

HISTOIRE

RÉVOLUTIONNAIRE.



LIBERTÉ, ÉGALITÉ,
FRATERNITÉ

OU





la Noue. Chateaubrun qui avoit lu dans Bayle, ou ailleurs, qu'Irène avoit été faite esclave à la prise de Constantinople, a puisé dans cette phrase le fonds de sa Tragédie. Il a imaginé qu'Irène, fille du sang des Comnène, connoissoit sa famille, qu'elle détestoit le barbare qui en avoit été le bourreau, qu'elle retrouvoit son frère Thémiste caché sous le nom d'Osmin dans les armées de Mahomet, qu'elle concertoit avec lui la mort du tyran, que le complot se découvroit, qu'Irène se poignardoit dans son appartement, & que Thémiste mouroit, comme elle, sur le Théâtre. Mais j'ai ici quelque chose à m'observer. A la première représentation du Mahomet de Chateaubrun, Irène se poignardoit sur le Théâtre. Les spectateurs ne trouvèrent pas ce spectacle de leur goût, le dénouement excita des murmures; Chateaubrun le changea, & sa Tragédie n'y gagna guères. Je dois encore m'engager à ne pas oublier de remarquer que les Auteurs de la Bibliothèque Française, copiés depuis par les Rédacteurs du Dictionnaire Dramatique, ont dit, en parlant de cette Tragédie :
 » Le caractère de Mahomet est ici méconnoissable; &
 » quoi que l'on ait écrit contre Bajazet, il s'en faut
 » qu'il ne soit aussi poli dans Racine, que l'est Mahomet dans M. de Chateaubrun ». Puisque je m'en souviens, il faut aussi que je me souviennededire que cela n'est pas vrai. Ah! ah! le mot est dur! Eh bien il est lâché. Mahomet n'a que cinq scènes avec Irène. Il est caressant dans deux, & menaçant dans les trois autres : c'est un tigre qui fait l'amour. Dans tout le reste de son rôle il est inquiet, soupçonneux, veut même être effrayant. J'en donne pour preuve

ANNUAIRE
DU
RÉPUBLICAIN,
OU
LÉGENDE
PHYSICO-ÉCONOMIQUE.



37

ANNUAIRE
DU
RÉPUBLICAIN,
OU
LÉGENDE
PHYSICO-ÉCONOMIQUE.

BIBLIOTHÈQUE
DU
SÉNAT.

A V E C l'explication des trois cents soixante-douze noms imposés aux mois et aux jours : ouