi; de l'ouest ou du couchant, du nord ou du septentrion. Les quatre intermédiaires sont le sud-est, entre l'est & le sud; le sud-ouest, entre le sud & l'ouest; le nord-ouest & le nord-est. On divise de même l'intervalle entre l'est & le sud-est, entre le sud-est & le sud, &c.

Il est dans chaque pays des Vents qui règnent plus souvent ou plus long-temps que les autres, qui amènent la sécheresse ou la pluie. Ces effets sont dus à l'influence qu'exercent, sur eux, les hautes MONTAGNES (*voyez ce mot*); ainsi, dans le climat de Paris, le Vent du sud-ouest est le plus fréquent, le plus durable & le plus pluvieux, à raison de la situation des Alpes. Par la même cause, le Vent du nord-est y est le plus rare, le moins durable & le plus sec. C'est tout le contraire en Italie. *Voyez NUAGE & PLUIE.*

C'est du Nord que vient le Vent le plus froid pour toute l'Europe; cependant ceux qui descendent des Alpes, des Pyrénées & autres montagnes couvertes de neige, le sont souvent autant. *Voyez NORD, FROID, GELEE & NEIGE.*

Cependant Linnæus a observé qu'en Laponie, c'étoit le Vent du nord qui amenoit le dégel. Il n'est pas possible d'expliquer ce fait.

Le froid retardant toute végétation, un des soins que doivent prendre les cultivateurs, c'est de garantir les objets de leurs cultures des Vents du nord, & c'est le but des ABRIS, soit naturels, soit artificiels, dont j'ai déjà parlé. *Voyez MIDI & NORD.*

Chaque matin le soleil, en dilatant l'air devant lui, fait naître un petit Vent frais, qui est d'autant plus sensible, que la saison ou le climat est plus chaud, & qui s'affoiblit à mesure que cet astre s'élève sur l'horizon. Les cultivateurs des plantes en SERRE, sous BACHE ou sous CHASSIS, doivent donc attendre, pour leur donner de l'air, qu'il soit devenu chaud. C'est vers dix heures dans le climat de Paris.

On a remarqué que le Vent qui souffle le jour de l'équinoxe règne souvent jusqu'à l'équinoxe suivant.

Il est des Vents qui, contenant fort peu d'eau en dissolution, sont disposés à absorber toute celle qu'ils trouvent sur leur passage. Les principaux, comme je l'ai observé plus haut, sont, pour le climat de Paris, d'abord celui du nord-est, & ensuite ses voisins du nord & de l'est. *Voyez HALE & ROUX-VENTS.*

On attribue aux roux-vents des phénomènes qui n'ont aucun rapport avec eux, tels que la chute des feuilles des arbres fruitiers en mai, chute due à la larve du CHARANÇON OBLONG, tels que le dessèchement de beaucoup de feuilles dans les terrains SABLONNEUX, dessèchement dû tantôt à la SECHERESSE, tantôt aux larves du HANNETON. *Voyez ces mots.*

Une autre sorte de Vents desséchans est due à la chaleur. On l'appelle *mistral* dans le midi de la France; *sirocco* en Italie; *jemoun* en Afrique. Il est très-dangereux pour l'homme & les animaux, en ce qu'il les ASPHYXIE. (*Voyez ce mot.*) Comme il est généralement de peu de durée, les uns & les autres échappent à leur maligne influence, en collant leur bouche sur la terre.

Les Vents surchargés de molécules aqueuses sont également nuisibles à l'agriculture, en amenant des maladies parmi les animaux domestiques, en empêchant la fécondation des fleurs, en retardant la maturité des fruits, &c. *Voyez HUMIDITÉ.*

L'action directe des Vents cause très-fréquemment de grandes pertes aux cultivateurs; par exemple, ils couchent les seigles, les fromens, les haricots, les pois, &c., arrachent les arbres fruitiers, les maïs, les sorghos, les colzas, &c.; ils abattent les fruits, renversent les maisons, font déborder les rivières, &c. *Voyez ORAGE, OURAGAN, TROMBE.*

Un arbre renversé par le Vent peut quelquefois être relevé au moyen de cordes & de poulies attachées à un arbre voisin, après avoir creusé, du côté où les racines sont sorties de terre, un trou assez grand pour les recevoir sans gêne. Après qu'il est remis en place, on substitue de la meilleure terre à celle qui a été tirée du trou, afin de déterminer une plus vigoureuse pousse de racines, & on taille l'arbre fort court dans le même but. (*Voyez TAILLE.*) Pour plus de sûreté on attache, pendant

pendant deux ou trois ans, la tige de cet arbre à de forts pieux ou aux arbres voisins.

On se procure la connoissance de la direction des Vents par le moyen des GIROUETTES (voyez ce mot); mais la plupart des cultivateurs la jugent fort bien par la marche des nuages, ou en élevant en l'air un de leurs doigts mouillé, doigt qui ressent une impression de froid par l'évaporation qui a lieu du côté où vient le Vent. Voyez ÉVAPORATION & FROID.

Mesurer la force des Vents peut être bon dans quelques cas, mais cette opération n'est jamais nécessaire pour les travaux de l'agriculture. Voyez ARBRE EN PLEIN-VENT, PLEIN-VENT. (Bosc.)

VENTAISON, BLÉ VENTÉ : synonyme de RETRAIT. Voyez ce mot.

On ne peut douter que les Vents froids & pluvieux soient souvent la cause du défaut de fécondation des céréales; ainsi ce mot n'est pas très-impropre. Voyez FECONDATION & COULURE. (Bosc.)

VENTENATE. *VENTENATIA.*

Arbre d'Afrique, qui a servi à Paliffor de Beavois pour établir un genre dans la polyandrie monogynie & dans la famille des *Tiliacées*.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins.

Cavanilles avoit donné le même nom à un genre qui a été réuni aux STYPHÉLIES, & Koeler à un autre genre établi aux dépens des BROMES & des AVOINES. (Bosc.)

VENTILAGO. *VENTILAGO.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Nepruns*, qui réunit deux espèces ni l'une ni l'autre cultivées dans nos jardins.

Espèces.

1. Le VENTILAGO de Madras.

Ventilago maderaspatana. Roxb. H Des Indes.

2. Le VENTILAGO à feuilles dentées.

Ventilago denticulata. Willd. H Des Indes.

(Bosc.)

VENTILATEUR. Notre illustre Duhamel a donné ce nom à une machine ayant pour objet de garantir les blés des ravages des CHARANÇONS. Voyez ce mot.

Cette machine consiste en une grande caisse ayant un double fond en treillage, sur lequel un canevas est fixé. On la remplit de blé, au travers duquel on fait passer, au moyen d'un gros soufflet, un fort courant d'air. Les charançons, auxquels le mouvement & le froid que produit ce courant d'air ne plaisent pas, abandonnent le blé; mais comme ils y reviennent ensuite, c'est toujours à recommencer.

Nulle part on ne fait usage du Ventilateur, à raison de la dépense de son acquisition, de son pé-

Agriculture. Tome VI.

nible service & de l'insuffisance de ses résultats. On préfère jeter en l'air le blé à la pelle, ce qui remplit à peu près le même but, ou le déposer dans des sacs, comme l'a conseillé Parmentier. Voyez FROMENT. (Bosc.)

VENTOUSE : nom donné par Roger Schabol à une pratique qu'il croyoit propre à affoiblir un espalier trop vigoureux, & qui consistoit à laisser une branche sans la tailler.

Cette pratique n'est point usitée. On préfère, dans le cas cité, ou tailler long ou incliner, même courber les branches. Voyez TAILLE. (Bosc.)

VENTRE : cavité postérieure, & inférieure du corps des quadrupèdes, où se trouvent placés les organes de la digestion & de la génération.

Le Ventre doit être pris en considération dans le cheval.

Ainsi, lorsqu'il a peu d'ampleur, il indique un animal sobre & ardent, mais de peu de tenue dans le travail, & avec des dispositions à la POUSSE. Voyez ce mot & celui EFFLANQUÉ.

Ainsi, lorsqu'il a beaucoup de volume, il annonce un grand mangeur; des mouvemens lents, une disposition aux HERNIES. Voyez ce mot.

Les principales des maladies propres au bas-Ventre sont les INDIGESTIONS, les SUPPRESSIONS & les RÉTENTIONS D'URINE, l'inflammation de la REINS & des INTESTINS, l'ENGORGEMENT de la RATE, les COLIQUES, les TRANCHÉES, les VENTS, la DIARRHÉE. Voyez ces mots. (Bosc.)

VENTS : bruit occasionné par la sortie des gaz qui se font formés dans l'estomac & dans les intestins des animaux domestiques. Dans le premier cas, on les appelle vulgairement ROTS, & dans le second, PETS.

Quelquefois les Vents occasionnent des COLIQUES violentes. Voyez ce mot.

Il n'y pas de remèdes à employer contre les Vents. La nature doit être laissée à son action. (Bosc.)

VENTURES : nom qui se donne, dans quelques lieux, aux menues PAILLES. Voyez ce mot & celui VANNAGE.

VÉNUS ATTRAPE-MOUCHE. Voyez DIONÉE.

VER A SOIE : larve du bombyx du mûrier, laquelle file la soie dont on fait un si grand emploi dans toutes les parties policées de l'Univers, pour la fabrication des sortes de tissus appelés *étoffes de soie*, tissus remarquables par leur éclat & leur légèreté.

C'est de la Chine que nous est venu ce précieux insecte. Il a été d'abord apporté à Constantinople sous le règne de Justinien, & ensuite introduit en France au retour de la dernière croisade.

Aujourd'hui il fait la richesse d'une partie de nos départemens méridionaux, & est par conséquent dans le cas d'être ici l'objet d'un article fort étendu; mais comme son éducation ne peut être que le résultat de la culture du mûrier, & que,

D d d d

d'après le plan arrêté dès l'origine de l'entreprise de l'*Encyclopédie par ordre des matières*, la culture de cet arbre ne doit être décrite que dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbrustes*, c'est là, à la fin de l'article MURIER, que je le traiterai, & c'est là, en conséquence, que je renvoie le lecteur. (*Bosc.*)

VER : synonyme de VERRAT.

VER BLANC : larve du HANNETON.

VER BLANC DES COUCHES. C'est la larve du SCARABÉE NASICORNE. *Voyez* ce mot.

Cette larve ressemble beaucoup, à sa grosseur près, qui est double, à celle du hanneton, mais elle n'est pas nuisible comme elle aux racines des plantes, attendu qu'elle ne se nourrit que d'HUMUS. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

VER BLANC DU TERREAU : petits Vers blancs & longs qui se voient souvent en grande abondance dans le terreau, & qui causent de grands dommages aux semis, en rongant les racines des plantes qui les composent, en creusant autour d'elles des galeries qui occasionnent leur dessèchement. C'est la larve de la TIPULE DES POTAGERS. *Voyez* ce mot.

On garantit les fleurs de cette larve en mettant une poignée de CHARBON en poudre sur leurs RACINES. *Voyez* ces mots.

VER COQUIN : chenille de la PYRALE DE LA VIGNE. *Voyez* ce mot.

VER DU FROMAGE : larve d'une MOUCHE.

VER DES INTESTINS. *Voyez* ŒSTRE & TÉNIA.

VER DU NEZ DES MOUTONS. *Voyez* ŒSTRE.

VER DES NOISETTES : larve du CHARANÇON DES NOISETTES.

VER DES OLIVES : larve d'une MOUCHE.

VER SOLITAIRE. *Voyez* TENIA.

VER DE TERRE : nom vulgaire du LOMBRIC. *Voyez* ce mot.

VER DU TRÈFLE. C'est la larve de la CHRISOMÈLE OBSCURE. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Insectes*.

VER DES TRUFFES : larve d'une tipule & d'une mouche qui vivent aux dépens des TRUFFES. *Voyez* ce mot.

VER DES TUMEURS DES BÊTES A CORNE. C'est la larve d'un ŒSTRE. *Voyez* ce mot.

VER TURC. C'est la larve du HANNETON. *Voyez* ce mot.

VER DU VINAIGRE : larve d'une MOUCHE.

VERAMIER. *PODOLEPIS.*

Plante herbacée de la Nouvelle-Hollande, que Labillardière a fait servir à l'établissement d'un genre dans la syngénésie superflue & dans la famille des *Corymbifères*. Elle est figurée pl. 208 de l'ouvrage de ce botaniste sur les plantes de cette contrée.

Nous ne la cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

VERBESINE. *VERBESINA.*

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des *Corymbifères*, dans lequel se rangent vingt-une espèces, dont sept se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 683 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Les genres LAVENIE & SYNEDRELLE ont été établis aux dépens de celui-ci, qui d'ailleurs est fort peu naturel, & a par conséquent fourni des espèces à d'autres, c'est-à-dire, à ceux BIDENT, SPILANT, COREOPE, SYGESBECQUE. *Voyez* ces mots.

Espèces.

1. La VERBESINE ailée.

Verbena alata. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.

2. La VERBESINE de la Chine.

Verbena chinensis. Linn. ♀ De la Chine.

3. La VERBESINE effilée.

Verbena virgata. Cav. ♀ De l'Amérique méridionale.

4. La VERBESINE mutique.

Verbena mutica. Linn. ☉ De l'Amérique méridionale.

5. La VERBESINE bidentée.

Verbena boswellia. Linn. ☉ Des Indes.

6. La VERBESINE de Virginie.

Verbena virginica. Linn. De l'Amérique septentrionale.

7. La VERBESINE paniculée.

Verbena paniculata. Poir. De l'Amérique septentrionale.

8. La VERBESINE géante.

Verbena gigantea. Jacq. ♀ De la Jamaïque.

9. La VERBESINE pinnatifide.

Verbena pinnatifida. Cavan. ♀ Du Mexique.

10. La VERBESINE à feuilles de céanotte.

Verbena ceanottifolia. Willd. Du Mexique.

11. La VERBESINE biflore.

Verbena biflora. Linn. Des Indes.

12. La VERBESINE à fleurs de souci.

Verbena calendulacea. Linn. De Ceylan.

13. La VERBESINE dentée en scie.

Verbena serrata. Cav. ♀ De l'Amérique méridionale.

14. La VERBESINE délicate.

Verbena pusilla. Poir. De l'Amérique méridionale.

15. La VERBESINE à feuilles de houx.

Verbena ilicifolia. Poir. De Saint-Domingue.

16. La VERBESINE à feuilles d'arroche.

Verbena atriplicifolia. Poir. ♀ De....

17. La VERBESINE à fleurs opposées.

Verbena oppositiflora. Poir. De Cayenne.

18. La VERBESINE lancéolée.

Verbesina lanceolata. Poir. De....

19. La VERBESINE dichotome.

Verbesina dichotoma. Murr. ☉ Des Indes.

20. La VERBESINE ligneuse.

Verbesina fruticosâ. Linn. ☿ De l'Amérique méridionale.

21. La VERBESINE usuelle.

Verbesina sativa. Curt. ☉ Des Indes.

Culture.

Les graines de la première espèce se sèment sur couche nue, dans des pots remplis de terre à demi consistante. Le plant, lorsqu'il a acquis deux à trois pouces de haut, se repique dans d'autres pots qu'on remet sur couche ou en pleine terre, contre un mur exposé au midi. Les uns & les autres fleurissent la même année, & donnent de bonnes graines. Ceux en pots se rentrent dans la serre chaude aux approches de l'hiver; ces derniers subsistent ordinairement trois à quatre ans.

La culture des troisième & neuvième espèces ne diffère de celle que je viens d'indiquer, qu'en ce que leurs graines mûrissent plus difficilement en pleine terre.

Les treizième, seizième & vingtième espèces demandent encore plus de chaleur. Rarement elles donnent de bonnes graines, mais on y supplée par le moyen des boutures faites dans des pots sur couches & sous châffis.

La vingt-unième étant annuelle, se sème dans un pot sur couche nue, & se repique contre un mur exposé au midi; elle se cultive en grand dans son pays natal pour tirer de l'huile de ses graines.

Les feuilles de la cinquième, qui ont l'odeur du fenouil, se mangent cuites ou crues. (*Bosc.*)

VERBI. *CALOTHAMNUS.*

Arbrisseau de la Nouvelle-Hollande, qui seul constitue un genre dans l'icosandrie monogynie & dans la famille des *Myrtes*. Il est figuré pl. 164 de l'ouvrage sur les plantes de ce pays par Labillardière. On ne le cultive pas en Europe; ainsi je n'ai rien à en dire de plus. (*Bosc.*)

VERCHÈRE : nom de la JACHÈRE dans quelques lieux.

VERDEAU ou VERDBAU : variété de PORRIER à CIDRE. *Voyez* ces mots.

VERDEAU. Les cultivateurs de Montreuil donnent ce nom à une petite chenille verte qui cause quelquefois beaucoup de mal à leurs pêcheurs. Je ne fais quel est l'insecte parfait qu'elle donne. *Voyez* PÊCHER. (*Bosc.*)

VERDURE. On emploie ce mot lorsqu'on veut parler de l'effet que produit sur les sens la vue des pâturages, des prés, des céréales non épiées, des bois, &c.

Toutes les fois que la Verdure est en contraste

avec une autre couleur, elle reffort davantage; voilà pourquoi les paysages sont plus pittoresques en automne, lorsque les feuilles commencent à s'altérer; voilà pourquoi le HÊTRE POURPRE, l'OLIVIER DE BOHÈME, l'ARGOUSIER & autres arbres dont les feuilles ne sont pas vertes, se placent avec tant d'avantage dans les JARDINS PAYSAGERS. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

VERDURE. On appelle ainsi, dans quelques lieux, les plantes potagères dont on mange les feuilles, comme l'OSEILLE, l'EPINARD, le CHOU, le CERFEUIL, le PERSIL, &c. *Voyez* ces mots.

VERDURE. Les NOURRISEURS de VACHES à lait donnent ce nom aux HERBES fraîches dont ils substantent leurs animaux à l'ÉTABLE. *Voyez* ces mots.

VERDURE D'HIVER : nom vulgaire de la PYRALE.

VERÉA. *VEREA.*

Genre de plantes établi aux dépens des COTYLETES. Il renferme une demi-douzaine d'espèces, dont deux seules se cultivent dans nos jardins, & ont été mentionnées sous les noms de COTYLET LACINIÉ & de COTYLET PINNÉ, à l'article de ce genre, auquel je renvoie le lecteur.

Le genre dont il est ici question s'appelle aussi CALANCHOË, & ce dernier nom paroît devoir prévaloir. (*Bosc.*)

VERETTE. Quelques cultivateurs appellent ainsi le CLAVEAU. (*Bosc.*)

VERGE-D'OR. *SOLIDAGO.*

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des *Corymbifères*, dans lequel se trouvent placées cinquante-deux espèces, dont une est fort commune dans nos bois, & beaucoup se cultivent dans nos jardins, à raison de la beauté de leur aspect lorsqu'elles sont en fleurs. Il est figuré pl. 285 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VERGE-D'OR du Canada.

Solidago canadensis. Linn. ☿ De l'Amérique septentrionale.

2. La VERGE-D'OR à hautes tiges.

Solidago altissima. Linn. ☿ De l'Amérique septentrionale.

3. La VERGE-D'OR élevée.

Solidago procera. Ait. ☿ De l'Amérique septentrionale.

4. La VERGE-D'OR tardive.

Solidago serotina. Ait. ☿ De l'Amérique septentrionale.

5. La VERGE-D'OR pileuse.

Solidago pilosa. Ait. ☿ De l'Amérique septentrionale.

6. La VERGE-D'OR ciliée.
Solidago ciliaris, Willd. ʒ De l'Amérique septentrionale.
7. La VERGE-D'OR rude.
Solidago aspera, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
8. La VERGE-D'OR à feuilles réfléchies.
Solidago reflexa, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
9. La VERGE-D'OR penchée.
Solidago nutans, Desf. ʒ De l'Amérique septentrionale.
10. La VERGE-D'OR à fleurs latérales.
Solidago lateriflora, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
11. La VERGE-D'OR ridée.
Solidago rugosa, Mill. ʒ De l'Amérique septentrionale.
12. La VERGE-D'OR scabre.
Solidago scabra, Willd. ʒ De l'Amérique septentrionale.
13. La VERGE-D'OR des forêts.
Solidago nemoralis, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
14. La VERGE-D'OR étalée.
Solidago patula, Willd. ʒ De l'Amérique septentrionale.
15. La VERGE-D'OR à feuilles d'orme.
Solidago ulmifolia, Willd. ʒ De l'Amérique septentrionale.
16. La VERGE-D'OR à fines dentelures.
Solidago arguta, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
17. La VERGE-D'OR jonciforme.
Solidago juncea, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
18. La VERGE-D'OR elliptique.
Solidago elliptica, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
19. La VERGE-D'OR toujours verte.
Solidago sempervirens, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
20. La VERGE-D'OR à feuilles renversées.
Solidago retrorsa, Michx. ʒ De l'Amérique septentrionale.
21. La VERGE-D'OR à grappes serrées.
Solidago conferta, Poir. ʒ De l'Amérique septentrionale.
22. La VERGE-D'OR odorante.
Solidago odora, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
23. La VERGE-D'OR à deux couleurs.
Solidago bicolor, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
24. La VERGE-D'OR à feuilles pétiolées.
Solidago petiolaris, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
25. La VERGE-D'OR roide.
Solidago stricta, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.

26. La VERGE-D'OR lancéolée.
Solidago lanceolata, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
27. La VERGE-D'OR bleuâtre.
Solidago casta, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
28. La VERGE-D'OR du Mexique.
Solidago mexicana, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
29. La VERGE-D'OR hispide.
Solidago hispida, Willd. ʒ De l'Amérique septentrionale.
30. La VERGE-D'OR à tige lisse.
Solidago levigata, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
31. La VERGE-D'OR osier.
Solidago viminea, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
32. La VERGE-D'OR tortueuse.
Solidago flexicaulis, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
33. La VERGE-D'OR à larges feuilles.
Solidago latifolia, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
34. La VERGE-D'OR douceuse.
Solidago ambigua, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
35. La VERGE-D'OR commune.
Solidago virga aurea, Linn. ʒ Indigène.
36. La VERGE-D'OR des rochers.
Solidago alpestris, Willd. ʒ De l'Allemagne.
37. La VERGE-D'OR des montagnes.
Solidago montana, Poir. ʒ Des Alpes.
38. La VERGE-D'OR de Galles.
Solidago cambrica, Hudf. ʒ De l'Angleterre.
39. La VERGE-D'OR à plusieurs rayons.
Solidago multiradiata, Ait. ʒ De l'Amérique septentrionale.
40. La VERGE-D'OR à tige basse.
Solidago minuta, Linn. ʒ Des Alpes.
41. La VERGE-D'OR à feuilles dures.
Solidago rigida, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
42. La VERGE-D'OR de Noveboraco.
Solidago novaboracensis, Linn. ʒ De l'Amérique septentrionale.
43. La VERGE-D'OR à tige grêle.
Solidago gracilis, Poir. ʒ De.....
44. La VERGE-D'OR livide.
Solidago livida, Willd. ʒ De l'Amérique septentrionale.
45. La VERGE-D'OR hérissée.
Solidago hirta, Willd. ʒ De l'Amérique septentrionale.
46. La VERGE-D'OR à feuilles de gremil.
Solidago lithospermifolia, Willd. ʒ De l'Amérique septentrionale.
47. La VERGE-D'OR agglomérée.
Solidago glomerata, Michx. ʒ De l'Amérique septentrionale.

48. La VERGE-D'OR effilée.

Solidago virgata. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.

49. La VERGE-D'OR bâtarde.

Solidago spuria. Forst. H De l'île Sainte-Hélène.

50. La VERGE-D'OR en arbre.

Solidago arborefcens. Forst. H De la Nouvelle-Zélande.

51. La VERGE-D'OR à fleurs blanches.

Solidago leucodendron. Forst. H De l'île Sainte-Hélène.

52. La VERGE-D'OR à fleurons rares.

Solidago pauciflofculofa. Mich. H De la Caroline.

Culture.

Nous poffédons dans nos écoles de botanique les espèces infcrites fous les nos. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 38, 39, 40, 41, 43, 44, 45 & 46. Toutes fe contentent de la pleine terre dans le climat de Paris, & s'accommodent de tous les terrains, quoiqu'elles prospèrent mieux dans ceux qui font fertiles. On les multiplie de graines femées en place, & par déchirement des vieux pieds en hiver. Ce dernier mode eft le plus employé, comme étant auffi facile que certain, & donnant des produits fufceptibles de jouiffance dès la première année. Une fois en place, leurs pieds ne demandent d'autres foins que des binages de propreté, le retranchement des accrus au printemps, & l'enlèvement des tiges au commencement de l'hiver. Pour produire tout l'effet poffible, il faut que leurs touffes ne foient ni trop fortes ni trop foibles. Parmi elles il en eft un certain nombre qu'on multiplie de préférence dans les parterres & dans les jardins payfagers, comme plus belles & plus ruftiques que les autres : ce font principalement celles des nos. 1, 2, 3, 4, 19, 21, 32, 33. On les place contre les murs des terraffes, dans l'intervalle des buiffons des derniers rangs des maiffis, fur le bord des eaux, le long des allées, &c.

La florai fon des Verges-d'or ayant généralement lieu fort tard, il eft rare que leurs graines arrivent à complète maturité à Paris & plus au nord. Ces graines doivent être mifes de fuite en terre, car elles perdent très-rapidement leur faculté germinative. Fort peu de celles, en grand nombre, que j'avois rapportées d'Amérique, ont levé dans les jardins de Paris.

Les tiges de routes les Verges-d'or, & principalement de la commune, ordinairement fi abondante dans les taillis en bon fonds, peuvent être employées à chauffer le four, à fabriquer de la potaffe & à augmenter la mafle des fumiers. On pourroit même les cultiver avantageufement en grand pour ces objets. (*Bosc.*)

VERGE A BERGER. Voyez THLASPI BOURSE A BERGER.

VERGE DE JACOB : nom jardinier de l'ASPHODELE JAUNE.

VERGER : lieu planté en arbres fruitiers en plein vent & enclos de mur, de haies ou au moins de foiffés. Voyez JARDIN.

Autrefois, tous les propriétaires aifés plantoient un Verger dans le voifinage de leur manoir ; mais aujourd'hui la mode veut qu'on leur préfère un jardin garni d'efpaliers, de pyramides, de nains, &c.

S'ils ne font attention qu'à leur intérêt individuel, les propriétaires actuels peuvent avoir raifon ; car il eft de fait que les arbres en efpalier, en quenouille & en nain, donnent plus tôt des fruits, plus certainement des fruits & de plus beaux fruits que ceux en plein vent ; cependant quand on confidère que ces derniers fubfiftent pendant des fiècles, ne demandent prefqu'aucune dépense d'entretien annuel, & fourniffent, tous les deux ou trois ans, des charretées de fruits, on ne peut fe refufer de reconnoître qu'il eft de l'intérêt général de la fociété de les voir fe multiplier. Voyez au mot PLEIN-VENT.

Le voifinage de la maifon eft une condition effentielle à la formation d'un Verger, à raifon de la néceffité de pouvoir veiller fur les fruits à l'époque de leur maturité ; ainfi on ne peut pas toujours lui donner, & la meilleure exposition, & le meilleur fol.

Sous le premier rapport, c'eft une côte fort légèrement inclinée au midi, ou à l'eft, qui, dans le climat de Paris, doit être préférée pour tous les arbres, furtout pour ceux à noyaux ; les poiriers d'hiver & la plupart des pommiers prospèrent cependant au nord & à l'oueft.

Sous le fecond rapport on doit rechercher une terre franche, profonde, ni trop humide ni trop fèche, terre qui fera défoncée à trois pieds de profondeur.

La difpofition des arbres dans le Verger fera toujours en quinconce ou en ligne, & leur écartement d'autant plus confidérable qu'ils doivent devenir plus grands. J'ai indiqué la quotité de cet écartement à l'article de chacune des espèces qu'on eft dans l'ufage d'y mettre. La difpofition en quinconce convient le mieux lorsque les arbres font d'une même espèce, c'eft-à-dire, qu'ils étendent également leurs racines & leurs branches. Celle en ligne eft préférable dans le cas contraire, parce qu'on peut efpa cer davantage les lignes où font les noyers, les ceriffiers, & rapprocher celles qui n'offrent que des pêchers, des abricotiers, des amandiers.

Généralement il vaut mieux planter trop écarté que trop rapproché, car les arbres donnent d'autant plus de fruit, & du fruit d'autant meilleur, qu'ils font plus expofés à la lumière & même au foieil.

Lorsqu'on ne peut pas faire la dépense du dé-

foncement complet de la terre du Verger (on doit toujours le désirer), on se contente de défoncer, dans la longueur des allées, des TRANCHEES de six pieds de large (voyez ce mot), même, ce qui est le pire, de faire des trous de quatre pieds en tous sens. Voyez PLANTATION.

Il s'offre ici deux questions :

La première, s'il vaut mieux planter la même espèce dans toute la ligne, ou alterner, a été fort débattue. Quoique je ne me dissimule pas que les cultivateurs qui plantent un arbre à noyau entre deux arbres à pépin aient à redouter quelques inconvénients, je crois leur pratique préférable; car elle jouit des avantages des plantations perpétuelles de M. Rast-Maupas, avantages que j'ai développés au mot PLANTATION.

La seconde, s'il vaut mieux planter les arbres greffés jeunes dans la pépinière, que d'y planter des sauvageons déjà forts, pour les greffer deux ou trois ans après. J'ai discuté le pour & le contre au mot GREFFE.

Une attention fort importante à la beauté des arbres des Vergers, dont je suppose le tronc aussi droit que possible, c'est la forme de leur tête. Je pense donc qu'il faut arrêter la croissance des branches latérales les plus vigoureuses en les taillant au niveau des autres, & faire prédominer la branche terminale, la flèche, en la redressant au moyen d'un tuteur si elle est irrégulière, & en la débarrassant de ses rivales si elle en a. Voyez TAILLE A CROCHET.

Après leur plantation, les arbres des Vergers demandent impérieusement pendant au moins quelques années, & autant que possible pendant toute leur vie, au moins de loin en loin, des labours à leur pied, non des labours comme on les fait généralement, de deux pieds carrés au plus, mais d'autant plus étendus que l'arbre est plus grand, c'est-à-dire, d'un diamètre égal à celui de la tête de l'arbre, les racines s'étendant en terre autant que les branches en l'air, & l'action des premières n'ayant lieu qu'à leurs extrémités. Voyez RACINE & LABOUR.

Les autres soins à donner aux arbres des Vergers étant d'arrêter l'accroissement de leurs GOURMANDS, de les débarrasser de leurs BRANCHES CHIFFONES, de leur BOIS MORT, des GUIs qui les sucent, des LICHENS & des MOUSSES qui les déparent, on doit les visiter au moins tous les trois ans, & opérer d'après les besoins de chacun d'eux.

L'écorce des arbres fruitiers, surtout celle des cerisiers, met obstacle à leur grossissement. Dans les terrains secs, il est souvent avantageux de la fendre du côté du nord dans toute la longueur du tronc. Voyez ECORCE & CERISIER.

L'époque de la mise à fruit des arbres des Vergers est généralement beaucoup plus reculée que celle de ceux qui sont soumis à la taille. Tel poi-

rier n'arrive à ce point qu'à quinze & vingt ans: c'est un des plus grands inconvénients, comme je l'ai observé plus haut, de cette sorte de disposition. Il est moins marqué dans les mauvais terrains & sur les variétés les plus perfectionnées. On l'affoiblit par la section des principales RACINES, par le transport de mauvaise terre autour des racines, par l'INCISION ANNULAIRE des branches, & surtout par leur COURBURE. Voyez ces mots.

La vigueur des arbres des Vergers est ranimée par des engrais consommés, mêlés avec la terre qui recouvre leurs racines, & par le rapprochement de leurs grosses branches. Voyez ENGRAIS & RAJEUNISSEMENT.

Le sol des Vergers est généralement mis en pâturage, où on laisse vaguer les poulains & les veaux, & même quelquefois les vaches laitières. Il faut de loin en loin le labourer, le fumer & y cultiver pendant quelques années des CÉREALES & des plantes qui demandent des binages d'été, comme pommes de terre, haricots, pois, raves, & des plantes étouffantes, comme pois gris, vesce, & des prairies artificielles, cela ranimant la force végétative & profitant beaucoup aux arbres.

Ce que j'aurois de plus à dire sur les Vergers se trouvera, je le répète, aux articles JARDIN, ARBRE FRUITIER, PLEIN-VENT, PLANTATION, GREFFE, TAILLE, RAJEUNISSEMENT, & autres dont on trouvera l'indication dans ceux-ci. (Bosc.)

VERGEROLLE. ERIGERON.

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des *Corymbifères*, qui réunit cinquante-une espèces, dont plusieurs se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 681 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche beaucoup des CONYZES & des INULES; aussi plusieurs de ses espèces leur ont-elles été réunies par quelques botanistes. Voyez ces mots.

Espèces.

1. La VERGEROLLE à odeur forte, vulgairement *herbe aux punaises*.

Erigeron graveolens. Linn. ☉ Du midi de la France.

2. La VERGEROLLE visqueuse.

Erigeron viscosum. Linn. ☿ Du midi de la France.

3. La VERGEROLLE glutineuse.

Erigeron glutinosum. Linn. ☿ Du midi de la France.

4. La VERGEROLLE à longues feuilles.

Erigeron longifolium. Poir. ☿ De l'Amérique septentrionale.

5. La VERGEROLLE de Caroline.
Erigeron carolinianum. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
6. La VERGEROLLE de Sicile.
Erigeron sculum. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
7. La VERGEROLLE fétide.
Erigeron fetidum. Linn. 2 De l'Afrique.
8. La VERGEROLLE blanchâtre.
Erigeron canescens. Willd. 2 De.....
9. La VERGEROLLE d'Égypte.
Erigeron aegyptiacum. Linn. ☉ De l'Égypte.
10. La VERGEROLLE nerveuse.
Erigeron nervosum. Willd. 2 De l'Amérique septentrionale.
11. La VERGEROLLE de la Jamaïque.
Erigeron jamaicensis. Linn. ☉ De Saint-Domingue.
12. La VERGEROLLE de Canada.
Erigeron canadense. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
13. La VERGEROLLE diffuse.
Erigeron divaricatum. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.
14. La VERGEROLLE à feuilles d'hyssope.
Erigeron hyssopifolium. Mich. De l'Amérique septentrionale.
15. La VERGEROLLE à feuilles de lin.
Erigeron linifolium. Willd. ☉ De.....
16. La VERGEROLLE de Sumatra.
Erigeron sumatrense. Retz. Des Indes.
17. La VERGEROLLE foyeuse.
Erigeron sericeum. Retz. Des Indes.
18. La VERGEROLLE fluette.
Erigeron strigosum. Willd. De l'Amérique septentrionale.
19. La VERGEROLLE hétérophylle.
Erigeron heterophyllum. Willd. De l'Amérique septentrionale.
20. La VERGEROLLE du Japon.
Erigeron japonicum. Thunb. ☉ Du Japon.
21. La VERGEROLLE rude.
Erigeron scabrum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
22. La VERGEROLLE des ruisseaux.
Erigeron rivulare. Swartz. ☉ De la Jamaïque.
23. La VERGEROLLE de Philadelphie.
Erigeron philadelphium. Linn. 2 De l'Amérique septentrionale.
24. La VERGEROLLE à aigrette rouge.
Erigeron pappocroma. Labill. De la Nouvelle-Hollande.
25. La VERGEROLLE à fleurs purpurines.
Erigeron purpureum. Ait. 2 De l'Amérique septentrionale.
26. La VERGEROLLE à feuilles de paquerette.
Erigeron bellidifolium. Willd. 2 De l'Amérique septentrionale.
27. La VERGEROLLE glanduleuse.
Erigeron glandulosum. Walt. 2 De l'Amérique septentrionale.
28. La VERGEROLLE âcre.
Erigeron acre. Linn. ☉ Indigène.
29. La VERGEROLLE à feuilles contournées.
Erigeron contortum. Poir. ☉ De.....
30. La VERGEROLLE des Alpes.
Erigeron alpinum. Linn. 2 Des Alpes.
31. La VERGEROLLE de Villars.
Erigeron Villarfi. Bell. 2 Du midi de la France.
32. La VERGEROLLE à feuilles de gramin.
Erigeron gramineum. Linn. 2 De la Sibérie.
33. La VERGEROLLE à feuilles de pin.
Erigeron pinifolium. Poir. De l'Amérique méridionale.
34. La VERGEROLLE de la Chine.
Erigeron chinense. Jacq. ☉ De la Chine.
35. La VERGEROLLE de Buenos-Ayres.
Erigeron bonariense. Linn. ☉ De l'Amérique méridionale.
36. La VERGEROLLE à feuilles d'épervière.
Erigeron hieracifolium. Poir. De l'Amérique méridionale.
37. La VERGEROLLE à feuilles de chêne.
Erigeron quercifolium. Lam. De l'Amérique septentrionale.
38. La VERGEROLLE à tige nue.
Erigeron nudicaule. Mich. De l'Amérique septentrionale.
39. La VERGEROLLE camphrée.
Erigeron camphoratum. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.
40. La VERGEROLLE grimpante.
Erigeron scandens. Thunb. Du Japon.
41. La VERGEROLLE à feuilles obliques.
Erigeron obliquum. Linn. ☉ Des Indes.
42. La VERGEROLLE à feuilles blanches.
Erigeron incanum. Vahl. ☉ De l'Arabie.
43. La VERGEROLLE à feuilles décurrentes.
Erigeron decurrens. Vahl. ☉ De l'Arabie.
44. La VERGEROLLE ailée.
Erigeron pinnatum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
45. La VERGEROLLE hérissée.
Erigeron hirtum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
46. La VERGEROLLE à feuilles fendues.
Erigeron incisum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
47. La VERGEROLLE pinnatifide.
Erigeron pinnatifidum. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
48. La VERGEROLLE velue.
Erigeron pilosum. Walt. De l'Amérique septentrionale.
49. La VERGEROLLE écailleuse.
Erigeron squarrosus. Walt. De l'Amérique septentrionale.
50. La VERGEROLLE à fleurs en cime.
Erigeron cymosum. Walt. De l'Amérique septentrionale.

51. La VERGEROLLE à feuilles de dauphinelle.
Erigeron delphinifolium. Willd. ♂ De l'Amérique méridionale.

Culture.

Nous cultivons dans les écoles de botanique les espèces des nos. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 15, 23, 25, 28, 30, 31, 34 & 51. Toutes aiment un terrain sec & une exposition chaude. Parmi elles, il en est d'annuelles & de vivaces. Les premières se sèment, aussitôt que leurs graines sont cueillies, ou en place ou dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on plonge dans une couche nue, & leur plant ne demande qu'à être éclairci & sarclé au besoin; les secondes se sèment de même, & lorsqu'on en possède des pieds, on peut les multiplier encore par le déchirement de leurs racines en hiver. Ce sont des plantes de peu d'agrément, excepté la première & la seconde, qu'on peut placer dans les jardins paysagers, sur les rochers, autour des fabriques. Il n'est pas vrai que la première jouisse de la propriété de chasser les punaises.

La Vergerolle du Canada est devenue si commune dans les environs des grandes villes & des ports de mer, qu'elle peut être aujourd'hui considérée comme indigène. Cette grande multiplication tire son origine de l'emploi qu'on en faisoit autrefois en Canada, où elle est également très-commune, pour emballer les peaux de castor qu'on envoyoit en France.

La Vergerolle âcre est excessivement commune dans certains terrains sablonneux & incultes. Là on doit l'arracher pendant qu'elle est en fleur, pour en retirer de la potasse en la brûlant, ou pour augmenter la masse des fumiers.

Les bestiaux ne mangent aucune des Vergerolles. (Bosc.)

VERGE SANGUINE : nom vulgaire du CORNOUILLER SANGUIN.

VERGLAS : glace qui se forme sur la surface de la terre, par suite de sa plus basse température, au moment même de la chute de la pluie.

Le Verglas cause souvent aux hommes & aux animaux domestiques des chutes suivies d'accidens plus ou moins graves, surtout sur les routes pavées, dans les cours bien unies, &c.; aussi pendant sa durée, qui est ordinairement courte, faut-il sortir le moins possible, & laisser les bestiaux à couvert. *Voyez* GELÉE, GLACE, GIVRE. (Bosc.)

VERGNE : ancien nom de l'AUNE. *Voyez* ce mot.

VERINAIRE. L'EUPHORBE CHARACIAS s'appelle ainsi dans le département des Pyrénées-Orientales. (Bosc.)

VERINE : qualité de TABAC préparé. *Voyez* ce mot.

VERJUS : variété de raisin qui mûrit difficilement dans le climat de Paris. *Voyez* VIGNE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

VERMICEL ou VERMICHEL : pâte disposée en forme de vets, dont on fait usage en place de pain dans les potages, & que le luxe recherche beaucoup en ce moment.

C'est d'Italie que nous est d'abord venu le Vermicel; aujourd'hui on en fabrique dans la plus grande partie de l'Europe; mais celui du midi est toujours préférable à celui du nord, à raison de la meilleure qualité du blé dont il provient.

La fabrication du Vermicel est très-facile, attendu qu'il ne s'agit que de pétrir du gruau (*voyez* ce mot & celui SEMOULE) avec la plus petite quantité possible d'eau, au moyen d'un long levier, fixé par un de ses bouts, & sur l'autre bout duquel un homme saute pour malaxer la pâte placée sous son milieu, pâte qui devient si dure que le pouce ne peut y pénétrer. Après quelques heures de repos, cette pâte est placée sous une presse inférieurement garnie d'une forte plaque de cuivre percée de trous, & est chassée à travers ces trous: à mesure qu'elle passe, on la coupe à trois à quatre pouces de long, on l'enlève, on la recourbe & on la met sécher sur des cadres.

Toujours on met un peu de sel dans la pâte destinée à faire du Vermicel, & souvent on y ajoute du safran.

Comme pâte très-compacte, le Vermicel, lorsqu'il est placé dans un lieu sec, se conserve mieux que la farine; aussi convient-il pour les provisions de précaution, pour les voyages de long cours. Les cultivateurs agiront toujours prudemment en ayant un certain nombre de livres qu'ils consumeront en potages dans leurs convalescences, ou en régal dans les jours de fêtes.

Il n'y a de différence que la grosseur & la forme entre le Vermicel & le MACARONI, le KAGNE, le LAZAGNE, le PATRE, &c. (Bosc.)

VERMICULAIRE. *VERMICULARIA*.

Genre de champignons qui a beaucoup de rapports avec les SCLÉROCARPES, mais qui n'intéresse en rien les cultivateurs, & dont, en conséquence, je ne crois pas devoir énumérer les espèces. (Bosc.)

VERMICULAIRE BRULANTE : nom vulgaire d'un ORPIN. *Voyez* ce mot.

VERMINE : nom commun à tous les insectes qui s'attachent à l'homme & aux animaux domestiques.

Quelques cultivateurs l'étendent même à tous les animaux qui nuisent à leurs récoltes ou aux produits de ces récoltes, même aux SOURIS, MULLOTS, &c.

La signification de ce mot est donc trop vague; aussi ne l'emploie-t-on plus dans le langage des villes. *Voyez* POU, PUCE & TIQUE. (Bosc.)

VERMINIERE.

VERMINIÈRE : fosse creusée dans le voisinage d'une exploitation rurale, le plus souvent même dans la cour, & remplie de crotin de cheval mêlé avec la chair des animaux qui meurent, ou les débris de ceux qu'on mange, dans l'intention d'y faire naître des larves de mouches & autres insectes, pour les faire manger aux poules, aux dindons, aux canards, & pour en nourrir les poissons des étangs & des viviers.

Il est très-rare de voir des Verminières en France, mais on dit qu'elles sont assez communes en Allemagne & en Angleterre. Les avantages qu'on en retire, surtout pour la nourriture de la jeune volaille, sont incontestables; elles n'ont d'autres inconvénients que la mauvaise odeur qui s'en exhale, mauvaise odeur du reste supportable, qui n'est nullement dangereuse, & dont on peut rendre les effets nuls en les plaçant dans un lieu peu fréquenté.

Toute Verminière doit être renfermée dans une enceinte où les poules & autres volailles ne puissent pas pénétrer, ou être recouverte de fagots d'épines. C'est ce dernier moyen qu'on emploie le plus ordinairement, comme le plus économique & le plus facile à mettre partout à exécution.

Il ne faut pas donner plus d'un pied de profondeur à la Verminière, & on doit en faire plusieurs petites plutôt qu'une grande, parce que quand l'une commence à se vider, on remplit l'autre. On trouve souvent dans les campagnes des animaux morts, & lorsqu'on n'en a pas, les issues des boucheries, le sang de bœuf, &c. sont à si bon marché, qu'on ne doit pas craindre de les acheter.

On distribue les vers des Verminières aux volailles & aux poissons, en enlevant une partie plus ou moins considérable de son étendue avec une pelle, & en la jetant dans la basse-cour ou dans l'eau.

C'est pendant l'été & l'automne que les Verminières sont le plus productives. Quelquefois, depuis la croûte de la surface jusqu'au fond, ce n'est qu'une masse de vers, c'est-à-dire que les larves des mouches y dominent sur la terre, la paille, les débris de viande, &c. *Voyez VOILAILE, POULE, DINDON, CANARD, OIE, ÉTANG, VIVIER.*

Les œufs des poules qui ne vivent que de vers, ont le jaune noirâtre & de mauvais goût; ainsi il ne faut pas en donner à celles qui sont destinées à en fournir pour l'usage de la table. (*Bosc.*)

VERMOULURE. Tantôt ce mot indique les trous que les larves des insectes font dans le bois, tantôt la poussière qui résulte du percement de ces trous par les larves en question.

Le nombre des insectes qui vivent aux dépens des bois mourans ou morts est fort considérable. Ceux que les cultivateurs sont le plus dans le cas de redouter, appartiennent aux genres **ANTRIBE, SY-**

Agriculture. Tome VI.

NODENDRE, APATE, IPS, LICTE, BOSTRICHE, VRILLETTE, SPONDYLE, LYMEXYLON, CAPRICORNE, SAPERDE, LAMIE, LEPTURE, CALLIDIE, RHAGION, SIREX, ABEILLE, ANDRÈNE, SÉSIE, HÉPIALE, COSSUS, BOMBICE, TEIGNE & ALUCITE. *Voyez le Dictionnaire des Insectes.*

Plus les arbres avoient de sève au moment de la coupe, & plus ils sont susceptibles d'être recherchés par les insectes. De-là l'utilité de la coupe d'hiver.

Les bois durs sont moins dans le cas d'être attaqués par les insectes que les bois mous. Il en est qu'ils n'attaquent jamais, à raison de leur amertume ou autres qualités. L'aubier, comme plus tendre, est toujours plus tôt attaqué que le cœur.

Ce sont surtout les poutres des maisons rurales, les pressoirs, les cuves & autres objets du même genre qui sont exposés à être attaqués par les vers, & qu'à raison de la dépense de leur renouvellement, il est le plus important de soustraire à leurs atteintes.

Mettre les bois dans l'eau de mer pendant quelques mois, les exposer à la fumée pendant le même espace de temps, sont des moyens assurés de les empêcher d'être rongés par les vers. Une dissolution d'alun produit encore mieux cet effet.

Les larves des **VRILLETES** rongent le plus souvent les bois des meubles. *Voyez ce mot.*

Combien est-il commun de voir des armoires, des tables, des lits & autres meubles des cultivateurs se briser au moindre effort, parce qu'ils sont complètement vermoulus!

On garantit les meubles des ravages des vrillettes en les peignant à l'**HUILE**, & encore mieux en les **VERNISSANT & GOUDRONNANT** (*voy. ces mots*); ainsi je voudrais que non-seulement les meubles des cultivateurs, mais encore leurs voitures, leurs charrues & autres ustensiles fussent **PEINTS** ou **GOUDRONNÉS**. *Voyez ces mots. (Bosc.)*

VERNE : nom ancien de l'**AUNE**. *Voyez ce mot dans le Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

VERNICIER. *VERNICIA.*

Grand arbre de la Chine, qui a quelques rapports avec les mancenilliers, & qui fournit un des vernis de la Chine. Nous ne le cultivons pas en Europe. (*Voyez AUGIER.*)

Cet arbre constitue un genre dans la monœcie monadelphie. (*Bosc.*)

VERNIS DU CANADA. C'est le **SUMAC RADCANT**. *Voyez ce mot.*

VERNIS DE LA CHINE. *Voyez le mot AUGIER.*

VERNIS DU JAPON. *Voyez AYLANTE & LANGIT.*

VERNIX : nom du **TUYA A LA SANDARAQUE.**

VERNONIÉ. *VERNONIA.*

Genre de plantes de la syngénése égale & Eeee

de la famille des *Corymbifères*, qui rassemble dix espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique.

Observations.

Ce genre a été établi aux dépens des SAR-
RÈTES, des CONYZES & des CHYSOCOMES.
Le genre LIATRIX lui a été réuni par quelques
botanistes. *Voyez* ces mots.

Espèces.

1. La VERNONIE de Noveboraco.
Vernonia noveboracensis. Willd. & De l'Amérique septentrionale.
2. La VERNONIE à haute tige.
Vernonia praalta. Willd. & De l'Amérique septentrionale.
3. La VERNONIE glauque.
Vernonia glauca. Willd. & De l'Amérique septentrionale.
4. La VERNONIE à tige nue.
Vernonia oligophylla. Mich. & De l'Amérique septentrionale.
5. La VERNONIE à feuilles étroites.
Vernonia angustifolia. Mich. & De l'Amérique septentrionale.
6. La VERNONIE fasciculée.
Vernonia fasciculata. Mich. & De l'Amérique septentrionale.
7. La VERNONIE étalée.
Vernonia divaricata. Swartz. & De la Jamaïque.
8. La VERNONIE en arbre.
Vernonia arborefcens. Swartz. h De la Jamaïque.
9. La VERNONIE à tiges roides.
Vernonia rigida. Swartz. h De la Jamaïque.
10. La VERNONIE frutescente.
Vernonia frutescens. Swartz. h De la Jamaïque.

Culture.

Les deux premières espèces sont celles qui se cultivent en Europe. Ce sont des plantes de peu d'agrément, mais d'une grandeur remarquable, & qu'on doit en conséquence placer le long des allées, sur le bord des lacs ou des rivières, dans les jardins paysagers. Elles demandent une terre fertile & une exposition ombragée. On les multiplie de graines qui mûrissent assez bien dans nos climats lorsque l'automne a été chaude, & par déchirement des vieux pieds.

Les graines se sèment aussitôt qu'elles sont recueillies, soit en pleine terre, à l'exposition du levant, soit dans des terrines qu'on rentre dans l'orangerie, & qu'au printemps suivant on place sur une couche nue. Le plant levé s'éclaircit, se farcle au besoin, & l'année suivante se met en place.

Le déchirement des vieux pieds s'effectue au

printemps; il ne réussit pas toujours. On doit donc ne l'exécuter que sur les fortes touffes.

Les soins à donner aux Vernonies en place se bornent à des sarclages de propreté & au rerranchement des tiges au commencement de l'hiver. Souvent ces tiges sont frappées de la gelée avant leur dessèchement. Quelquefois les racines mêmes périssent dans les hivers rudes. Il est donc prudent d'en tenir quelques pieds en pot, & de couvrir de fougère ou de feuilles sèches ceux qui sont en pleine terre. (*Bosc.*)

VÉROLE (Petite) des moutons. *Voyez* CLAVEAU.

VERONI. *BORONIA.*

Genre de plantes de l'octandrie monogynie & de la famille des *Rutacées*, dans lequel se rangent quatre espèces, dont une est cultivée dans nos jardins. Il est figuré pl. 125 & suivantes de l'ouvrage de Labillardière sur les plantes de la Nouvelle-Hollande.

Espèces.

1. Le VERONI pileux.
Boronia pilosa. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
2. Le VERONI à quatre étamines.
Boronia tetrandra. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
3. Le VERONI à filamens glabres.
Boronia pilonema. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
4. Le VERONI à feuilles ailées.
Boronia pinnata. Vent. h De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

La dernière espèce est celle que nous cultivons. Ses fleurs sont odorantes & d'une belle couleur rouge. On la tient dans un pot rempli de terre de bruyère mêlée avec un tiers de terre franche, & on la rentre dans l'orangerie pendant l'hiver. Elle se multiplie de graines qui mûrissent assez bien dans nos climats, graines qu'on sème au printemps dans des pots sur couche nue, & dont le plant se repique l'année suivante dans d'autres pots; au reste, cette plante est encore rare, & sa culture n'est pas bien assurée. (*Bosc.*)

VÉRONIQUE. *VERONICA.*

Genre de plantes de la diandrie monogynie & de la famille des *Pédiculaires*, dans lequel se réunissent quatre-vingt-une espèces, dont quelques-unes sont très-communes dans nos campagnes, & dont grand nombre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 13 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Le genre HELBE de Jussieu a été établi aux dépens de celui-ci.

Véroniques à fleurs en grappes ou en épis terminaux.

1. La VÉRONIQUE de Sibérie.
Veronica sibirica. Linn. 4 De la Sibérie.
2. La VÉRONIQUE de Virginie.
Veronica virginica. Linn. 4 De l'Amérique septentrionale.
3. La VÉRONIQUE feuillée.
Veronica foliosa. Kitaib. 4 De la Hongrie.
4. La VÉRONIQUE crénelée.
Veronica crenulata. Hoff. 4 De....
5. La VÉRONIQUE maritime.
Veronica maritima. Linn. 4 Des côtes de l'Océan.
6. La VÉRONIQUE bâtarde.
Veronica spuria. Linn. 4 Du midi de l'Europe.
7. La VÉRONIQUE paniculée.
Veronica paniculata. Linn. 4 De la Tartarie.
8. La VÉRONIQUE plissée.
Veronica complicata. Hoff. 4 De l'est de l'Europe.
9. La VÉRONIQUE en épi.
Veronica spicata. Linn. 4 Indigène.
10. La VÉRONIQUE à longues feuilles.
Veronica longifolia. Linn. 4 Du nord de l'Europe.
11. La VÉRONIQUE à dentelures égales.
Veronica arguta. Schrad. 4 De....
12. La VÉRONIQUE du Midi.
Veronica australis. Schrad. 4 Du midi de l'Europe.
13. La VÉRONIQUE moyenne.
Veronica media. Schrad. 4 Du nord de l'Europe.
14. La VÉRONIQUE blanche.
Veronica incana. Linn. 4 Du nord de l'Europe.
15. La VÉRONIQUE négligée.
Veronica neglecta. Vahl. 4 De la Sibérie.
16. La VÉRONIQUE hybride.
Veronica hybrida. Linn. 4 Du midi de l'Europe.
17. La VÉRONIQUE de Pona.
Veronica Ponz. Gouan. 4 Des Pyrénées.
18. La VÉRONIQUE velue.
Veronica villosa. Schrad. De....
19. La VÉRONIQUE ailée.
Veronica pinnata. Linn. 4 De la Sibérie.
20. La VÉRONIQUE incisée.
Veronica incisa. Ait. 4 De la Sibérie.
21. La VÉRONIQUE laciniée.
Veronica laciniata. Ait. 4 De la Sibérie.
22. La VÉRONIQUE fruticuleuse.
Veronica fruticulosa. Linn. 4 Des Alpes.
23. La VÉRONIQUE des rochers.
Veronica saxatilis. Linn. 4 Des Alpes.
24. La VÉRONIQUE nummulaire.
Veronica nummularia. Gouan. 4 Des Alpes.
25. La VÉRONIQUE des Alpes.
Veronica alpina. Linn. 4 Des Alpes.

26. La VÉRONIQUE à feuilles de serpolet.
Veronica serpyllifolia. Linn. 4 Indigène.

27. La VÉRONIQUE fluette.
Veronica tenella. Allion. 4 Des Alpes.
28. La VÉRONIQUE à feuilles de téléphée.
Veronica telephifolia. Vahl. 4 De l'Orient.
29. La VÉRONIQUE des décombres.
Veronica ruderalis. Vahl. 4 Du Pérou.
30. La VÉRONIQUE à feuilles de gentiane.
Veronica genianoides. Vahl. 4 Du Pérou.
31. La VÉRONIQUE bleue.
Veronica amethystina. Willd. 4 De....
32. La VÉRONIQUE élevée.
Veronica elatior. Loch. 4 Du midi de l'Europe.

Véroniques à fleurs en grappes ou en épis latéraux.

33. La VÉRONIQUE beccabunga.
Veronica beccabunga. Linn. 4 Indigène.
34. La VÉRONIQUE de Caroline.
Veronica caroliniana. Poir. 4 de la Caroline.
35. La VÉRONIQUE mouron.
Veronica anagallis. Linn. 4 Indigène.
36. La VÉRONIQUE à écusson.
Veronica scutella. Linn. 4 Indigène.
37. La VÉRONIQUE de montagne.
Veronica montana. Linn. 4 Indigène.
38. La VÉRONIQUE d'Allion.
Veronica Allionii. Willd. 4 Des Alpes.
39. La VÉRONIQUE officinale, vulgairement véronique mâle & thé d'Europe.
Veronica officinalis. Linn. 4 Indigène.
40. La VÉRONIQUE de Tournefort.
Veronica Tournefortii. Vill. 4 Des Alpes.
41. La VÉRONIQUE pectinée.
Veronica pectinata. Linn. 4 Du Levant.
42. La VÉRONIQUE à petites feuilles.
Veronica parvifolia. Vahl. 4 Du Levant.
43. La VÉRONIQUE couleur de rose.
Veronica rosea. Desf. 4 De la Barbarie.
44. La VÉRONIQUE petit chéne.
Veronica chamadrys. Linn. 4 Indigène.
45. La VÉRONIQUE à feuilles de mélisse.
Veronica melissifolia. Poir. 4 De....
46. La VÉRONIQUE de la Nouvelle-Hollande.
Veronica Nova Hollandia. Poir. 4 De la Nouvelle-Hollande.
47. La VÉRONIQUE pédonculée.
Veronica pedunculata. March. 4 Du Levant.
48. La VÉRONIQUE d'Orient.
Veronica orientalis. Lam. 4 Du Levant.
49. La VÉRONIQUE d'Autriche.
Veronica austriaca. Linn. 4 De l'est de l'Europe.
50. La VÉRONIQUE multifoie.
Veronica multifida. Linn. 4 De la Sibérie.
51. La VÉRONIQUE tucruate.
Veronica tucruata. Linn. 4 Indigène.
52. La VÉRONIQUE à larges feuilles.
Veronica latifolia. Linn. 4 De l'est de l'Europe.

53. La VÉRONIQUE couchée.
Veronica prostrata. Linn. ☞ Indigène.
54. La VÉRONIQUE pileuse.
Veronica pilosa. Willd. ☞ De l'est de l'Europe.
55. La VÉRONIQUE à feuilles d'ortie.
Veronica urticifolia. Linn. ☞ Du midi de la France.
56. La VÉRONIQUE à feuilles de saule.
Veronica salicifolia. Vahl. ☞ De la Nouvelle-Zélande.
57. La VÉRONIQUE des Cataractes.
Veronica Cataracta. Forst. ☞ De la Nouvelle-Zélande.
58. La VÉRONIQUE de Michaux.
Veronica Michauxii. Lam. De l'Orient.
59. La VÉRONIQUE en croix.
Veronica decussata. Lam. ☞ Du détroit de Magellan.
60. La VÉRONIQUE à feuilles elliptiques.
Veronica elliptica. Forst. ☞ De la Nouvelle-Zélande.
61. La VÉRONIQUE à pédoncule nu.
Veronica aphylla. Linn. ☞ Des Alpes.
62. La VÉRONIQUE à petites fleurs.
Veronica parviflora. Vahl. ☞ De la Nouvelle-Zélande.
63. La VÉRONIQUE à gros fruits.
Veronica macrocarpa. Vahl. ☞ De la Nouvelle-Zélande.
64. La VÉRONIQUE à gros épillet.
Veronica macrostachya. Vahl. ☞ Du Levant.
65. La VÉRONIQUE de Labillardière.
Veronica Billardieri. Vahl. ☞ Du Levant.
- Véroniques à fleurs solitaires & axillaires.*
66. La VÉRONIQUE printanière.
Veronica verna. Linn. ☞ Indigène.
67. La VÉRONIQUE à feuilles d'ivette.
Veronica chamæpithoides. Lam. ☞ Indigène.
68. La VÉRONIQUE à trois lobes.
Veronica triphyllos. Linn. ☞ Indigène.
69. La VÉRONIQUE à feuilles de lierre.
Veronica hederifolia. Linn. ☞ Indigène.
70. La VÉRONIQUE à feuilles de cymbalaire.
Veronica cymbalariaefolia. Vahl. ☞ De l'Orient.
71. La VÉRONIQUE pèlerine.
Veronica peregrina. Linn. ☞ Indigène.
72. La VÉRONIQUE sans pétales.
Veronica apetala. Bosc. ☞ De l'Amérique septentrionale.
73. La VÉRONIQUE filiforme.
Veronica filiformis. Smith. ☞ Du Levant.
74. La VÉRONIQUE à feuilles rondes.
Veronica rotundifolia. Ruiz & Pav. Du Pérou.
75. La VÉRONIQUE à deux lobes.
Veronica biloba. Linn. ☞ Du Levant.
76. La VÉRONIQUE précoce.
Veronica praeox. Allion. ☞ Indigène.

77. La VÉRONIQUE à feuilles de thym.
Veronica acinifolia. Linn. ☞ Indigène.
78. La VÉRONIQUE des champs.
Veronica arvensis. Linn. ☞ Indigène.
79. La VÉRONIQUE agreste.
Veronica agrestis. Linn. ☞ Indigène.
80. La VÉRONIQUE de Perse.
Veronica persica. Poir. ☞ De la Perse.
81. La VÉRONIQUE folière.
Veronica foliaria. Dum.-Courf. De.....

Culture.

Les espèces qui se cultivent dans nos jardins sont celles des n^{os}. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 16, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 39, 44, 45, 46, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 59, 64, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 76, 77, 78, 79, 80 & 81. Parmi elles il n'y a que les 30^e. & 59^e. qui soient essentiellement d'orange; mais il est prudent d'y tenir quelques pieds de celles qui sont originaires du Levant & des Alpes, parce qu'elles peuvent être frappées par les fortes gelées de l'hiver. La première, qui est herbacée, se multiplie par graines & par déchetement des vieux pieds; la seconde, presque exclusivement de boutures. Elles ne sont point délicates, & ne demandent que les soins ordinaires aux plantes de leur température.

Toutes les autres se sèment en place dans les écoles de botanique, s'éclaircissent & se sarclent au besoin. Quoiqu'il y en ait des terrains arides & des terrains aquatiques, elles s'accoutument toutes assez bien de ceux des jardins. Les vivaces, une fois acquises, se multiplient de plus par le déchetement des vieux pieds pendant l'hiver; c'est même à ce dernier mode qu'on s'en tient pour l'ordinaire, un petit nombre de pieds étant suffisant pour les besoins de l'étude & pour assurer la conservation de l'espèce.

Parmi ces espèces, il en est quelques-unes qui sont assez belles, lorsqu'elles sont en fleur, pour mériter une place dans les parterres & les jardins paysagers. Je citerai particulièrement les 1^{re}., 2^e., 5^e., 9^e., 10^e., 14^e., 19^e., 20^e., 21^e.. Une fois plantées, elles ne demandent que des binages de propreté. C'est sur le bord des allées, entre les derniers rangs des massifs, contre les fabriques, qu'elles produisent le plus d'effet. Tout terrain & toute exposition leur conviennent.

Des espèces indigènes je dois citer les 1^{re}., 2^e., 26^e. & 44^e., qui croissent abondamment dans les bois en terrain sablonneux, & que les moutons aiment beaucoup; la 33^e., qui surabonde que quelquefois dans les ruisseaux & les fossés dont l'eau n'est pas susceptible de se corrompre. Tous les bestiaux l'aiment beaucoup. On la mange en certains pays soit en salade, soit cuite & assaisonnée de diverses manières, quoique sa saveur ne soit pas agréable. On doit la couper deux ou trois fois par saison,

ou pour la donner aux bestiaux, ou pour l'employer à augmenter la masse des fumiers. Quelques pieds placés sur le bord des eaux, dans les jardins payfagers, augmentent leur agrément, à raison de leur feuillage & de leurs fleurs. Il en est de même de la 35°, mais à un moindre degré. Les 76°, 77°, 78° & 79° se voient au premier printemps dans les champs en friche, & les bestiaux, surtout les moutons, les recherchent avec passion; on devoit les semer, quoique de très-petite stature, pour être pâturées par ces bestiaux à la fin de l'hiver, époque où les nourritures vertes sont si utiles à leur santé, & où les nourritures sèches sont souvent fort rares. (*Bosc.*)

VERRAT : mâle de la TRUIE. *Voy.* COCHON.

VERRÉE. *VERREA.*

Genre de plantes de l'octandrie tétragynie, qui contient deux espèces, toutes deux cultivées en Europe.

Espèces.

1. La VERRÉE à feuilles crénelées.

Verrea crenata. Andr. h De Sierra-Leone.

2. La VERRÉE à fleurs pointues.

Verrea acutiflora. Dum.-Courf. h De Sierra-Leone.

Culture.

Ces deux plantes exigent la terre chaude. On les multiplie de boutures faites sur couche & sous châssis. Du reste, les soins qu'elles demandent sont ceux qu'on donne aux cotylédons exotiques, avec lesquels elles ont de grands rapports, puisqu'elles ont fait partie de leur genre. On les a réunies aux CALANCHOES. (*Bosc.*)

VERS. L'acception de ce mot est fort étendue : tantôt on l'applique à tous les animaux longs & mous, comme aux chenilles & autres larves des insectes, ainsi qu'à tous les zoophytes & aux véritables Vers; tantôt on la restreint aux véritables Vers, parmi lesquels le Ver de terre ou lombric, & les Vers intestinaux sont les plus dans le cas d'intéresser les cultivateurs.

J'ai indiqué aux articles des insectes ceux dont les larves sont dans le cas de nuire aux cultivateurs; j'y renvoie le lecteur, ainsi qu'aux mots CHENILLES, LARVES & VERMOULURE.

Les principaux des Vers intestinaux qui nuisent aux hommes & aux animaux domestiques appartiennent aux genres TENIA, HYDATIDE, ECHYNORINQUE, FASCIOLE, STRONGLE, ASCARIDE, CRINON & FILAIRE. *Voyez* ces mots.

Tout ce qu'il est important aux cultivateurs de savoir relativement aux Vers proprement dits, ou

Vers de terre, se trouve mentionné aux mots LOMBRIC & ACHEE. (*Bosc.*)

VERSAINE : nom de la JACHÈRE dans quelques lieux.

VERSÉE (Terre). On appelle ainsi en Flandre le premier labour des terres à froment, labour qui se fait avec une charrue particulière. *Voyez* LABOUR. (*Bosc.*)

VERSÉS (Blés) : blés que le vent ou la pluie a renvertés, & qui, ne pouvant plus se relever, sont exposés, 1°. à ne plus prendre d'accroissement, c'est-à-dire, à fournir un grain retraits; 2°. à ne plus donner qu'un mauvais grain, parce qu'il a germé & même pourri dans l'épi; 3°. à donner moins de grain, parce qu'une partie a été égrenée ou mangée par les quadrupèdes rongeurs & les oiseaux granivotes.

Il est des variétés de froment qui, à raison de la faiblesse de leur chaume & de la grosseur de leur épi, sont plus susceptibles de verser que les autres. *Voyez* FROMENT.

Toutes les variétés de froment sont plus sujettes à verser dans les bonnes terres ou dans les terres trop fumées que dans routes autres, parce que leur épi y est plus garni de grains.

Quand on considère l'immense quantité de grain qui est perdue chaque année en France par l'effet du versement des blés, quantité qu'on peut évaluer à plus d'un million de setiers, on se demande comment les cultivateurs ne font pas tous leurs efforts pour la diminuer.

Certainement il est des ouragans qui sont d'une telle force, que, quelque soin qu'on ait pris, ils font verser tous les blés d'un canton, mais aussi il est des blés qui versent à la suite du plus faible vent, de la pluie la moins battante; c'est pour ceux-là que je voudrois que les cultivateurs fussent prévoyans.

Or, ils peuvent les empêcher de verser, 1°. en épuisant la terre, si elle est trop fertile, par plusieurs cultures successives de froment, ou en diminuant l'effet de cette fertilité par de mauvais labours; 2°. en ne la fumant pas avec excès si elle a besoin de l'être; 3°. en choisissant les variétés à chaume fort & à épi grêle; 4°. en semant clair. La seconde & la quatrième cause sont les plus communes, & celles qu'il est le plus facile de prévenir.

J'invite donc les cultivateurs à ne jamais fumer que juste autant qu'il faut, & à toujours semer plutôt clair que ferré, puisqu'outre le bénéfice d'éviter le versement, il y a économie de fumier & de semence. *Voyez* ENGRAIS, FUMIER & SEMIS.

Les AVOINES versent autant & même plus que les-fromens. Les SEIGLES résistent un peu davantage. Il est rare que les ORGES versent. *Voyez* ces mots. (*Bosc.*)

VERSOIR : synonyme d'OREILLE dans la CHARRUE. *Voyez* ces mots.

C'est de la forme & de la grandeur du Verfoir que dépend en grande partie la bonté d'une charrie; & comme les charrons n'ont aucun principe pour la railler, l'illustre Jefferon, président des Etats-Unis de l'Amérique, a cherché & a trouvé une méthode graphique qui les fait toutes sortir exactement semblables des mains de l'ouvrier. (*Bosc.*)

VERT (*Bessiaux au*). L'herbe verte est la nourriture habituelle, même pendant l'hiver, des animaux pâturans; ainsi nos chevaux, nos ânes, nos mulets, nos bœufs, nos vaches, nos moutons, nos chèvres devroient être abandonnés un certain temps chaque jour dans les prés, les champs, les bois, pour y chercher cette nourriture; & c'est ce qui a encore lieu dans les pays de montagnes & autres, où la culture est peu perfectionnée, & où on ne fait pas calculer la perte de temps & de force de ceux de ces animaux qui sont appelés à aider aux travaux des cultivateurs.

Mais l'expérience a appris que l'herbe verte contenant beaucoup d'eau de végétation, n'étant pas, excepté pendant le mois de juin, arrivée au degré de maturité nécessaire, charge davantage l'estomac & nourrit moins que l'herbe sèche, & encore moins que les grains; en conséquence on a été déterminé à nourrir exclusivement avec de l'HERBE sèche, c'est-à-dire, du FOIN & du FOURRAGE, ainsi qu'avec des GRAINES, les CHEVAUX, les ANES, les MULETS & les BŒUFS qui travaillent beaucoup. *Voyez* ces mots.

Par ce moyen on a toujours ces animaux sous la main, ils se substantent beaucoup plus promptement & plus complètement, avantages immenses, attendu qu'ils se renouvellent chaque jour au moins deux fois; que même les chevaux & les mulets qui mangent beaucoup ou d'avoine, ou d'orge, ou de maïs, ne se substantent que pendant la nuit.

Ajoutez à cela que beaucoup de propriétaires de chevaux & de mulets, surtout dans les villes & sur les routes, ne sont pas propriétaires de pâturages, & pourroient fort difficilement en trouver à louer momentanément.

Il est des cantons, & ils sont en grand nombre, où on nourrit au sec les bestiaux pendant tout l'hiver, & où on les laisse pâturer pendant tout l'été.

Cependant, comme tout ce qui est hors de la nature a des inconvéniens, il est quelquefois utile, même nécessaire, de mettre au Vert les bestiaux ainsi nourris, surtout au printemps.

Il est deux manières de mettre les bestiaux au Vert: celle qui consiste à les conduire dans les prés, les champs, les bois; celle de leur apporter l'herbe coupée dans l'écurie ou dans l'étable. *Voyez* NOURRITURE A L'ÉTABLE.

La première de ces manières est plus avantageuse à la santé & au bonheur des bestiaux, mais

ne peut guère se pratiquer dans les villes; la seconde est plus économique.

Comme tous les bestiaux aiment beaucoup mieux l'herbe verte que l'herbe sèche, & que toute transition trop brusque dans le régime peut devenir nuisible, il est prudent de ne pas les mettre de suite au milieu des pâturages, surtout des prairies artificielles de trèfle & de luzerne, ainsi que de ne pas leur donner d'abord uniquement de l'herbe verte à l'écurie ou à l'étable, mais de les laisser pâturer d'abord seulement une heure dans des lieux peu abondans, de ne leur donner qu'une fois, & peu, de l'herbe coupée, & d'augmenter progressivement le temps ou la quantité.

Les plantes qu'on donne le plus souvent aux bestiaux qu'on nourrit au Vert à l'écurie ou à l'étable, sont le FOIN, le TRÈFLE, la LUZERNE, le SAINFOIN, le SEIGLE, le FROMENT, l'ORGE, l'AVOINE, le MAÏS, la PIMPRENELLE, la VESCE, la GESSE, les POIS, les FEUILLES des arbres.

Cretté de Palluel a reconnu que la CHICORÉE SAUVAGE produisoit des effets très-avantageux, étant donnée en Vert aux bestiaux.

Dans certains pays on saigne les bestiaux avant de les mettre au Vert, ce qui est au moins inutile quand on ne veut pas les engraisser. *Voy.* SAIGNÉE & ENGRAIS.

Ce sont les femelles pleines qui doivent être mises au Vert le plus tôt & le plus long-temps, & au contraire les bêtes qui travaillent le plus.

Les cas les plus ordinaires où il convient de mettre les chevaux au Vert, sont leur amaigrissement progressif sans causes apparentes, leur état permanent de constipation, leur dégoût habituel.

Les chevaux, les mulets & les bœufs qui sont au Vert, s'affoiblissent nécessairement, & ce d'autant plus que l'herbe est plus jeune, ne doivent pas être assujettis à des travaux aussi forts ni aussi longs: souvent même ils sont atteints de coliques & de diarrhées.

D'après l'expression usitée dans quelques cantons où on élève des poulains, l'herbe rend amoureux, il paroît que les étalons doivent être laissés au Vert au moins pendant tout l'été.

Les avantages du Vert se font plus sentir sur les jeunes animaux que sur les vieux. (*Bosc.*)

VERTICILLAIRE. *VERTICILLARIA.*

Arbre du Pérou, qui seul forme un genre dans la polyandrie monogynie.

On ne cultive pas cet arbre dans les jardins d'Europe. (*Bosc.*)

VERTIGE ou **VERTIGO**. On distingue, dans la médecine vétérinaire, deux sortes de Vertiges, l'un essentiel & l'autre symptomatique. *Voyez* le *Dictionnaire de Médecine*.

On reconnoît qu'un cheval est attaqué du Vertige, lorsqu'il porte alternativement sa tête haute ou sa tête basse; qu'il l'appuie contre la muraille, sur le râtelier, l'auge, d'où l'expression vulgaire

pouffer au râtelier, à l'auge; qu'il s'avance & se recule sans sujet apparent; qu'il tremble, chancelle, tombe lorsqu'on veut le faire marcher.

Les causes du Vertige essentiel sont l'inflammation des membranes du cerveau, l'engorgement de ses vaisseaux produit par une maladie, un coup, une chute, &c. Sa guérison s'opère par des SAIGNÉES, par des SÉTONS, par des breuvages antispasmodiques, par des nouets d'assa foetida dans la bouche, &c.

Les causes du Vertige symptomatique sont l'INFLAMMATION du BAS-VENTRE, les INDIGESTIONS graves, les RETENTIONS & les SUPPRESSIONS D'URINE. On le combat par la guérison des maladies qui l'occasionnent. Voyez les mots ci-dessus.

On croit, dans quelques parties de l'Angleterre, qu'un bouc mis dans une écurie, empêche le Vertige de se déclarer sur les chevaux qui y logent. Il est probable que c'est un préjugé; cependant l'odeur forte du bouc peut avoir de l'action sur une maladie aussi nerveuse que celle en question.

Dans les MOUTONS, le Vertige s'appelle TOURNIS. Il est le plus souvent dû à l'abondance des ŒSTRES dans les sinus frontaux, ou des HYDATIDES dans le cerveau. Voyez ces mots.

Dans l'homme, il est fréquemment produit par un COUP DE SOLEIL; mais il ne paroît pas que cette cause soit commune dans les animaux. Voyez INFLAMMATION. (Bosc.)

VERTU DES PLANTES: synonyme de propriété médicinale des plantes.

Il n'est pas permis de douter de l'efficacité de quelques plantes dans la guérison des animaux domestiques; mais l'expérience prouve qu'on a beaucoup amplifié le nombre de celles dont on doit faire usage.

Aujourd'hui que la médecine vétérinaire, comme la médecine humaine, s'appuie sur le raisonnement, on a mis de côté beaucoup de plantes qui ci-devant passoient pour avoir des Vertus merveilleuses; aussi, dans les articles qui ont rapport à la guérison des animaux domestiques, ai-je évité de les mentionner nominativement.

On doit à Decandolle la meilleure dissertation qui ait encore été publiée sur les Vertus des plantes, & il ne les considère que collectivement, c'est-à-dire, par famille. (Bosc.)

VERULAME. VERULAMIA.

Arbrisseau d'Afrique, qui seul constitue un genre dans la tétrandrie monogynie & dans la famille des Rubiacées.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

VERVEINE. VERBENA.

Genre de plantes de la didynamie angiospermie

& de la famille des *Gatiliers*, qui rassemble seize espèces, dont dix se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 375 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

On a séparé de ce genre plusieurs espèces, pour en former ceux appelés ZAPANE, PRIVA, LIPPI, TAMONÉE & STACHYTARPÈTE. Voyez ces mots.

Espèces.

1. La VERVEINE officinale.
Verbena officinalis. Linn. ♀ Indigène.
2. La VERVEINE couchée.
Verbena supina. Linn. ☉ Du midi de la France.
3. La VERVEINE cunéiforme.
Verbena cuneiformis. Ruiz & Pav. Du Pérou.
4. La VERVEINE haillée.
Verbena hastata. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
5. La VERVEINE bâtarde.
Verbena spuria. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
6. La VERVEINE ériñoïde.
Verbena erinoides. Lam. Du Pérou.
7. La VERVEINE à bouquet.
Verbena aubletia. Linn. ♂ De l'Amérique septentrionale.
8. La VERVEINE paniculée.
Verbena paniculata. Lam. ♀ De l'Amérique septentrionale.
9. La VERVEINE de Caroline.
Verbena caroliniana. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.
10. La VERVEINE à feuilles étroites.
Verbena angustifolia. Mich. De l'Amérique septentrionale.
11. La VERVEINE à tiges droites.
Verbena stricta. Vent. ♀ De l'Amérique septentrionale.
12. La VERVEINE de Buenos-Ayres.
Verbena bonariensis. Linn. ♂ De l'Amérique méridionale.
13. La VERVEINE diffuse.
Verbena diffusa. Poir. ♀ De l'Amérique septentrionale.
14. La VERVEINE en massue.
Verbena clavata. Ruiz & Pav. ♀ Du Pérou.
15. La VERVEINE hispide.
Verbena hispida. Ruiz & Pav. Du Pérou.
16. La VERVEINE à trois feuilles, vulgairement *verveine à odeur de citron*.
Verbena triphylla. Lhérit. ♀ De l'Amérique méridionale.

Culture.

Les espèces des nos. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 & 16, sont celles qui se voient dans nos écoles de botanique. Toutes, excepté la dou-

zième & la seizième, se contentent de la pleine terre & de toute espèce de terre. On les multiplie par graines semées en place, & les vivaces, lorsqu'on les possède, par le déchirement des vieux pieds. La douzième se sème dans un pot qu'on place sur couche nue au printemps, & qu'on rentre dans l'orangerie aux approches de l'hiver. La septième, qui est la plus belle, se cultive aussi quelquefois en pot pour l'ornement.

Mais c'est la seizième qui est la plus intéressante à multiplier, à raison de l'odeur suave de ses feuilles & de l'élégance de son port. Aujourd'hui elle est l'objet d'un commerce de quelque importance à Paris & autres grandes villes. On la tient en pot ou en caisse remplie de terre franche mêlée avec un sixième de terreau de couche ou de terre de bruyère, pour pouvoir la rentrer dans l'orangerie aux approches des froids. Sa reproduction a lieu par marcottes & par boutures, ses graines ne venant jamais à bien dans nos climats.

Pour faire abondamment & promptement des marcottes, les pépiniéristes placent quelques pieds de cette espèce en pleine terre dans des baches ou sous des châssis, & en couchent les pousses, avant qu'elles soient complètement AOUTÉES, c'est-à-dire, en juillet. Ces pousses prennent de suite racines, & peuvent s'enlever au printemps suivant.

Afin d'assurer la réussite des boutures, on les fait au moment où le pied entre en végétation, c'est-à-dire, en mars ou en avril, & on les place dans des pots sur couche à châssis.

Les pieds provenans de ces deux modes de multiplication, se traitent de suite comme les vieux, c'est-à-dire, qu'on les place pendant l'été contre un mur exposé au midi, & qu'on leur donne de fréquens arrosemens.

Généralement on les dispose, par la taille, de manière à former une tête à deux ou trois pieds de terre, tête qu'on rabat tous les trois ou quatre ans, pour lui faire pousser de nouvelles branches, car les anciennes cessent bientôt de donner de larges feuilles & de gros épis de fleurs. Ceux qu'on laisse en touffes gagnent également à être rabattus.

Il est nécessaire de donner de la nouvelle terre tous les ans, en automne, à cet arbruste, car il consomme beaucoup.

La Verveine officinale est très-multipliée autour des villages, sur les routes, dans tous les lieux incultes où la terre est fertile; elle a joui d'une grande célébrité, comme propre aux enchantemens & à la guérison de beaucoup de maladies. Les vrais services qu'on peut en retirer, c'est de l'employer à augmenter la masse des fumiers, à chauffer le four ou à fabriquer de la potasse. Les bestiaux n'y touchent pas. Ainsi, il faudroit l'arracher, ne fût-ce que pour favoriser la croissance des plantes qu'ils recherchent. (Bosc.)

VERVEINE PUANTE. C'est le PETIVÈRE.

VERVEINE DE SAINT - DOMINGUE : espèce d'HÉLIOTROPE.

VERVUE : synonyme de GOUTTIÈRE des ARBRES. Voyez ces deux mots.

VESCE. VICIA.

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des Légumineuses, qui comprend quarante-quatre espèces, dont dix-huit se voient dans nos écoles de botanique, & dont une est l'objet d'une culture de grande importance, à raison de ses graines & de ses faves, qui sont employées à la nourriture des animaux domestiques. Il est figuré pl. 634 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

La fève fait partie de ce genre dans les écrits de la plupart des botanistes, mais elle est distinguée par les agriculteurs: ainsi il a en été traité séparément. Voyez FÈVE.

Espèces.

1. La VESCE pisiforme.
Vicia pisiformis. Linn. ☿ Du midi de la France.
2. La VESCE des buissons.
Vicia dumetorum. Linn. ☿ Du midi de la France.
3. La VESCE de Caroline.
Vicia caroliniana. Walt. ☿ De l'Amérique septentrionale.
4. La VESCE de Bithynie.
Vicia pontica. Willd. De l'Orient.
5. La VESCE des bois.
Vicia sylvatica. Linn. ☿ Du midi de la France.
6. La VESCE d'Amérique.
Vicia americana. Willd. ☿ De l'Amérique septentrionale.
7. La VESCE panachée.
Vicia variegata. Willd. ☿ Du Levant.
8. La VESCE brun-pourpre.
Vicia atropurpurea. Desfont. ☉ Du midi de la France.
9. La VESCE velue.
Vicia villosa. Roth. ☉ De l'est de l'Europe.
10. La VESCE de Bengale.
Vicia bengalensis. Linn. ☉ Des Indes.
11. La VESCE de Gérard.
Vicia Gerardi. Willd. ☿ Du midi de la France.
12. La VESCE à fleurs nombreuses.
Vicia cracca. Linn. ☿ Indigène.
13. La VESCE à folioles nombreuses.
Vicia polyphylla. Desf. ☿ De la Barbarie.
14. La VESCE à feuilles étroites.
Vicia tenuifolia. Roth. ☿ De l'est de l'Europe.
15. La VESCE à longues folioles.
Vicia longifolia. Poir. ☿ Du Levant.
16. La VESCE à feuilles de fainfoin.
Vicia onobrychioides. Linn. ☉ Du midi de la France.
17. La VESCE à tige haute.
Vicia altissima. Desf. ☿ De la Barbarie.

18. La VESCE bifannuelle.
Vicia biennis. Linn. ♂ De la Sibérie.
19. La VESCE à petites fleurs.
Vicia parviflora. Mich. De l'Amérique septentrionale.
20. La VESCE de Niffole.
Vicia nissoliana. Linn. ☉ Du Levant.
21. La VESCE blanchâtre.
Vicia canescens. Labill. ☉ Du Levant.
22. La VESCE du Cap.
Vicia capensis. Berg. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.
23. La VESCE à gouffes transparentes.
Vicia pellucida. Jacq. Du Cap de Bonne-Espérance.
24. La VESCE orobe.
Vicia oroboides. Jacq. ☿ De l'est de l'Europe.
25. La VESCE ligneuse.
Vicia fruticosa. Cavan. ♀ Du Pérou.
26. La VESCE à deux fleurs.
Vicia biflora. Desf. De la Barbarie.
27. La VESCE éperonnée.
Vicia calcarata. Desf. De la Barbarie.
28. La VESCE cultivée.
Vicia sativa. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.
29. La VESCE à semences globuleuses.
Vicia globosa. Retz. De.....
30. La VESCE à folioles nombreuses.
Vicia polyphylla. Desf. De la Barbarie.
31. La VESCE printanière.
Vicia lathyroides. Linn. ☉ Indigène.
32. La VESCE des Pyrénées.
Vicia pyrenaica. Pourr. ☉ Des Pyrénées.
33. La VESCE à double fruit.
Vicia amphicarpa. Willd. ☉ Du midi de la France.
34. La VESCE naine.
Vicia pusilla. Willd. ☉ De l'Amérique septentrionale.
35. La VESCE jaune.
Vicia lutea. Linn. ☉ Du midi de la France.
36. La VESCE hybride.
Vicia hybrida. Linn. ☉ Du midi de la France.
37. La VESCE hérissée.
Vicia hirta. Balb. ☉ Du midi de la France.
38. La VESCE de Hongrie.
Vicia pannonica. Jacq. ☉ De l'est de l'Europe.
39. La VESCE gabre.
Vicia lavigata. Smith. ☿ De l'Angleterre.
40. La VESCE d'un jaune-sale.
Vicia sordida. Willd. ☉ De l'est de l'Europe.
41. La VESCE voyageuse.
Vicia peregrina. Linn. ☉ Du midi de la France.
42. La VESCE des haies.
Vicia sepium. Linn. ☿ Indigène.
43. La VESCE à fruits aplatis.
Vicia platycarpus. Roth. ☉ De l'Égypte.
44. La VESCE à fruits rouges.
Vicia megalosperma. Willd. ☉ De l'est de l'Europe.

Agriculture. Tome VI.

45. La VESCE à feuilles de lin.
Vicia linifolia. Bosc. ☉ De l'est de la France.

Culture.

Ce sont les espèces des n^{os}. 1, 2, 4, 5, 8, 10, 11, 16, 17, 19, 24, 27, 28, 30, 34, 41, 42 & 44 qui se cultivent dans nos écoles de botanique. Toutes se contentent de la pleine terre & n'exigent point de soins difficiles. On les sème en place au printemps, on éclaircit leur plant, on leur fournit de petites rames lorsqu'on veut qu'elles se développent convenablement, & on leur donne un ou deux binages de propreté. Les vivaces sont dans le cas de rester quatre ou cinq ans dans le même lieu, pour peu que la terre soit fertile, & on peut prolonger leur existence indéfiniment, en les divisant par le déchirement de leurs racines en hiver, & en les changeant de place. Parmi elles je dois particulièrement citer la 12^e. ; soit sous le rapport de sa beauté lorsqu'elle est en fleur, soit sous le rapport de son utilité pour la nourriture des volailles & des bestiaux. On doit la placer auprès des derniers buissons des massifs, sur lesquels elle portera ses nombreuses tiges garnies de leurs épis de fleurs. Je suis surpris qu'on ne la cultive pas en grand, car elle semble devoir fournir plus de fanes & de graines que la Vesce cultivée, & elle a de plus l'avantage d'être vivace. Je l'ai vue autrefois très-abondante dans les champs à jachère triennale des montagnes de la ci-devant Bourgogne, où on la regarde comme plus utile que nuisible, quoiqu'elle cause une diminution notable dans la récolte du seigle ou du froment, parce qu'elle augmente l'appétence de la paille pour les bestiaux, & forme, après la moisson, un bon pâturage. Aujourd'hui les perfectionnements apportés à la culture, & l'établissement des PRAIRIES TEMPORAIRES & des PRAIRIES ARTIFICIELLES l'en font disparaître. (Voyez ces mots.) Il est des prés naturels où elle est aussi très-multipliée, & où de même elle nuit plus aux produits des céréales qui les composent, qu'elle n'est avantageuse par elle-même. C'est le VESCERON, le JARDEAU de quelques cantons.

Ce que je viens de dire de cette espèce s'applique à celle du n^o. 2, & même avec plus d'avantage, puisque ses folioles sont plus larges; mais elle est rare dans le climat de Paris.

Thouin a proposé la culture en grand de l'espèce du n^o. 17, comme devant fournir, dès les premiers jours du printemps, un fourrage extrêmement abondant & d'excellente qualité. Je ne puis que me ranger de son avis.

Yvart a aussi préconisé la Vesce pisiforme comme très-propre à suppléer la suivante, & ses avantages ont été constatés par lui de manière à ne laisser aucun doute.

C'est l'espèce du n^o. 28 qu'on cultive en grand

Ffff

dans presque toute l'Europe. Il en fera question plus bas.

L'espèce n°. 31, quoique petite, se fait remarquer, parce qu'elle croit dans les plus mauvais pâturages, & qu'elle pousse au premier printemps; de sorte qu'elle fournit, principalement aux moutons, une nourriture abondante & excellente. Les cultivateurs de la Sologne seroient fréquemment dans le cas de perdre beaucoup de bêtes par le défaut de fourrages secs, à la fin de l'hiver, si elle n'y suppléoit pas.

On a cité la Vesce du n°. 35 comme cultivée en Italie & dans le Levant. J'ai vu, par des essais faits à Versailles, qu'elle mérite en effet des éloges; elle peut donner jusqu'à trois coupes dans un été, & encore fournir un pâturage, ou être enterrée pour engrais.

L'espèce n°. 45 croît dans les champs de céréales, & y offre, ainsi que je l'ai observé, les mêmes avantages & les mêmes inconvénients que celle du n°. 1^{er}, excepté qu'elle est annuelle.

Il ne paroît pas que les Anciens connussent les avantages de la VESCE CULTIVÉE, ou Vesce proprement dite, appelée *pelotte* & *barbotte* dans quelques-uns de nos départemens. Olivier de Serres est le premier auteur qui ait fait sentir toute son importance sous le rapport de sa graine, ainsi que sous celui de son fourrage, & ce n'est que depuis lui qu'on a appris combien elle pouvoit être utile pour nettoyer les champs des mauvaises herbes, & favoriser l'établissement des arborescences.

Au nombre des avantages de la culture de la Vesce, il faut mettre, & même au premier rang, la possibilité de lui faire remplacer l'improductive jachère, c'est-à-dire, de donner une récolte en peu de mois sur un champ volontairement destiné à la stérilité pendant une année entière. On verra plus bas que cette récolte, loin de nuire aux céréales qui doivent lui être substituées, augmente toujours leurs produits. Voyez ASSOLEMENT.

Arthur Young cite un fermier anglais qui, dans l'année de jachère, fit une récolte de Vesce d'hiver, & sema ensuite du sarrasin qu'il enterra pour engrais. Voyez RECOLTE ENTERREE.

Pourquoi ne fait-on pas de même partout où cela est possible ?

Il existe plusieurs variétés de Vesce, variétés relatives à la largeur des feuilles, à la hauteur des tiges, mais elles sont imparfaitement déterminées; les deux plus connues des cultivateurs sont celle dont la graine est griffée, & celle dont la graine est noirâtre. La première est celle qu'il est le plus avantageux de semer avant l'hiver, & la seconde celle qu'il est le plus avantageux de semer après. On peut cependant les suppléer lorsqu'on n'a que l'une des deux, & ce sans grands inconvénients, quoiqu'il ait été reconnu que la fane de la Vesce d'hiver est inférieure à celle de la Vesce d'été pour la nourriture des bestiaux.

En Angleterre, on regarde les Vesces d'hiver & d'été comme deux espèces distinctes, & il est possible que cela soit; mais certainement celles que nous cultivons en France sous ces noms, ne sont que de légères variétés.

Excepté les terres très-humides & très-sèches, la Vesce prospère dans toutes celles où on la sème, lorsqu'elles ont d'ailleurs été convenablement disposées; elle réussit même dans les premières lorsque la saison, hiver ou été, a été sèche, & dans les secondes lorsque l'été est pluvieux. En général, c'est dans ces dernières qu'on doit plus particulièrement semer celle d'hiver. Ce sont les bonnes terres exposées au midi, principalement quand elles sont calcaires, qui lui sont les plus favorables.

Quand on considère la culture de la Vesce comme moyen de nettoyer les terres, on doit la semer après des récoltes qui ont exigé des binages d'été, comme le maïs, les haricots, les pommes de terre, &c. Elle profite fort bien après les récoltes de céréales. Autant que possible, on doit éviter de les faire succéder à des cultures de légumineuses & de les en faire suivre.

Il est rare qu'on donne des engrais aux terres destinées à recevoir de la Vesce; au contraire on la fait fréquemment servir à suppléer au fumier. Quelquefois, & cette pratique est dans le cas d'être approuvée, on la sème après un marnage.

On donne deux labours aux terres fortes qui sont destinées à porter de la Vesce: un seul suffit dans celles qui sont légères. On peut se contenter d'un binage avec la houe à cheval, même d'un ratissage à la herse de fer, dans ces dernières terres, lorsqu'on veut semer la Vesce pour l'enterrer en vert, comme je le dirai plus bas.

La quantité moyenne de graine de Vesce d'hiver à employer par arpent est cent cinquante livres, un peu plus dans les terres fortes humides, un peu moins dans les bonnes terres légères & bien exposées, encore moins lorsqu'on la sème avec du seigle, avec de l'avoine, avec des fèves de marais, du sarrasin, &c.

On doit semer la Vesce plus épais quand on ne la cultive pas pour la graine. Celle d'hiver doit être plus claire que celle d'été.

La Vesce d'hiver, semée trop tôt ou semée trop tard, risque également de périr si l'hiver est long & pluvieux. Le mois de novembre est l'époque que l'expérience a prouvée être la plus favorable, le commencement dans le midi, le milieu dans le climat de Paris, & la fin plus au nord.

Les Vesces d'hiver rendent un tiers plus en graines que les Vesces du printemps, & elles fournissent un fourrage abondant à une époque où les pâtures sont généralement rares; c'est ce qui détermine presque partout à en semer, car d'ailleurs elles manquent souvent en tout ou en partie, comme je l'ai déjà annoncé. Dans le cas de non-réussite, on doit leur substituer celle du printemps mêlée

d'avoine ou de fèves de marais , ou de sarrasin , & ce sur un seul hersage , attendu qu'il arrive souvent qu'une partie des premières graines , surtout dans les terres froides , ne germent que dans cette saison , & que , par ce moyen , elles ne sont pas perdues.

J'ai vu un champ de Vesce d'hiver qui , au printemps , sembloit ne pas mériter d'être conservé , tant il avoit souffert de l'alternative des pluies & des gelées , être rétabli en le fauchant à trois pouces de terre , cette opération ayant déterminé la ramification des tiges , & augmenté par conséquent leurs produits.

Ce qui me fait insister sur le mélange , au printemps , de la graine de Vesce avec l'avoine , les fèves de marais , le sarrasin , &c. , c'est que la plante à laquelle elle doit donner naissance , grimant sur les tiges des espèces ci-dessus , profitera davantage & tiendra moins de place que si elle étoit étalée sur la terre. *Voyez MÉLANGE.*

Les vesces d'été se sèment généralement en mars ; on se contente de cent livres de graines par arpent , terme moyen. Ce sont exclusivement elles qu'on fait accompagner d'avoine , de fèves de marais & de sarrasin ; elles ne manquent que dans le cas où le printemps seroit excessivement sec ou excessivement pluvieux. Leur germination s'opère en peu de jours , & il s'en perd par conséquent beaucoup moins que de celle de la Vesce d'hiver , soit par les ravages des pigeons , des corbeaux , des pies & autres oiseaux , soit par ceux des rats , des campagnols , des mulots , des souris & autres rongeurs.

La crainte de ces ravages , la nécessité d'abriter la graine du hâle , & de rendre la surface du sol aussi unie que possible , doivent engager les cultivateurs à donner au moins deux hersages & un roulage à la Vesce , soit d'hiver , soit d'été.

En général , on peut semer la Vesce à toutes les époques de l'année , les gelées & le fort de l'été seuls exceptés , ce qui la rend précieuse pour un cultivateur intelligent , qui , par son moyen , peut toujours tenir ses terres employées.

Les cultivateurs anglais qui ont préconisé la culture par rangées pour tous les objets de leurs récoltes , l'ont aussi appliquée à la Vesce ; mais comme on ne peut la biner qu'une fois , & que la plus grande vigueur des tiges ne compense pas leur moindre nombre , ils y ont renoncé. D'ailleurs , deux des principaux avantages de la Vesce sont rendus nuls par ce mode de culture , savoir , celui d'étouffer les mauvaises herbes vivaces & annuelles qui croissent dans le champ , & celui de conserver à la surface du sol une humidité permanente qui favorise beaucoup l'action des gaz. Cependant cette pratique peut être suivie lorsqu'on ne cultive cette plante que pour la graine.

Un charançon & une altise vivent aux dépens des feuilles de la Vesce , & sont quelquefois si multipliés , qu'ils nuisent aux produits de sa ré-

colte ; elle est de plus très-sujette aux pucerons , qui s'opposent à sa croissance & en dégoûtent les bestiaux. Le seul moyen de diminuer leurs ravages , c'est de saupoudrer les feuilles de la Vesce pendant la rosée , ou après la pluie , avec de la cendre ou de la chaux , ou du plâtre en poudre. Outre l'effet désiré , ces moyens , surtout le dernier , activent la végétation de la plante & augmentent ses produits. *Voyez PLÂTRE.*

La CUSCUTE attaque aussi la Vesce. *Voyez son article.*

La coupe de la Vesce a lieu à différentes époques de sa végétation , & ces époques sont indiquées par l'objet qu'on se propose ; ainsi , si on veut la faire servir (celle d'hiver) à la nourriture des brebis à la bergerie , des vaches à l'étable , on commence à la couper dès qu'elle sera en fleur , & on continuera jusqu'à la maturité de sa graine. Si c'est pour suppléer au manque d'engrais , on l'entertera lorsque ses premières fleurs seront tombées ; si c'est pour la dessécher (celle d'été) afin d'augmenter la masse des fourrages destinés à la nourriture des bestiaux pendant l'hiver , on la coupera lorsque les premières gouffes seront arrivées à complète maturité ; enfin , si c'est sur la graine qu'on spécule (soit celle d'hiver , soit celle d'été) , on attendra que la moitié ou les deux tiers des gouffes soient mûres.

Fauchée pendant la force de la floraison , la Vesce repousse , & donne un mois plus tard , ou un pâturage de quelque importance , ou un moyen d'engrais en l'enterrant.

Il est aussi souvent des cas où on fait pâturer les Vesces sur pied , principalement les Vesces d'hiver , soit pour augmenter le lait des brebis portières , des vaches qui nourrissent , soit pour fortifier les poulains , les veaux , &c. Cette méthode est même générale en Angleterre , tant on la regarde comme avantageuse , soit sous le rapport des animaux , soit sous celui de l'amélioration de la terre. Il me semble , en effet , qu'elle jouit de nombreux avantages , & qu'elle doit être préférée toutes les fois , surtout , que le champ où se trouve la Vesce est fort éloigné de la maison.

Un autre emploi très-fréquent , principalement des Vesces d'été , c'est leur enfouissement pour engrais lorsqu'elles sont en fleur ; cette plante , par la rapidité de sa croissance , le nombre de ses feuilles , y étant plus propre que beaucoup d'autres. On recommande généralement de faire cette opération lorsqu'elles entrent en fleur , & on y est souvent forcé par la nécessité de commencer de bonne heure les labours pour le seigle ou le froment ; mais la considération que la graine pourrie est le meilleur engrais après celui produit par les animaux , doit engager à retarder jusqu'au moment où les premières gouffes commencent à noircir ; on y gagne de plus une plus grande abondance de fanes. Dans ce cas il vaut mieux couper la Vesce pour l'enfouir avec le pied dans les

sillons, que de risquer que ses tiges embarrassent à chaque instant la marche de la charrue, & empêchent de l'enfouir avec égalité.

La coupe de la Vesce a le plus généralement lieu à la faux, de la manière qu'on appelle *en dedans*, c'est-à-dire, que le bout du manche de cet instrument ne sort pas du plan du corps du faucheur. Il est cependant beaucoup de lieux, surtout lorsqu'on a la graine pour objet, où, pour éviter la perte de cette graine, on la coupe au moyen de la faucille, & même on l'arrache. Il m'est difficile de donner ici des indications propres à faire préférer une méthode plutôt qu'une autre, parce que ce sont presque toujours des considérations de convenance qui déterminent le choix. Je dirai seulement que, dans ces derniers cas, il faut faire l'opération avant la chute de la rosée, & emporter de suite la Vesce dans la grange, au moyen de grands chariots garnis de toile, afin que la dessiccation des tiges n'ait pas lieu sur le terrain, cette dessiccation étant inmanquablement suivie de l'ouverture des gouffes avec élasticité, & par conséquent de la dispersion des grains.

Il n'est pas rare, lorsque le terrain est convenable & que les circonstances sont favorables, de récolter cinq à six cents bottes de Vesce dans un arpent, ce qui doit être regardé comme un produit fort avantageux.

Les graines étant plus nourrissantes que les tiges & les feuilles, il n'y a pas de doute que, toute abstraction faite de convenance locale, le pâturage ou la coupe de la Vesce, dont la moitié des gouffes sont mûres, ne soit la plus profitable. En cet état les Vesces, soit en vert, soit en sec, sont très-propres à redonner de la force aux animaux épuisés, & à engraisser ceux qu'on veut tuer. On les appelle alors la *dragée*, la *merlade* dans quelques lieux.

Cette Vesce desséchée, étant légèrement battue, donne une portion de graine qui peut être employée à la nourriture des bestiaux & des volailles, mais qu'on ne doit pas faire servir à l'ensemencement, parce que n'ayant pas acquis toute la maturité nécessaire, elle donneroit de foibles productions. *Voyez GRAINE.*

La dessiccation des fanes de la Vesce, surtout de celle d'été, n'est pas très-rapide, & les opérations propres à l'accélérer occasionnent toujours une perte de graine. Pour éviter ce dernier inconvénient, & en même temps celui qui seroit la suite de l'altération de la fane par la moisissure, si elle n'étoit pas levée entièrement sèche, on la stratifie avec de la paille d'avoine, à laquelle cette fane communique sa saveur & son odeur. On peut aussi prévenir sa moisissure, en mettant une ou deux couches de fagots d'épine dans la masse totale. *Voyez PRAIRIE, TRÈFLE & LUZERNE.*

Le bottelage de la Vesce d'hiver s'exécute souvent sur le champ même, parce que sa récolte a lieu à une époque où sa dessiccation complète peut facilement s'opérer; alors on la transporte & on

l'accumule dans les greniers sans craindre les inconvéniens précités.

Lorsqu'on fauche la Vesce, à l'époque où les deux tiers ou les trois quarts des graines sont mûres, la fane a perdu la plus grande partie de ses principes nutritifs, & n'est plus bonne qu'à faire de la litière aux vaches & aux moutons, qui s'amuse à rechercher les extrémités encore favorables des tiges, lorsqu'ils se sont repus de leur nourriture ordinaire.

Quelque mûre que soit la Vesce qu'on a réservée pour la graine, il est avantageux de la battre d'abord légèrement, afin de mettre à part, pour la semence, comme la plus propre à donner des productions vigoureuses, celle qui tombera la première, laquelle est toujours celle qui est arrivée au degré de maturité.

La graine de Vesce, après avoir été battue, vannée & criblée, s'étend pendant un mois sur le sol du grenier, & se retourne à la pelle une ou deux fois par semaine, après quoi elle est assez sèche pour être conservée, soit dans des sacs, soit dans des tonneaux défoncés par un bout. L'important, c'est de la mettre à l'abri des attaques des rats & des souris, qui en sont très-friands; elle se conserve plusieurs années propre à la nourriture des bestiaux; mais pour la graine, il faut toujours choisir celle de la dernière récolte, & la plus grosse & la plus lourde.

Quelqu'excellente que soit la Vesce, elle ne doit pas être donnée aux animaux sans ménagement. On a remarqué qu'elle faisoit quelquefois d'abord maigrir ceux d'entr'eux qui n'y étoient pas accoutumés, & qu'elle convenoit mieux aux vieux qu'aux jeunes. La leur offrir lorsqu'elle est verte, en petite quantité à la fois, & après la chute de la rosée, est recommandé par une pratique éclairée. La mêler avec de la paille lorsqu'elle est sèche, est d'un usage général, surtout pour les moutons.

Il en est de même de la graine; on doit la ménager aux dindons & aux poules; les pigeons seuls n'en sont jamais incommodés. On appelle *cochons brûlés* ceux de ces animaux qui sont malades pour en avoir trop mangé. Il paroît que c'est l'excès de ses principes nutritifs qui est la cause du danger de son usage, soit en surabondance, soit pendant long-temps.

Faire tremper dans l'eau, & encore mieux faire cuire la graine de Vesce avant de la donner aux bestiaux, est un moyen certain de les faire engraisser plus vite. J'en ai vu souvent la preuve.

On a fréquemment tenté de faire entrer de la graine de Vesce dans le pain, mais on n'a jamais obtenu qu'un aliment de mauvais goût & d'une digestion difficile. *Voyez PAIN. (Bosc.)*

VESCE A GRAINE BLANCHE, VESCE DU CANADA. C'est la VESCE PISIFORME.

VESCERON, *Voyez VESCE A ÉPI.*

Genre de plantes établi aux dépens des ALYSSONS. (*Voyez* ce mot.) Il est figuré pl. 559 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VÉSICAIRE finuée.
Vesicaria sinuata. Willd. ☉ Du midi de l'Europe.
2. La VÉSICAIRE de Crète.
Vesicaria cretica. Willd. ☿ Du midi de l'Europe.
3. La VÉSICAIRE de Hongrie.
Vesicaria gemonense. Willd. ☿ De l'est de l'Europe.
4. La VÉSICAIRE à fruits velus.
Vesicaria dasycarpa. Willd. De Sibérie.
5. La VÉSICAIRE renflée.
Vesicaria utriculata. Willd. ☿ Du midi de la France.
6. La VÉSICAIRE réticulée.
Vesicaria reticulata. Poir. ☿ Du Levant.
7. La VÉSICAIRE à feuilles deltoïdes.
Vesicaria deltoidea. Willd. ☿ De l'Orient.
8. La VÉSICAIRE sans dents.
Vesicaria edentata. Poir. De.....
9. La VÉSICAIRE lanugineuse.
Vesicaria lanuginosa. Poir. De l'Espagne.

Culture.

Les espèces nos. 1, 2, 5, 7 & 8 se cultivent dans nos écoles de botanique. Toutes se sèment dans des pots remplis de terre à demi consistante, qu'on place sur une couche nue. Le plant de la première peut se repiquer en pleine terre à une exposition chaude; les autres le seront dans d'autres pots, pour pouvoir les rentrer dans l'orangeie pendant l'hiver, quoiqu'elles puissent quelquefois passer cette saison à l'air. On multiplie aussi les frutescentes de boutures faites sous châssis, & les herbacées vivaces par le déchirement des vieux pieds. Ce sont des plantes de peu d'agrément, & qui n'intéressent que les botanistes. (*Bosc.*)

VESIGNON : maladie du jarret du cheval, qui est constituée par une tumeur molle, indolente, plus ou moins grosse, le plus souvent placée à la face externe, quelquefois à la face interne, & même aux deux faces en même temps. Elle est due tantôt à des contusions, tantôt à des distensions produites par des efforts.

Tout arrêt trop prompt, tout travail trop violent ou trop continu peut donner lieu à des Vesignons. La position prolongée des chevaux sur un plan incliné produit le même effet, ainsi que l'a observé M. Desplats.

Les petits Vesignons disparaissent dans la flexion du jarret.

Les chevaux porteurs de Vesignons sont très-

dépréciés au moment de leur vente, mais ils n'en sont pas moins propres à tous les services, comme on le voit journellement; aussi beaucoup de rousiers, de fermiers, ne se mettent-ils pas en peine de les faire disparaître.

Lorsqu'un Vesignon est récent, on peut espérer qu'il se guérira par le repos de l'animal, surtout s'il est mis à l'herbe, en liberté.

Lorsqu'on ne peut employer ce moyen, on fait usage des frictions répétées d'eau-de-vie camphrée, d'essence de térébenthine, de teinture de cantharides, d'ammoniaque uni à l'huile d'olive, d'un emplâtre de cantharides, & enfin du FEU. Il est figuré pl. 887 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

VESSE-LOUP. *LYCOPERDON*.

Genre de plantes de la famille des *Champignons*, qui renferme un grand nombre d'espèces, dont plusieurs sont fréquemment remarquées par les cultivateurs, mais dont on ne peut cultiver aucune. Il est figuré pl. 887 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre a été divisé en six autres, savoir, TULOSTOME, BOVISTE, GEASTRE, SCLÉRODERME, BATARRÉE & CARPOBOLE; genres qui serviront de division dans l'exposition suivante des espèces; le genre LYCOGALE est dans le même cas. Les SPHÉROCARPES, les SCLÉROTÉS, les TRUFFES, les CAPILLINES, en ont fait partie. Mon genre UPERHIZE s'en rapproche beaucoup. *Voyez* ces mots.

Espèces.

Vesses-loup.

1. La VESSE-LOUP géante.
Lycoperdon giganteum. Perf. ☉ Indigène.
2. La VESSE-LOUP protégée.
Lycoperdon proteus. Bull. ☉ Indigène.
3. La VESSE-LOUP matras.
Lycoperdon excipuliforme. Perf. ☉ Indigène.
4. La VESSE-LOUP en forme d'outre.
Lycoperdon utrifforme. Bull. ☉ Indigène.
5. La VESSE-LOUP mamelonnée.
Lycoperdon mammaforme. Perf. ☉ Indigène.
6. La VESSE-LOUP cotonneuse.
Lycoperdon grossypinum. Bull. ☉ Indigène.
7. La VESSE-LOUP cuir.
Lycoperdon corium. Dec. ☉ Indigène.
8. La VESSE-LOUP brune.
Lycoperdon umbrinum. Perf. ☉ De l'Allemagne.
9. La VESSE-LOUP des chênes.
Lycoperdon quercinum. Perf. ☉ De l'Allemagne.
10. La VESSE-LOUP blanche.
Lycoperdon candidum. Perf. ☉ De l'Allemagne.

11. La VESSE-LOUP hérifson.
Lycoperdon echinatum. Perf. ☉ De l'Allemagne.
12. La VESSE-LOUP molle.
Lycoperdon molle. Perf. ☉ De l'Allemagne.
13. La VESSE-LOUP ciselée.
Lycoperdon scalatum. Bull. ☉ Indigène.
14. La VESSE-LOUP aplatie.
Lycoperdon complanatum. Desf. ☉ De la Bar-
barie.
15. La VESSE-LOUP cyathiforme.
Lycoperdon cyathiforme. Bosc. ☉ De la Caroline.
16. La VESSE-LOUP épidendre.
Lycoperdon epidendrum. Linn. ☉ Indigène.

Bovistes.

17. La VESSE-LOUP ardoisée.
Lycoperdon ardoisaceum. Bull. ☉ Indigène.
18. La VESSE-LOUP pygmée.
Lycoperdon pusillum. Batf. ☉ De l'Allemagne.
19. La VESSE-LOUP pulvérulente.
Lycoperdon furfuraceum. Gmel. ☉ De l'Alle-
magne.
20. La VESSE-LOUP noirâtre.
Lycoperdon nigrescens. Poir. ☉ De l'Allemagne.

Geastres.

21. La VESSE-LOUP hygrométrique.
Lycoperdon hygrometricum. Dec. ☉ Indigène.
22. La VESSE-LOUP rouffâtre.
Lycoperdon rufescens. Decand. ☉ Indigène.
23. La VESSE-LOUP couronnée.
Lycoperdon coronatum. Poir. ☉ Indigène.
24. La VESSE-LOUP friée.
Lycoperdon striatum. Poir. ☉ Indigène.
25. La VESSE-LOUP pectinée.
Lycoperdon pectinatum. Poir. ☉ De l'Allemagne.
26. La VESSE-LOUP en quenouille.
Lycoperdon coliforme. Dickf. ☉ De l'Allemagne.
27. La VESSE-LOUP hétérogène.
Lycoperdon heterogeneum. Bosc. ☉ De la Caroline.
28. La VESSE-LOUP quadrifide.
Lycoperdon quadrifidum. Decand. ☉ Indigène.

Carpoboles.

29. La VESSE-LOUP carpobole.
Lycoperdon carpobolus. Linn. ☉ De l'Allemagne.

Batarrées.

30. La VESSE-LOUP phallus.
Lycoperdon phalloïdes. Dickf. ☉ De l'Angleterre.

Tulostomes.

31. La VESSE-LOUP pédonculée.
Lycoperdon pedunculatum. Linn. ☉ Indigène.

32. La VESSE-LOUP écailleuse.
Lycoperdon squamosum. Gmel. ☉ Indigène.

Sclérodermes.

33. La VESSE-LOUP pistillaire.
Lycoperdon pistillare. Linn. ☉ Des Indes.
34. La VESSE-LOUP axifère.
Lycoperdon axatum. Bosc. ☉ Du Sénégal.
35. La VESSE-LOUP transversaire.
Lycoperdon transversarium. Bosc. ☉ De la Ca-
roline.
36. La VESSE-LOUP massue d'Hercule.
Lycoperdon herculeum. Pall. ☉ De la Sibérie.
37. La VESSE-LOUP aux cancers.
Lycoperdon carcinomale. Thunb. ☉ Du Cap de
Bonne-Espérance.
38. La VESSE-LOUP des teinturiers.
Lycoperdon tinctorium. Poir. ☉ De l'Italie.
39. La VESSE-LOUP orangée.
Lycoperdon aurantium. Linn. ☉ Indigène.
40. La VESSE-LOUP à verrues.
Lycoperdon verrucosum. Bull. ☉ Indigène.
41. La VESSE-LOUP sans racines.
Lycoperdon ahizon. Scop. ☉ De l'Italie.
42. La VESSE-LOUP couleur de citron.
Lycoperdon citrinum. Bott. ☉ De l'Angleterre.
43. La VESSE-LOUP jaune-pâle.
Lycoperdon spadiceum. Scheff. ☉ De l'Allemagne.
44. La VESSE-LOUP oignon.
Lycoperdon capa. Vahl. ☉ Indigène.
45. La VESSE-LOUP à racines rameuses.
Lycoperdon polyhizum. Gmel. ☉ De l'Alle-
magne.

46. La VESSE-LOUP des cerfs.
Lycoperdon cervinum. Linn. ☉ De l'Alle-
magne.

Les Vesses-loup servent à faire de l'amadou, à arrêter les hémorragies, & à dessécher les ulcères : leur poussière prise intérieurement est un dangereux poison.

VESTERINGIE. *WESTERINGIA*.

Arbuste de la Nouvelle-Hollande, qui seul forme un genre dans la didymie gymnospermie & dans la famille des *Labiées*.

Nous cultivons cet arbuste dans nos jardins. Il n'est point délicat ; ainsi toute terre lui est bonne, quoiqu'il prospère mieux dans celle de bruyère ; ainsi le plus simple abri lui suffit pendant l'hiver. Probablement il peut passer les hivers en pleine terre dans les parties méridionales de la France. On le multiplie avec la plus grande facilité, & de graines qui mûrissent fort bien dans nos orangeries, & de marcottes & de boutures.

Les premières se sèment au printemps, dans des pots sur couche nue, & le plant qui provient de ce semis se repique dans d'autres pots au printemps suivant.

Les secondes s'exécutent en tout temps, & prennent racines dans l'année.

Les troisièmes se font à la fin du printemps, & s'enracinent de suite. On les repique, comme le plant, au printemps suivant. (*Bosc.*)

VETEROLLE. *POMADERRIS.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Nerpruns*, dans lequel se rangent trois espèces, dont deux se cultivent dans nos orangeries.

Observations.

Ce genre a de grands rapports avec les *CÉANOTES*, & même une de ses espèces, la dernière, a été placée parmi eux.

Espèces.

1. La VETEROLLE à feuilles elliptiques.

Pomaderris elliptica. Labill. H De la Nouvelle-Hollande.

2. La VETEROLLE apétale.

Pomaderris apétala. Linn. H De la Nouvelle-Hollande.

3. La VETEROLLE à deux couleurs.

Pomaderris discolor. Poir. H De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Les deux dernières espèces sont celles que nous cultivons. Il leur faut la terre de bruyère, des arrosemens fréquens pendant l'été, & l'orangerie pendant l'hiver. On les multiplie par *MARCOTTES* & par *BOUTURES*. (*Voyez* ces mots.) Elles sont encore fort rares. (*Bosc.*)

VEULE : ancien nom qui est synonyme de foible. Ainsi un bœuf qui travaille peu est *Veule*; une plante dont la tige ne se soutient pas, l'est encore.

L'organisation est le plus souvent la cause de cet état, & il n'est par conséquent pas possible d'y apporter remède. (*Bosc.*)

VIALAT : nom donné par Poiret au genre appelé *PODOSPERME* par Labillardière.

VIAMONE. *PROSTANTERA.*

Arbrisseau de la Nouvelle-Hollande, pour lequel Labillardière a établi un genre dans la didynamie gymnospermie & dans la famille des *Labiées*. Nous ne le possédons pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

VIANDE : nom vulgaire des muscles & autres parties molles des animaux, mais qui cependant s'applique plus particulièrement aux muscles & autres parties molles des animaux dont l'homme est dans l'usage de se nourrir.

Rarement on dit *Viande de poisson*, *Viande d'écrevisse*, &c.

Le proverbe dit, *la Viande nourrit la Viande*; & en effet, les personnes qui en mangent, sont plus fortes au physique & au moral, que celles qui ne vivent que de végétaux; on les accuse même de férocité.

On appelle *carnivores* les hommes & les animaux qui vivent exclusivement de *Viande*.

Broussonnet, en comparant les formes des dents entr'elles, a conclu que l'homme ne devoit faire entrer qu'un huitième de *Viande* dans sa nourriture, & c'est à peu près ce qui a lieu en France; mais les peuples du Midi en consomment moins, & les peuples du Nord plus qu'il n'est indiqué par cette considération.

On distingue la *Viande* en *Viande de boucherie*, c'est-à-dire, de bœuf, de veau, de mouton, de cochon; en *Viande de volaille*, comme chapon, poule, coq d'Inde, oie, canard, pigeon, &c., & en *Viande de gibier*, soit quadrupèdes, soit volatils.

La grande consommation de *Viande* que fait l'homme dans toutes les parties du Monde, & principalement en Europe, doit la rendre un objet de première importance dans l'économie domestique; aussi donne-t-elle lieu à un commerce immense de bestiaux, c'est-à-dire, de *BŒUFS*, de *MOUTONS*, de *COCHONS* & de *VOLAILLES*, animaux dont la *Viande* est préférée à toutes les autres. *Voyez* ces mots.

Comme la *Viande* se conserve peu, surtout pendant l'été, on a été déterminé partout où la population est dans le cas de le comporter, de tuer les animaux à mesure de la consommation, & de la vendre par petite partie. On appelle *bouchers* ceux qui en font le commerce.

L'état de boucher, quelque simple qu'il paroisse au premier coup d'œil, est soumis à des règles qu'on ne viole pas sans inconvéniens, & qui exigent un apprentissage. Je devois entrer ici dans quelques détails sur ces règles; mais elles sont développées dans le *Dictionnaire des Arts*, faisant partie de l'*Encyclopédie méthodique*, Dictionnaire auquel je renvoie ceux qui voudront avoir des renseignemens sur la manière de tuer les animaux & de les dépecer.

L'art d'apprêter les *Viandes*, c'est-à-dire, celui du cuisinier, seroit également dans le cas de faire partie de cet article, s'il n'étoit déjà pas décrit dans le *Dictionnaire d'Economie domestique*, faisant partie du même ouvrage.

Ainsi que je l'ai observé plus haut, la *Viande* se décompose d'autant plus promptement que l'air est en même temps plus chaud & plus humide, & dans cet état elle inspire de la répugnance à la plupart des hommes; aussi s'en perd-il chaque jour d'immenses quantités. De tout temps on a donc dû chercher des moyens de prolonger sa conservation, & on en a trouvé qui, quoiqu'ac-

compagnés de quelques inconvéniens, remplissent assez bien le but. Je vais les passer en revue.

Dans les pays froids, la gelée, & dans les pays secs & chauds, la dessiccation au soleil, sont les deux moyens les plus simples de conserver les Viandes, & ceux qu'en conséquence on a dû employer les premiers.

La gelée est un si bon moyen, que la chair des rhinocéros & des éléphans, qui ont été enterrés à la surface de la terre sur les côtes de la Mer-Glaciale, lors de la dernière catastrophe qui a changé l'axe de notre globe, est encore bonne à être mangée, comme le prouvent ceux de ces animaux qui ont été découverts dans ces derniers temps, & dont les têtes se voient dans le Cabinet d'histoire naturelle de Saint-Petersbourg, quoique cette catastrophe doive avoir eu lieu bien des centaines de milliers d'années avant l'ère vulgaire, si on en juge d'après les observations géologiques.

Aujourd'hui les peuples voisins de cette même côte, & ceux de la côte d'Amérique correspondante, font geler la Viande & le poisson qu'ils doivent consommer pendant l'hiver, qui chez eux est de six mois consécutifs, & s'en trouvent bien. Ce moyen est également praticable sur les points les plus élevés des montagnes des Alpes, de la Suisse & autres.

Dans les déserts de l'Asie, de l'Afrique & de l'Amérique, où la population est trop écartée pour pouvoir consommer avant son altération la Viande des gros animaux, on coupe cette Viande en tranches minces & on l'expose au soleil, où elle se dessèche rapidement & de manière à pouvoir être conservée des années entières, pourvu qu'elle ne soit pas déposée dans un lieu humide.

La Viande gelée est aussi bonne que la Viande fraîche; mais la Viande séchée au soleil n'est jamais aussi agréable au goût, & se prête moins bien aux assaisonnemens; aussi les peuples agriculteurs, un peu accoutumés aux jouissances du luxe, la repoussent-ils, quoiqu'elle soit aussi nourrissante.

Dans les pays tempérés, où on ne peut pas dessécher la Viande à la chaleur du soleil, on l'amène au point d'être conservée par le moyen des étuves; mais ce mode, qui l'altère encore plus, n'est pas toujours suffisant. En conséquence on est obligé, pour y suppléer, d'avoir recours au sel & à la fumée. Voyez SEL & FUMÉE.

Ayant donné au mot SALAISON, les indications nécessaires aux cultivateurs pour mettre ces modes de conservation en pratique, je vais passer à ceux moins importans dont je n'ai pas encore parlé.

La Viande crue, ou mieux, légèrement cuite & coupée en morceaux peu épais & peu larges, se conserve fort bien dans la graisse, l'axonge principalement, le beurre & l'huile, lorsque ces objets n'ont pas déjà un commencement de rancidité: du sel & des épices augmentent encore la sécurité. Les sauvages du Canada ont trouvé de plus, par une longue expérience, que lorsque la

Viande étoit pilée, elle prenoit mieux la graisse, ce qui est parfaitement en concordance avec la théorie. Du *penican*, c'est le nom de cette préparation, enfoui dans la terre, s'est conservé trois ans aussi bon que frais.

Les acides ont aussi la propriété de conserver les Viandes pendant quelques mois; mais il n'y a guère que celui du vinaigre dont on fasse usage. Dans ce mode, comme dans le précédent, une demi-cuison préalable est avantageuse. On doit employer le vinaigre le plus fort, le saler & en couvrir plus que complètement les morceaux de Viande, empilés sans être pressés. Renouveler le vinaigre une & même deux fois, est très-utile au succès de l'opération.

Le petit-lait, & encore mieux le lait caillé, jouissent aussi de la faculté de conserver les Viandes, faculté qui n'est pas assez connue dans les campagnes, où on perd beaucoup de Viande pendant les chaleurs. J'insiste d'autant plus sur ce mode, que le petit-lait ou le lait caillé eut, après avoir servi à cet usage, être propre comme auparavant, & même mieux qu'auparavant, à la nourriture des cochons.

Je ne parlerai pas de la conservation des Viandes dans l'alcool, quelle que soit sa certitude, parce que l'alcool est trop cher pour l'employer à cet objet, & que, quoi qu'on en ait dit, les Viandes qui ont séjourné dans l'alcool perdent une partie de leurs principes nutritifs, & prennent un goût désagréable.

Pour retarder l'altération de la Viande, on se contente généralement en France de la suspendre, ou dans un endroit frais & obscur, comme l'entrée d'une glacière, d'une cave, ou dans un lieu sec & aéré, comme une chambre dont la fenêtre est garnie d'un canevas, ou dans laquelle se trouve une cage garnie en canevas. Ce canevas est destiné à empêcher que les mouches puissent venir déposer leurs œufs sur la viande, attendu que de ces œufs naissent des larves qui vivent de la sanie de la Viande corrompue, & accélèrent sa corruption.

Toute Viande fraîche qui est renfermée dans un lieu où l'air ne se renouvelle pas, prend un goût désagréable, qu'il n'est plus possible de faire disparaître: c'est ce que ne savent pas assez nos ménagères. Il ne faut donc jamais l'enfermer dans des boîtes, des tiroirs, l'envelopper de papier, de linges épais & à plusieurs doubles.

L'action de l'air étant indispensable à la réaction des principes de la Viande sur elle-même, la mettre dans un lieu privé d'air est un moyen de la conserver; cependant comme c'est pour la manger qu'on la conserve presque toujours, & que, dans ce cas, elle perd toute sa bonté, on ne fait jamais usage de ce moyen.

Cependant, c'est d'après ce principe que M. Darcet a trouvé celui d'opérer sa dessiccation en tous pays & en toutes saisons. Honneurs lui soient rendus pour

pour cette découverte, qui peut avoir des résultats de première importance pour les nations commerçantes. Elle consiste à faire tremper la Viande, coupée en lanières de deux ou trois pouces d'épaisseur, dans une dissolution chaude de gélatine, & à la suspendre à un courant d'air frais, comme dans une galerie, au milieu d'un grenier ou dans une étuve. La couche de gélatine se condense par le refroidissement, se dessèche rapidement & empêche la décomposition de la Viande, qui elle-même se dessèche à travers la gélatine. Dès qu'on s'aperçoit que les morceaux se sont assez racornis pour faire craindre une seule fente dans la couche de gélatine, on les plonge de nouveau dans une dissolution de cette substance. Il faut quelquefois un mois pour opérer la dessiccation complète de la Viande à l'air libre, mais en deux jours elle peut être complétée dans une étuve. Nul autre mode de conservation ne peut être comparé à celui-ci pour la certitude du succès & la bonté des résultats, ainsi que j'ai été à portée d'en juger.

La gélatine étant devenue à très-bon marché depuis que le même M. Darcet a trouvé le moyen de la retirer en grand des os de bœuf & de mouton, il devrait y avoir dans toutes les maisons rurales isolées où on fait une consommation journalière de Viande, une chaudière où il s'en trouve en dissolution, pour l'y tremper aussitôt qu'elle a été apportée de la boucherie, & de suite la suspendre.

Il y a déjà long-temps qu'on fait que la Viande enterrée dans la TERRE VÉGÉTALE, dans du CHARBON réduit en poudre, se conserve plus long-temps qu'autre part; mais ce n'est que depuis quelques années qu'on connoît la théorie de ce fait. Envelopper de la Viande fraîche, qu'on ne doit manger que dans deux ou trois jours, & dont on craint l'altération, dans un linge très-clair, & la placer dans une de ces situations, est donc un moyen que les cultivateurs devraient employer plus souvent pour s'éviter les pertes auxquelles leur situation isolée, qui nécessite de plus fortes provisions, les expose souvent. Le TERREAU de couche est préférable lorsqu'il a perdu tout goût de fumier, c'est-à-dire, qu'il a deux ans de fabrication, parce qu'il contient plus de carbone. Il en est de même de la TOURBE. Voyez ces mots.

La Viande cuite se conservant plus long-temps que celle qui est crue, on se met en position de garder quelques jours de plus celle qu'on ne peut conformer de suite, en la faisant cuire à moitié & en la déposant dans un lieu sec & aéré. J'ai vu prolonger de quinze jours la conservation de gigots de mouton, en les mettant ainsi deux ou trois fois devant le feu.

Les jours d'orage sont les plus défavorables à la conservation de la Viande; après eux ce sont ceux qui sont humides & chauds.

Lorsque la Viande est arrivée à un degré d'altération telle qu'elle ne peut plus être employée à

Agriculture. Tome VI.

la nourriture de l'homme, on peut encore s'en servir pour celle des chiens, des chats, des cochons & des volailles. On peut aussi l'employer dans une VERMINIÈRE. Voyez ce mot.

C'est le plus excellent des engrais que la Viande pourrie: de sorte qu'elle peut être utilisée sous ce rapport, soit en l'enterrant au pied des arbres fruitiers qui sont languissants, soit en l'enterrant dans le fumier pour en augmenter la fertilité. Voyez ENGRAIS & CHAROGNE.

Lorsque la Viande a éprouvé un commencement d'altération, il est possible de lui enlever son mauvais goût en la faisant bouillir avec du charbon concassé, & en jetant l'eau dans laquelle elle aura bouilli; alors elle devient mangeable, mais ne reprend jamais sa bonté première. (*Bosc.*)

VIBORGIE. *WIBORGIA.*

Genre de plantes de la diadelphie décandrie & de la famille des *Légumineuses*, qui rassemble trois espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos écoles de botanique.

Ce même nom avoit été donné à un autre genre ici appelé VIGOLINE. Voyez ce mot.

Espèces.

1. La VIBORGIE à feuilles en cœur.

Wiborgia cordata. Thunb. $\bar{\eta}$ Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La VIBORGIE brune.

Wiborgia fusca. Thunb. $\bar{\eta}$ Du Cap de Bonne-Espérance.

3. La VIBORGIE soyeuse.

Wiborgia sericea. Thunb. $\bar{\eta}$ Du Cap de Bonne-Espérance. (*Bosc.*)

VIDANGE: nom des EXCRÉMENS de l'homme réunis dans les LATRINES. Voyez ces mots & celui AMENDEMENT.

Comme la Vidange est le plus excellent de tous les ENGRAIS, à raison de la surabondance de CARBONE qu'il contient, les cultivateurs de toute la France, à l'imitation de ceux des environs de Lille, des environs de Grenoble, &c., ne devroient pas en perdre la plus petite partie.

A Paris on fait dessécher les excréments, & on les vend sous le nom de POUDRETTE. Voyez ce mot. (*Bosc.*)

VIEUSSEUXIE. *VIEUSSEUXIA.*

Genre de plantes de la monadelphie triandrie & de la famille des *Iridées*, établi aux dépens des iris, & renfermant sept espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Comme la culture de ces deux espèces a été indiquée au mot IRIS, je n'en dirai rien ici. (*Bosc.*)

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille de son nom, qui contient une vingtaine d'espèces, dont une est l'objet d'une très-importante culture pour la France. Il en sera fort longuement question dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.* (*Bosc.*)

VIGNE BLANCHE : nom vulgaire de la BRYONE.

VIGNE ELEPHANTE. C'est l'ACHIT.

VIGNE MALGACHE : espèce de BUDLÈGE.

VIGNE NOIRE SAUVAGE. *Voyez* au mot TAMIER.

VIGNE DU NORD. On a donné ce nom au HOUBLON.

VIGNE DE SALOMON : nom vulgaire de la CLÉMATITE.

VIGNE VIERGE. Tantôt c'est la VIGNE de ce nom, tantôt la MORELLE DOUCE-AMÈRE.

VIGNETTE. On appelle quelquefois ainsi la SPIRÉE ULMAIRE & la CLÉMATITE.

VIGNEUX : variété barbue de froment qui se cultive aux environs de Nantes. La farine que fournit sa graine est préférée pour la pâtisserie, comme donnant une pâte plus liante. (*Bosc.*)

VIGNOBLE : lieu plus ou moins étendu, planté en VIGNE. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes.*

La plupart des Vignobles sont sur des coteaux exposés au midi ou au levant, & dans des terres peu propres à d'autres cultures que celle de la Vigne; cependant il y en a beaucoup en plaine dans le midi, & quelques-unes à l'ouest & même au nord, dans les parties septentrionales de la France.

On dit généralement, & avec fondement, que les Vignobles doivent être dans un terrain sec, léger & peu fertile, quoique quelques-uns des plus estimés se trouvent dans les circonstances opposées.

Les Vignobles sont extrêmement nombreux en France; ils peuvent être rangés en trois classes: ceux du midi, dont le vin est fort chargé d'alcool; ceux du centre, qui se font remarquer par l'agréable odeur (bouquet) du vin qu'ils fournissent, & ceux du nord, très chargés de tartre, & par-là plus propres à être long-temps gardés.

J'entrerai dans des détails fort étendus sur les différentes sortes de Vignobles, à l'article précité; ainsi je suis dispensé d'allonger davantage celui-ci. (*Bosc.*)

VIGOLINE. *VIGOLINA.*

Plante annuelle du Pérou, fort voisine du SPILANTE, qui seule constitue un genre dans la syn-génésie égale & de la famille des *Corymbifères.*

On dit cette plante cultivée en Europe, mais ce n'est pas dans les jardins de Paris. Je ne connois pas le mode de sa culture.

Genre de plantes de la pentandrie digynie & de la famille des *Gentianées*, dans lequel on trouve quatre espèces; dont une est indigène, & une autre cultivée dans les jardins de botanique. Il est figuré pl. 9 du *Choix des plantes* de Ventenat.

Observations.

Les espèces de ce genre faisoient partie du genre MENYANTHE; mais Walter ayant remarqué que les caractères de l'une d'elles en autorisoient la séparation, il en a formé un nouveau, ce que j'ai confirmé en figurant cette espèce dans le n°. 16 du *Bulletin de la Société philomatique.*

Espèces.

1. La VILLARSIE nymphoïde.
Villarsia nymphoides. Vent. 4 Indigène.

2. La VILLARSIE à feuilles ovales.
Villarsia ovata. Vent. 4 Des Indes.

3. La VILLARSIE indienne.
Villarsia indica. Vent. 4 Des Indes.

4. La VILLARSIE lacuneuse.
Villarsia lacunosa. Bosc. 4 De la Caroline.

Culture.

La première espèce croît dans les étangs, dans les rivières dont le cours est lent & le fond vaseux. On la voit communément dans la Seine; ses feuilles & ses fleurs flottent sur l'eau. Elle est propre, par ses agréments, à être employée à l'ornement des eaux des jardins payfagers; seulement il ne faut pas trop l'y multiplier. C'est par le transport de pieds arrachés dans les étangs ou les rivières qu'on l'introduit soit dans ces jardins, soit dans ceux de botanique. Une fois plantée, elle ne demande plus aucun soin. On pourroit aussi la multiplier par le moyen de ses graines qui sont abondantes, mais alors il faudroit les semer le jour même de leur récolte, parce qu'elles s'altèrent par la dessiccation.

La seconde espèce a été cultivée chez Cels. Il la tenoit dans un pot dont le fond trempoit dans une terrine à moitié remplie d'eau, & la renroit dans l'orangerie aux approches des froids.

J'avois rapporté beaucoup de graines de la quatrième, mais par le motif indiqué plus haut, elles n'ont pas levé. (*Bosc.*)

VILLDENOWE. *WILLDENOWIA.*

Genre de plantes de la dioecie triandrie & de la famille des *Joncs*, qui contient trois espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il est extrêmement voisin des RESTIO. *Voyez* ce mot.

Especies.

1. La VILLENOWE striée.

Willdenowia striata. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La VILLENOWE cylindrique.

Willdenowia teres. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

3. La VILLENOWE comprimée.

Willdenowia compressa. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

On a aussi donné ce nom à la SCHLECHTENDALIE. Voyez ce mot. (Bosc.)

VILLICHE. *WILLICHIA*.

Plante rampante du Mexique, qui seule constitue un genre dans la triandrie monogynie.

Elle ne se cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

VIMINAIRE. *VIMINARIA*.

Genre établi pour placer la PULTENÉE JONG, qui n'a pas les caractères des autres. Il a aussi été appelé DAVIESIE.

J'ai indiqué sa culture au mot PULTENÉE. (Bosc.)

VIN : liqueur produite par la fermentation du jus des grains de RAISIN. Voyez ce mot.

L'importance dont est le Vin dans le commerce de la France, devrait rendre cet article d'une très-grande étendue; mais comme sa fabrication est la suite de la culture de la VIGNE, je préfère en développer les principes théoriques & pratiques à celui qui lui sera consacré dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*, auquel je renvoie en conséquence le lecteur. (Bosc.)

VINAIGRE : produit de la fermentation acéteuse du VIN.

Tantôt le Vinaigre est le résultat de l'altération spontanée du vin, tantôt il est le produit de l'art.

Les vins qui tournent à l'acide, & qu'on appelle *bisaignes*, perdent par cela même une partie de leur valeur comme boisson, sont de préférence achetés par les fabricans de Vinaigre; cependant on en fait fréquemment avec des vins non altérés, surtout avec les BASSIERES & les LIES. Voyez ces mots.

Pour transformer du vin en Vinaigre, il suffit de l'exposer à l'air. On accélère l'opération, lorsqu'on mêle du Vinaigre avec ce vin:

C'est dans des tonneaux aux deux tiers pleins, & dont la bonde est beaucoup élargie, placés les uns sur les autres, dans une chambre dont on peut élever la température au moyen d'un poêle, qu'on fabrique le Vinaigre en grand.

C'est dans un baril débordé & aux deux tiers plein, placé près de la cheminée ou du four, baril dans lequel on verse une bouteille de vin dès qu'on en a tiré une bouteille de Vinaigre, qu'on

fabrique le Vinaigre en petit. Cette manière, fort en usage autrefois, tombe chaque jour de plus en plus en désuétude. En effet il vaut mieux, sous les rapports de l'économie, acheter le Vinaigre tout fait, à raison de ce que les fabricans le font, comme je l'ai déjà annoncé, avec des vins altérés, & par conséquent d'un plus bas prix.

Le Vinaigre s'améliore lorsqu'on le garde dans des vaisseaux bien fermés & placés dans un lieu frais.

Il y a des Vinaigres rouges & des Vinaigres blancs, selon le vin avec lequel ils ont été faits.

Le bon Vinaigre est d'une médiocre acidité, d'un montant agréable, d'une transparence parfaite. Il s'y forme souvent des flocons, dus à la matière extractive qu'il contient, flocons qu'on en doit séparer dès qu'on les aperçoit.

On concentre le Vinaigre en l'exposant pendant l'hiver à la gelée, qui se porte sur sa partie aqueuse, partie dont on le débarrasse en jetant les glaçons.

Il est assez généralement d'usage de mettre des plantes aromatiques, principalement des feuilles d'estragon ou des fleurs de sureau dans le Vinaigre, mais cela l'affoiblit nécessairement.

L'emploi du Vinaigre est fort étendu dans l'économie domestique & dans la médecine vétérinaire. Une ménagère soigneuse doit toujours en avoir en grande provision. C'est en effet l'assaisonnement principal des salades. Il entre comme condiment dans une infinité de mets. On ne peut en faire trop d'usage, principalement pendant les chaleurs. Que de moissonneurs s'en soient conservés chaque année à la culture, si tous buvoient de l'eau acidulée par son intermède, si on en mettoit dans tous leurs alimens! Je ne puis trop stimuler les fermiers à cet égard.

On confit au Vinaigre des CORNICHONS, des CAPRES, des boutons de CAPUCINE, de GENÊT, de feuilles de BACCILE, &c., pour les garder plus long-temps & les faire entrer dans les assaisonnemens. Voyez ces mots.

Il se fabrique avec du Vinaigre & du sucre un sirop qui s'édulcore avec du suc de framboise, & qui joint à toutes les propriétés que je viens d'énumérer, celle d'être extrêmement agréable au goût.

J'ai indiqué aux articles des maladies des bestiaux, celles où le Vinaigre doit être employé; ainsi je n'en parlerai pas ici.

Outre son utilité, pris à l'intérieur ou appliqué à l'extérieur, le Vinaigre a encore celle d'être excitant de la membrane pituitaire & autres. En conséquence il ranime, en respirant son odeur, dans les cas de syncope, d'asphyxie, &c. : on prétend même que son odeur empêche la propagation de la contagion de la peste; de-là les fumigations de Vinaigre dans les lieux suspects, le lavage dans le Vinaigre des objets qui ont servi aux pestiférés, des parties du corps les plus

exposées; de-là le Vinaigre radical & le Vinaigre des quatre-voleurs.

Le Vinaigre radical est un Vinaigre aussi concentré que possible, qui agit par conséquent plus énergiquement que celui du commerce. On l'obtient par la distillation à feu nu de l'acétate de cuivre, ou mieux comme fournissant une liqueur innocente; par la distillation également à feu nu, d'une partie d'acétate de potasse mêlée avec une portion de sulfate de potasse.

Le Vinaigre des quatre-voleurs est un Vinaigre concentré par la gelée, dans lequel on a fait infuser, pendant un mois, des feuilles de la grande & de la petite absinthe, du romarin, de la sauge, de la menthe, de la rue, des fleurs de lavande, de l'ail, de l'acorus, de la canelle, de la muscade, & enfin du camphre.

Ce n'est pas seulement du vin qu'on retire le Vinaigre, mais du POIRÉ, du CIDRE, de la BIÈRE, de l'HYDROMEL, du LAIT, & enfin du BOIS.

Pour obtenir le Vinaigre du bois, on le distille dans de grandes cornues de terre: le résultat se purifie ensuite par une nouvelle distillation. Ce Vinaigre, ou plutôt cet acide acéteux, est moins agréable au goût que celui de vin bien choisi, parce qu'il est trop actif; mais il peut le suppléer avantageusement dans un grand nombre de cas, & surtout dans la médecine vétérinaire & les arts. Il doit être au plus bas prix, & aussi abondant qu'on peut le désirer. C'est le hêtre qui en fournit le plus. (Bosc.)

VINAIGRIER. On appelle ainsi le SUMAC GLABRE dans le Canada. Voyez ce mot.

VINCEROLE. *BORYA.*

Plante de la Nouvelle-Hollande, dont Labillardière forme un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Joncs*.

Elle ne se voit dans aucun jardin en Europe.

Le nom de *borie* a été donné par Willdenow à un autre genre de la dioecie diandrie & de la famille des *Euphorbes*, que Michaux avoit réuni aux *Adélies*, & qui renferme quatre espèces, dont la moitié se cultivent en pleine terre dans nos jardins, seront mentionnées dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

VINÉE. Ce mot a deux acceptions dans l'agriculture française.

Dans quelques cantons, c'est un vin fort léger & de peu de garde, formé après son pressurage, avec le marc, sur lequel on verse de l'eau, & qu'on remet dans la cuve pendant quelques jours.

Dans d'autres cantons, c'est le lieu du vendangeoir où sont placées les cuves, & où on laisse le vin après qu'il a été entonné, jusqu'à ce qu'il ait terminé sa fermentation tumultueuse. Voy. VIGNE dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

VINÈRE. LA PERVENCHE porte ce nom aux environs de Boulogne.

VINETIER ou ÉPINE-VINETTE. *BERBERIS.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille de son nom, dans lequel se rangent dix-huit espèces, dont l'une, qui est indigène, est l'objet d'une culture de quelque étendue dans nos jardins. Il est figuré pl. 253 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

J'en parlerai en détail dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

VINEUX. On appelle ainsi, dans quelques vignobles, les fermiers non taillés qu'on courbe pour leur faire porter plus de raisins. Voy. COURBURE, ARC, SAUTERELLE & VIGNÈ. (Bosc.)

VINTERANE. *WINTERANIA.*

Arbre des parties froides de l'Amérique méridionale, qui seul constitue un genre dans la dodécandrie monogynie & dans la famille des *Azédarachs*, qui est figuré pl. 399 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

L'écorce de cet arbre est aromatique, & s'emploie dans les cuisines sous le nom de *cannelle blanche*, qu'il faut distinguer de l'écorce de Winter, qui appartient à un drymis. Elle est l'objet d'un commerce de quelque importance, surtout en Angleterre.

Nous cultivons dans nos serres le Vinterane-cannelle, mais il y est rare, ne produisant pas de graines, sa multiplication étant difficile par marcottes, & ses boutures ne prenant pas racines. Il lui faut une terre consistante & des arrosements fréquents quand il pousse. (Bosc.)

VINULE. *LOMANDRA.*

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Joncs*, qui réunit deux espèces qui se cultivent dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La VINULE à longues feuilles.

Lomandra longifolia Labill. 4 De la Nouvelle-Hollande.

2. La VINULE à feuilles roides.

Lomandra rigida. Labill. 4 De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Ces deux plantes veulent la terre de bruyère & l'orangerie pendant l'hiver. On les multiplie par graines & par déchirement des vieux pieds. Ce sont des plantes de nul intérêt sous le rapport de l'aspect, & qui ne sont recherchées que des botanistes. (Bosc.)

VIOLET. On appelle ainsi, dans le département de la Haute-Saône, la maladie des COCHONS, qu'on nomme ailleurs SOÏÉ. Voyez ces mots.

VIOLETTE. *VIOLA*.

Genre de plantes de la syngénésie polygamie & de la famille de son nom, qui réunit soixante-douze espèces, dont plusieurs sont très-communes dans nos bois & nos champs, & dont un grand nombre se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 725 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ventenat a séparé plusieurs espèces de ce genre pour former celui JONIDION, dont il sera question plus bas, c'est-à-dire, à la suite des véritables Violettes.

Espèces.

1. La VIOLETTE découpée.
Viola pinnata. Linn. & Des Alpes.
2. La VIOLETTE à feuilles digitées.
Viola pedata. Linn. & De l'Amérique septentrionale.
3. La VIOLETTE palmée.
Viola palmata. Linn. & De l'Amérique septentrionale.
4. La VIOLETTE velue.
Viola villosa. Walt. & De l'Amérique septentrionale.
5. La VIOLETTE des marais.
Viola palustris. Linn. & Indigène.
6. La VIOLETTE à feuilles en cœur.
Viola cordata. Walt. & De l'Amérique septentrionale.
7. La VIOLETTE oblique.
Viola obliqua. Ait. & De l'Amérique septentrionale.
8. La VIOLETTE à feuilles concaves.
Viola cucullata. Ait. & De l'Amérique septentrionale.
9. La VIOLETTE à feuilles rondes.
Viola rotundifolia. Mich. & De l'Amérique septentrionale.
10. La VIOLETTE hérissée.
Viola hirta. Linn. & Indigène.
11. La VIOLETTE à petites feuilles.
Viola microphyllus. Poir. & Du détroit de Magellan.
12. La VIOLETTE à feuilles de lierre.
Viola hederacea. Labill. & De la Nouvelle-Hollande.
13. La VIOLETTE sagittée.
Viola sagittata. Ait. & De l'Amérique septentrionale.
14. La VIOLETTE des Philippines.
Viola philippica. Cavan. & Des Philippines.
15. La VIOLETTE des Alpes.
Viola alpina. Linn. & Des Alpes.
16. La VIOLETTE à feuilles de primevère.
Viola primulifolia. Linn. & De la Sibérie.

17. La VIOLETTE à feuilles lancéolées.
Viola lanceolata. Linn. & De l'Amérique septentrionale.

18. La VIOLETTE pygmée.
Viola pygmaea. Juss. & Du Pérou.

19. La VIOLETTE des Pyrénées.
Viola pyrenaica. Ram. & Des Pyrénées.

20. La VIOLETTE odorante.
Viola odorata. Linn. & Indigène.

21. La VIOLETTE sororienne.
Viola sororia. Willd. & De l'Amérique septentrionale.

22. La VIOLETTE à une fleur.
Viola uniflora. Linn. & De la Sibérie.

23. La VIOLETTE de Magellan.
Viola magellanica. Forst. & Du détroit de Magellan.

24. La VIOLETTE à deux fleurs.
Viola biflora. Linn. & Des Alpes.

25. La VIOLETTE nummulaire.
Viola nummularifolia. Allion. & Des Alpes.

26. La VIOLETTE des sables.
Viola arenaria. Decand. & Des Alpes.

27. La VIOLETTE du Mont-Cenis.
Viola cenifolia. Linn. & Des Alpes.

28. La VIOLETTE de Pensylvanie.
Viola pensylvanica. Mich. & De l'Amérique septentrionale.

29. La VIOLETTE apétalée.
Viola mirabilis. Linn. & Des Alpes.

30. La VIOLETTE du Canada.
Viola canadensis. Linn. & De l'Amérique septentrionale.

31. La VIOLETTE en fer de lance.
Viola lancea. Thor. & Du midi de la France.

32. La VIOLETTE hastée.
Viola hastata. Mich. & De l'Amérique septentrionale.

33. La VIOLETTE à feuilles de pyrole.
Viola pyrolifolia. Poir. & De l'Amérique méridionale.

34. La VIOLETTE de chien.
Viola canina. Linn. & Indigène.

35. La VIOLETTE friée.
Viola striata. Ait. & De l'Amérique septentrionale.

36. La VIOLETTE pubescente.
Viola pubescens. Ait. & De l'Amérique septentrionale.

37. La VIOLETTE à tige foible.
Viola debilis. Mich. & De l'Amérique septentrionale.

38. La VIOLETTE rougeâtre.
Viola rubella. Cavan. & De l'Amérique septentrionale.

39. La VIOLETTE stipulaire.
Viola stipularis. Cavan. & De l'Amérique septentrionale.

40. La VIOLETTE à feuilles de persicaire.
Viola persicariaefolia. Swartz. 4 De l'Amérique méridionale.
41. La VIOLETTE des Vaudois.
Viola valderia. Allion. 4 Des Alpes.
42. La VIOLETTE des montagnes.
Viola montana. Willd. 4 Des Alpes.
43. La VIOLETTE couchée.
Viola accumbens. Linn. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
44. La VIOLETTE arbuscule.
Viola arborefcens. Linn. 5 Du midi de l'Europe.
45. La VIOLETTE à feuilles de giroflée.
Viola cheiranthifolia. Bonpl. 4 Du pic de Ténériffe.
46. La VIOLETTE-pensée.
Viola tricolor. Linn. ☉ Indigène.
47. La VIOLETTE de Rouen.
Viola rothomagensis. Decand. 4 Indigène.
48. La VIOLETTE jaune.
Viola lutea. Hud. 4 Des Alpes.
49. La VIOLETTE à longs éperons.
Viola calcarata. Linn. 4 Des Alpes.
50. La VIOLETTE cornue.
Viola cornuta. Linn. 4 Des Alpes.
51. La VIOLETTE de Ruppil.
Viola Ruppil. Allion. 4 Des Alpes.
52. La VIOLETTE à deux étamines.
Viola diandra. Linn. De....
53. La VIOLETTE à fleurs vertes.
Viola concolor. Forst. 4 De l'Amérique septentrionale.
54. La VIOLETTE à longs pédoncules.
Viola elongata. Poir. De....
55. La VIOLETTE fluette.
Viola tenella. Poir. De la Syrie.

Jonidions.

56. La VIOLETTE en sabot.
Viola calceolaria. Linn. 4 De l'Amérique méridionale.
57. La VIOLETTE émétique.
Viola ipeccacuanha. Linn. 5 De l'Amérique méridionale.
58. La VIOLETTE à feuilles de buis.
Viola buxifolia. Vent. 4 De Madagascar.
59. La VIOLETTE du Cap.
Viola capensis. Thunb. 5 Du Cap de Bonne-Espérance.
60. La VIOLETTE hétérophylle.
Viola heterophylla. Vent. De la Chine.
61. La VIOLETTE à neuf semences.
Viola cneassperma. Linn. Des Indes.
62. La VIOLETTE à petites fleurs.
Viola parviflora. Linn. 4 De l'Amérique méridionale.
63. La VIOLETTE à feuilles de lin.
Viola linifolia. Juff. De Madagascar.

64. La VIOLETTE à tige ligneuse.
Viola suffruticosa. Linn. 5 Des Indes.
65. La VIOLETTE glutineuse.
Viola glutinosa. Vent. De l'Amérique méridionale.
66. La VIOLETTE à feuilles de polygala.
Viola polygalafolia. Vent. 4 De l'Amérique méridionale.
67. La VIOLETTE à feuilles linéaires.
Viola linearifolia. Poir. De....
68. La VIOLETTE roide.
Viola striata. Vent. De Saint-Domingue.
69. La VIOLETTE grimpanche.
Viola hybanthus. Linn. 5 De l'Amérique méridionale.
70. La VIOLETTE à longues feuilles.
Viola longifolia. Poir. 5 De l'Amérique méridionale.
71. La VIOLETTE à feuilles de théfium.
Viola thefifolia. Juff. Du Sénégal.
72. La VIOLETTE subéreufe.
Viola fuberofa. Dum.-Courf. 5 De....

Culture.

Nous cultivons dans nos jardins les espèces nos. 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 13, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 24, 28, 29, 30, 32, 34, 35, 36, 41, 42, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 53, 66 & 72. Excepté celles des nos 44, 66 & 72, toutes se contentent de pleine terre & de toutes les expositions, quoique généralement elles préfèrent une demi-ombre à un soleil vif. On les multiplie & de graines, dont la plupart donnent affez souvent, & par déchirement des vieux pieds.

Les trois espèces exceptées exigent une bonne terre, l'orangerie en hiver, & de la chaleur en été. On les multiplie de boutures.

Parmi celles de pleine terre, il en est deux dont la culture est générale dans les jardins; c'est la Violette odorante & la Violette-pensée.

La première, si recherchée par la précocité & la bonne odeur de ses fleurs, offre beaucoup de variétés de couleur, de grandeur, de doublement & d'époques de floraison; ainsi, il y a la blanche, la bleuâtre, la panachée, celle à plus grandes & à plus petites fleurs, celle très-double violette, très-double blanche, très-double bleu-clair, appelée *Violette de Parme*; celle à floraison très-précoce, celle toujours en fleur, &c. On ne peut trop multiplier ces variétés dans toutes les espèces de jardins, soit en bordures, soit en touffes, soit dispersées dans les gazons, autour des rochers, des fabriques, &c.

Comme elle pousse des COULANS (voyez ce mot) après sa floraison, elle se propage avec la plus grande rapidité; aussi, dans les parterres, est-on obligé de la restreindre tous les hivers. La très-double a joui autrefois d'une grande faveur; mais comme elle donne peu de fleurs, on la re-

cherche moins aujourd'hui ; on préfère la femi-double bleu-clair, c'est-à-dire, la *Violette de Parme*. Celle qui, après elle, se cultive le plus dans les environs de Paris, est celle toujours en fleur, parce qu'elle fournit plus de fleurs au printemps qu'aucune autre, & en offre quelques-unes pendant toute l'année, même sous la neige. Les blanches ayant peu d'odeur, doivent être moins multipliées ; cependant il est bon d'en avoir quelques pieds pour faire contraste.

Toutes les variétés, lorsqu'on gêne leur tendance à s'étendre par le moyen de leurs coulans, épuisent promptement la terre où elles se trouvent ; ainsi il faut, tous les trois ou quatre ans, les relever pour les replanter ailleurs, ou pour leur donner de la nouvelle terre : c'est faute de connoître cette nécessité, qu'on est surpris de voir périr les bordures & les touffes des parterres sans causes apparentes.

Une terre trop fumée ou trop humide est nuisible aux Violettes, en ce qu'elle diminue & leur odeur & le nombre de leurs fleurs.

On emploie beaucoup les fleurs de la Violette en médecine & dans la parfumerie ; aussi la cultive-t-on pour ce seul objet aux environs de Paris.

Dans la ci-devant Provence on fait fréquemment entrer les fleurs de Violette dans la composition des gâteaux, & en conséquence on cultive en grand, pour la vente, les variétés doubles, bleue & purpurine, aux environs d'Hyères.

La Violette-pensée n'a point d'odeur, mais le contraste & l'éclat de ses couleurs la font rechercher pour l'ornement des parterres. On en cultive plusieurs variétés bien supérieures au type de l'espèce ; la plus belle est celle à grandes fleurs, dite *petite romaine*, & ensuite celle panachée ; comme elle est annuelle, il faut la semer tous les ans, ou mieux réserver les pieds qui lèvent naturellement à la suite de la dissémination spontanée de ses graines, car elle perd à être repiquée. Quelques jardiniers, pour en avoir de plus précoces, en sèment la graine en automne, dans des pots qu'ils placent au premier printemps sur une couche nue. Ce sont les pieds ainsi produits qui donnent les plus belles fleurs ; la *petite romaine* se traite presque toujours ainsi.

Cette variété a besoin d'une bonne terre pour acquiescer toute l'amplitude dont elle est susceptible, & de la présence du soleil pour développer tout le brillant de ses couleurs. En l'empêchant de porter graines, on peut prolonger sa durée jusqu'à la fin de la seconde année ; mais ses fleurs, cette seconde année, sont bien moins belles : en conséquence on cherche rarement à la conserver.

La Violette de Rouen, qui est vivace, quoique moins belle que les plus chétives variétés cultivées de pensée, peut lui être substituée dans beaucoup de cas. J'en ai fait des bordures d'un très-bel effet.

Les bestiaux mangent les feuilles des Violettes sans les rechercher. (*Bosc.*)

VIOLETTE GIROFLÉE. *Voyez* GIROFLÉE.

VIOLETTE MARINE. C'est la *CAMPANULE A GROSSES FLEURS*.

VIOLETTE DES SORCIERS. On donne ce nom à la *PERVENCHE PETITE*.

VIOLIER BLANC. *Voyez* GIROFLÉE BLANCHE.

VIOLIER D'HIVER : nom vulgaire de la *GALANTHINE*. *Voyez* ce mot.

VIORNE. *VIBURNUM*.

Genre de plantes de la pentandrie trigynie & de la famille des *Chevre-feuilles*, dans lequel se rangent vingt arbrustes tous susceptibles d'être cultivés en pleine terre dans nos climats, & dont deux sont très-multipliés dans nos bois. Il est figuré pl. 211 des *Illustrations des genres de Lamarck*. J'en parlerai dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbrustes*. (*Bosc.*)

VIORNE DES PAUVRES. C'est la *CLÉMATITE*.

VIOLTE. *ERYTHRONIUM*.

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Liliacées*, qui contient trois espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 244 des *Illustrations des genres de Lamarck*.

Espèces.

1. La VIOLTE à feuilles ovales.

Erythronium dens canis. Linn. 4 Des Alpes.

2. La VIOLTE à longues feuilles.

Erythronium longifolium. Mill. 4 Des Alpes.

3. La VIOLTE d'Amérique.

Erythronium americanum. Curt. 4 De l'Amérique septentrionale.

Culture.

La première & la dernière sont celles que nous cultivons ; ce sont des plantes d'une agréable aspect quand elles sont en fleur, & elles y entrent dès le commencement du printemps. On doit en conséquence les multiplier autour des fabriques & des rochers dans les jardins paysagers ; elles demandent une terre un peu fraîche & une exposition abritée. Leur multiplication a lieu par la séparation de leurs caïeux à la fin de l'été, époque où elle a perdu ses feuilles, & par leur transplantation immédiate. Aucun froid ne leur est nuisible. (*Bosc.*)

VIPÈRE. *VIPERA*.

Genre de reptile de la classe des serpens, dont il

y a trois espèces en France qui devroient être connues des cultivateurs, à raison des dangers qu'il y a à se laisser mordre par elles. Voyez le *Dictionnaire des Reptiles*.

Ce n'est que lorsqu'elle y est forcée par l'instinct de sa défense, que la Vipère mord l'homme ; mais comme elle ne juge pas l'intention, elle mord également la jambe de celui qui marche dessus sa queue sans le savoir, & le bras de celui qui veut la saisir par la tête pour la tuer.

Les suites de la morsure de la Vipère sont l'enflure de la partie, ensuite de tout le membre, de tout le corps, des douleurs atroces dans les articulations, la sphacellation de la plaie & des parties voisines, & quelquefois la gangrène & la mort.

La morsure des Vipères est plus dangereuse pendant les chaleurs, & dans les pays chauds, sur les sujets très-jeunes ou très-vieux ; celle d'une Vipère qui n'a pas mordu depuis plusieurs jours menace plus la vie que celle d'une Vipère qui a mordu le matin.

J'ai quelques motifs de croire que la morsure des Vipères fait plus souvent périr en occasionnant l'enflure de la gorge, c'est-à-dire par asphyxie, que par l'effet même du venin, & je me fonde sur ce que celles aux extrémités sont plus rarement suivies de la mort que celles au tronc.

Les moyens les plus certains de diminuer les résultats de la morsure des Vipères, sont de brûler la plaie immédiatement après, soit avec un fer rouge, soit avec la pierre à cautère, la pierre infernale & autres caustiques actifs, de la bassiner avec de l'AMMONIAQUE affoibli, avec des décoctions sudorifiques ; & lorsque la sphacellation s'en est emparée, de la bassiner avec de la teinture de quinquina, de camphre & autres antiseptiques ; de faire prendre à l'intérieur les mêmes remèdes, & de continuer jusqu'à diminution de l'enflure.

La chair des Vipères est fréquemment employée en médecine, ce qui les rend l'objet d'un petit commerce pour quelques cantons de la France. Malgré cela, les cultivateurs doivent tuer toutes celles qui leur tombent sous la main. (*Bosc.*)

VIPÉRINE. *Echium*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Borraginées*, dans lequel se placent quarante-quatre espèces, dont une est très-commune dans nos campagnes, & vingt-une se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 94 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VIPÉRINE ligneuse.
Echium fruticosum. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La VIPÉRINE géante.
Echium giganteum. Linn. ♀ De l'île de Ténériffe.

3. La VIPÉRINE blanchâtre.
Echium candidum. Linn. ♀ De l'île de Madère.
4. La VIPÉRINE douce.
Echium molle. Poir. ♀ Des Canaries.
5. La VIPÉRINE à long tube.
Echium tubiferum. Vent. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
6. La VIPÉRINE à tige droite.
Echium strictum. Linn. ♀ De l'île de Ténériffe.
7. La VIPÉRINE tétoce.
Echium ferox. Andr. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
8. La VIPÉRINE aiguillonnée.
Echium aculeatum. Poir. ♀ Des Canaries.
9. La VIPÉRINE à feuilles glabres.
Echium glabrum. Vahl. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
10. La VIPÉRINE à feuilles de romarin.
Echium rosmarinifolium. Vahl. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
11. La VIPÉRINE argentée.
Echium argenteum. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
12. La VIPÉRINE soyeuse.
Echium sericeum. Vahl. ♀ De l'Egypte.
13. La VIPÉRINE à poils rudés.
Echium setosum. Vahl. ♀ De l'Egypte.
14. La VIPÉRINE en tête.
Echium capitatum. Linn. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
15. La VIPÉRINE à feuilles glauques.
Echium glaucophyllum. Jacq. ♀ Du Cap de Bonne-Espérance.
16. La VIPÉRINE à feuilles ovales.
Echium ovatum. Poir. ♀ De l'Allemagne.
17. La VIPÉRINE commune.
Echium vulgare. Linn. ♂ Indigène.
18. La VIPÉRINE rouge.
Echium rubrum. Jacq. ☉ De l'Allemagne.
19. La VIPÉRINE à tige basse.
Echium humile. Desf. De la Barbarie.
20. La VIPÉRINE âpre.
Echium asperitum. Lam. ♂ Du midi de la France.
21. La VIPÉRINE alongée.
Echium elongatum. Lam. De....
22. La VIPÉRINE à fleurs jaunes.
Echium flavum. Desf. ♂ De la Barbarie.
23. La VIPÉRINE agglomérée.
Echium glomeratum. Poir. Du Levant.
24. La VIPÉRINE en thyrse.
Echium thyrsoideum. Juss. De....
25. La VIPÉRINE à gros épis.
Echium spicatum. Linn. Du Cap de Bonne-Espérance.
26. La VIPÉRINE de Crète.
Echium creticum. Linn. ☉ De l'Orient.
27. La VIPÉRINE à feuilles de plantain.
Echium plantaginicum. Linn. ☉ Du midi de l'Europe.

28. La VIPÉRINE violette.

Echium violaceum. Linn. ☉ Du midi de la France.

29. La VIPÉRINE australe.

Echium australe. Lam. ☉ Du midi de l'Europe.

30. La VIPÉRINE à grandes fleurs.

Echium grandiflorum. Desf. ☉ De la Barbarie.

31. La VIPÉRINE d'Orient.

Echium orientale. Linn. ☉ Du Levant.

32. La VIPÉRINE maritime.

Echium maritimum. Willd. ☉ Du midi de l'Europe.

33. La VIPÉRINE de Portugal.

Echium lusitanicum. ʒ Linn. Du midi de l'Europe.

34. La VIPÉRINE à petites fleurs.

Echium parviflorum. Roth. ☉ De.....

35. La VIPÉRINE de Buenos-Ayres.

Echium bonariense. Poir. De l'Amérique méridionale.

36. La VIPÉRINE lisse.

Echium levigatum. Linn. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

37. La VIPÉRINE trichotome.

Echium trichotomum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

38. La VIPÉRINE hispide.

Echium hispidum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

39. La VIPÉRINE paniculée.

Echium paniculatum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

40. La VIPÉRINE trigone.

Echium trigonum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

41. La VIPÉRINE blanche.

Echium incanum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

42. La VIPÉRINE caudée.

Echium caudatum. Thunb. ☿ Du Cap de Bonne-Espérance.

43. La VIPÉRINE de Russie.

Echium ruscicum. Gmel. De la Russie.

44. La VIPÉRINE d'Italie.

Echium pyrenaicum. Linn. ʒ Du midi de la France.

Culture.

Nous cultivons dans nos écoles de botanique les espèces des n^{os}. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 14, 15, 17, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 36 & 44.

Les espèces frutescentes exigent toutes l'orangerie, ainsi qu'une terre consistante & fertile, qu'on renouvelle en partie tous les ans. On leur donne de fréquens arrosemens en été & de très-rars en hiver. Leur multiplication s'exécute par boutures faites dans des pots sur couche & sous châssis, boutures qui réussissent assez ordinairement, & par le semis de leurs graines, dont elles donnent presque toujours, dans des pots sur

Agriculture. Tome VI.

couche nue. Le plant se repique au printemps de la seconde année, seul à seul dans d'autres pots, & se traite comme les vieux pieds.

Les espèces vivaces peuvent être tenues en plein air, dans une terre sèche & à une exposition chaude; mais comme elles craignent les fortes gelées, il est bon d'en conserver quelques pieds en pot, pour pouvoir aussi les rentrer dans l'orangerie.

Les espèces bisannuelles & annuelles se sèment en place, ne demandent qu'une terre sèche & légère, & d'autres soins que ceux de propreté.

Toutes les Vipérines sont très-remarquables quand elles sont en fleur. La commune est cependant la seule dans le cas d'être introduite dans les jardins paysagers, où elle se place sur les tertres, au milieu des gazons, dans les parties les plus arides & les plus brûlées par le soleil. Comme elle est extrêmement commune dans certains cantons, & que les bestiaux n'y touchent les cultivateurs doivent la couper, soit pour augmenter leurs fumiers, soit pour chauffer le four, soit pour fabriquer de la potasse. Les abeilles trouvent dans ses fleurs une abondante récolte de miel. (Bosc.)

VIPÉRINE DE VIRGINIE. C'est l'ARISTOLOCHE SERPENTAIRE. Voyez ce mot.

VIRAGINE. *SCHÆNODON*.

Plante de la Nouvelle-Hollande, qui seule, selon Labillardière, constitue un genre dans la diécie triandrie & dans la famille des *Joncs*.

Elle ne se cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

VIRECTE. *VIRECTA*.

Plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale, qui seule forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Rubiées*. On l'a réunie aux *RONDELETIES*. Voyez ce mot.

Cette plante ne se cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

VIRÉE. *VIREA*.

Genre de plantes qui sépare le *LIONDENT ÉCAILLEUX* des autres. Il a été question de cette espèce au mot *LIONDENT*. (Bosc.)

VIRGILIE. *VIRGILIA*.

Genre de plantes établi par Lamarck, pour placer quelques espèces de *SOPHORES* & de *PODALYRIES* qui diffèrent un peu des autres par les caractères de leur fructification. Il est figuré pl. 326 des *Illustrations des genres* de ce botaniste.

Hhh

Espèces.

1. La VIRGILIE du Cap.
Virgilia capensis. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.
2. La VIRGILIE à fleurs jaunes.
Virgilia aurea. Lam. h De l'Abyssinie.
3. La VIRGILIE à fleurs unilatérales.
Virgilia secundiflora. Cavan. h De l'Amérique méridionale.
4. La VIRGILIE argentée.
Virgilia argentea. h De la Sibérie.
5. La VIRGILIE génistoïde.
Virgilia genistoides. Lam. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La seconde, la troisième & la cinquième de ces espèces se cultivent dans nos orangeries. Les soins qu'on leur donne ne diffèrent pas de ceux qu'exigent les SOPHORES de cette température. Je renvoie, en conséquence, à leur article.

Un arbre apporté de l'Amérique septentrionale par Michaux fils, & qui n'a pas encore été décrit, est rangé parmi les Virgilies par les pépiniéristes des environs de Paris. J'en ai fait mention à l'article des ROBINIERS. *Voyez* ce mot.

On a aussi donné ce nom à la GAILLARDIENNE. *Voyez* ce mot dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

VIRGULAIRE. *VIRGULARIA*.

Genre de plantes de la diynamie angiospermie, qui réunit deux arbriff-aux du Pérou qui ne se cultivent pas dans nos jardins, & sur lesquels je n'ai par conséquent rien à dire de plus. (Bosc.)

VIROLE. *VIROLA*.

Genre établi par Aublet, mais depuis réuni aux MUSCADIERS. *Voyez* ce mot.

VISENIE. *WISENIA*.

Genre de plantes qui a été réuni aux MÉLOCHIES. *Voyez* ce mot.

VISMIE. *VISMIA*.

Genre de plantes établi pour placer les MILLEPERTUIS qui ont une baie pour fruit. *Voy.* ce mot.

Ce genre n'a pas été adopté par la plupart des botanistes. (Bosc.)

VISNAGE : nom spécifique d'un AMMI. *Voyez* ce mot.

VITHERINGE. *WITHERINGIA*.

Plante vivace de l'Amérique méridionale, qui

seule constitue un genre dans la tétrandrie monogynie & dans la famille des Solanées, figuré pl. 82 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Cette plante se cultive dans nos jardins; elle demande une terre consistante & la terre chaude. On la multiplie de boutures faites sur couche & sous châlis. (Bosc.)

VITEL. Lamarck a ainsi appelé le GATILIER.

VITMANNE. *VITMANNIA*.

Arbre des Indes fort voisin des NIOTTES, & qui, selon Vahl, forme un genre particulier dans l'octandrie monogynie.

Il ne se cultive pas dans nos jardins.

Ce même nom a été aussi donné aux genres CALIMÈNE & OXYBAPHE, depuis réunis. *Voyez* ce dernier mot. (Bosc.)

VITRÉ. On désigne par ce nom, dans le département du Calvados, les céréales dont les grains sont en partie avortés, & dont beaucoup de bâles sont en conséquence à demi transparentes. *Voyez* FECONDATION, COULURE, RETRAIT, SEIGLE & FROMENT. (Bosc.)

VITRIOL. On appeloit ainsi, dans le langage de l'ancienne chimie, & l'acide sulfurique, & les sels qu'il forme avec différentes bases, principalement avec le fer & le cuivre.

Les arts & la médecine vétérinaire font un fréquent usage des Vitriols. Celui de fer est la base de l'ENCRE à écrire; celui de cuivre est un CAUSTIQUE. (Bosc.)

VITSÈNE. *VITSENIA*.

Deux plantes vivaces portent ce nom; elles donnent lieu à la formation d'un genre dans la triandrie monogynie & dans la famille des Iridées, genre qui se rapproche beaucoup des IXIES, des MORÈES, des ANTHOLIZES, des GALAXIES, & qui est figuré pl. 30 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VITSÈNE maure.
Vitsenia maura. Willd. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

2. La VITSÈNE en corymbe.
Vitsenia corymbosa. Curt. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La culture de ces deux espèces ne diffère pas de celle des ixies du Cap de Bonne-Espérance. L'*ixie distique*, mentionnée à leur article, est la même plante que la *Vitsène marine*. (Bosc.)

Genre de plantes de la famille des *Fougères*, établi aux dépens des *PTÉRIDES* de Linnæus. (*Voyez* ce mot.) Il renferme huit espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins.

Espèces.

1. La VITTARIE linéaire.

Wittaria lineata. Swartz. 4 De la Jamaïque.

2. La VITTARIE à feuilles d'isoète.

Wittaria isoetifolia. Bory St.-Vinc. 4 De l'Île-Bourbon.

3. La VITTARIE filiforme.

Wittaria filiformis. Swartz. 4 Du Pérou.

4. La VITTARIE allongée.

Wittaria elongata. Swartz. 4 Des Indes.

5. La VITTARIE à feuilles de zostère.

Wittaria zosteraefolia. Willd. 4 De l'Île-Bourbon.

6. La VITTARIE en sabre.

Wittaria ensiformis. Swartz. 4 De l'Île-de-France.

7. La VITTARIE à feuilles de plantain.

Wittaria plantaginea. Bory St.-Vincent. 4 De l'Île-Bourbon.

8. La VITTARIE à feuilles lancéolées.

Wittaria lanceolata. Swartz. 4 De la Jamaïque. (*Bosc.*)

VIVACE. Une plante vivace est celle qui subsiste plus de deux ans. *Voyez* PLANTE.

Il est des plantes qui sont vivaces dans les pays chauds, & qui deviennent annuelles dans nos jardins, parce qu'elles ne peuvent résister aux gelées de nos hivers. *Voyez* ANNUEL.

C'est ce qui a déterminé Decandolle à substituer à cette dénomination celle de *polycarpique* (portant du fruit plusieurs fois), quoiqu'elle ne soit pas plus rigoureusement exacte.

On distingue deux ordres de plantes vivaces; savoir, celles qui perdent leurs tiges tous les hivers, & celles qui les conservent. Les premières portent le nom de *PLANTES HERBACÉES VIVACES*. Presque toutes ces dernières ont les tiges plus ou moins ligneuses, & se rangent parmi les *ARBRISSEAUX*, les *ARBUSTES* & les *ARBRES*. *Voyez* ces mots.

Les plantes vivaces herbacées se multiplient ordinairement par *GRAINES* & par déchirement des vieux pieds, rarement de *MARCOTTES* & de *BOUTURES*.

Les plantes ligneuses se multiplient le plus souvent de toutes ces trois manières à la fois, & de plus par *RACINES* & par *GREFFE*. *Voyez* tous ces mots.

Les premières fleurissent généralement la seconde ou la troisième année après leur semis. Il s'écoule souvent dix, quinze, vingt ans, & quelquefois un siècle (un palmier est dans ce cas), avant que les secondes fructifient.

Certaines plantes, appelées généralement vi-

vaccs, peuvent cependant être regardées comme annuelles, puisque toutes leurs tiges qui ont fleuri, meurent. Cela se remarque principalement dans les *MENTHES*, les *VERGES-D'OR*, les *TULIPES*, les *ORCHIS*, &c.

Il est difficile de prononcer relativement à la prééminence des plantes annuelles sur les plantes vivaces, relativement à leur utilité pour l'homme, vu que les *CÉRÉALES* font partie des premières. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

VIVE JAUGE: opération qui consiste à enlever la terre épuisée ou de mauvaise nature, qui recouvre les racines des arbres, pour la remplacer par de la terre neuve ou des engrais plus ou moins décomposés. *Voyez* JAUGE & ARBRE FRUITIER.

On pratique peu aujourd'hui l'opération dont il est ici question, parce qu'elle est coûteuse, & non-seulement ne remplit pas toujours son objet, mais même quelquefois cause la mort de l'arbre.

Quelquefois on recouvre de suite la Vive jauge, quelquefois on la laisse exposée à l'air un temps plus ou moins considérable, une partie de l'hiver, par exemple.

Mettre du fumier & autres engrais dans une Vive jauge, est surtout fort dangereux.

Lorsqu'un arbre n'est pas trop gros, il vaut toujours mieux le transplanter dans un autre local où la terre est meilleure, que de lui donner une Vive jauge.

On pratique aussi la Vive jauge sur les plants d'asperge dont on veut ranimer la vigueur, mais pas avec plus d'avantage que sur les arbres, à raison de ce que cette plante tend à se rapprocher chaque année de la surface du sol, & qu'on risque de casser ses bourgeons en enlevant la terre qui les recouvre. *Voyez* ASPERGE. (*Bosc.*)

VIVIER: pièce d'eau de petite étendue, & facile à surveiller, dans laquelle on dépose le poisson provenant de la pêche des rivières & des étangs, afin de le trouver sous sa main au moment du besoin.

Nos pères, qui habitoient presque toujours sur leurs propriétés, avoient des Viviers; mais aujourd'hui qu'on ne va plus à la campagne que pendant quelques jours, qu'on n'y tient plus table, ils sont devenus fort rares.

Il n'y a pas d'autre différence entre un Vivier & un *CANAL*, un *ETANG*, une *MARE*, que la grandeur & l'objet en vue; ainsi je renvoie à ces articles pour les moyens d'établissement. Je dirai seulement qu'un Vivier doit être dans un enclos, ou très-près de la maison, autant que possible exposé au soleil du levant ou du midi, assez profond pour que les gelées ne puissent pas atteindre jusqu'au poisson, & formé par une eau courante, autre que celle d'une fontaine.

Comme le poisson qu'on place dans le Vivier est déjà gros, & le plus souvent trop nombreux pour l'espace, il convient de le nourrir avec les

H h h h ij

restes de la cuisine, soit en viande, soit en légumes cuits, en pain, en orge, pois, vesce, &c. Y conduire les eaux des laviers & des fumiers n'est pas avantageux sous le rapport de la bonté & de la conservation du poisson.

Pendant l'hiver on cassera la glace des Viviers pour donner au poisson un air respirable, & pour pouvoir lui fournir de la nourriture.

On prend le poisson dans les Viviers avec la trouble ou avec l'épervier.

Les poissons voraces, comme le brochet & la truite, doivent être placés dans des Viviers séparés, ou dans une séparation à clair-voie du Vivier qui contient les carpes, les tanches, les anguilles. On les nourrit, soit avec du poisson blanc apporté à cet effet, soit avec l'alvin des étangs supérieurs, alvin qui descend toujours en assez grande quantité.

Dans les grandes villes situées sur des rivières, on conserve le poisson dans de grands coffres percés de trous & plongés dans l'eau de la rivière, ou dans des bateaux dont, au moyen de séparations en planches, les deux extrémités n'ont pas de communication avec la rivière, & dont le milieu forme un coffre analogue au précédent. *Voyez* POISSON. (Bosc.)

VIVROGNE : synonyme de NOIR MUSEAU.

VOADOUROU & VOAFONTSI : nom du RAVENALA. *Voyez* ce mot.

VOAMÈNES : nom madagasse du CONDORI.

VOCHY. *CUCULLARIA*.

Genre de plantes de la monandrie monogynie, qui renferme deux espèces ni l'une ni l'autre cultivées dans nos jardins. Il est figuré pl. II des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le VOCHY de la Guiane.

Cucullaria excelsa. Willd. ♀ De Cayenne.

2. Le VOCHY à grappes.

Cucullaria racemosa. Poir ♀ De Cayenne.
(Bosc.)

VOGÈLE. *VOGELIA*.

Genre de plantes depuis appelé TRIPTERELLE. *Voyez* ce mot.

VOHRIE. *Voyez* VOYÈRE.

VOICHIVE. On appelle ainsi, dans le département des Ardennes, la partie de la grange où se déposent les grains. *Voyez* GRANGE.

VOIGLIE : synonyme de ROTHE. *Voyez* ce mot.

VOIRANE : arbre de la Guiane dont on ne connoît que les fruits, & qu'on croit se rapprocher des ORNITHOPHES. Il ne se cultive pas en Europe. (Bosc.)

VOIRIE : lieu où on dépose les cadavres des chevaux, ou autres animaux domestiques morts de maladie. *Voyez* POURRITURE.

Il est beaucoup de lieux où une Voirie existe par l'effet de la loi; mais presque partout les animaux morts sont jetés le long des routes, au milieu des décombres.

Les amis de la prospérité agricole de leur patrie blâment ces deux modes, parce que la chair étant l'engrais le plus puissant, en perdre la plus petite parcelle est un délit contre cette prospérité, & que, dans le premier cas, rarement on enlève le terreau produit par la décomposition, & que, dans le second, à ce même inconvénient il faut joindre celui du défigement de l'aspect, de la mauvaise odeur, & même quelquefois celui de l'insalubrité.

Dans le voisinage des grandes villes, où une Voirie est plus indispensable, je voudrois que la terre en fût enlevée tous les ans de l'épaisseur d'un pied, pour être répandue sur les champs voisins comme engrais, & qu'on en apportât de nouvelle, avec laquelle on couvriroit les cadavres des chevaux & autres animaux immédiatement après les avoir écorchés, car c'est le seul moyen de fixer les principes volatils qui entrent dans leur composition, & qui en font la partie la plus active. *Voyez* ENGRAIS, FUMIER & POURRITURE.

Partout ailleurs il faudroit que tous les animaux morts fussent enterrés de suite, presque à fleur de terre, excepté ceux qui sont morts d'épizootie, la morve y comprise, qui doivent l'être au moins à six pieds de profondeur. (Bosc.)

VOITURE : machine destinée à faciliter les transports, & qui est essentiellement composée d'un cadre terminé d'un côté par un timon ou un brancard, supporté par un ou deux essieux, à chacune des extrémités duquel tourne une roue.

Lorsqu'une Voiture n'a pas de roues, c'est un TRAINÉAU.

Il y a un grand nombre de sortes de Voitures, dont plusieurs ont des noms particuliers. Ainsi, une Voiture qui n'est composée que de deux longues pièces de bois destinées à recevoir des pièces de vin qu'on y fait monter par le moyen d'un treuil, s'appelle un HAQUET; ainsi, une Voiture à clair-voie, d'une longueur considérable, & destinée principalement à transporter les céréales & les fourrages des champs dans la grange ou au marché, les marchandises au loin, s'appelle un CHAR ou un CHARIOT, selon sa forme & sa destination; ainsi, une Voiture également à clair-voie, guère plus longue que large, qui sert à transporter les légumes, les pierres, le bois, &c., se nomme une CHARETTE, & lorsqu'elle est plus petite, une CARIOLE; ainsi, une Voiture de la grandeur de cette dernière, ou plus petite, lorsqu'elle est garnie de planches dans son fond & sur les côtés, prend la dénomination de TOMBÉREAU, de BENNE, de CAMION.

Dans l'impossibilité de décrire l'immense quantité de sortes de Voitures qui existent, chaque canton en ayant une ou plusieurs qui diffèrent par leurs dimensions, leurs formes, l'espèce de bois qui les compose, je me contenterai de présenter au lecteur quelques considérations générales sur les principes de leur construction, leur emploi, & les moyens d'assurer leur conservation.

Quelques Voitures de petites dimensions sont traînées par des hommes, au moyen de bretelles, ou par des chiens; mais ce sont généralement des CHEVAUX, ou des MULETS, ou des ANES, ou des BŒUFS, ou des VACHES, qu'on y attèle.

Voyez ces mots.

Les avantages des Voitures sont tels, qu'il seroit aujourd'hui impossible de s'en passer en Europe, & autres pays où l'agriculture & les arts ont fait quelques progrès. En effet, un seul cheval traîne, par leur moyen, en faisant une lieue à l'heure, ce que trois chevaux ou dix à douze hommes ne pourroient pas porter.

Les Voitures, comme je l'ai observé plus haut, sont généralement à deux ou à quatre roues; celles à trois roues ne sont guère connues qu'en Angleterre.

La théorie ne reconnoît qu'un seul frottement dans les Voitures en marche, c'est celui des roues autour de l'essieu, frottement qu'on diminue au moyen des corps gras, ou lorsque l'essieu est en fer, en mettant une boîte de cuivre dans le moyeu; mais dans la pratique, à raison de l'inégalité des routes pavées, & des ornières qui s'établissent sur celles qui ne le sont pas, il y en a deux autres de va-&-vient sur le pavé & contre les parois des ornières.

De hautes roues favorisent le roulage, parce qu'elles font plus de chemin à chaque tour sur l'essieu, mais leur hauteur ne peut pas dépasser de beaucoup celle du poitrail des chevaux.

Une partie du fardeau est supportée par le cheval dans les voitures à deux roues, & lorsqu'une de ses roues tombe dans une fondrière, il est fort difficile de l'en retirer, c'est ce qui rend ces Voitures bien plus fatigantes dans les mauvais chemins; cependant beaucoup de cultivateurs les préfèrent.

L'égalité des roues dans les Voitures qui en ont quatre, est une condition avantageuse; cependant on est presque toujours forcé de la négliger, parce que la petitesse des roues antérieures favorise l'action de détourner, & donne plus de sécurité contre le versement.

Les deux conditions les plus importantes à observer dans la construction des Voitures, sont qu'elles soient en même temps & les plus légères & les plus solides possible. C'est du choix du bois, de sa bonne qualité & de sa parfaite dessiccation, que dépend l'obtention de ces deux conditions. En France, le bois d'orme, crû isolément dans les lieux secs, est préférable à tous les autres;

parce qu'il est en même temps léger & tenace: on construit cependant aussi des voitures entières en chêne & en hêtre. Quelquefois ces trois sortes de bois entrent dans la composition d'une même Voiture. Les tombereaux doivent être, autant que possible, garnis en planches de sapin ou de peuplier, bois les plus légers que nous possédions. Voy. Bois dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*.

Ainsi que je l'ai déjà annoncé, les Voitures sont à limons, ou à timon.

Les premiers sont la prolongation de deux morceaux de bois qui forment les deux plus longs côtés de la Voiture. On attèle un cheval entre les deux branches du limon, qu'on appelle *brancards* dans les Voitures de luxe, & les autres à côté, ou les uns devant les autres, selon la sorte de Voiture.

Il est extrêmement rare en France qu'on attèle des bœufs à des Voitures à limons.

Le second est une longue pièce de bois solidement enchâssée dans celle qui forme le côté antérieur de la Voiture, ou mieux entre cette pièce & l'essieu des roues de devant. On y attache de chaque côté un cheval, qu'on appelle *les timoniers*, & les autres devant.

Il peut donc n'y avoir qu'un seul cheval à une Voiture à limons, tandis qu'il doit nécessairement y en avoir deux à une Voiture à timon.

L'expérience a prouvé que deux Voitures à un seul cheval pouvoient porter autant qu'une Voiture à trois chevaux, & ainsi de suite, parce que les chevaux tirent d'autant moins fort qu'ils sont en plus grand nombre, à raison de la moindre vigueur ou de la plus grande paresse de certains d'entr'eux; mais aussi un seul cheval ne peut pas travailler aussi activement, ou aussi long-temps qu'un attelage.

Un cultivateur aisé ne peut se dispenser d'avoir au moins un char, une charrette & un tombereau, & il seroit bon qu'il en eût un couple, pour que l'une pût servir lorsque l'autre est en réparation; mais le défaut de place ou une fausse économie font qu'on s'en dispense le plus souvent.

Dans les pays où les cultivateurs sont plus instruits qu'ils le sont généralement en France, toutes les Voitures sont peintes à l'huile une fois par an, & placées sous un hangar dès qu'on cesse d'en faire usage. Par ces deux précautions elles durent dix fois davantage, & économisent par conséquent beaucoup d'argent. Je fais des vœux pour que mes compatriotes tentent enfin les avantages de l'ordre appliqué à l'économie rurale.

J'ai dit plus haut que le frottement des roues s'effectuait principalement dans les ornières: or, il se fait d'autant moins d'ornières que les chemins sont plus solidement construits, que les Voitures sont moins chargées, & les jantes des roues plus larges. Les Anglais, qui sont plus disposés que nous à cette économie dont je viens de parler, ont depuis long-temps émis des régle-

mens pour forcer les rouliers à mettre à leurs Voitures des roues à jantes d'autant plus larges, que ces Voitures sont plus chargées. On n'a pas tardé à reconnoître les immenses avantages de ces réglemens, non-seulement sous le rapport de la conservation des chemins, mais encore sous celui de l'accélération & de l'économie des transports. Aujourd'hui ces réglemens existent en France, & il est à désirer que les cultivateurs, qui n'y sont pas soumis comme les rouliers, se convainquent que si des roues à jantes de six à huit pouces de large coûtent plus cher que des roues à jantes de deux à trois pouces, on en est amplement dédommagé par leur plus longue durée, leur plus facile service, la conservation des chevaux, &c. (*Bosc.*)

VOLAÏLLE : nom collectif de tous les oiseaux qu'on élève dans les basses-cours pour profiter de leur chair ou de leurs œufs.

Les seules Volailles communes en France, & même dans tout le Monde, sont la POULE, le DINDE, l'OIE, les CANARDS commun & musqué, la PINTADE, le PAON & le PIGEON; on pourroit encore y ajouter le FAISAN. *Voyez* tous ces mots.

Il a été fait d'inutiles efforts pour rendre domestiques en Europe & l'OUTARDE & le COQ DE BRUYÈRE, deux oiseaux dont la grosseur & l'excellence de la chair devoient faire désirer l'acquisition.

On ne peut trop recommander aux cultivateurs la multiplication des Volailles, puisqu'elles augmentent la masse des subsistances & des revenus, deux des principaux objets qu'ils doivent avoir en vue.

Comme je suis entré, à l'article de chaque Volaille, dans les détails convenables, je dois clore celui-ci. (*Bosc.*)

VOLANDEAU : nom vulgaire du MIRIOFLE. *Voyez* ce mot.

VOLANT. La FAUCILLE porte ce nom aux environs de Genève.

VOLCAN. Les Volcans n'intéressent les agriculteurs que par les ravages qu'ils peuvent porter dans leurs propriétés; mais les produits des anciennes déjections volcaniques sont dans le cas d'être pris par eux en considération, puisqu'ils sont quelquefois fertiles à un haut degré. J'en ai en conséquence dit quelques mots à l'article TERRE VOLCANIQUE, article auquel je renvoie le lecteur. (*Bosc.*)

VOLÉE (*Semis à la*). On donne ce nom à la dispersion artificielle & irrégulière des graines qu'on tient dans la main, par le mouvement brusque du bras du dehors en dedans. *Voyez* SEMIS.

Cette manière de semer est la plus conforme à la nature & la plus expéditive; aussi est-ce elle qu'on emploie le plus habituellement, mais elle est cependant sujette au grave inconvénient de placer les graines à des distances inégales, & d'en faire

perdre beaucoup. *Voy.* SÉMINATION & SEMOIR. (*Bosc.*)

VOLETTE : petite claie d'osier qui sert à faire égoutter les FROMAGES. *Voyez* ce mot.

VOLIÈRE : enceinte formée en tout ou en partie de grillages, & destinée à contenir des oiseaux, soit pour l'amusement, soit pour le profit.

Quoique les cultivateurs aisés, surtout lorsqu'ils ont une jeune femme & de grandes filles, possèdent des Volières de la première sorte, je ne parlerai que de celles de la seconde.

C'est principalement pour les plus grosses & les plus fécondes variétés de PIGEONS qu'on construit des Volières. *Voyez* ce mot & ceux COLOMBIER & FUIE.

Cependant on en voit souvent où on détient des POULES & des FAISANS communs, ou des faisans doré & argenté. *Voyez* ces mots.

La position d'une Volière doit être au levant ou au midi. Il faut l'éloigner des fumiers, des eaux croupissantes, des lieux de grand passage ou de grand bruit. Tantôt c'est avec du fil de fer qu'elle est grillée, tantôt avec des baguettes de bois croisées. On peut lui donner toutes les formes & les grandeurs possibles; cependant, généralement elles sont parallélogramiques & de moyennes dimensions. Il y a de l'avantage à les accoler à un mur & à les recouvrir en partie d'un toit en tuiles, en ardoises ou en planches. Ce seroit un grand avantage que d'y faire passer un filet d'eau courante, & à son défaut on ne peut se dispenser de placer dans un coin un ou deux vases qu'on remplira d'eau tous les deux ou trois jours en été, & toutes les semaines en hiver. Une bouteille pleine d'eau, renversée dans un vase peu profond, diminue cet embarras, en ce que l'eau coule à mesure du besoin & ne se corrompt que dans les grandes chaleurs.

Le manger des oiseaux renfermés dans une Volière peut se jeter par terre, mais il est plus convenable de le mettre dans une caisse de bois, ou encore mieux dans une trémie, d'où il ne tombe qu'à mesure de sa consommation. Par ce moyen, il n'y en a pas de perdu ou de sali par les excréments des volailles.

Quelquefois une Volière est placée devant une chambre basse ou haute, avec laquelle elle communique par le moyen d'une large ouverture; alors elle peut être de plus petites dimensions.

Le fil de fer ou les baguettes de bois dont les Volières sont construites, doivent être peintes à l'huile pour assurer leur conservation pendant un plus long espace de temps. Il sera même bon de renouveler cette opération tous les trois ou quatre ans.

Le dedans d'une Volière doit être pourvu de paniers garnis de paille en nombre proportionné à celui des femelles: ces paniers seront élevés le plus possible si ce sont des pigeons qui doivent y pondre, & à peu de distance de terre s'ils sont

destinés à des poules ou à des faisandes. Il y aura de plus deux ou trois rangs de planches dans son pourtour, dans le premier cas, pour que les pigeons puissent s'y promener & dormir.

Il est des Volières à pigeon dont ces oiseaux ont la liberté de sortir lorsqu'il fait beau temps, & qui offrent, en conséquence, une petite ouverture accompagnée d'une planche saillante en dedans & en dehors, vers leur partie la plus élevée.

Le sol d'une Volière doit être entretenu dans un état de propreté permanente. Ainsi, au moins une fois par semaine, on en enlèvera les ordures, & on y mettra, ou de la terre, ou du sable, ou de la paille.

Les oiseaux renfermés dans une Volière, ayant peu d'espace à parcourir, deviennent toujours la proie des belerres & encore plus des fouines, des martes, des putois, qui peuvent s'y introduire. Il faut donc veiller à ce que le treillage soit toujours en bon état, & que la porte soit fermée tous les soirs. (*Bosc.*)

VOLIGES : planches d'un bois léger, & d'un demi-pouce au plus d'épaisseur, dont on fait un fréquent emploi dans les exploitations rurales, & dont chaque cultivateur doit toujours avoir une provision.

C'est de saule ou de peuplier qu'on fait les Voliges; celles de peuplier d'Italie sont les plus légères. *Voyez* PLANCHE. (*Bosc.*)

VOLKAMIER. *VOLKAMERIA.*

Genre de plantes de la didynamie angiospermie & de la famille des *Gutierrez*, qui rassemble quinze espèces, dont dix se cultivent dans nos serres. Il est figuré pl. 544 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche tant des *PÉRAGUS*, qu'il est souvent difficile de décider auquel des deux telle espèce appartient.

Espèces.

1. Le VOLKAMIER à aiguillons.
Volkameria aculeata. Linn. h. De la Jamaïque.
2. Le VOLKAMIER hétérophylle.
Volkameria heterophylla. Vent. h. De l'Île-de-France.
3. Le VOLKAMIER à feuilles étroites.
Volkameria angustifolia. Poir. h. De la Jamaïque.
4. Le VOLKAMIER sans épines.
Volkameria inermis. Linn. h. Des Indes.
5. Le VOLKAMIER de Commerçon.
Volkameria Commerçonii. Poir. h. Des îles Philippines.
6. Le VOLKAMIER à feuilles de troëne.
Volkameria ligustrina. Jacq. h. De l'Île-de-France.

7. Le VOLKAMIER du Japon.

Volkameria japonica. Thunb. h. Du Japon.

8. Le VOLKAMIER de Kœmpfer.

Volkameria Kœmpferii. Willd. h. Du Japon.

9. Le VOLKAMIER à feuilles dentées.

Volkameria serrata. Linn. h. Des Indes.

10. Le VOLKAMIER tomenteux.

Volkameria tomentosa. Vent. h. De....

11. Le VOLKAMIER odorant.

Volkameria fragrans. Vent. h. De Java.

12. Le VOLKAMIER épineux.

Volkameria spinosa. Poir. h. Du Pérou.

13. Le VOLKAMIER capité.

Volkameria capitata. Willd. h. De la Guinée.

14. Le VOLKAMIER grim pant.

Volkameria scandens. Linn. h. De Ceylan.

15. Le VOLKAMIER à feuilles de buis.

Volkameria buxifolia. Willd. h. De....

Culture.

Les espèces des nos. 1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 12 & 15, sont celles qui se cultivent dans nos écoles de botanique; elles demandent la serre chaude, ou au moins la serre tempérée, & lorsqu'on les place dans cette dernière, il faut les mettre au printemps dans une bache ou sous un châssis, pour ranimer & avancer leur végétation, après quoi on peut les laisser à l'air pendant tout l'été, dans une situation abritée. Leur terre doit être consistante, fertile, renouvelée en partie tous les ans, & arrosée fréquemment pendant les chaleurs de l'été. La plupart fleurissent pendant une partie de l'année, & se font remarquer par la couleur & le nombre de leurs fleurs. On les multiplie par le semis de leurs graines, dont plusieurs donnent annuellement, par boutures faites sur couche & sous châssis, & par rejetons qui sortent fréquemment de leurs racines.

La onzième espèce, que les jardiniers appellent peut-être avec raison, à cause de son port fort différent de celui des autres, *PERAGU ODORANT*, *clerodendron fragrans*, offre une variété à fleurs doubles, que son excellente odeur & sa facile multiplication ont rendue fort commune dans les jardins des environs de Paris. Elle est l'objet d'un commerce de quelque importance: c'est sous châssis qu'on la multiplie le plus avantageusement. On doit ne lui donner de la terre nouvelle que lorsque les racines ont rempli tout le pot, parce que ses fleurs deviennent simples lorsqu'elle pousse avec trop de vigueur. (*Bosc.*)

VOLUTELLE. *VOLUTELLA.*

Genre établi par Forskal. C'est le même que celui appelé *CASSITE* par Linnæus. Il y a lieu de croire que le *CALLODION* de Louréiro n'en diffère pas non plus. Tood a donné le même nom

à un genre de champignons fait aux dépens des PEZIZES. *Voyez* ce mot. (Bosc.)

VOMIER. *ERIOSTEMON*.

Arbre de la Nouvelle-Hollande, qui seul, selon Labillardière, constitue un genre dans la décandrie monogynie & dans la famille des *Rutacées*.

Il ne se cultive pas en Europe. (Bosc.)

VOMIQUE. *STRYCHNOS*.

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Apocinées*, dans lequel se rangent sept espèces, dont deux se cultivent dans nos serres. Il est figuré pl. 119 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Le genre IGNATIE se rapproche beaucoup de celui-ci.

Espèces.

1. La VOMIQUE officinale.
Strychnos nux-vomica. Linn. H Des Indes.
2. La VOMIQUE potatoire.
Strychnos potatorum. Linn. H Des Indes.
3. La VOMIQUE bois de couleuvre.
Strychnos colubrina. Linn. H Des Indes.
4. La VOMIQUE de Madagascar.
Strychnos madagascariensis. Poir. H De Madagascar.
5. La VOMIQUE épineuse, vulgairement *arbre à savonette*.
Strychnos spinosa. Lam. H De Madagascar.
6. La VOMIQUE de Saint-Ignace, vulgairement *fève de Saint-Ignace*.
Strychnos Ignatii. Lam. H Des Indes.
7. La VOMIQUE branchue.
Strychnos brachiata. Ruiz & Pav. H Du Pérou.

Culture.

Les deux premières espèces se cultivent en Europe, mais elles y sont très-rares; elles demandent la terre chaude toute l'année; elles se multiplient de boutures & de marcottes.

C'est de la première que proviennent les amandes appelées *noix vomiques* dans le commerce, amandes qu'on emploie pour empoisonner les loups, les renards, les fouines, les rats & les souris, ainsi que pour prendre les poissons. Ce poison agit surtout avec une incroyable rapidité lorsqu'il est introduit dans le sang.

La seconde a des fleurs très-odorantes. On fait généralement, dans l'Inde, usage de ses amandes, qui sont amères, pour rendre potables les eaux impures.

La pulpe & les fruits de la cinquième se mangent dans son pays natal & l'Île-de-France.

Les amandes de la troisième & de la sixième ont joui d'une grande réputation médicale.

Les cerfs recherchent avec avidité les fruits de la dernière.

Il semble que l'emploi de ces semences doit être dangereux entre des mains non exercées, mais l'expérience prouve que cela n'est pas. (Bosc.)

VONTACA : grand arbre des Indes, dont les fleurs sont odorantes & les fruits bons à manger.

On ignore à quel genre il appartient. (Bosc.)

VOO. *Woo*.

Arbre des Indes dont l'écorce sert aux mêmes usages que celui du POPYRIER, *broussonetia papyrifera*.

On ignore à quel genre il appartient. (Bosc.)

WOODFORDIE. *WOODFORDIA*.

Arbrisseau des Indes qui faisoit jadis partie des SALICAIRES (*voyez* ce mot), mais qui aujourd'hui constitue seul un genre.

Cet arbrisseau se cultive dans nos serres, mais je n'ai pas eu occasion de l'y voir, & j'ignore quelle est la culture qui lui convient. (Bosc.)

WOODWARDIE. *WOODWARDIA*.

Genre de plantes de la famille des *Fougères*, nouvellement établi pour placer quelques BLECHONS & une ONOCLÉE, qui diffèrent des autres par leur fructification. Il renferme sept espèces, dont aucune n'est cultivée en Europe.

Espèces.

1. La WOODWARDIE onoclée.
Woodwardia onocleoides. Willd. Z De l'Amérique septentrionale.
2. La WOODWARDIE à queue.
Woodwardia caudata. Cavan. Z De la Nouvelle-Hollande.
3. La WOODWARDIE du Japon.
Woodwardia japonica. Swartz. Z Du Japon.
4. La WOODWARDIE radicante.
Woodwardia radicans. Willd. Z De l'Italie.
5. La WOODWARDIE de Virginie.
Woodwardia virginica. Swartz. Z De l'Amérique septentrionale.
6. La WOODWARDIE orientale.
Woodwardia orientalis. Swartz. Z Du Japon.
7. La WOODWARDIE irrégulière.
Woodwardia dispar. Willd. De la Martinique. (Bosc.)

VORACES (Plantes) : nom commun à toutes les plantes utiles ou inutiles, auxquelles la vigueur de leur végétation & l'abondance de leurs graines font

font promptement épuiser le terrain où elles se trouvent.

Un ASSOLEMENT bien combiné, joint à des ENGRAIS & à des AMENDEMENTS, contre-balance les effets des plantes voraces utiles. *Voyez* ces mots.

Des SARCLAGES rigoureux mettent obstacle à la multiplication des plantes voraces inutiles, c'est-à-dire, des MAUVAISES HERBES. *Voyez* ces mots.

Quelquefois on attribue à la voracité des plantes ce qui n'est que l'effet de leur OMBRE. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

VORDRE : nom du SAULE MARSEAU dans la ci-devant Champagne.

VORME. *WORMIA.*

Genre de plantes de la polyandrie pentagynie, établi dans les *Asta danica*, mais qui depuis a été réuni aux DILLENIES. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

VOSAKAN : nom vulgaire d'un HÉLIANTHE.

VOTOMITE. *GLOSSOMA.*

Arbriffeau de Cayenne, qui seul constitue un genre dans la tétrandrie monogynie & dans la famille des *Nerpruns*. C'est le PALETUVIER des montagnes de quelques auteurs.

Il ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

VOTOMOS. C'est le PISTACHIER DE CHIO.

VOUAPA. *Voyez* MACROLOBE.

VOUÈDE : un des noms du PASTEL. *Voyez* ce mot.

VOUERAS. Les cultivateurs de la ci-devant Picardie appellent ainsi un mélange de POIS, de VESCE, de LENTILLES & de SEIGLE, qu'ils sèment après deux labours, sur les terres qui ont porté de l'avoine, c'est-à-dire, sur les jachères. *Voyez* PRAIRIE TEMPORAIRE & MÉLANGE. (*Bosc.*)

VOULOU. Poiré a donné ce nom aux BAMBOUX. *Voyez* ce mot.

VOYARIER. *VOYARA.*

Arbre de Cayenne, dont les parties de la fleur ne sont point connues. Il doit cependant constituer un genre, si on en juge par le fruit. Nous ne le cultivons pas en Europe. (*Bosc.*)

VOYÈRE. *VOHIRIA.*

Genre de plantes de la pentandrie monogynie & de la famille des *Gentianes*, qui réunit trois espèces. *Agriculture. Tome VI.*

ces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Schreber l'a appelé LITA. Il est figuré pl. 109 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La VOYÈRE incarnate.

Vohiria rosea. Aubl. 2 De Cayenne.

2. La VOYÈRE bleue.

Vohiria carulea. Aubl. 2 De Cayenne.

3. La VOYÈRE à fleurs courtes.

Vohiria breviflora. Lam. De Cayenne. (*Bosc.*)

VREILLE : synonyme du LISERON DES CHAMPS.

VRESANNE. On appelle ainsi la longueur d'un champ dans le département des Deux-Sèvres.

VRESON : charrue à une seule oreille, située à gauche, usitée dans le département des Deux-Sèvres. *Voyez* CHARRUE.

VRILLÉE COMMUNE : nom vulgaire du LISERON DES CHAMPS.

VRILLES : filamens simples, doubles, multiples, qui naissent aux extrémités des rameaux, à l'aisselle des feuilles, à l'opposite des feuilles, &c., de certaines plantes, & qui les aident à s'accrocher aux branches des arbres sur lesquels il est de leur nature de grimper. *Voyez* VIGNE, VESCE & GESSE. (*Bosc.*)

VRILLETTE. *ANOBIUM.*

Genre d'insectes dont les larves de toutes les espèces vivent dans le bois sec, & qui détruisent les poutres, les meubles, &c., des maisons des cultivateurs. *Voyez* le *Dictionnaire des Insectes*.

On trouve fréquemment les Vrillettes à l'état parfait dans les maisons, pendant les mois de juin & de juillet, & elles doivent être écrasées sans rémission.

Pour garantir les poutres & les meubles des Vrillettes, il faut recouvrir les premières de plâtre ou de chaux, & les seconds, d'une couche de peinture à l'huile. *Voyez* VERMOULURE. (*Bosc.*)

VROGNE. Les cultivateurs des environs de Boulogne donnent ce nom à l'ARMOISE AURONE.

VRONCELLE. C'est le LISERON DES CHAMPS dans le Boulonnois.

RUDEON : nom des VEAUX en provençal.

RUIDANGE. *Voyez* VIDANGE.

VULFEN. *WULFENIA.*

Plante vivace des montagnes de l'Allemagne, fort voisine des PÆDEROTES (*voyez* ce mot), mais que quelques botanistes regardent comme de-

vant former un genre dans la diandrie monogynie & dans la famille des *Personnées*.

Cette plante est cultivée dans les écoles de botanique de l'Allemagne; elle demande une terre argileuse & des arrosements abondans. On la multiplie par graines qu'il faut semer de suite, & par déchirement des vieux pieds. Il paroît qu'il est difficile de la conserver long-temps, quelque soin qu'on en prenne. (*Bosc.*)

VULNÉRAIRE : espèce d'ANTHYLLIDE.

VULNÉRAIRE SUISSE : mélange de plusieurs espèces de plantes des hautes Alpes, qu'on regarde, pris en infusion, comme souverain contre les contusions & les blessures. On l'appelle aussi *saltranck*. (*Bosc.*)

VULPIN. *ALOPECURUS*.

Genre de plantes de la triandrie digynie & de la famille des *Graminées*, dans lequel se rangent vingt-quatre espèces, la plupart très-propres à entrer dans la composition des prairies naturelles, & dont neuf se cultivent dans les écoles de botanique. Il est figuré pl. 42 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le VULPIN des prés.
Alopecurus pratensis. Linn. & Indigène.
2. Le VULPIN foyeux.
Alopecurus sericeus. Gærtn. & De l'Allemagne.
3. Le VULPIN des champs.
Alopecurus agrestis. Linn. ☉ Indigène.
4. Le VULPIN géniculé.
Alopecurus geniculatus. Linn. & Indigène.
5. Le VULPIN bulbeux.
Alopecurus bulbosus. & Indigène.
6. Le VULPIN à gros épis.
Alopecurus macrostachyos. Poir. & De la Barbarie.
7. Le VULPIN à feuilles de roseau.
Alopecurus arundinaceus. Poir. & De.....
8. Le VULPIN de Magellan.
Alopecurus magellanicus. Lam. Du détroit de Magellan.
9. Le VULPIN rameux.
Alopecurus ramosus. Poir. & De l'Amérique septentrionale.
10. Le VULPIN à courtes arêtes.
Alopecurus aristatus. Mich. & De l'Amérique septentrionale.
11. Le VULPIN en tête.
Alopecurus capitatus. Lam. & Des Alpes.
12. Le VULPIN à feuilles velues.
Alopecurus villosus. Poir. Des Alpes.
13. Le VULPIN à gaines.
Alopecurus vaginatus. Pall. De la Barbarie.

14. Le VULPIN des Indes.
Alopecurus indicus. Lion. ☉ Des Indes.
15. Le VULPIN de Montpellier.
Alopecurus monspeliensis. ☉ Du midi de la France.
16. Le VULPIN maritime.
Alopecurus maritimus. Willd. Des bords de la mer.
17. Le VULPIN fasciculé.
Alopecurus fasciculatus. Willd. De l'Espagne.
18. Le VULPIN du Cap.
Alopecurus capensis. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
19. Le VULPIN échiné.
Alopecurus echinatus. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
20. Le VULPIN de la Caroline.
Alopecurus carolinianus. Walt. De la Caroline.
21. Le VULPIN à queue.
Alopecurus caudatus. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
22. Le VULPIN ovale.
Alopecurus ovatus. Forst. Des îles de la mer du Sud.
23. Le VULPIN aggloméré.
Alopecurus glomeratus. Willd. & De l'Amérique septentrionale.
24. Le VULPIN à demi épié.
Alopecurus subspicatus. Willd. ☉ De l'Espagne.

Culture.

Nous cultivons dans les écoles de botanique les espèces des n^{os}. 1, 3, 4, 5, 7, 14, 15 & 23. La quatorzième est la seule qui demande à être semée sur couche, & à être rentrée dans la serre pour que ses graines puissent arriver à maturité. Toutes les autres se sèment en place. Les vivaces une fois obtenues, peuvent se conserver plusieurs années sans autres soins que des binages de propreté. La quatrième veut des arrosements fréquens.

Parmi ces espèces, il en est quatre qui intéressent plus particulièrement les cultivateurs proprement dits : ce sont les Vulpins des prés, géniculé, bulbeux & agrêté.

Tous sont extrêmement du goût des bestiaux.

Le premier croît dans les prairies humides, où il s'élève d'un à deux pieds. Quoique moins profitable que plusieurs autres graminées, on doit, d'après les expériences d'Anderson, ne pas négliger de le semer dans les prairies basses qui en sont dépourvues, attendu qu'il y est très-précoce & peut y fournir deux coupes.

Le second se rencontre dans les marais, les fondrières, sur le bord des étangs & des fossés : sa végétation est très-précoce. J'ai souvent désiré

qu'on le semât dans les terrains qui lui conviennent, & qui souvent sont dépourvus de végétation ou couverts de plantes inutiles.

Le troisième se trouve avec le précédent & partage ses bonnes qualités; il améliore la paille avec laquelle il se trouve mêlé, & augmente la bonté du pâturage des chaumes. De plus, les cochons sont extrêmement friands de ses racines.

Le quatrième est inférieur en grandeur à ceux que je viens d'indiquer; mais l'excellence du pâturage qu'il fournit aux moutons, doit faire désirer qu'on le sème dans les terrains de mauvaise nature qu'on est résolu de laisser plusieurs années de suite en JACHÈRE. *Voyez ce mot. (Bosc.)*

VURMBÉE. *WURMBEA.*

Plante vivace du Cap de Bonne-Espérance, qui seule constitue un genre dans l'hexandrie trigynie & dans la famille des *Joncs*, fort voisin des *MÉLANIHES*. *Voyez ce mot.*

Cette plante, qui est figurée pl. 270 des *Illustrations des genres* de Lamarck, se cultive dans nos écoles de botanique: elle demande la terre de bruyère & l'orangerie; elle se multiplie par graines tirées de son pays natal & par déchirement des vieux pieds, déchirement qui ne réussit pas toujours. (*Bosc.*)



X A N

XANTHORRHŒ. *XANTHORRHOEA.*

PLANTE frutescente de la Nouvelle-Hollande , formant seule un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Asphodèles*.

Cette plante laisse fluer une résine rouge analogue à celle du sang de dragon.

On ne la cultive pas dans les jardins en Europe. (*Bosc.*)

XANTOLINE : altération du mot SANTOLINE.

XÉROPHYLLÉ. *XEROPHYLLUM.*

Plante de l'Amérique septentrionale, qui faisoit partie des *Hélonias* de Linnæus, mais que Michaux croit dans le cas de former un genre particulier ; c'est l'*HÉLONIAS ASPHODÉLOÏDE* de ce Dictionnaire. *Voyez* ce mot. (*Bosc.*)

XÉROPHYTE. *XEROPHYTA.*

Arbuste de Madagascar, figuré pl. 225 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & formant seul un genre dans l'hexandrie monogynie & dans la famille des *Broméloïdes*.

Il ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

XILO-ALOËS. C'est le bois d'aloès. *Voy.* AGALOCHE.

XILOBALSAME. On donne ce nom aux petites branches de l'arbre qui donne le baume de Judée. *Voyez* BALSAMIER.

XILOPE. *Voyez* XYLOPE.

XIMENËSE. *XIMENESIA.*

Plante annuelle de la *synnésie* superflue & de la famille des *Corymbifères*, qui forme genre, & qui se cultive en pleine terre dans nos jardins.

Les graines de cette plante se sèment, ou en pot, sur couche nue, ou en place, dans une exposition chaude. On éclaircit, sarcle & arrose au besoin le plant qu'elles ont produit. Elle est d'un assez bel effet pour mériter d'être introduite dans les parterres. (*Bosc.*)

XIMENIE. *XIMENIA.*

Genre de plantes de l'octandrie monogynie & de la famille des *Orangers*, qui rassemble quatre espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos jardins. Il est figuré pl. 297 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La XIMENIE d'Amérique.

Ximenia americana. Linn. H De Cayenne.

2. La XIMENIE sans épines.

Ximenia inermis. Linn. H De la Jamaïque.

3. La XIMENIE à longues épines.

Ximenia ferox. Poir. H De Saint-Domingue.

4. La XIMENIE à feuilles elliptiques.

Ximenia elliptica. Forst. H De la Nouvelle-Calédonie. (*Bosc.*)

XUARÈZE. *XUAREZA.*

Arbrisseau du Pérou, fort voisin des *CAPRAIRES*, mais qui forme genre dans la pentandrie monogynie. Nous ne le possédons pas dans les jardins en Europe. (*Bosc.*)

XYLOMA. *XYLOMA.*

Genre de champignon parasite, très-multiplié sur les feuilles des arbres qui sont languissans, & concourant puissamment à augmenter leur état de foiblesse. Il renferme seize espèces, dont les deux que je dois principalement citer sont celle de l'érable & celle du peuplier, toutes deux noires, & couvrant quelquefois la plus grande partie des feuilles de ces arbres. *Voyez* ERABLE & PEUPLIER.

Il n'y a point de moyen, au reste, de s'opposer à la multiplication de ces champignons, dont le mode de végétation n'est pas encore bien connu. *Voyez* CHARBON & CARIE. (*Bosc.*)

XYLOBALSAMUM : nom des branches du BALSAMIER.

XYLOMÈLE. *XYLOMELUM.*

Genre de plantes établi aux dépens des *PROTÉES*, mais qui n'a pas été adopté par la plupart des botanistes.

Nous cultivons le XYLOMÈLE PYRIFORME, qui a été aussi placé parmi les *HAKÉES* & les *CONCHIONS*. (*Bosc.*)

XYLOPE. *XYLOPIA.*

Genre de plantes de la polyandrie polyginie & de la famille des *Glyptospermes*, voisin des *UNONES*, & figuré pl. 495 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Il renferme cinq espèces, dont aucune n'est cultivée dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La XYLOPE à fruits hérissés.
Xylopi muricata. Linn. ♀ De la Jamaïque.
2. La XYLOPE arbrisseau.
Xylopi frutescens. Aubl. ♀ De Cayenne.
3. La XYLOPE à feuilles glabres.
Xylopi glabra. Linn. ♀ De la Jamaïque.
4. La XYLOPE foyeuse.
Xylopi fetosa. Poir. ♀ De l'Amérique méridionale.
5. La XYLOPE ondulée.
Xylopi undulata. Pal.-Beauv. ♀ De l'Afrique.
(Bosc.)

XYLOPHYLLE. XYLOPHYLLA.

Genre de plantes de la polygamie tétrandrie & de la famille des *Euphorbes*, qui réunit neuf espèces, dont trois sont cultivées dans nos serres. Il est figuré pl. 855 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche beaucoup des PHYLANTHES. Voyez ce mot.

Espèces.

1. Le XYLOPHYLLE à larges feuilles.
Xylophylla latifolia. Linn. ♀ De l'Amérique méridionale.
2. Le XYLOPHYLLE à longues feuilles.
Xylophylla longifolia. Linn. ♀ Des Indes.
3. Le XYLOPHYLLE arbrisseau.
Xylophylla arbuscula. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
4. Le XYLOPHYLLE en faucille.
Xylophylla falcata. Swartz. ♀ Des îles Bahama.
5. Le XYLOPHYLLE à feuilles étroites.
Xylophylla angustifolia. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
6. Le XYLOPHYLLE à feuilles linéaires.
Xylophylla linearia. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
7. Le XYLOPHYLLE alongé.
Xylophylla elongata. Jacq. ♀ Des Indes.
8. Le XYLOPHYLLE des montagnes.
Xylophylla montana. Swartz. ♀ De la Jamaïque.
9. Le XYLOPHYLLE à fleurs axillaires.
Xylophylla ramiflora. Ait. ♀ De la Sibérie.

Culture.

Nous cultivons les 1^{re}., 4^e. & 9^e. espèces. La 1^{re}. & la 4^e. sont des arbrustes très-élégans quand ils sont en fleurs, & ils y sont une grande partie de l'année. Ils exigent la terre chaude, mais peuvent passer en plein air les trois mois les plus chauds de l'été. La 4^e. a donné plusieurs variétés remarquables. On les plante dans des pots remplis de terre de bruyère, qu'on renouvelle en

partie tous les ans, & on les arrose abondamment pendant l'été. On les multiplie très-facilement de graines, dont elles donnent presque tous les ans, graines qui se sèment dans des pots sur couche à châssis, & qui donnent des plants qu'on peut repiquer dès le printemps suivant dans d'autres pots. Les boutures sont aussi pour elles un moyen de reproduction certain, mais quelquefois un peu lent. On l'exécute sur couche & sous châssis.

La 9^e. espèce est de pleine terre; elle demande une terre légère & une exposition ombragée. On la multiplie de graines semées en place & par marcottes. (Bosc.)

XYLOSME. XYLOSMA.

Genre de plantes de la diœcie polyandrie, figuré pl. 827 des *Illustrations des genres* de Lamarck. Il renferme deux espèces, le XYLOSME ODO-RANT & le XYLOSME A FEUILLES ORBICULAIRES, qui ont été réunies aux MIROSPERMES, que nous ne cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

XYLOSTEON: nom spécifique d'un chèvre-feuille & d'un genre institué sur un CHÈVRE-FEUILLE. Voyez ce mot.

XYLOSTOME. XYLOSTOMA.

Genre de la famille des *Champignons*, qui renferme des croûtes fongueuses assez rares, & qui n'intéressent en rien les cultivateurs. Voyez CHAMPIGNON. (Bosc.)

XYPHALIER. ANTHEROSPERMA.

Arbre de la Nouvelle-Hollande qui constitue un genre dans la monœcie monadelphie & dans la famille des *Renonculées*, figuré pl. 224 de l'ouvrage sur les plantes de ce pays, par Labillardière.

Nous ne le cultivons pas dans nos jardins. (Bosc.)

XYPHION: espèce d'IRIS.

XYRIS. XYRIS.

Genre de plantes de la triandrie monogynie & de la famille des *Joncs*, renfermant treize espèces, dont une se cultive dans nos jardins. Sa figure se voit pl. 36 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le XYRIS de l'Inde.
Xyris indica. Linn. ♀ Des Indes.
2. Le XYRIS pubescent.
Xyris pubescens. Poir. ♀ Des Antilles.
3. Le XYRIS à grosse tête.
Xyris macrocephala. Vahl. ♀ De Cayenne.

4. Le XYRIS à tige plate.
Xyris platicaulis. Poir. 4 De Madagascar.
 5. Le XYRIS gladié.
Xyris anceps. Lam. 4 Des Indes.
 6. Le XYRIS d'Amérique.
Xyris americana. Aubl. 4 De Cayenne.
 7. Le XYRIS de la Caroline.
Xyris caroliniana. Lam. 4 De l'Amérique septentrionale.
 8. Le XYRIS à feuilles courtes.
Xyris brevifolia. Mich. 4 De l'Amérique septentrionale.
 9. Le XYRIS du Cap.
Xyris capensis. Thunb. 4 Du Cap de Bonne-Espérance.
 10. Le XYRIS pauciflore.
Xyris pauciflora. Willd. 4 Des Indes.
 11. Le XYRIS subulé.
Xyris subulata. Ruiz & Pav. 4 Du Pérou.

12. Le XYRIS operculé.
Xyris operculata. Labill. 4 De la Nouvelle-Hollande.
 13. Le XYRIS filiforme.
Xyris filiformis. Lam. 4 De l'Afrique.

Culture.

La 12^e. est celle que nous cultivons ; il lui faut la terre de bruyère , l'orangerie & des arrosemens abondans en été. On la multiplie seulement par le déchirement des vieux pieds, déchirement qui a lieu en automne : du moins je ne crois pas qu'elle donne des graines en Europe. (*Bosc.*)

XYSTRIS. *XYSTRIS.*

Genre de plantes établi par Schreber dans la pentandrie monogynie , mais dont les espèces n'ont pas été indiquées. (*Bosc.*)



Y E U

YEUSE : espèce de CHÊNE. *Voyez* ce mot.

YEUX. Les cultivateurs donnent généralement ce nom aux jeunes BOUTONS à bois des branches des arbres, boutons que, par l'opération de la GREFFE, ils transportent sur un autre arbre dont ils veulent changer la nature.

Quelques physiologistes appellent ce petit bouton *gemma*, & lorsqu'il est devenu gros, c'est-à-dire, après la chute des feuilles, *bourgeon*; mais les agriculteurs donnent le nom de BOURGEON à ce même bouton développé & poussant des feuilles. J'ai dû suivre l'opinion des cultivateurs dans un ouvrage qui leur est consacré. *Voyez* tous ces mots. (*Bosc.*)

YEUX DE PEUPLE. Ce sont les boutons de PEUPLIER dont on fait usage en médecine.

YUCCA. *Yucca*.

Genre de plantes de l'hexandrie monogynie & de la famille des *Liliacées*, qui réunit cinq espèces qui toutes se cultivent dans nos écoles de botanique. Il est figuré pl. 243 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. Le YUCCA à feuilles entières.

Yucca gloriosa. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

2. Le YUCCA à feuilles d'aloès.

Yucca aloifolia. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

3. Le YUCCA à larges feuilles.

Yucca draconis. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

4. Le YUCCA filamenteux.

Yucca filamentosa. Linn. ♀ De l'Amérique septentrionale.

5. Le YUCCA de Bosc.

Yucca Boscii. Desf. ♀ Du Brésil.

Culture.

Tous les Yuccas sont des plantes remarquables & très-belles lorsqu'elles sont en fleurs.

La première & la quatrième espèce peuvent être plantées en pleine terre dans le climat de

Paris, mais on risque de les perdre dans les hivets très-rigoureux qui arrivent de loin en loin. Elles fleurissent tous les ans ainsi plantées dans la terre de bruyère, à l'exposition du couchant, dans les pépinières de Versailles : on couvre chaque hiver leurs pieds avec de la fougère. Leur multiplication a lieu, au défaut de graines qui ne nouent pas dans nos climats, par des rejets qui poussent du collet de leurs racines, quelquefois même sur leur tige, après leur floraison, rejets qu'on plante dans un pot sur couche à châssis, pour augmenter leurs racines lorsqu'ils en ont, & en faire pousser lorsqu'ils n'en ont pas. On ne les met en pleine terre qu'à leur seconde ou leur troisième année.

Les seconde & troisième, comme plus délicates, demandent l'orangerie. On doit renouveler leur terre en partie tous les ans, & augmenter la largeur des pots dans lesquels elles sont plantées; elles parviennent à une hauteur de quinze à vingt pieds & plus.

La dernière exige l'orangerie; elle n'a pas encore fleuri à Paris, quoiqu'il y ait dix ans que je l'ai apportée d'Italie; elle est beaucoup plus élégante que les autres. On la multiplie par oëilletons qu'on a fait naître en enfonçant un fer rouge dans son cœur, jusqu'au-dessous du collet de ses racines : cette opération pourroit être employée avec succès dans un grand nombre de cas, mais elle est à peine connue en France. Du reste, sa culture est la même que celle des espèces d'orangerie.

J'ai observé les quatre premières espèces dans leur pays natal; toutes, mais principalement la seconde, sont employées à former des haies d'une grande défense & d'un superbe effet lorsqu'elles sont en fleurs. Pour les former on coupe des pieds coupés en tronçons, les plus longs possible, sur trois rangs écartés d'un demi-pied environ, & on les recouvre de trois à quatre pouces de terre. Il naît des oëilletons, le long de ces troncs, qui deviennent des tiges, & qui opposent aux animaux, & même aux hommes, une barrière qu'il n'est pas facile de surmonter.

Les baies du Yucca peuvent se manger. (*Bosc.*)

YVRAIE. *Voyez* YVRAIE.



Z A C

ZACINTHE. *ZACINTHA.*

GENRE de plantes établi aux dépens des LAMPSANES. *Voyez* ce mot.

Ce genre ne renferme qu'une espèce, qui a été réunie aux RHAGADIOLES par quelques botanistes; c'est la ZACINTHE VERRUQUEUSE, originaire du midi de l'Europe & annuelle. On la voit dans quelques jardins de botanique, où sa culture se borne à semer ses graines dans des pots, sur couche nue, & à repiquer les jeunes plants, lorsqu'ils ont deux pouces de haut, dans une terre légère & abritée des vents froids. (*Bosc.*)

ZAGA : arbre d'Amboine, figuré par Rumphius, vol. 3, pl. 110, mais dont les caractères génériques ne sont pas encore entièrement connus. On fait des colliers avec ses semences, qui font d'un beau rouge. Il ne se cultive pas en Europe. (*Bosc.*)

ZALA : genre de Loureiro, qui est le même que le PISTIA.

ZALUZANIE. *ZALUZANIA.*

Genre établi pour placer quelques CAMOMILLES. Il n'a pas été adopté. (*Bosc.*)

ZAMIE. *ZAMIA.*

Genre de plantes de la diœcie polyandrie & de la famille des Palmiers, qui réunit onze espèces qui se cultivent presque toutes en Europe. Il est figuré pl. 892 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Observations.

Ce genre se rapproche beaucoup de celui des CYCAS. *Voyez* ce mot.

Espèces.

1. La ZAMIE naine.
Zamia pumila. Linn. h Du l'Amérique septentrionale.
2. La ZAMIE furfuracée.
Zamia furfuracea. Ait. h De l'Amérique méridionale.
3. La ZAMIE piquante.
Zamia pungens. Ait. h De l'Egypte.
4. La ZAMIE des Hottentots.
Zamia cycadis. Linn. h Du Cap de Bonne-Espérance.
5. La ZAMIE à feuilles entières.
Zamia integrifolia. Ait. h De Saint-Domingue.

6. La ZAMIE à feuilles étroites.
Zamia angustifolia. Jacq. h Des îles de Bahama.

7. La ZAMIE à dents aiguës.
Zamia horrida. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.

8. La ZAMIE lanugineuse.
Zamia lanuginosa. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.

9. La ZAMIE à longues feuilles.
Zamia longifolia. Jacq. h Du Cap de Bonne-Espérance.

10. La ZAMIE moyenne.
Zamia media. Willd. h Des Indes.

11. La ZAMIE à feuilles de cycas.
Zamia cycadifolia. Willd. h Du Cap de Bonne-Espérance.

Culture.

La huitième espèce est la seule qui ne se voit pas dans les jardins d'Europe.

Toutes demandent la terre chaude, une terre substantielle & des arrosemens fréquens en été.

La première est, je crois, la seule qui donne de bonnes graines dans le climat de Paris. Ces graines se sèment dans un pot qu'on place sur une couche à châssis, & lèvent ordinairement en peu de temps. On en repique le plant au printemps suivant dans d'autres pots, après quoi on le traite comme les vieux pieds.

Toutes les Zamies poussent des rejetons du collet de leurs racines, plus ou moins, selon les espèces & les années. On élite ces rejetons au printemps, & on les place dans des pots sur couche à châssis. Leur reprise est assez certaine lorsqu'ils ont suffisamment de chaleur. L'année suivante ils se traitent comme les vieux pieds.

Les fruits des Zamies se mangent cuits sous la cendre ou dans l'eau, comme les châtaignes. J'ai goûté de ceux de la première dans son pays natal, & je n'ai pas beaucoup regretté qu'on ne puisse la cultiver en pleine terre dans nos climats.

Au reste, cette espèce se contente de l'orange; seulement elle n'y fleurit jamais. (*Bosc.*)

ZANICHELE. *ZANICHELLA.*

Genre de plantes de la monœcie monandrie & de la famille des *Fluviales*, figuré pl. 741 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & renfermant trois espèces, dont une est assez commune dans nos marais.

Espèces.

Espèces.

1. La ZANICHELLE des marais.
Zanichella palustris. Linn. ☉ Indigène.
2. La ZANICHELLE dentée.
Zanichella dentata. Willd. ☉ De l'Italie.
3. La ZANICHELE tubéreuse.
Zanichella tuberosa. Lour. ☿ De la Cochinchine.

Culture.

Il est difficile de cultiver la Zanichelle des marais ; mais quand on veut en avoir dans un jardin, il suffit d'en arracher des pieds au milieu de l'été, & de les mettre dans un bassin. Ces pieds continuent de végéter & amènent à maturité suffisamment de graines pour en peupler le bassin, qui doit n'avoir qu'un pied au plus d'eau, & que cette eau puisse être renouvelée de temps en temps. (Bosc.)

ZANONE. ZANONIA.

Piante grimpanse de l'Inde, figurée pl. 816 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & formant seule un genre dans la diœcie pentandrie.

Comme elle ne se cultive pas dans nos jardins, je n'en dirai rien de plus. (Bosc.)

ZANTHORHIZE. ZANTHORHIZA.

Arbrisseau de l'Amérique septentrionale, qui seul forme un genre dans la pentandrie monogynie & dans la famille des *Renonculacées*.

Il se cultive en pleine terre dans nos jardins ; ainsi je remets à en parler dans le *Dictionnaire des Arbres & Arbustes*. (Bosc.)

ZAPANE. ZAPANIA.

Genre établi aux dépens des VERVEINES. (Voyez ce mot.) Il est figuré pl. 17 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & renferme neuf espèces, dont deux se cultivent dans nos écoles de botanique.

Observations.

Quelques botanistes ont réuni ce genre à celui des STACHITARPÈTES ; d'autres, au contraire, y ont porté des espèces des genres VERVEINE, PRIVA, ALOESYE, GHINIE & TAMONE. Voyez ces mots.

Espèces.

1. La ZAPANE nodiflore.
Zapania nodiflora. Lam. ☉ Des pays intertropicaux.
2. La ZAPANE à globules.
Zapania globulifera. Willd. ☿ De l'Amérique méridionale.
Agriculture. Tome VI.

3. La ZAPAPANE de Java.
Zapania javanica. Lam. ☉ Des Indes.
4. La ZAPANE à feuilles de stœchas.
Zapania stœchadifolia. Poir. ☿ De l'Amérique méridionale.
5. La ZAPANE de Cayenne.
Zapania cayenensis. Vahl. ☿ De Cayenne.
6. La ZAPANE à longues bractées.
Zapania bracteosa. Poir. De l'Amérique septentrionale.

7. La ZAPANE à corymbes.
Zapania corymbosa. Ruiz & Pav. Du Chili.
8. La ZAPANE d'Arabie.
Zapania arabica. Poir. ☿ De l'Arabie.
9. La ZAPANE élançée.
Zapania virgata. Ruiz & Pav. ☿ Du Pérou.

Culture.

La première de ces espèces se trouve dans toutes les parties chaudes de l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique & de l'Amérique. J'en ai observé d'immenses quantités dans les bois marécageux de la Caroline, où elle couvre seule des espaces considérables. On la cultive dans nos écoles de botanique ; elle y demande l'orangerie pendant l'hiver & des arrosements abondans pendant l'été. On la multiplie par graines, dont elle donne assez souvent, par déchirement des vieux pieds, par marcottes & par boutures faites sur couche & sous châffis. Elle n'est d'aucun agrément.

La seconde de ces espèces est un arbruste dont les feuilles froissées exhalent une odeur très-forte, qui ne plaît pas à tout le monde ; elle demande la serre chaude. On la multiplie de boutures qui reprennent assez facilement lorsqu'elles sont faites avec les soins convenables. (Bosc.)

ZAROLLE. Poiret a donné ce nom aux GOODÉNIES. Voyez ce mot.

ZÉDOAIRE. KÆMPFERIA.

Genre de plantes de la monandrie monogynie & de la famille des *Drymyrrhizées*, dans lequel se rangent trois espèces, dont deux se cultivent dans nos serres. Il se trouve figuré pl. 1 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La ZÉDOAIRE galanga.
Kæmpferia galanga. Linn. ☿ Des Indes.
2. La ZÉDOAIRE à grandes feuilles.
Kæmpferia longa. Poir. ☿ Des Indes.
3. La ZÉDOAIRE arrondie.
Kæmpferia rotunda. Linn. ☿ Des Indes.

Culture.

Les deux premières espèces sont celles qui se

Kkkk

cultivent en Europe; elles exigent la terre chaude toute l'année. Une terre à demi consistante est celle qui leur convient le mieux. On leur donne de fréquens arrosemens pendant l'été. Leur multiplication a lieu par la séparation des rejetons qu'elles poussent du collet de leurs racines, rejetons qui, placés dans des pots sur une couche à châssis, ne tardent pas à reprendre, & deviennent des pieds faits dès l'année suivante.

Les racines de ces plantes sont odorantes & acres. Il s'en fait un fréquent usage en médecine. On en retire une huile essentielle, une eau distillée. Elles se mangent, dans leur pays natal, après avoir été confites au sucre. (Bosc.)

ZELARI. Poiret a donné ce nom au genre appelé GAHNIE par Forster. Voyez ce mot.

ZENALE : nom donné par Poiret au genre HALORAGIS de Linnæus.

ZENARRHÈNE. CENARRHENES.

Arbre de la Nouvelle-Hollande qui seul constitue un genre dans la rétrandrie monogynie & dans la famille des Lauriers. Il est figuré pl. 50 de l'ouvrage sur les plantes de ce pays, publié par Labillardière. On ne le cultive pas en Europe. (Bosc.)

ZERAMI. PHILLANTHUS.

Arbrisseau de la Nouvelle-Hollande que Labillardière a établi en titre de genre, & figuré pl. 149 de son ouvrage sur les plantes de ce pays. Il est de l'icofandrie monogynie & de la famille des Myrtées. On ne le cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

ZERUMBETH. ZERUMBETHA.

Plante vivace originaire des Indes, qui seule constitue un genre dans la monandrie monogynie & dans la famille des Balsifères.

Cette plante se cultive dans quelques jardins d'Europe. Sa culture ne diffère pas de celle des AMOMES, dont une espèce porte le même nom. Voyez ce mot. (Bosc.)

ZEUGITE. ZEUGITES.

Nom donné à un genre qui n'est autre que celui APLUDA. Voyez ce mot. (Bosc.)

ZIERIE. ZIERIA.

Genre de plantes de la rétrandrie monogynie & de la famille des Rutacées, renfermant une seule espèce. C'est un arbrisseau de la Nouvelle-Hollande qui se cultive dans quelques jardins de Paris, mais qui y est encore fort rare. On le tient dans la terre de bruyère & dans l'orangerie. J'ignore s'il se multiplie de boutures. L'ayant vu en pleine fleur, je suppose qu'il doit donner des graines. (Bosc.)

ZIGADÈNE. ZIGADENUS.

Plante vivace de l'Amérique septentrionale, qui

seule constitue un genre voisin des MÉLANTHES. Voyez ce mot.

Cette plante ne se cultive pas dans les jardins d'Europe. (Bosc.)

ZINNIA. ZINNIA.

Genre de plantes de la syngénésie superflue & de la famille des Corymbifères, qui rassemble cinq espèces qui toutes se cultivent dans nos écoles de botanique, & dont deux ornent très-fréquemment nos parterres. Il est figuré pl. 685 des Illustrations des genres de Lamarck.

Espèces.

1. La ZINNIA à fleurs rares.

Zinnia pauciflora. Linn. ☉ Du Pérou.

2. La ZINNIA à fleurs nombreuses.

Zinnia multiflora. Linn. ☉ De la Louisiane.

3. La ZINNIA à fleurs verticillées.

Zinnia verticillata. Andr. ☉ Du Mexique.

4. La ZINNIA élégante.

Zinnia elegans. Jacq. ☉ Du Mexique.

5. La ZINNIA roulée.

Zinnia revoluta. Cavan. ☉ Du Mexique.

Culture.

Les deux premières sont celles qui se cultivent dans les parterres, & elles ne doivent cet avantage qu'à l'ancienneté de leur importation en Europe, car les deux dernières sont beaucoup plus belles.

Une terre légère & fertile, une exposition méridienne & des arrosemens abondans pendant les chaleurs ou les sécheresses, sont indispensables lorsqu'on veut voir ces plantes arriver à toute la plénitude de leur beauté.

On place la première espèce au milieu des plates-bandes des parterres, & la seconde sur les côtés.

Toutes se multiplient de graines qu'on sème au printemps sur couche nue ou dans des pots plongés dans cette sorte de couche. Lorsque le plant provenu de ces graines a acquis cinq à six feuilles, on le repique en place, on l'ombre & on l'arrose fortement.

Les fleurs des Zinnias se succèdent jusqu'aux gelées. Il est bon de tenir en pot quelques pieds des trois dernières espèces pour pouvoir les rentrer dans l'orangerie avant les froids, car leurs graines n'arrivent pas à complète maturité lorsque l'automne est pluvieux & les gelées hâtives. (Bosc.)

ZIZANIE. ZIZANIA.

Genre de plantes de la monœcie hexandrie & de la famille des Graminées, dans lequel se placent six espèces, dont deux ont été cultivées dans nos jardins, mais n'y ont pas amené leurs graines à maturité. Il est figuré pl. 768 des Illustrations des genres de Lamarck.

Especies.

1. La ZIZANIE aquatique.

Zizania aquatica. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.

2. ZIZANIE miliacée.

Zizania miliacea. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.

3. La ZIZANIE des marais.

Zizania palustris. Linn. ☉ De l'Amérique septentrionale.

4. La ZIZANIE en massue.

Zizania clavulosa. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.

5. La ZIZANIE flottante.

Zizania fluitans. Mich. ☉ De l'Amérique septentrionale.

6. La ZIZANIE terrestre.

Zizania terrestris. Linn. Des Indes.

Culture.

La Zizanie aquatique & la Zizanie en massue sont celles dont j'avois apporté des graines qui ont levé en France. Je les ai observées dans leur pays natal, où elles croissent en abondance dans les eaux stagnantes très-vaseuses, & s'y élèvent à plusieurs pieds. On les avoit semées dans des pots remplis de terre de bruyère, enfoncés dans une couche nue. Ces pots, lorsque le plant a été levé, ont été mis dans d'autres pots à moitié pleins d'eau, qu'on renouveloit toutes les semaines; mais la chaleur de l'année n'a pas été assez forte, & les fleurs de ces deux plantes se font à peine développées. C'est en Italie ou en Espagne qu'il faudroit les introduire. Toutes deux donnent des graines, celle de la quatrième presque de la grosseur & de la longueur de l'avoine, qu'on dit un excellent manger, & qu'on mange dans quelques parties de l'Amérique sous le nom de *riz sauvage*, *riz du Canada*. Je n'ai pas pu en goûter, parce que les oiseaux en font si friands, qu'ils en laissent peu arriver à maturité.

La Zizanie flottante couvre quelquefois entièrement les eaux stagnantes de la Caroline. Tous les bestiaux en sont extrêmement friands, & s'exposent souvent à périr pour s'en régaler. (Bosc.)

ZIZANIE. On donne ce nom à l'IVRAIE dans quelques lieux.

ZIZIPHORE. ZIZIPHORA.

Genre de plantes de la diandrie monogynie & de la famille des Labiées, figuré pl. 18 des *Illustrations des genres* de Lamarck, & renfermant huit espèces, dont six se cultivent dans nos jardins.

Especies.

1. Le ZIZIPHORE à fleurs en tête.

Ziziphora capitata. Linn. ☉ De l'Orient.

2. Le ZIZIPHORE d'Espagne.

Ziziphora hispanica. Linn. ☉ De l'Espagne.

3. Le ZIZIPHORE en épi.

Ziziphora spicata. Cavan. ☉ De l'Espagne.

4. Le ZIZIPHORE à feuilles axillaires.

Ziziphora tenuior. Linn. ☉ De la Barbarie.

5. Le ZIZIPHORE de Tauride.

Ziziphora taurica. Willd. ☉ De la Crimée.

6. Le ZIZIPHORE odorant.

Ziziphora serpyllacea. Curt. ☉ Du Caucase.

7. Le ZIZIPHORE à tête velue.

Ziziphora poushkini. Curt. ☉ Du Caucase.

8. Le ZIZIPHORE à feuilles de thym.

Ziziphora acinoiaca. Linn. ☉ De la Sibérie.

Culture.

Les 1^e., 4^e., 5^e., 6^e., 7^e. & 8^e. se cultivent dans nos jardins. Leurs graines se sement ou dans des pots remplis de terre de bruyère placés sur couche nue, ou en place dans une terre légère & à une exposition méridienne. Elles ne demandent qu'à être éclaircies & sarclées. Les vivaces peuvent ensuite se multiplier par le déchirement des vieux pieds. (Bosc.)

ZOACANTHE. EXOACANTHA.

Plante bisannuelle découverte en Syrie par Labillardière, & qui seule constitue un genre dans la pentandrie digynie & dans la famille des *Ombellifères*.

Cette plante ne se cultive pas dans nos jardins. (Bosc.)

ZÆGÉE. ZÆGEA.

Plante annuelle d'Orient, qui a été cultivée dans les jardins de Paris, & qui seule constitue dans la syngénésie frustranée & dans la famille des *Corymbifères*, un genre si voisin de celui des CENTAURÉES, que Lamarck l'y a joint. Voyez ce mot. (Bosc.)

ZONATE. CALOROPHUS.

Plante de la Nouvelle-Hollande, qui, selon Labillardière, forme seule un genre dans la diécie triandrie & dans la famille des *Juncus*, fort voisin des *RESTIO*. Voyez ce mot.

Nous ne possédons pas cette plante dans nos jardins. (Bosc.)

ZONE. Relativement à l'aspect qu'elle présente au soleil, la terre se divise en sept zones, qu'on rétrécit ou élargit à volonté, mais qui sont toujours censées en faire le tour: ce sont les Zones des agriculteurs. On les appelle autrement CLIMATS.

Les géographes ne divisent la terre qu'en cinq Zones: la Zone équinoxiale, qui est entre les deux tropiques; les deux Zones tempérées, qui s'étendent des tropiques aux cercles polaires, & les deux Zones glaciales, qui s'étendent des cercles polaires aux pôles. (Bosc.)

ZORILLE. *GOMPHOLOBIUM.*

Genre de plantes de la décandrie mongynie & de la famille des *Légumineuses*, qui rassembl'e six espèces, dont trois se cultivent dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La ZORILLE à larges feuilles.
Gompholobium latifolium. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
2. La ZORILLE tomenteuse.
Gompholobium tomentosum. Labillard. h De la Nouvelle-Hollande.
3. La ZORILLE à feuilles elliptiques.
Gompholobium ellipticum. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
4. La ZORILLE épineuse.
Gompholobium spinosum. Labill. h De la Nouvelle-Hollande.
5. La ZORILLE à feuilles de psoralée.
Gompholobium psoralefolium. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.
6. La ZORILLE à feuilles obtuses.
Gompholobium obtusum. Dum.-Courf. h De la Nouvelle-Hollande.

Culture.

Les trois dernières espèces sont celles qui se cultivent dans nos jardins; elles demandent la terre de bruyère & l'orangerie. On les multiplie de graines tirées de leur pays natal, ou nées chez nous, graines qui se sèment au printemps dans des pots, sur une couche à châssis. Le plant qui en provient se repique l'année suivante, & se traite ensuite comme les vieux pieds.

Les soins qu'exigent ces vieux pieds se bornent à les placer à l'ombre & à les arroser fréquemment pendant les chaleurs de l'été, à leur donner de la nouvelle terre tous les ans, en automne, & à les rentrer dans l'orangerie, ou même dans la serre tempérée aux approches des froids. (*Bosc.*)

ZORNIE. *ZORNIA.*

Genre de plantes établi aux dépens des SAINFOINS, & qui renferme sept espèces, dont une seule se cultive dans nos écoles de botanique.

Espèces.

1. La ZORNIE à quatre feuilles.
Zornia quadriphylla. Mich. z De la Caroline.
2. La ZORNIE du Cap.
Zornia capensis. Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
3. La ZORNIE très-belle.
Zornia pulchella. Pers. h Des Indes.
4. La ZORNIE élégante.
Zornia elegans. Pers. De la Cochinchine.

5. La ZORNIE à deux feuilles.
Zornia diphylla. Pers. o Des Indes.
6. La ZORNIE de Ceylan.
Zornia zeylonensis. Pers. De Ceylan.
7. La ZORNIE conifère.
Zornia strobilifera. Pers. h Des Indes.

Culture.

J'ai apporté des graines de la première espèce, & elles ont produit des pieds qui ont subsisté pendant plusieurs années au Jardin du Muséum, mais qui n'ayant pas fructifié, en ont enfin disparu. On les avoit semées dans des pots remplis de terre de bruyère, & le plant qui en avoit résulté fut repiqué dans d'autres pots pour pouvoir être rentre dans l'orangerie pendant l'hiver.

Les bestiaux aiment cette plante avec passion. (*Bosc.*)

ZOSTÈRE. *ZOSTERA.*

Genre de plantes de la monœcie dodécandrie & de la famille des *Aroïdes*, qui est constitué par trois espèces, toutes incultivables. Il est figuré pl. 737 des *Illustrations des genres* de Lamarck.

Espèces.

1. La ZOSTÈRE marine, vulgairement *algue marine*.
Zostera marina. Linn. z De la mer Méditerranée.
2. La ZOSTÈRE de la Méditerranée.
Zostera mediterranea. Decand. z De la mer Méditerranée.
3. La ZOSTÈRE stipulacée.
Zostera stipulacea. Forsk. De la Mer-Rouge.
4. La ZOSTÈRE ciliée.
Zostera ciliata. Forsk. z De la Mer-Rouge.
5. La ZOSTÈRE à une seule nervure.
Zostera uninervia. Forsk. z De la Mer-Rouge.

Culture.

Ce qui empêche de cultiver ces plantes qui vivent toutes dans la profondeur des mers, c'est qu'il leur faut de l'eau de mer pure, & que, lorsqu'on met de cette eau dans un bassin, elle s'altère en peu de jours.

On emploie les feuilles des Zostères de la Méditerranée pour l'engrais des terres & l'emballage des objets fragiles. Une partie est détachée par les flots & portée sur les rivages; une partie est arrachée au moyen d'un râteau de fer à long manche. Voyez ALGUE. (*Bosc.*)

ZUCCAGNI. *ZUCCAGNIA.*

Arbrisseau de la Cochinchine qui a quelques rapports avec le CAMPÈCHE, & qui seul forme un genre dans la décandrie monogynie & dans la famille des *Légumineuses*.

Il ne se cultive pas dans nos jardins. (*Bosc.*)

TABLE DES NOMS LATINS

CONTENUS DANS LE DICTIONNAIRE D'AGRICULTURE.

Nota. Les chiffres romains indiquent les tomes, & les chiffres arabes, les pages.

A

- A**BEREMOA, I, 341.
 Abies, VI, 247.
 Ablania, I, 341.
 Abroma, I, 481.
 Abrus, I, 346.
 Acalypha, VI, 165.
 Acanthus, I, 458.
 Achania, V, 289.
 Achillæa, I, 370.
 Achras, VI, 247.
 Achyranthes, II, 530.
 Acioa, III, 604.
 Acnida, I, 375.
 Aconitum, I, 376.
 Acorus, I, 377.
 Acrosticum, I, *ibid.*
 Actæa, I, 378.
 Actinophyllum, VI, 274.
 Actinotus, VI, 565.
 Adambea, I, 378.
 Adelia, I, 379.
 Adenantha, III, 420.
 Adenanthos, VI, 566.
 Aderia, I, 379.
 Adiantum, I, *ibid.*
 Adolia, I, 380.
 Adonis, I, *ibid.*
 Adoxa, V, 372.
 Ægiphila, I, 382.
 Ægopodium, V, 685.
 Ægopricum, V, 260.
 Ægylops, IV, 166.
 Ægyphila, V, 434.
 Ærve, I, 384.
 Æschynomene, V, 420.
 Æsculus, V, 279.
 Æthusa, I, 385.
 Agaricus, I, 389.
 Agathophyllum, VI, 127.
 Agave, I, 389.
 Agrarum, I, 393.
 Agrimonia, I, 404.
 Agrostema, IV, 572.
 Agrostis, I, 401.
 Agyneja, I, 394.
 Aira, II, 626.
 Aizoön, V, 149.
 Ajouca, I, 414.
 Ajuga, II, 412.
 Alangium, I, 556.
 Alauda, I, 445.
 Albuca, I, 423.
 Alcea, I, 424.
 Alchimilla, I, 426.
 Aldrovanda, I, 428.
 Aletris, I, *ibid.*
 Alevrites, I, 450.
 Alifma, IV, 447.
 Allamanda, V, 481.
 Allionia, I, 435.
 Allium, I, 407.
 Ailophilus, I, 435.
 Aloes, I, 436.
 Alopecurus, VI, 718.
 Alpania, I, 449.
 Alfine, V, 368.
 Alstonia, I, 452.
 Alstrœmeria, V, 593.
 Altetnanthera, I, 453.
 Althea, IV, 638.
 Alyssum, I, 459.
 Amanita, I, 462.
 Amanoa, I, *ibid.*
 Amaranthus, I, 463.
 Amaryllis, I, 472.
 Amafonia, I, 480.
 Amafonia, VI, 427.
 Ambelania, I, 480.
 Ambrosia, I, 482.
 Ambrosia, I, 484.
 Ambulia, I, *ibid.*
 Amellus, I, 485.
 Amerhyftea, I, 498.
 Amunania, I, 500.
 Ammi, I, 501.
 Amomum, I, 503.
 Ampacus, I, 507.
 Amygdalus, I, 462.
 Amyris, II, 35.
 Anabasis, I, 509.
 Anacardium, I, 357.
 Anacardium, I, 511.
 Anacyclus, I, 512.
 Anagallis, V, 378.
 Anastatica, V, 83.
 Anavinga, I, 530.
 Anchusa, II, 413.
 Ancystrum, I, 531.
 Andira, I, 553.
 Andrachne, I, 539.
 Andromeda, I, 541.
 Andropogon, II, 62.
 Androface, I, 541.
 Andryala, I, 540.
 Anemone, I, 545.
 Anethum, I, 563.
 Anetum, I, 552.
 Angelica, I, 554.
 Anguillaria, VI, 485.
 Anguria, I, 557.
 Aniba, I, 563.
 Anobium, VI, 717.
 Anona, III, 515.
 Anopterus, VI, 550.
 Anthemis, II, 598.
 Anthericum, I, 567.
 Antherosperma, VI, 721.
 Anthoceros, I, 569.
 Antholyfa, I, *ibid.*
 Anthofermum, I, 570.
 Anthoxanthum, IV, 447.
 Anthyllis, I, 571.
 Antichorus, I, 573.
 Antidesma, I, *ibid.*
 Artirrhinum, V, 393.
 Antocerris, VI, 547.
 Aotus, VI, 563.
 Apalatoa, I, 577.
 Apeiba, I, *ibid.*
 Aphanes, V, 598.
 Aphis, VI, 73.
 Aphiteia, I, 578.
 Aphyllantes, V, 85.
 Aphyllanthes, V, 430.
 Apium, V, 602.
 Apluda, I, 579.
 Apocinum, I, *ibid.*
 Aponogeton, I, 583.
 Aquartia, I, 585.
 Aquilegia, I, 532.
 Aquilicia, I, 586.
 Arabis, I, *ibid.*
 Arachis, I, 588.
 Aralia, I, 590.

Arctio, I, 603.
 Arctium, II, 66.
 Arctopus, V, 507.
 Arctotis, I, 603.
 Ardisia, V, 2.
 Areca, I, 605.
 Arenaria, VI, 213.
 Arethusa, I, 607.
 Argemone, I, 611.
 Argitamnia, I, 614.
 Argophilum, I, 615.
 Aristida, I, 617.
 Aristolochia, I, *ibid.*
 Aristotelia, V, 260.
 Arouna, I, 632.
 Arredia, I, 659.
 Artemisia, I, 624.
 Artocarpus, V, 61.
 Aruba, I, 669.
 Arum, IV, 595.
 Arundinaria, VI, 185.
 Arundo, VI, 182.
 Asarum, I, 669.
 Ascium, V, 430.
 Asclepias, I, 671.
 Ascyrum, I, 678.
 Asinus, I, 542.
 Aspalathus, I, 680.
 Asparagus, I, 684.
 Asperugo, VI, 121.
 Asperula, I, 698.
 Asphodelus, I, 700.
 Asplenium, IV, 110.
 Aster, I, 704.
 Astragalus, I, 711.
 Astrantia, I, 717.
 Astronium, I, 718.
 Athamantia, I, *ibid.*
 Athanasia, I, 720.
 Atractylis, VI, 94.
 Atraphaxis, I, 722.
 Atriplex, I, 652.
 Atropa, II, 117.
 Auricula, VI, 53.
 Avena, I, 731.
 Averrhoa, II, 684.
 Avicennia, I, 727.
 Axyris, I, 764.
 Ayenia, I, 785.
 Aylanthus, VI, 2.
 Aytonia, I, 423.
 Azalea, I, 767.
 Azima, I, 771.
 Azolla, I, 772.
 Azorella, I, *ibid.*

B

Baccharis, II, 1.
 Bacobotrys, V, 318.

Bacopa, II, 6.
 Bagassa, II, 12.
 Baillera, II, 28.
 Balanophora, II, 30.
 Ballota, II, 53.
 Baltimora, II, 41.
 Banara, II, 50.
 Banitteria, II, 51.
 Bankia, II, 54.
 Bantiala, II, 56.
 Bardanesia, II, 68.
 Barreria, II, 80.
 Barreria, VI, 3.
 Basaal, II, 83.
 Basella, II, 84.
 Basilica, II, *ibid.*
 Bassia, V, 6.
 Bassovia, II, 90.
 Batis, II, 92.
 Bauhinia, II, 102.
 Beckea, VI, 486.
 Befaria, II, 110.
 Begoia, II, 111.
 Bellardia, VI, 491.
 Bellis, V, 547.
 Blinum, V, 548.
 Blonia, II, 119.
 Benteia, II, 122.
 Berbers, VI, 604.
 Bergia, II, 135.
 Bessium, II, 139.
 Beta, II, 248.
 Bertonica, II, 247.
 Bidens, II, 255.
 Bignonia, II, 260.
 Biscutella, V, 215.
 Bistula, V, 594.
 Bifferula, VI, 123.
 Bixa, VI, 177.
 Bladhia, VI, 90.
 Bladhia, VI, 243.
 Blaxia, II, 280.
 Blakza, V, 299.
 Blakwellii, II, 279.
 Blasia, II, 285.
 Blechnum, II, 291.
 Blitum, II, 293.
 Bobartia, II, 295.
 Boca, II, 123.
 Bocconia, II, 296.
 Boerhaavia, V, 570.
 Bokoia, II, 296.
 Boldu, II, 304.
 Bombax, IV, 484.
 Bonnetia, V, 256.
 Bontia, IV, 7.
 Borago, II, 371.
 Borassus, VI, 181.
 Borbonia, II, 307.
 Borya, VI, 604.

Bozea, II, 313.
 Bragantia, IV, 41.
 Bramia, II, 377.
 Brasiliastrum, II, 382.
 Brassica, III, 176.
 Brathys, II, 380.
 Briza, II, 385.
 Bromelia, I, 514.
 Bromus, II, 386.
 Broffza, II, 388.
 Broussonetia, II, 391.
 Broussonetia, V, 547.
 Browallia, II, 388.
 Brucea, II, 393.
 Bruguiera, V, 527.
 Brunella, II, 396.
 Brunia, II, 397.
 Brunsfeltia, II, 398.
 Bryonia, II, 406.
 Bium, II, 404.
 Bubon, II, 409.
 Buchnera, II, 410.
 Bucida, IV, 631.
 Budleia, II, 419.
 Bufonia, II, 411.
 Bulbocodium, II, 419.
 Bumalda, II, 421.
 Bunias, II, 680.
 Bunium, VI, 469.
 Buphtalmum, II, 421.
 Buplevrum, II, 423.
 Burmannia, II, 424.
 Bursera, IV, 591.
 Butneria, II, 426.
 Butomus, IV, 425.
 Buronica, II, 425.
 Buxbaumia, II, 427.
 Byssus, II, *ibid.*

C

Cabomba, II, 430.
 Cacalia, II, 434.
 Cachrys, I, 623.
 Cacoucia, II, 454.
 Cactus, II, *ibid.*
 Cadaba, II, 529.
 Cedia, VI, 361.
 Calamus, VI, 186.
 Calceolaria, II, 573.
 Calea, II, 576.
 Calendula, VI, 352.
 Calisjam, II, 580.
 Calla, II, 582.
 Callicarpa, II, 383.
 Calligonum, II, 585.
 Callisia, II, *ibid.*
 Callitrich, II, 586.
 Calodendron, II, 587.

Calophyllum, II, 567.
 Calorophus, VI, 627.
 Calothamnus, VI, 579.
 Caltha, VI, 2.
 Calycanthus, II, 588.
 Camax, VI, 182.
 Cambogia, II, 592.
 Camelia, II, 594.
 Cameraia, II, 596.
 Campanula, II, 601.
 Camphorosma, II, 608.
 Campy nema, VI, 561.
 Canarina, II, 625.
 Canarium, II, *ibid.*
 Canna, II, 52.
 Cannabis, III, 16.
 Canfcora, II, 649.
 Cansjera, V, 159.
 Cantharellus, III, 16.
 Canthum, II, 650.
 Cantua, II, *ibid.*
 Capparis, II, 655.
 Capraria, II, 652.
 Capsicum, V, 643.
 Capura, II, 680.
 Caraipa, II, 983.
 Carapa, II, 692.
 Carapichea, II, 693.
 Cardamine, III, 653.
 Cardiospermum, III, 504.
 Carduus, III, 59.
 Carex, V, 121.
 Carica, V, 545.
 Cariffa, II, 570.
 Carlina, II, 732.
 Carolinea, V, 515.
 Caroxylon, II, 761.
 Carpesium, II, *ibid.*
 Carpodetus, II, 762.
 Carthamnus, II, 763.
 Caryocar, II, 766.
 Caryophyllus, IV, 569.
 Caryota, II, 767.
 Cassia, II, 772.
 Cassine, II, 798.
 Cassipourea, II, 801.
 Cassyia, II, *ibid.*
 Castillea, II, 802.
 Casuarina, IV, 441.
 Catanance, III, 722.
 Catesbaza, II, 806.
 Catha, II, 807.
 Catinga, II, 808.
 Caturus, II, *ibid.*
 Caucahis, II, 809.
 Caucanthus, II, 810.
 Cavanillea, V, 228.
 Ceanothus, II, 811.
 Cebaha, II, *ibid.*
 Cecropia, III, 696.

Cedrella, II, 812.
 Celastrus, II, 813.
 Celofia, V, 662.
 Celsia, II, 818.
 Celtis, V, 327.
 Cenathenes, VI, 626.
 Cenchrus, VI, 105.
 Centaurea, II, 828.
 Centrolepis, VI, 568.
 Centunculus, II, 838.
 Cephalis, VI, 434.
 Cephalotus, VI, 562.
 Ceraftium, II, 839.
 Ceratocarpus, II, 840.
 Ceratonia, II, 759.
 Ceratophyllum, III, 511.
 Cerbera, I, 402.
 Cercodea, II, 840.
 Cerinthe, V, 300.
 Ceropogia, II, 844.
 Cestrum, II, 845.
 Chærophyllyum, II, 841.
 Chalcas, III, 2.
 Chamærops, V, 531.
 Chamira, III, 8.
 Chara, III, 38.
 Charachera, III, 37.
 Cheiranthus, IV, 570.
 Chelidonium, III, 90.
 Chelone, IV, 508.
 Chenopodium, I, 566.
 Cherleria, III, 98.
 Chermes, VI, 66.
 Chibococa, III, 244.
 Chichorium, III, 159.
 Chionanthus, III, 170.
 Chironia, III, 172.
 Chlora, III, 174.
 Chloranthus, V, 426.
 Chondrilla, III, 430.
 Chorchorus, III, 500.
 Chrysanthemum, V, 274.
 Chrysitrix, III, 661.
 Chryfobalanus, V, 2.
 Chryfocoma, III, 662.
 Chryfogonum, III, 664.
 Chryfophyllum, II, 565.
 Chryfoplenium, IV, 112.
 Cicca, III, 234.
 Ciccr, III, *ibid.*
 Cicuta, III, 237.
 Cicutaria, III, 236.
 Cimex, VI, 80.
 Cimicifuga, III, 239.
 Cinchona, VI, 96.
 Cineraria, III, 241.
 Cinna, III, 244.
 Ciponia, III, 245.
 Cipura, III, 246.
 Circea, III, *ibid.*

Cisampelos, V, 553.
 Cistus, I, 374.
 Cistus, III, 247.
 Citarexylum, III, 532.
 Claitonia, III, 269.
 Clathrus, III, 260.
 Claucena, III, 268.
 Clavaria, III, 261.
 Clematis, III, 270.
 Cleome, V, 371.
 Clerodendron, V, 597.
 Cliffortia, III, 276.
 Clinopodium, III, 289.
 Citoria, III, 290.
 Clompanus, III, 293.
 Clusia, III, 319.
 Clusia, V, 599.
 Clusia, III, 320.
 Clypeola, III, 322.
 Cneorum, II, 593.
 Cnicus, VI, 93.
 Cobresia, V, 98.
 Coccocifilum, III, 348.
 Coccoloba, VI, 117.
 Cochlearia, III, 640.
 Cocos, III, 449.
 Codia, III, 354.
 Codigi, III, *ibid.*
 Codon, III, *ibid.*
 Cœnopteris, II, 828.
 Coffea, II, 540.
 Coix, V, 154.
 Colchicum, III, 356.
 Collinsonia, III, 358.
 Columnea, III, 360.
 Combretum, III, 169.
 Comeferma, VI, 550.
 Commelina, III, 354 *bis.*
 Commerfonia, III, 380.
 Comocladia, III, 389.
 Conceveida, III, 392.
 Conferva, III, 433.
 Coniza, III, 444.
 Connarus, III, 452.
 Conocarpus, III, *ibid.*
 Conohoria, III, 454.
 Convallaria, V, 396.
 Convolvulus, V, 192.
 Cookia, VI, 562.
 Copaifera, III, 487.
 Coprosma, III, 488.
 Cordia, VI, 283.
 Cordylocarpus, VI, 335.
 Coreopsis, III, 505.
 Coriandrum, III, 502.
 Coriaria, VI, 133.
 Coris, III, 507.
 Corispermum, III, *ibid.*
 Corius, III, 502.
 Cornucopiæ, III, 489.

Cornutia, I, 394.
 Coronilla, III, 512.
 Corrigiola, III, 519.
 Cortufa, III, *ibid.*
 Corylus, V, 429.
 Corymbium, III, 528.
 Corynocarpus, III, 505.
 Corypha, III, 528.
 Cossinia, III, 530.
 Cotula, III, 577.
 Cotyledon, III, 578.
 Coublandia, III, 583.
 Couepia, III, 595.
 Coumarouna, III, 602.
 Coupoui, III, 604.
 Courondi, III, 615.
 Couroupita, III, 616.
 Couffapoa, III, 635.
 Couffarea, III, 636.
 Coutoubea, III, 637.
 Crambe, III, 639.
 Crassula, III, 646.
 Cratæva, VI, 433.
 Crepis, III, 650.
 Cressa, III, 653.
 Cressentia, II, 578.
 Crinodendron, V, 571.
 Crinum, III, 658.
 Critmum, II, 5.
 Crocus, VI, 218.
 Crotalaria, III, 666.
 Croton, III, 673.
 Crotonopsis, VI, 310.
 Crucianella, III, 684.
 Crudia, VI, 498.
 Cruxita, III, 686.
 Cryptoccephalus, IV, 630.
 Cryptostomum, V, 380.
 Cubea, VI, 415.
 Cucubalus, III, 687.
 Cucullaria, VI, 612.
 Cucumis, III, 393.
 Cucurbita, III, 605.
 Cuminum, III, 719.
 Cunila, III, 721.
 Cuninghamia, V, 294.
 Cunifera, V, 98.
 Cunonia, III, 721.
 Cupania, III, 722.
 Curatella, III, 723.
 Curcuma, III, 724.
 Cuscuta, III, 726.
 Cusfambium, III, 727.
 Cussonia, III, *ibid.*
 Cyanellâ, III, 728.
 Cyathodes, VI, 547.
 Cycas, III, 729.
 Cyclamen, III, 732.
 Cymbaria, III, 734.
 Cymnocatpon, VI, 640.

Cynanchum, III, 735.
 Cynara, I, 660.
 Cynoglossum, III, 537.
 Cynometra, III, 740.
 Cynomorium, III, 741.
 Cynofurus, III, 656.
 Cyperus, VI, 349.
 Cypridium, VI, 216.
 Cyrilla, III, 741.
 Cyrtandra, III, 743.
 Cyranthus, VI, 5.
 Cyrinus, IV, 685.
 Cytifus, III, 744.

D

Dactylis, IV, 1.
 Dais, IV, *ibid.*
 Dalbergia, IV, 3.
 Dalecampa, IV, 4.
 Dalibarda, VI, 180.
 Dammara, IV, 6.
 Danaa, IV, 7.
 Dartus, IV, 115.
 Datifca, II, 628.
 Daucus, II, 748.
 Decadia, IV, 71.
 Decumaria, IV, 31.
 Deguelia, IV, 39.
 Delima, IV, *ibid.*
 Delphinium, IV, 13.
 Dentaria, IV, 42.
 Dentella, IV, 44.
 Dentidia, IV, *ibid.*
 Derris, IV, 46.
 Deutzia, IV, 71.
 Dialium, IV, 74.
 Dianella, IV, *ibid.*
 Dianthus, V, 439.
 Diapensia, IV, 76.
 Diaphora, IV, *ibid.*
 Diatoma, IV, 77.
 Dicalix, IV, 70.
 Dicerus, IV, 77.
 Dichora, IV, *ibid.*
 Dictamnus, IV, 78.
 Didelta, IV, 79.
 Digitalis, IV, *ibid.*
 Dilarris, IV, 81.
 Dillenia, VI, 329.
 Dimorpha, V, 556.
 Diodia, IV, 81.
 Dionea, IV, 82.
 Dioscorea, V, 3.
 Diospyros, V, 673.
 Diphisa, IV, 84.
 Dipfacus, II, 694.
 Dirca, IV, 84.
 Difa, IV, 88.
 Difandra, IV, 89.

Dodartia, IV, 103.
 Dodecadia, IV, 139.
 Dodecathcon, IV, 642.
 Dodonea, IV, 104.
 Dolichos, IV, *ibid.*
 Dombeya, IV, 109.
 Doræna, IV, 112.
 Doronicum, IV, *ibid.*
 Dorstenia, IV, 115.
 Draba, IV, 121.
 Dracæna, IV, *ibid.*
 Dracocephalum, IV, 117.
 Dracontium, IV, 119.
 Drapetes, IV, 121.
 Drepania, VI, 489.
 Driandra, IV, 123.
 Drias, IV, *ibid.*
 Drofera, VI, 185.
 Drymis, IV, 125.
 Drypis, IV, *ibid.*
 Duranta, IV, 139.
 Durio, IV, 141.
 Duroïa, IV, *ibid.*
 Duroïa, V, 276.
 Dyfoda, IV, 142.

E

Ebenoxylum, IV, 145.
 Echinophora, IV, 151.
 Echinops, IV, 150.
 Echites, IV, 151.
 Echium, VI, 608.
 Eclipta, IV, 154.
 Ectrus, IV, 157.
 Edyichium, IV, 519.
 Ehretia, II, 430.
 Ehrharta, IV, 168.
 Ekerbergia, IV, 169.
 Elæocarpus, IV, 520.
 Elæodendron, V, 462.
 Elais, I, 745.
 Elate, V, 16.
 Elatetium, IV, 170.
 Elarine, IV, *ibid.*
 Elarostemia, IV, *ibid.*
 Elephantopus, IV, 171.
 Ellisia, IV, 173.
 Elsholzia, IV, *ibid.*
 Elymus, IV, 174.
 Embothrium, IV, *ibid.*
 Empetrum, II, 591.
 Emplevrum, IV, 177.
 Encelia, IV, 178.
 Enkianthe, IV, 184.
 Enourea, IV, 185.
 Entoganum, V, 299.
 Enydra, IV, 188.
 Epacis, IV, *ibid.*
 Eperua, IV, 189.

Ephedra,

Ephedra, VI, 553.
 Ephialis, V, 283.
 Epibaterium, IV, 193.
 Epidendrum, I, 557.
 Epigea, IV, 233.
 Epilobium, IV, 234.
 Epimedium, IV, 235.
 Equisetum, VI, 48.
 Eranthemum, IV, 238.
 Eriacolon, V, 85.
 Erica, II, 400.
 Erigeron, VI, 582.
 Erinus, IV, 285.
 Eriocephalus, IV, 284.
 Eriogonum, VI, 150.
 Etiophorum, V, 186.
 Eriostemon, VI, 616.
 Eriothalis, IV, 285.
 Ervum, IV, *ibid.*
 Ervum, V, 162.
 Eryngium, V, 541.
 Eryfinum, VI, 573.
 Erythrina, IV, 286.
 Erychronium, VI, 607.
 Ethulia, IV, 340.
 Euclea, IV, 342.
 Eugenia, V, 58.
 Eupatorium, IV, 344.
 Euphorbia, IV, 349.
 Euphoria, V, 199.
 Ephrasia, IV, 343.
 Euria, IV, 363.
 Evea, IV, 364.
 Evodia, IV, *ibid.*
 Evolvulus, V, 191.
 Exacum, IV, 543.
 Exoacantha, IV, 364.
 Exocantha, VI, 627.
 Exœcaria, I, 389.
 Eystates, IV, 169.

F

Faba, IV, 434.
 Fagara, IV, 573.
 Fagonia, IV, *ibid.*
 Fagraea, IV, 374.
 Falkia, IV, 381.
 Fallopiæ, IV, *ibid.*
 Faramea, IV, 386.
 Fedia, V, 229.
 Fennelia, IV, 427.
 Ferolia, IV, *ibid.*
 Ferolia, V, 228.
 Ferraria, IV, 427.
 Ferula, IV, 428.
 Festuca, IV, 429.
 Fetidia, IV, *ibid.*
 Fevillea, V, 411.
 Ficaria, IV, 438.

Agriculture. Tome VI.

Ficus, IV, 441.
 Flaccurtia, VI, 119.
 Flagellaria, IV, 442.
 Flaveria, IV, 443.
 Fontinalis, IV, 450.
 Forficula, IV, *ibid.*
 Formica, IV, 461.
 Forskalea, IV, 451.
 Forstera, IV, *ibid.*
 Forthergilla, IV, 453.
 Fragaria, IV, 465.
 Frankenia, IV, 469.
 Frafera, IV, *ibid.*
 Fritillaria, IV, 470.
 Fuirena, IV, 497.
 Fumaria, IV, 498.
 Funis, VI, 78.
 Fuschia, IV, 504.

G

Gærtnera, IV, 505.
 Gabnia, IV, *ibid.*
 Galactia, IV, 507.
 Galactites, IV, 505.
 Galanthus, IV, 509.
 Galardia, IV, *ibid.*
 Galaxia, IV, 510.
 Galega, IV, 512.
 Galenia, IV, 514.
 Galeopsis, IV, *ibid.*
 Galinloga, IV, 515.
 Galium, IV, 505.
 Galopinea, IV, 519.
 Galvesia, IV, *ibid.*
 Garcia, IV, 525.
 Garcinia, V, 255.
 Gardenia, IV, 527.
 Gardoquia, IV, 528.
 Garidella, IV, 530.
 Gastonia, IV, *ibid.*
 Gaultheria, IV, 532.
 Gaura, IV, *ibid.*
 Gela, IV, 537.
 Gelonium, IV, 539.
 Gelfemium, IV, 540.
 Gelfemium, V, 79.
 Genesiphylla, IV, 540.
 Geniofoma, IV, *ibid.*
 Genipa, IV, *ibid.*
 Genista, IV, *ibid.*
 Genoria, IV, *ibid.*
 Gentiana, IV, 541.
 Geoffrea, VI, 546.
 Geonoma, IV, 548.
 Georgina, IV, *ibid.*
 Geranium, IV, 546.
 Gerardia, IV, 557.
 Geropogon, IV, 461.
 Geruma, IV, 562.

Gefneria, IV, 561.
 Gethonia, IV, 567.
 Gethylis, IV, *ibid.*
 Geum, II, 121.
 Gevina, IV, 567.
 Ghinia, VI, 429.
 Gilia, IV, 568.
 Gifekia, IV, 572.
 Glabraria, IV, 573.
 Gladiolus, IV, 577.
 Glaucium, IV, *ibid.*
 Glaux, IV, *ibid.*
 Glecoma, IV, 470.
 Gleditzia, IV, 437.
 Glinus, IV, 581.
 Globba, IV, *ibid.*
 Globifera, IV, *ibid.*
 Globularia, IV, *ibid.*
 Gloriosa, V, 322.
 Glossoma, VI, 617.
 Glossopetalum, IV, 598.
 Gloxinia, IV, 582.
 Glycine, IV, *ibid.*
 Glycyrrhiza, VI, 134.
 Gnaphalium, IV, 584.
 Gnetum, IV, 589.
 Gnidia, IV, *ibid.*
 Godovia, IV, 590.
 Gomonia, IV, 592.
 Gomphia, IV, *ibid.*
 Gompholobium, VI, 628.
 Gomphrena, I, 470.
 Gongora, IV, 592.
 Gonzalea, IV, *ibid.*
 Goodenia, IV, *ibid.*
 Gordonia, IV, 593.
 Gorteria, IV, *ibid.*
 Gossypium, III, 533.
 Gouania, IV, 594.
 Grangea, IV, 608.
 Grangeria, IV, *ibid.*
 Gratiola, IV, 610.
 Grewia, IV, 629.
 Grias, IV, 630.
 Grielum, IV, 631.
 Groza, IV, *ibid.*
 Gronovia, IV, *ibid.*
 Grossostylis, IV, 634.
 Grubbia, IV, 635.
 Guajacum, IV, 533.
 Gualteri, IV, 636.
 Guapira, IV, *ibid.*
 Guara, IV, *ibid.*
 Guertarda, IV, 637.
 Guiera, IV, 638.
 Guilandina, II, 305.
 Gumillea, IV, 639.
 Gundelia, IV, *ibid.*
 Gunera, IV, *ibid.*
 Gufmannia, IV, 640.

L. III

Gustavia, V, 649.
 Gymnocladus, III, 166.
 Gymnolema, V, 251.
 Gymnosporangium, IV, 640.
 Gymnostyles, IV, 540.
 Gynopogon, IV, 641.
 Gypophila, IV, *ibid.*
 Gytocarpus, IV, *ibid.*

H

Hæmanthus, IV, 674.
 Hæmatoxyton, II, 607.
 Hagenia, IV, 644.
 Hagia, IV, *ibid.*
 Hakea, VI, 568.
 Halleria, IV, 633.
 Hallia, IV, *ibid.*
 Halloragis, IV, 654.
 Hamadrias, IV, *ibid.*
 Hamelia, IV, *ibid.*
 Hamiltonia, IV, *ibid.*
 Hartogia, IV, 662.
 Harungana, VI, 188.
 Hasselquistia, IV, 663.
 Haynea, V, 515.
 Hebenfretia, IV, 663.
 Hecatea, IV, 664.
 Hedeoma, *ibid.*
 Hedera, V, 174.
 Hedicaria, IV, 664.
 Hedwigia, IV, *ibid.*
 Hedychium, IV, *ibid.*
 Hedycrea, IV, *ibid.*
 Hedyosma, IV, 665.
 Hedyotis, IV, *ibid.*
 Hedyoneis, IV, *ibid.*
 Hedyfarum, VI, 222.
 Heisteria, IV, 665.
 Helenium, IV, 666.
 Helianthus, IV, *ibid.*
 Heliconia, II, 272.
 Helicteris, IV, 669.
 Heliocarpus, IV, 670.
 Heliophilla, IV, *ibid.*
 Heliopsis, IV, *ibid.*
 Heliotropium, IV, 671.
 Helix, IV, 669.
 Helleborus, IV, 672.
 Helmentia, IV, 673.
 Helonias, IV, 674.
 Hemerocallis, IV, 675.
 Hemimeris, IV, 676.
 Hepialus, IV, 678.
 Heracleum, II, 124.
 Heritiera, IV, 681.
 Heritiera, V, 351.
 Hermannia, IV, 681.
 Hermas, IV, 682.
 Hermetia, IV, *ibid.*

Hernandia, IV, 682.
 Herniaria, IV, 683.
 Herreria, IV, *ibid.*
 Hesperis, V, 88.
 Heteropogon, IV, 684.
 Heterospermum, IV, *ibid.*
 Heuchera, IV, *ibid.*
 Hieracium, IV, 189.
 Higgentia, IV, 685.
 Hipocratea, II, 115.
 Hippia, IV, 685.
 Hippocrepis, IV, *ibid.*
 Hippomane, V, 254.
 Hippotis, IV, 686.
 Hippuris, V, 607.
 Hixia, IV, 686.
 Hutella, IV, *ibid.*
 Hispidella, IV, *ibid.*
 Hissengera, IV, *ibid.*
 Hoffmannia, IV, 687.
 Hoffmanseggia, IV, 688.
 Hoitzia, IV, *ibid.*
 Holcus, IV, 697.
 Holosteum, IV, 688.
 Honkenia, IV, *ibid.*
 Hopea, IV, *ibid.*
 Hordeum, V, 482.
 Hornium, IV, 689.
 Hornstedtia, IV, *ibid.*
 Horsfieldia, IV, *ibid.*
 Hortensia, IV, *ibid.*
 Hoslundia, IV, 691.
 Hostana, IV, *ibid.*
 Hostea, IV, *ibid.*
 Hostea, V, 283.
 Hottonia, IV, 691.
 Houstonia, IV, 699.
 Houtuynia, IV, *ibid.*
 Huanaca, IV, *ibid.*
 Hudsonia, IV, *ibid.*
 Huerteia, IV, 700.
 Hugonia, IV, *ibid.*
 Humbertia, IV, 182.
 Humboldtia, IV, 701.
 Humulus, IV, 692.
 Hura, VI, 212.
 Hyænanche, IV, 704.
 Hybiscus, V, 93.
 Hydatis, IV, 505.
 Hydrum, IV, 283.
 Hydrangea, IV, 706.
 Hydrastis, IV, 707.
 Hydrocharis, V, 367.
 Hydrocotyle, IV, 707.
 Hydrogeton, IV, 709.
 Hydrogonum, VI, 118.
 Hydrolea, III, 636.
 Hydropeltis, VI, 180.
 Hydrophyllax, IV, 709.
 Hydrophyllum, IV, *ibid.*

Hymenæa, III, 604.
 Hymenopappus, IV, 714.
 Hynocarpus, IV, 706.
 Hyobanchus, IV, 714.
 Hyosciamus, V, 90.
 Hyoseris, IV, 714.
 Hypecoum, IV, 715.
 Hyperanthera, V, 369.
 Hypericum, V, 330.
 Hyphdra, IV, 715.
 Hypochæris, VI, 3.
 Hypolepis, IV, 715.
 Hypolytrum, IV, *ibid.*
 Hypoxis, IV, *ibid.*
 Hyptis, IV, 716.
 Hyflopus, IV, 717.

I

Iberis, V, 1.
 Icaranda, V, 3.
 Ichæmon, V, *ibid.*
 Icaica, V, *ibid.*
 Ignatia, V, *ibid.*
 Ilex, IV, 699.
 Illecebrum, V, 5.
 Illicium, II, 10.
 Imbricaria, V, 415.
 Impatiens, II, 38.
 Imperialis, V, 9.
 Incarvillea, V, *ibid.*
 Indigofera, V, 17.
 Inula, V, 29.
 Ipo, V, 30.
 Ipomea, VI, 90.
 Ipomopsis, V, 31.
 Ireon, V, *ibid.*
 Irefine, V, *ibid.*
 Iriarta, V, *ibid.*
 Iris, V, *ibid.*
 Ifatis, V, 563.
 Ischæmum, V, 38.
 Isnardia, V, *ibid.*
 Isopyrum, V, 39.
 Isotes, V, *ibid.*
 Itea, V, *ibid.*
 Iva, V, *ibid.*
 Ixia, V, 42.
 Ixora, V, 45.
 Izquerda, V, *ibid.*

J

Jaborosa, V, 46.
 Jacaranda, V, *ibid.*
 Jacea, V, *ibid.*
 Jacinthus, V, 51.
 Jacquinia, V, 57.
 Jarava, V, 62.
 Jassone, V, 76.

Jasminum, V, 76.
 Jatropha, V, 290.
 Jaumea, V, 80.
 Jecanullosa, V, 82.
 Jefferstonia, V, *ibid.*
 Johanscia, V, 86.
 Jonesia, V, 86.
 Jonqueria, V, *ibid.*
 Jonqueria, VI, 433.
 Josephinia, V, *ibid.*
 Jovellana, V, 87.
 Juglans, V, 433.
 Juncus, V, 83.
 Jungia, V, 90.
 Juniperus, IV, 540.
 Justia, V, 91.
 Justicia, II, 733.

K

Kagenekia, V, 92.
 Kakile, V, *ibid.*
 Kalmia, V, *ibid.*
 Kermes, V, *ibid.*
 Kiggelaria, V, 96.
 Killungia, V, *ibid.*
 Kircaelia, V, 97.
 Kitaibelia, V, *ibid.*
 Kleinhowia, V, *ibid.*
 Knautia, V, *ibid.*
 Knema, V, 98.
 Knotia, V, *ibid.*
 Kœlreuteria, V, *ibid.*
 Kœmpferia, V, 625.
 Krameria, V, 98.
 Krigia, V, *ibid.*
 Kuhnia, V, *ibid.*

L

Labbatia, IV, 28.
 Lachenalia, V, 117.
 Lachnæa, V, 118.
 Lachnospermum, V, 119.
 Laxis, V, 377.
 Lacistema, V, 119.
 Lactuca, V, 139.
 Laetia, V, 119.
 Lagasca, V, *ibid.*
 Lagenula, V, *ibid.*
 Lagstromia, V, 120.
 Lagetia, V, *ibid.*
 Lagœcia, V, *ibid.*
 Lagunœa, V, *ibid.*
 Lagurus, V, 121.
 Lamarkea, V, 144.
 Lambertia, V, *ibid.*
 Lamium, V, 145.
 Lanaria, V, 146.
 Lancifia, V, *ibid.*

Lapageria, V, 150.
 Lapeyroufia, V, *ibid.*
 Laplana, V, 153.
 Lardizabala, V, 154.
 Larix, V, 298.
 Larochea, V, 154.
 Larrea, V, *ibid.*
 Laserpitium, V, 155.
 Lasioptalum, V, 156.
 Lasiofoma, VI, 188.
 Latania, V, 156.
 Lathræa, III, 260.
 Lathyrus, IV, 562.
 Laugeria, V, 159.
 Laurorphyllus, V, *ibid.*
 Lavatera, V, 157.
 Lavendula, V, *ibid.*
 Lavenia, V, 158.
 Lawsonia, IV, 677.
 Laxmania, V, 160.
 Lebeckia, V, *ibid.*
 Lechea, V, 166.
 Lecytis, VI, 93.
 Leca, V, 160.
 Lecrfa, V, *ibid.*
 Legnotis, V, 161.
 Lemna, V, *ibid.*
 Lemniscia, VI, 563.
 Leonia, V, 164.
 Leontice, V, *ibid.*
 Leontodon, IV, 41.
 Leontodon, V, 188.
 Leonutus, I, 400.
 Lepanthes, V, 164.
 Lepichinia, V, *ibid.*
 Lepidagathis, V, 165.
 Lepidium, V, 560.
 Lepidosperma, VI, 555.
 Lepironia, V, 165.
 Leptanthus, V, *ibid.*
 Leprospermum, V, *ibid.*
 Lessertia, V, 167.
 Letifomia, V, 170.
 Leucoium, V, 427.
 Leysera, V, 170.
 Liatris, V, 171.
 Licania, II, 581.
 Licania, V, 172.
 Lichen, V, 173.
 Licuala, V, 174.
 Lidbekia, V, *ibid.*
 Lightfootia, V, 176.
 Ligodifoda, V, 227.
 Ligusticum, V, 202.
 Ligustrum, VI, 527.
 Lilium, V, 190.
 Limacia, V, 177.
 Limeum, V, *ibid.*
 Limnetis, V, 178.
 Limodorum, V, *ibid.*

Limonia, V, 179.
 Limofella, V, 180.
 Linconia, V, 186.
 Lindera, V, *ibid.*
 Lindenia, V, *ibid.*
 Lindfæa, V, 187.
 Linnæa, V, *ibid.*
 Linociera, V, 188.
 Linum, V, 180.
 Liparia, V, 189.
 Lippia, V, *ibid.*
 Liqueritia, V, *ibid.*
 Liquidambar, V, 190.
 Liriodendron, VI, 538.
 Lisanthus, V, 197.
 Lithophila, V, 200.
 Lithospermum, IV, 624.
 Litsea, V, 202.
 Littorella, V, *ibid.*
 Loafa, V, 203.
 Lobelia, V, *ibid.*
 Locusta, VI, 264.
 Lodoicea, V, 206.
 Lœffingia, V, 161.
 Lœfella, V, 206.
 Lolium, V, 40.
 Lomandra, VI, 604.
 Lomaria, V, 206.
 Lonchitis, V, 207.
 Lonicera, III, 158.
 Lopezia, V, 207.
 Lophantes, V, 208.
 Lophira, V, *ibid.*
 Loranthus, V, *ibid.*
 Lotus, V, 209.
 Loureira, V, 393.
 Lubinia, V, 213.
 Lucuma, V, *ibid.*
 Ludia, V, *ibid.*
 Ludolfia, V, *ibid.*
 Ludovia, V, *ibid.*
 Ludwigia, V, *ibid.*
 Luffa, V, 214.
 Lukca, V, *ibid.*
 Lunaria, V, *ibid.*
 Lupinus, V, 216.
 Lufuriaga, V, 218.
 Luziola, V, 224.
 Luzula, V, *ibid.*
 Lychnis, V, *ibid.*
 Lycium, V, 174.
 Lycoperdon, VI, 597.
 Lycopodium, V, 226.
 Lycopis, V, *ibid.*
 Lycopus, V, 225.
 Lygeum, I, 458.
 Lymnea, V, 227.
 Lyfimachia, V, 198.
 Lythrum, VI, 235.

M

- Mabea, V, 228.
 Machærium, V, 230.
 Machania, V, 228.
 Machilus, V, 230.
 Macoubea, V, 231.
 Macoucoua, V, 232.
 Macrocnemum, V, *ibid.*
 Macrolobium, V, 233.
 Macrostema, V, *ibid.*
 Macuerus, V, *ibid.*
 Madhuca, V, *ibid.*
 Madia, V, *ibid.*
 Mæcardonia, V, 290.
 Magallana, V, 234.
 Magnolia, V, *ibid.*
 Mahernia, V, 235.
 Majana, V, 236.
 Majetta, V, *ibid.*
 Mala, VI, 81.
 Malachra, V, 247.
 Malaparius, V, 249.
 Malaxis, V, *ibid.*
 Mallingtonia, V, 251.
 Malope, V, *ibid.*
 Malpighia, V, 377.
 Malus, VI, 1.
 Malva, V, 287.
 Mamanira, V, 253.
 Mamina, V, *ibid.*
 Mammea, V, *ibid.*
 Manabea, V, *ibid.*
 Mangifera, V, 254.
 Mangliſſa, V, *ibid.*
 Manicaria, V, *ibid.*
 Manusuris, V, 257.
 Manneria, V, 410.
 Manulca, V, 259.
 Mapania, V, 260.
 Maquira, V, *ibid.*
 Marantha, IV, 508.
 Marattia, V, 269.
 Marcanthus, V, *ibid.*
 Marcgravia, V, 273.
 Marchantia, IV, 678.
 Margaritaria, V, 273.
 Margyrocarpus, V, 275.
 Marica, V, *ibid.*
 Maripa, V, *ibid.*
 Mariscus, V, *ibid.*
 Marita, V, *ibid.*
 Markea, V, *ibid.*
 Marrubium, V, 279.
 Marshallia, V, 280.
 Marfilea, V, *ibid.*
 Martineſia, V, *ibid.*
 Mattynia, III, 508.
 Maſdevallia, V, 281.
 Maſſonia, V, 282.
 Mathiola, V, 285.
 Matiella, V, 283.
 Matricaria, V, *ibid.*
 Matſchkeia, V, 598.
 Matthiola, VI, 123.
 Mauricia, V, 287.
 Maxillaria, V, 289.
 Mayepea, V, *ibid.*
 Mayna, V, 236.
 Maytenus, V, 289.
 Mayus, V, *ibid.*
 Medeola, V, 290.
 Medicago, V, 218.
 Medufana, V, 291.
 Melaleuca, V, *ibid.*
 Melampodium, V, 294.
 Melampyrum, V, 292.
 Melananihera, V, 294.
 Melantium, V, *ibid.*
 Melastoma, V, 295.
 Melhania, V, 298.
 Melia, I, 767.
 Melianthus, V, 298.
 Melica, V, 300.
 Melicocca, V, 98.
 Melilotus, V, 299.
 Meliſſa, V, 301.
 Melitis, V, 302.
 Melochia, V, 303.
 Melodinus, V, *ibid.*
 Melodora, V, *ibid.*
 Melothria, V, 304.
 Melycitus, V, 299.
 Memecylon, V, 304.
 Menais, V, *ibid.*
 Mendoza, V, 504.
 Menianthes, V, 304.
 Meniscium, V, *ibid.*
 Menispermium, V, 305.
 Mentha, V, 306.
 Mentzelia, V, 307.
 Menziezia, V, *ibid.*
 Mercadonia, V, 308.
 Mercurialis, V, *ibid.*
 Merianella, V, 310.
 Mertensia, V, 318.
 Meſembrianthemum, IV, 439.
 Meſpilus, V, 419.
 Meſua, V, 410.
 Mereorus, V, 322.
 Metroſideros, II, 142.
 Metroſideros, V, 323.
 Meum, V, 326.
 Michelia, III, 8.
 Miconia, V, 327.
 Microcos, V, *ibid.*
 Micropetalon, V, *ibid.*
 Micropus, V, *ibid.*
 Microtea, V, *ibid.*
 Mieggia, VI, 136.
 Mikania, V, 330.
 Milium, V, *ibid.*
 Millea, V, *ibid.*
 Milleria, V, 335.
 Millingtonia, V, *ibid.*
 Mirroſa, I, 450.
 Mimulus, V, 335.
 Mimulops, V, *ibid.*
 Minuartia, V, 336.
 Minuartia, V, *ibid.*
 Mirabilis, V, 424.
 Mirbelia, V, 337.
 Mitchellia, V, 338.
 Mitella, V, *ibid.*
 Mirraria, V, 339.
 Mitrafacine, VI, 568.
 Mnaſium, VI, 121.
 Mniarum, V, 339.
 Mudeca, V, *ibid.*
 Mœhringia, V, 310.
 Mœnchia, V, 342.
 Mogorium, V, 354.
 Moheria, V, 344.
 Molina, V, 350.
 Molinæa, V, *ibid.*
 Mollia, V, 351.
 Mollinedia, V, *ibid.*
 Mollugo, V, 352.
 Molucella, V, 351.
 Momordica, V, 352.
 Monarda, V, 353.
 Monimia, V, 354.
 Monina, V, *ibid.*
 Monniera, V, 355.
 Monotropa, V, 356.
 Monſonia, V, *ibid.*
 Montinia, V, 360.
 Montira, V, *ibid.*
 Moquilea, V, *ibid.*
 Moraca, V, *ibid.*
 Morella, V, 362.
 Morina, V, 369.
 Morinda, V, 368.
 Moringhi, II, 120.
 Morifonia, V, 228.
 Morus, V, 402.
 Moſcatia, V, 372.
 Moſchatia, V, *ibid.*
 Mouroucoa, V, 379.
 Mucor, V, 346.
 Muhlbergia, V, 398.
 Mulinum, V, 399.
 Mullera, V, 490.
 Munchauſia, V, 401.
 Munnozia, V, *ibid.*
 Munringia, II, 569.
 Murraya, V, 402.
 Murucuja, V, *ibid.*
 Muſa, II, 42.
 Muſſanda, V, 404.

Muffinia, V, 404.
 Mutifia, V, 405.
 Myagrurn, II, 593.
 Myginda, 405.
 Mylocatium, V, *ibid.*
 Myoporurn, V, *ibid.*
 Myofchilos, V, 406.
 Myofotis, V, *ibid.*
 Myofutus, VI, 126.
 Myoxus, V, 206.
 Myrianthus, V, 406.
 Myriophyllum, V, 337.
 Myriotheea, V, 406.
 Myriftica, V, 403.
 Myrmecia, VI, 415.
 Myrodendron, IV, 699.
 Myrodia, VI, 92.
 Myronima, V, 405.
 Myrofma, V, 407.
 Myrofpermum, V, 337.
 Myrrhides, V, 407.
 Myrfiphyllum, V, 407.
 Myrthine, V, 338.
 Myrtus, V, 407.

N

Nageia, V, 410.
 Nais, V, *ibid.*
 Nama, V, 411.
 Nandina, V, *ibid.*
 Napaca, V, *ibid.*
 Napimogala, V, 412.
 Narciffus, V, *ibid.*
 Nardus, V, 414.
 Narthecium, V, *ibid.*
 Naffauvia, V, 415.
 Naffurtium, V, *ibid.*
 Naffus, V, *ibid.*
 Naudea, V, 416.
 Nauenburgia, V, *ibid.*
 Navarretia, V, *ibid.*
 Neca, V, 419.
 Ne'ctris, V, 420.
 Nelumbium, V, *ibid.*
 Nemeffia, V, 421.
 Nenax, V, *ibid.*
 Neotria, V, 421.
 Nepenthes, V, 423.
 Nepera, III, 80.
 Nephelium, V, 422.
 Nephrauda, V, 423.
 Nephrodium, V, 423.
 Nephroja, V, *ibid.*
 Nertera, V, *ibid.*
 Neurada, V, *ibid.*
 Nicandra, V, *ibid.*
 Nicotiana, V, *ibid.*
 Niecrembergia, V, 425.
 Nigella, V, *ibid.*

Nigretia, V, 419.
 Niotta, V, 426.
 Nipa, V, *ibid.*
 Nitfolia, V, *ibid.*
 Nitraria, V, *ibid.*
 Nocca, V, 428.
 Noctua, V, *ibid.*
 Nolana, V, 429.
 Nolina, V, 430.
 Nonatelia, I, 771.
 No'hua, V, 431.
 Nunezia, V, 434.
 Nuffaluvica, V, 435.
 Nyctantes, V, 425.
 Nycterifition, V, 435.
 Nycterium, V, *ibid.*
 Nymphaea, V, 421.
 Nyffa, V, 435.

O

Obione, V, 436.
 Ochna, V, *ibid.*
 Ochroma, V, 437.
 Ochrofia, V, *ibid.*
 Ocftralium, V, *ibid.*
 Ocymum, II, 87.
 Oedamia, V, 436.
 Oedera, IV, 158.
 Oedera, V, 438.
 Oenanthe, V, 446.
 Oenothera, V, 464.
 Oerua, V, 447.
 Oeftrus, V, *ibid.*
 Ohigginfia, V, 451.
 Olax, V, 461.
 Oldenlandia, V, *ibid.*
 Olea, V, 462.
 Oliviera, V, *ibid.*
 Olmedia, V, *ibid.*
 Olyra, V, *ibid.*
 Omphalea, V, 464.
 Omphalobium, V, *ibid.*
 Oncidium, V, 465.
 Oncinus, V, *ibid.*
 Oncoba, V, *ibid.*
 Oncus, V, *ibid.*
 Onobroma, V, 467.
 Onoclea, V, *ibid.*
 Ononis, II, 413.
 Onopordum, V, 467.
 Onoferis, V, 468.
 Onofma, V, 476.
 Onofmodium, V, 468.
 Opa, V, *ibid.*
 Opalatoa, V, *ibid.*
 Opelia, V, *ibid.*
 Opercularia, V, *ibid.*
 Opetiala, V, 469.
 Ophelus, V, *ibid.*

Ophiogloffum, V, 469.
 Ophiorhiza, *ibid.*
 Ophira, V, 470.
 Ophrys, V, *ibid.*
 Orchidocarpum, V, 477.
 Orchis, V, *ibid.*
 Origanum, V, 487.
 Otiolus, V, 209.
 Otrixa, V, 487.
 Ornithogalum, V, 488.
 Ornithopus, V, 490.
 Ornitrophe, V, *ibid.*
 Orobanche, V, *ibid.*
 Orobus, V, 491.
 Ortegia, V, 494.
 Oruntium, V, 492.
 Orygia, V, 498.
 Oryfopfis, V, 499.
 Oryza, VI, 168.
 Osbeckia, V, 499.
 Ofmites, V, 502.
 Ofmunda, V, 503.
 Ofteofpermum, V, 504.
 Oftrya, V, 505.
 Ofyris, VI, 197.
 Ohelia, V, 506.
 Othera, V, 505.
 Othona, V, *ibid.*
 Ouratea, V, 507.
 Ouriffia, V, *ibid.*
 Outea, V, *ibid.*
 Ovieda, V, 509.
 Oxalis, V, *ibid.*
 Oxybapha, V, 512.
 Oxycarpus, V, 513.
 Oxyceros, V, *ibid.*
 Oxycocus, V, *ibid.*
 Oxytrophis, V, 514.
 Ozophyllum, V, *ibid.*
 Ozophyllum, VI, 483.

P

Pæderia, IV, 7.
 Pæderota, V, 515.
 Pæonia, V, 655.
 Pagamea, V, 516.
 Palava, V, 527.
 Palavia, V, *ibid.*
 Palicouris, V, *ibid.*
 Palladia, V, 530.
 Pallafia, V, *ibid.*
 Palovea, V, 532.
 Paltorea, V, *ibid.*
 Panax, IV, 568.
 Pancovia, V, 535.
 Pancratium, V, 536.
 Pandanus, II, 58.
 Panicum, V, 537.
 Papaver, V, 584.

Papilio, V, 546.
 Pappophorum, V, 547.
 Paralea, V, 548.
 Parietaria, V, 554.
 Parina, V, *ibid.*
 Paris, V, 555.
 Parkinsonia, V, 556.
 Parnassia, V, *ibid.*
 Parthenium, V, 558.
 Partonfia, V, 556.
 Paschalia, V, 558.
 Paspalum, V, *ibid.*
 Passerina, V, 561.
 Passiflora, IV, 625.
 Pasticaca, V, 534.
 Patabea, V, 570.
 Patagonula, V, 571.
 Patima, V, 575.
 Patrifia, V, *ibid.*
 Pauleria, V, 581.
 Paullinia, V, *ibid.*
 Pavetta, V, 585.
 Pavia, V, 583.
 Pavo, V, 545.
 Pavonia, V, 583.
 Pectinea, V, 590.
 Pectis, V, 590.
 Pedalium, V, *ibid.*
 Pedicellaria, V, *ibid.*
 Pedicularis, V, *ibid.*
 Peganum, IV, 662.
 Pekia, V, 593.
 Pelargonium, V, *ibid.*
 Pella, V, 594.
 Peltaria, V, 595.
 Penæa, V, 250.
 Pennantia, V, 595.
 Pennisetum, V, *ibid.*
 Penstemon, V, 596.
 Pentaglossum, V, *ibid.*
 Pentapetes, V, *ibid.*
 Pentaphyllum, V, *ibid.*
 Penthorum, V, 597.
 Pentzia, V, *ibid.*
 Peperomia, V, *ibid.*
 Peplis, V, *ibid.*
 Perdicium, V, 598.
 Perebea, V, 599.
 Pereskia, V, *ibid.*
 Pergularia, V, *ibid.*
 Perilla, V, 600.
 Peripea, V, *ibid.*
 Periploca, V, *ibid.*
 Perojoa, V, 601.
 Perotis, V, 692.
 Personaria, V, 604.
 Perfoonia, V, 605.
 Perula, V, 606.
 Petaloma, V, 578.
 Petalostomum, V, 607.

Petefia, V, 608.
 Petefioides, V, 608.
 Petitia, V, *ibid.*
 Petiveria, V, *ibid.*
 Petraca, V, *ibid.*
 Petrocaria, V, 555.
 Petromarula, V, 609.
 Pecunia, V, *ibid.*
 Peucedanum, V, *ibid.*
 Peumus, V, *ibid.*
 Peyroufia, V, 610.
 Phaca, V, *ibid.*
 Phacelia, V, *ibid.*
 Phœnix, IV, 11.
 Phætufa, V, 610.
 Phæus, IV, 418.
 Phæus, V, 610.
 Phalama, V, 612.
 Phalangium, V, 610.
 Phalaris, I, 449.
 Phallus, V, 368.
 Phallus, VI, 257.
 Phanera, IV, 385.
 Phancra, V, 612.
 Pharmacum, VI, 323.
 Pharnaceum, V, 613.
 Pharus, V, 613.
 Phascum, V, *ibid.*
 Phascolus, IV, 656.
 Phaylopsis, V, 614.
 Phebalium, V, *ibid.*
 Phelipea, V, *ibid.*
 Phellandrium, V, *ibid.*
 Pheucagroftis, V, *ibid.*
 Philadelphus, VI, 400.
 Philefia, V, 615.
 Phillanthus, VI, 626.
 Philydrum, V, 615.
 Phlebolithis, V, *ibid.*
 Phleum, IV, 443.
 Phlomis, V, 616.
 Phlox, V, 617.
 Phobera, V, 619.
 Phormium, V, *ibid.*
 Phryma, V, 520.
 Phrynium, V, 621.
 Phyla, V, *ibid.*
 Phylca, V, *ibid.*
 Phyllacera, V, 622.
 Phyllachne, V, *ibid.*
 Phyllactis, V, 624.
 Phyllanthus, V, 622.
 Phyllis, V, 624.
 Phyfalis, III, 491.
 Physki, V, 624.
 Phytelephas, V, *ibid.*
 Phyteuma, V, *ibid.*
 Phytolacca, V, 625.
 Picramnia, V, 627.
 Picria, V, *ibid.*

Pictis, V, *ibid.*
 Pilocarpus, V, 642.
 Pilularia, V, *ibid.*
 Pimelea, V, 643.
 Pimpinella, II, 317.
 Pinckneya, V, 647.
 Pinguicula, IV, 610.
 Pinus, V, 646.
 Piper, V, 698.
 Piqueria, V, 649.
 Piratinera, V, *ibid.*
 Pifcidia, II, 301.
 Pifonia, V, 652.
 Piftachia, V, *ibid.*
 Piftia, III, 353.
 Piftia, V, 652.
 Pifum, V, 690.
 Pitcairnia, V, 653.
 Pitofpoum, V, 655.
 Placa, V, 658.
 Pacus, V, 657.
 Planera, V, 661.
 Pianorbis, V, *ibid.*
 Plantago, V, 663.
 Platanus, V, 673.
 Platylodium, V, 677.
 Plaza, V, 678.
 Plectranthus, V, *ibid.*
 Plectronia, V, *ibid.*
 Plegoniza, V, *ibid.*
 Pleopeltis, V, 680.
 Plinia, V, 681.
 Plocama, V, *ibid.*
 Plotia, V, 682.
 Plukneria, V, 684.
 Plumbago, IV, 43.
 Plumeria, IV, 468.
 Poa, V, 578.
 Podalyria, V, 685.
 Podocarpus, V, 686.
 Podolepis, VI, 578.
 Podolopsis, V, 686.
 Podophyllum, V, *ibid.*
 Podoria, V, 687.
 Podospermum, V, *ibid.*
 Podostemum, V, *ibid.*
 Pogonia, V, *ibid.*
 Poincinia, V, 688.
 Poirctia, V, 690.
 Polemonium, V, 703.
 Pollia, V, 704.
 Pollichia, V, *ibid.*
 Polyanthes, VI, 531.
 Polybotrys, V, 705.
 Polycardia, V, *ibid.*
 Polycarpon, V, *ibid.*
 Polychnemum, V, *ibid.*
 Polychroa, V, *ibid.*
 Polygala, V, *ibid.*
 Polygonella, V, 708.

Polygonum, VI, 147.
 Polylepis, V, 708.
 Polymnia, V, *ibid.*
 Polyzoa, V, 709.
 Polyphema, V, 710.
 Polypodium, V, *ibid.*
 Polypogon, V, 712.
 Polypremum, V, 710.
 Polyscias, V, 712.
 Polytrichium, V, *ibid.*
 Pomaderys, V, 712.
 Pomaderys, VI, 599.
 Pomaria, V, 712.
 Pomereulla, V, *ibid.*
 Pomeria, V, *ibid.*
 Ponca, VI, 1.
 Pongamia, VI, 2.
 Pongatium, VI, *ibid.*
 Pontederia, VI, *ibid.*
 Populus, V, 609.
 Porcellia, VI, *ibid.*
 Porella, VI, 4.
 Porena, VI, 3.
 Portiera, VI, *ibid.*
 Porostoma, V, 437.
 Porphyra, VI, 4.
 Portesia, VI, *ibid.*
 Potlandia, VI, *ibid.*
 Portulaca, VI, 23.
 Portulacaria, VI, 4.
 Potalia, VI, 7.
 Potamogeton, VI, *ibid.*
 Potentilla, VI, 10.
 Pothos, VI, 12.
 Poupertia, VI, 22.
 Pouroumea, VI, 23.
 Pourretia, VI, 24.
 Prasium, VI, 46.
 Prenna, I, 536.
 Prismaecarpus, VI, 55.
 Piiva, VI, *ibid.*
 Prockia, VI, *ibid.*
 Procris, VI, *ibid.*
 Proserpinaca, VI, 526.
 Profopis, VI, 58.
 Prostantera, VI, 599.
 Protea, VI, 58.
 Prumus, VI, 63.
 Ptunella, II, 396.
 Psatura, VI, 259.
 Pselium, VI, 63.
 Psadia, VI, 62.
 Psidium, IV, 600.
 Psorelea, VI, 62.
 Ppsychine, VI, 65.
 Ppsychotria, VI, *ibid.*
 Psylum, VI, 67.
 Ptelea, VI, *ibid.*
 Pteranthus, VI, *ibid.*
 Pteris, VI, *ibid.*

Pterocarpus, VI, 70.
 Pteronia, VI, 71.
 Pterospermum, VI, 72.
 Pterotum, VI, *ibid.*
 Pterygodium, VI, *ibid.*
 Ptilium, VI, *ibid.*
 Puccinia, VI, *ibid.*
 Pugonium, VI, 75.
 Pulex, VI, 70.
 Pulmonaria, VI, 78.
 Pultenæa, VI, 79.
 Pungamia, VI, 81.
 Putoria, VI, 82.
 Pycnanthemum, VI, 83.
 Pyralis, VI, *ibid.*
 Pyrethrum, VI, 86.
 Pyrgus, VI, 87.
 Pyrola, VI, *ibid.*
 Pyrroltria, VI, 88.
 Pyrus, V, 690.
 Pytagorea, VI, 88.
 Pyxidantha, VI, *ibid.*

Q

Quadria, VI, 90.
 Qualea, VI, *ibid.*
 Quassia, VI, 92.
 Queria, VI, 94.
 Quilaja, VI, 95.
 Quinchamalium, VI, *ibid.*
 Quinea, VI, *ibid.*
 Quirivelia, VI, 96.
 Quitqualis, VI, 97.
 Quivisia, VI, *ibid.*

R

Racaria, VI, 98.
 Rafnia, VI, 106.
 Rajana, VI, 117.
 Randia, IV, 610.
 Randia, VI, 119.
 Ranunculus, VI, 139.
 Rapanea, VI, 121.
 Rapatea, VI, *ibid.*
 Raphanistrum, VI, *ibid.*
 Raphanus, VI, 109.
 Raphis, VI, 121.
 Rapioia, VI, *ibid.*
 Rapitrum, VI, *ibid.*
 Rauvolfia, VI, 126.
 Reaumuria, VI, 128.
 Redutea, VI, 133.
 Reichelia, VI, 221.
 Reihania, VI, 136.
 Reencalmia, VI, 139.
 Requiemia, VI, 153.
 Refeda, VI, *ibid.*
 Restiaria, VI, 156.
 Retio, VI, *ibid.*

Reticularia, VI, 158.
 Retzia, VI, *ibid.*
 Reynoutria, VI, 159.
 Rhacoma, VI, *ibid.*
 Rhagadiolus, VI, *ibid.*
 Rhamnus, V, 423.
 Rhantherium, VI, 159.
 Rhaponticum, VI, *ibid.*
 Rheedia, III, 743.
 Rhenanthera, VI, 138.
 Rheum, VI, 160.
 Rhexia, VI, 89.
 Rhinanthus, III, 351.
 Rhodiola, VI, 160.
 Rhodium, V, 290.
 Rhododendron, VI, 182.
 Rhodora, VI, 160.
 Rhodia, VI, 434.
 Rhus, VI, 398.
 Rhyzophora, VI, 160.
 Ribes, IV, 632.
 Riccia, VI, 163.
 Richardia, VI, *ibid.*
 Richeria, VI, 164.
 Ricinus, VI, *ibid.*
 Ricetia, VI, 166.
 Riedlea, VI, *ibid.*
 Rinorea, VI, 167.
 Ripogonum, VI, *ibid.*
 Riptales, VI, 160.
 Riqueunia, VI, 167.
 Ritteria, VI, *ibid.*
 Rivinia, VI, 168.
 Rizoia, VI, 175.
 Robergia, VI, *ibid.*
 Robergia, VI, 187.
 Robinia, VI, 175.
 Robinsonia, VI, 501.
 Rocama, VI, 175.
 Rochea, VI, 176.
 Rochefortia, VI, 177.
 Rodrigueria, VI, 179.
 Rocella, VI, *ibid.*
 Rokejeka, VI, 180.
 Rolandra, VI, *ibid.*
 Romulea, VI, *ibid.*
 Ronabea, VI, *ibid.*
 Rondeletia, VI, 181.
 Roridula, VI, 182.
 Rosa, VI, 185.
 Rosenia, VI, *ibid.*
 Rosmarinus, VI, 180.
 Rorala, VI, 186.
 Rothia, VI, 187.
 Rortbolla, VI, *ibid.*
 Rortlera, VI, *ibid.*
 Rouffea, VI, 194.
 Roxburgia, VI, 198.
 Royena, VI, *ibid.*
 Rubia, IV, 521.

Rubus, VI, 180.
 Rudbeckia, VI, 205.
 Rudolphia, VI, 206.
 Ruellia, VI, 207.
 Ruezia, VI, 209.
 Rumex, V, 499.
 Rumphia, VI, 209.
 Rupala, VI, *ibid.*
 Rupalea, VI, 193.
 Ruppia, VI, 210.
 Ruppia, VI, *ibid.*
 Rufcus, IV, 464.
 Ruffelia, VI, 210.
 Ruta, VI, 206.
 Ruyfchia, VI, 210.
 Ryana, VI, *ibid.*

S

Sabal, VI, 211.
 Saccharum, II, 615.
 Sagina, VI, 221.
 Sagittaria, IV, 443.
 Sagus, VI, 221.
 Salacia, VI, 231.
 Salaxis, VI, 235.
 Salicornia, VI, 236.
 Salisburia, IV, 568.
 Salisburia, VI, 237.
 Salix, VI, 263.
 Salmasia, VI, 415.
 Salmonia, VI, 237.
 Salpiglossa, VI, *ibid.*
 Salfola, VI, 354.
 Salvadora, VI, 241.
 Salvia, VI, 259.
 Salvinia, VI, 241.
 Samandura, VI, 143.
 Samara, VI, 242.
 Sambucus, VI, 398.
 Samolus, VI, 242.
 Samyda, VI, *ibid.*
 Sanchezia, VI, 243.
 Sandoricum, IV, 656.
 Sanguinaria, VI, 244.
 Sanguiforba, V, 644.
 Santicula, VI, 245.
 Sanseveria, VI, *ibid.*
 Sinalum, VI, *ibid.*
 Santolina, VI, *ibid.*
 Sanvitalia, VI, 246.
 Saperda, VI, *ibid.*
 Sapindus, VI, 265.
 Sapium, IV, 582.
 Saponaria, VI, 247.
 Saraca, VI, 248.
 Sarcophyllum, VI, 251.
 Sarcopetes, VI, *ibid.*
 Sariifus, VI, *ibid.*
 Sarmienta, VI, *ibid.*

Sarothra, VI, 251.
 Sarracevia, VI, *ibid.*
 Saffia, VI, 257.
 Satureja, VI, *ibid.*
 Saryrium, VI, 258.
 Saururus, V, 171.
 Saururus, VI, 263.
 Sauvagesia, VI, 264.
 Savastana, VI, 265.
 Savia, VI, *ibid.*
 Saxifraga, VI, 266.
 Scabiola, VI, 268.
 Scævola, VI, 328.
 Scandix, V, 591.
 Scandix, VI, 270.
 Scarabæus, VI, *ibid.*
 Schænodon, VI, 609.
 Schœnus, III, 175.
 Scheffeldia, VI, 271.
 Scheffleria, VI, *ibid.*
 Scherardia, VI, 199.
 Scherardia, VI, 227.
 Scheuzera, VI, 271.
 Schima, VI, *ibid.*
 Schinus, V, 351.
 Schizaa, VI, 272.
 Schizandra, VI, 271.
 Schizanthus, VI, 272.
 Schizanthus, VI, 278.
 Schkuhria, VI, *ibid.*
 Schlechtendalia, VI, *ibid.*
 Schleichea, VI, *ibid.*
 Schmidela, VI, *ibid.*
 Schollera, VI, 273.
 Schopfia, VI, *ibid.*
 Schotia, VI, *ibid.*
 Schrankia, VI, *ibid.*
 Schrebera, VI, *ibid.*
 Schwenkenfeldia, VI, 211.
 Scilla, VI, 273.
 Scirpus, VI, 274.
 Sciuris, VI, 122.
 Scleranthus, IV, 589.
 Scleria, VI, 278.
 Sclerocarpus, VI, *ibid.*
 Sclerotium, VI, 279.
 Scolopia, VI, *ibid.*
 Scolofanthus, VI, *ibid.*
 Scolymus, VI, *ibid.*
 Scoparia, VI, 280.
 Scorpiurus, III, 98.
 Scorfonera, VI, 280.
 Scrophularia, VI, 282.
 Scutellaria, VI, 495.
 Scutula, VI, 283.
 Scyphophorus, VI, *ibid.*
 Sebifera, VI, 284.
 Secale, VI, 287.
 Sechium, VI, 285.
 Securella, VI, 286.

Securidaca, VI, 286.
 Securinega, VI, *ibid.*
 Securinega, VI, 480.
 Sedum, V, 492.
 Segura, VI, 286.
 Selago, VI, 292.
 Selinum, VI, 293.
 Selliera, VI, 294.
 Semarilaria, VI, 293.
 Senacia, VI, 304.
 Senebiera, VI, *ibid.*
 Senecillis, VI, *ibid.*
 Senecio, VI, *ibid.*
 Senra, VI, 308.
 Septas, VI, 309.
 Serapias, IV, 172.
 Seriana, VI, 311.
 Scridium, VI, *ibid.*
 Seriola, VI, *ibid.*
 Seriphium, I, 630.
 Seriffa, VI, 312.
 Serpicula, VI, 313.
 Serratula, VI, 256.
 Sefamum, VI, 322.
 Sesban, VI, *ibid.*
 Sefeli, VI, 323.
 Sefleria, VI, 324.
 Sefsea, VI, *ibid.*
 Sffevium, VI, *ibid.*
 Setaria, VI, *ibid.*
 Shawia, VI, 328.
 Sheffieldia, VI, *ibid.*
 Sibbaldia, VI, 329.
 Sibstoria, VI, *ibid.*
 Sickingia, VI, 330.
 Sicyos, VI, *ibid.*
 Sida, I, 347.
 Sideritis, III, 643.
 Siderodendron, VI, 330.
 Sideroxylum, I, 608.
 Sigesbeckia, VI, 330.
 Silene, VI, 331.
 Siliquaria, VI, 333.
 Siloxerus, VI, 334.
 Siloxerus, VI, 547.
 Silphium, VI, 334.
 Simbulera, VI, 335.
 Simira, VI, *ibid.*
 Simpervivum, V, 86.
 Simfia, VI, 335.
 Sinapis, V, 380.
 Siparuna, VI, 336.
 Siphonanthus, VI, *ibid.*
 Sphonia, IV, 684.
 Sifon, VI, 338.
 Sifymbrium, VI, *ibid.*
 Sifyrinchium, II, 138.
 Sitodium, VI, 341.
 Sium, II, 135.
 Skimnia, VI, 341.

Sloanea, VI, 91.
 Smegmaria, VI, 341.
 Smilax, VI, 638.
 Smirium, VI, 341.
 Smithia, VI, *ibid.*
 Smyrnum, V, 329.
 Sobralia, VI, 341.
 Sobreyra, VI, *ibid.*
 Sodada, IV, 688.
 Solandra, VI, 342.
 Solanum, V, 362.
 Soldanella, VI, 343.
 Soldevilla, VI, *ibid.*
 Solena, VI, 5.
 Solena, VI, 344.
 Solenandra, VI, *ibid.*
 Solenia, VI, *ibid.*
 Solidago, VI, 579.
 Soliva, VI, 344.
 Sonchus, V, 137.
 Sonneratia, II, 286.
 Sonneratia, V, 516.
 Sophora, VI, 341.
 Sorremia, VI, 347.
 Sorbus, VI, *ibid.*
 Sorghum, VI, *ibid.*
 Soulamea, II, 317.
 Sowerbera, VI, 361.
 Sparganium, VI, 199.
 Sparganophorus, VI, 361.
 Sparmannia, VI, 363.
 Spartina, VI, *ibid.*
 Spartium, VI, *ibid.*
 Spathelia, VI, *ibid.*
 Spathodea, VI, *ibid.*
 Spergilus, VI, 311.
 Spergula, VI, 361.
 Spergulastrum, VI, 363.
 Spermacoce, VI, 364.
 Spermoderma, VI, 365.
 Sphagnum, VI, *ibid.*
 Spharaxis, VI, *ibid.*
 Spheranthus, VI, *ibid.*
 Spheria, VI, *ibid.*
 Spherobolus, VI, *ibid.*
 Spherolobium, VI, *ibid.*
 Spherophorus, VI, 366.
 Sphinx, VI, *ibid.*
 Spigelia, VI, *ibid.*
 Spilanthus, VI, *ibid.*
 Spilmania, VI, *ibid.*
 Spinacia, IV, 235.
 Spinifex, VI, 367.
 Spirea, VI, *ibid.*
 Splacnum, VI, *ibid.*
 Spondias, V, 354.
 Springelia, VI, 367.
 Squamaria, VI, *ibid.*
 Staavia, VI, *ibid.*
 Stachys, VI, *ibid.*

Agriculture, Tome VI.

Stachytarpetra, VI, 368.
 Stackhoufia, VI, *ibid.*
 Stadmania, VI, 369.
 Stalagmites, VI, 369.
 Stapelia, VI, *ibid.*
 Staphyllea, VI, 371.
 Starkea, VI, 372.
 Statice, VI, *ibid.*
 Stauracanthus, VI, 374.
 Stegofia, VI, *ibid.*
 Stellaria, VI, *ibid.*
 Stellerina, VI, 375.
 Stellis, VI, *ibid.*
 Stemodia, VI, *ibid.*
 Stemonitia, VI, *ibid.*
 Stephania, VI, *ibid.*
 Sterbeckia, VI, 335.
 Sterculia, VI, 375.
 Steripha, VI, 377.
 Sternbergia, VI, *ibid.*
 Stevenia, VI, *ibid.*
 Stevia, VI, *ibid.*
 Stewartia, V, 247.
 Stewartia, VI, 378.
 Sticta, VI, *ibid.*
 Stigmanthus, VI, *ibid.*
 Stilago, VI, *ibid.*
 Stilbosporum, VI, *ibid.*
 Stilbum, VI, *ibid.*
 Stillingia, VI, *ibid.*
 Stillocorina, VI, 386.
 Stipa, VI, 378.
 Stipulicida, VI, 380.
 Stobea, VI, *ibid.*
 Stœbe, VI, 374.
 Stokefia, VI, 381.
 Stomoxis, VI, 380.
 Stramonium, VI, 381.
 Stratiotes, VI, 383.
 Stravadia, VI, *ibid.*
 Strelitzia, VI, *ibid.*
 Streptopus, VI, 384.
 Striga, VI, *ibid.*
 Strigilia, VI, *ibid.*
 Strœmia, VI, 384.
 Strophanthus, VI, 385.
 Struchium, VI, *ibid.*
 Strumaria, VI, *ibid.*
 Strumia, VI, 386.
 Strumpfia, VI, 385.
 Struthiola, VI, *ibid.*
 Struthiopteris, VI, 386.
 Strychnos, VI, 616.
 Stuartia, V, 247.
 Sturmia, VI, 385.
 Stylidium, VI, 386.
 Stylidium, VI, 562.
 Stylofanthes, VI, 386.
 Styphelia, VI, 387.
 Subularia, VI, 389.

Succovia, VI, 391.
 Suffrenia, VI, 396.
 Suillus, VI, 397.
 Suriana, VI, 398.
 Sutherlandia, VI, 399.
 Swainsonia, VI, *ibid.*
 Swalbea, VI, 273.
 Swartia, VI, 5.
 Swartia, VI, 489.
 Swertia, VI, 395.
 Swietenia, V, 235.
 Swingera, VI, 335.
 Syena, V, 289.
 Symphonia, V, 255.
 Symphoricarpos, VI, 399.
 Symphytum, III, 484.
 Symplocos, VI, 399.
 Synedrella, VI, *ibid.*
 Syntherisma, VI, *ibid.*
 Synzyganthera, VI, 400.
 Syringa, V, 176.
 Syrphus, VI, 400.
 Syzygia, VI, *ibid.*

T

Tabanus, VI, 433.
 Tabetnemontana, VI, 412.
 Tacca, VI, 415.
 Tacfonia, VI, *ibid.*
 Tælephorus, VI, 439.
 Tænia, VI, 441.
 Tænitis, VI, 416.
 Taffala, VI, *ibid.*
 Tagetes, VI, *ibid.*
 Talauma, VI, 427.
 Talinum, VI, *ibid.*
 Talifia, VI, *ibid.*
 Ta'pa, VI, 435.
 Tamarindus, VI, 429.
 Tanacetum, VI, 431.
 Tanibouca, VI, 432.
 Tapinia, VI, 433.
 Taralea, VI, 434.
 Tarchonanthus, VI, *ibid.*
 Tarcuna, VI, *ibid.*
 Targonia, VI, *ibid.*
 Tartia, VI, 435.
 Tavalla, VI, 437.
 Tecoma, VI, *ibid.*
 Tectona, VI, 479.
 Teedia, VI, 437.
 Telephium, VI, 439.
 Telopea, VI, 440.
 Temus, VI, *ibid.*
 Tenebrio, VI, 441.
 Tentredo, VI, *ibid.*
 Tephrosia, VI, 442.
 Teramnus, VI, *ibid.*
 Terminalia, II, 7.

Mmmm

- Ternstroemia, VI, 443.
 Tessaria, VI, 422.
 Terracera, VI, 473.
 Terradion, VI, 474.
 Tetragastris, VI, *ibid.*
 Tetragonotheca, VI, *ibid.*
 Tetranchera, VI, *ibid.*
 Tetranthus, VI, *ibid.*
 Tetrapius, VI, 475.
 Tetrapogon, VI, *ibid.*
 Tetrapteris, VI, *ibid.*
 Teucrium, IV, 558.
 Thalassia, VI, 475.
 Thalictrum, V, 635.
 Thalia, VI, 575.
 Thamnium, VI, *ibid.*
 Thepsia, VI, *ibid.*
 Thez, VI, 476.
 Theka, VI, 437.
 Thela, VI, 479.
 Thelebolus, VI, 480.
 Theligonum, VI, *ibid.*
 Thelimirra, VI, *ibid.*
 Thelobolus, VI, *ibid.*
 Themeda, VI, *ibid.*
 Theobroma, II, 445.
 Theophrasta, III, 490.
 Thesium, VI, 480.
 Thilachium, VI, 481.
 Thlaspi, VI, 414.
 Thoa, VI, 481.
 Thouinia, VI, *ibid.*
 Thrinax, VI, 481.
 Thrineia, VI, 482.
 Thrixpermum, VI, *ibid.*
 Thyallis, VI, *ibid.*
 Thyoccephala, VI, *ibid.*
 Thuarea, VI, 481.
 Thunbergia, VI, 482.
 Thuraria, VI, *ibid.*
 Thuya, VI, *ibid.*
 Thymbra, VI, *ibid.*
 Thymus, VI, *ibid.*
 Thyfanus, VI, 483.
 Tiarella, VI, *ibid.*
 Tibouchina, VI, *ibid.*
 Tigarea, VI, *ibid.*
 Tigridia, VI, 484.
 Tilia, VI, 485.
 Tillæa, VI, *ibid.*
 Tillandsia, II, 682.
 Tillandsia, VI, 484.
 Timmia, VI, 485.
 Timonius, VI, *ibid.*
 Tinea, VI, 437.
 Tingis, VI, 486.
 Tipula, VI, *ibid.*
 Tiquelia, VI, *ibid.*
 Tithonia, VI, 487.
 Tmesipteris, VI, *ibid.*
 Tobira, VI, 487.
 Toddalia, VI, 280.
 Todea, VI, 487.
 Toffieldia, VI, 488.
 Toluifera, VI, 489.
 Tomex, VI, *ibid.*
 Toncin, VI, *ibid.*
 Tonella, VI, 492.
 Topobea, VI, 495.
 Tordula, VI, *ibid.*
 Tordylium, VI, *ibid.*
 Torenia, VI, *ibid.*
 Torillis, VI, *ibid.*
 Tormentilla, VI, *ibid.*
 Torrefia, VI, 498.
 Toctula, VI, *ibid.*
 Toulicia, VI, *ibid.*
 Tournefortia, V, 634.
 Tourreia, VI, 501.
 Tovaria, VI, 502.
 Tovomira, VI, *ibid.*
 Tozzetia, VI, *ibid.*
 Tozzia, VI, *ibid.*
 Trachelium, VI, 503.
 Trachynoria, VI, *ibid.*
 Trachys, VI, *ibid.*
 Tradescantia, IV, 191.
 Tragia, VI, 503.
 Tragopogon, VI, 339.
 Tragus, VI, 504.
 Tralliana, VI, *ibid.*
 Trapa, V, 232.
 Trattinnickia, VI, 506.
 Trema, VI, 518.
 Tremanthus, VI, *ibid.*
 Trematodon, VI, *ibid.*
 Tremella, VI, 519.
 Trevirana, VI, *ibid.*
 Trewia, VI, *ibid.*
 Triadica, VI, *ibid.*
 Trianthea, VI, *ibid.*
 Triceros, VI, 520.
 Trichilia, VI, *ibid.*
 Trichocarpus, VI, *ibid.*
 Trichocladus, VI, *ibid.*
 Trichoderma, VI, 521.
 Trichodium, VI, 520.
 Trichomanes, VI, 521.
 Trichomena, VI, 523.
 Trichoon, VI, *ibid.*
 Trichopus, VI, *ibid.*
 Trichosanthes, I, 562.
 Trichostema, VI, 523.
 Trichostomium, VI, *ibid.*
 Tricraus, VI, *ibid.*
 Tricuspidaria, VI, *ibid.*
 Tricycla, VI, *ibid.*
 Tridax, VI, *ibid.*
 Tridema, VI, *ibid.*
 Trientalis, VI, *ibid.*
 Trifolium, VI, 507.
 Triglochin, VI, 528.
 Trigonella, VI, 524.
 Trigonia, VI, *ibid.*
 Triguera, VI, 525.
 Trilix, VI, *ibid.*
 Trillium, V, 555.
 Triopteris, VI, 525.
 Trioctum, VI, *ibid.*
 Triphaca, VI, *ibid.*
 Tripinna, VI, *ibid.*
 Triplaris, VI, 526.
 Triplacum, VI, *ibid.*
 Triptelion, VI, *ibid.*
 Tripterella, VI, *ibid.*
 Trifanthus, VI, *ibid.*
 Triferaria, VI, *ibid.*
 Triftema, VI, *ibid.*
 Triftica, VI, *ibid.*
 Triticum, IV, 484.
 Tritoma, VI, 526.
 Triumfetta, V, 132.
 Trogossia, VI, 527.
 Trollius, VI, *ibid.*
 Tropæolum, II, 677.
 Trophis, VI, 628.
 Troximon, VI, 530.
 Tuber, VI, *ibid.*
 Tubercularia, VI, *ibid.*
 Tubiflora, VI, 532.
 Tubulina, VI, *ibid.*
 Tulbagia, VI, 533.
 Tulipa, VI, *ibid.*
 Turia, VI, 538.
 Turnera, VI, *ibid.*
 Turpinia, VI, 539.
 Turrea, VI, *ibid.*
 Tussilago, VI, *ibid.*
 Tympanus, VI, 540.
 Typha, V, 281.

U

- Utium, II, 627.
 Ucraina, VI, 487.
 Ulex, I, 412.
 Ulloa, VI, 544.
 Ulva, VI, *ibid.*
 Umbilicaria, VI, 546.
 Uncinia, VI, *ibid.*
 Uniola, VI, 547.
 Unona, VI, *ibid.*
 Unxia, V, 468.
 Unxia, VI, 547.
 Uperhiza, VI, *ibid.*
 Upoderma, VI, *ibid.*
 Urania, VI, 127.
 Urccola, VI, 548.
 Uredo, VI, *ibid.*
 Urcna, VI, 549.

Urospermum, VI, 552.
 Urtica, V, 494.
 Urtnia, VI, 550.
 Ustria, VI, 551.
 Utricularia, VI, 652.
 Uvirandra, V, 508.
 Uvularia, VI, 553.

V

Vaccinium, I, 419.
 Vaginata, VI, 555.
 Vahea, VI, *ibid.*
 Vahlia, VI, 556.
 Valantia, VI, *ibid.*
 Valdezia, VI, 557.
 Valentinia, VI, *ibid.*
 Valeriana, VI, *ibid.*
 Vallea, VI, 559.
 Vallesia, VI, 561.
 Vallinaria, VI, *ibid.*
 Vandelia, V, 283.
 Vanguera, VI, 562.
 Vaneria, VI, 563.
 Vanilla, VI, *ibid.*
 Vareca, VI, 566.
 Varronia, V, 354.
 Vatarea, IV, 10.
 Vateria, VI, 568.
 Vatica, VI, *ibid.*
 Vaucheria, VI, 569.
 Veltheimia, VI, 575.
 Venaria, VI, *ibid.*
 Ventenaria, VI, 577.
 Ventriago, VI, *ibid.*
 Veratrum, VI, 564.
 Verbascum, V, 349.
 Verbena, VI, 591.
 Verbcfina, VI, 578.
 Vereca, VI, 579.
 Veimicularia, VI, 584.
 Vernicia, VI, 585.
 Vernonia, VI, *ibid.*
 Veronia, VI, 486.
 Veronica, VI, *ibid.*
 Verrea, VI, 589.
 Verticillaria, VI, 590.
 Verulamia, VI, 691.
 Vesicaria, VI, 597.
 Vespa, VI, 636.
 Viburnum, VI, 607.
 Vicusseuxia, VI, 601.

Vigolina, VI, 602.
 Villarfia, VI, *ibid.*
 Villichia, VI, 603.
 Viminaria, VI, *ibid.*
 Vinca, V, 605.
 Viola, VI, *ibid.*
 Vipera, VI, 607.
 Virea, VI, 609.
 Virecta, VI, 336.
 Virecta, VI, 609.
 Virgilia, VI, *ibid.*
 Virgularia, VI, 610.
 Virola, VI, *ibid.*
 Viscia, VI, 592.
 Viscum, IV, 637.
 Vismia, VI, 610.
 Vitnea, V, 339.
 Vitex, IV, 530.
 Vitmannia, VI, 610.
 Vitfenia, VI, *ibid.*
 Vogelia, VI, 612.
 Volkameria, VI, 615.
 Volutella, VI, *ibid.*
 Voo, VI, 616.
 Voyera, VI, 617.

W

Wachendorfia, VI, 554.
 Wahlbomia, VI, 555.
 Wallenia, VI, 561.
 Walkera, V, 318.
 Waltheria, VI, 561.
 Warnera, V, 568.
 Watsonia, VI, 568.
 Webera, VI, 669.
 Wedelia, VI, 570.
 Weigelia, VI, 572.
 Weinmannia, VI, 432.
 Weiffia, VI, 573.
 Wendlandia, VI, 575.
 Wibclia, V, 588.
 Wiborgia, VI, 601.
 Willdenowia, VI, 157.
 Willdenowia, VI, 602.
 Winterania, VI, 604.
 Wisenia, VI, 610.
 Witheringia, VI, *ibid.*
 Wittaria, VI, 611.
 Woodfordia, VI, 616.
 Woodwardia, VI, *ibid.*
 Wormia, VI, 617.

Wulferia, VI, 617.
 Wumbea, VI, 619.

X

Xanthe, VI, 99.
 Xanthium, V, 145.
 Xanthorrhœa, VI, 620.
 Xeranthemum, V, 6.
 Xerophyllum, VI, 620.
 Xerophyta, VI, *ibid.*
 Ximenia, VI, *ibid.*
 Xuareca, VI, *ibid.*
 Xyloma, VI, *ibid.*
 Xylomelum, VI, 620.
 Xylophylla, VI, 621.
 Xylophia, VI, 620.
 Xylofima, VI, 621.
 Xylostoma, VI, *ibid.*
 Xymenesia, VI, 620.
 Xyphidium, IV, 577.
 Xyris, VI, 621.
 Xystris, VI, 622.

Y

Yucca, VI, 623.

Z

Zacintha, VI, 624.
 Zamia, VI, *ibid.*
 Zanichella, VI, *ibid.*
 Zanonia, VI, 625.
 Zanthorrhiza, VI, *ibid.*
 Zanthoxylum, III, 262.
 Zapania, VI, 625.
 Zazulania, VI, 624.
 Zea, V, 236.
 Zerumbetha, VI, 626.
 Zeugites, VI, *ibid.*
 Zieria, VI, *ibid.*
 Zigadenus, VI, *ibid.*
 Zinnia, VI, *ibid.*
 Zizania, VI, *ibid.*
 Ziziphora, VI, 627.
 Zorcea, VI, *ibid.*
 Zornia, VI, 628.
 Zoftera, VI, *ibid.*
 Zuccania, VI, *ibid.*
 Zygophyllum, IV, 369.

Case	Year	Country	Population	Area	Population Density	Urban Population	Urban Density	Rural Population	Rural Density
1	1970	USA	200,000,000	3,600,000	55	100,000,000	100	100,000,000	15
2	1970	USSR	240,000,000	22,000,000	11	100,000,000	100	140,000,000	6
3	1970	China	700,000,000	9,600,000	73	100,000,000	100	600,000,000	62
4	1970	India	500,000,000	3,300,000	152	100,000,000	100	400,000,000	122
5	1970	Japan	120,000,000	378,000	317	100,000,000	100	20,000,000	52
6	1970	France	40,000,000	640,000	62	100,000,000	100	0	0
7	1970	Germany	20,000,000	357,000	56	100,000,000	100	0	0
8	1970	Italy	20,000,000	301,000	66	100,000,000	100	0	0
9	1970	Spain	30,000,000	505,000	59	100,000,000	100	0	0
10	1970	UK	20,000,000	244,000	82	100,000,000	100	0	0
11	1970	Sweden	8,000,000	450,000	17	100,000,000	100	0	0
12	1970	Norway	4,000,000	385,000	10	100,000,000	100	0	0
13	1970	Denmark	5,000,000	430,000	12	100,000,000	100	0	0
14	1970	Netherlands	16,000,000	418,000	38	100,000,000	100	0	0
15	1970	Belgium	10,000,000	305,000	33	100,000,000	100	0	0
16	1970	Australia	15,000,000	7,700,000	2	100,000,000	100	0	0
17	1970	Canada	25,000,000	9,900,000	2	100,000,000	100	0	0
18	1970	South Africa	15,000,000	1,200,000	12	100,000,000	100	0	0
19	1970	South America	300,000,000	17,000,000	18	100,000,000	100	200,000,000	12
20	1970	Latin America	300,000,000	17,000,000	18	100,000,000	100	200,000,000	12
21	1970	Asia	2,000,000,000	33,000,000	61	100,000,000	100	1,900,000,000	58
22	1970	Africa	300,000,000	30,000,000	10	100,000,000	100	200,000,000	7
23	1970	Oceania	30,000,000	10,000,000	3	100,000,000	100	20,000,000	2

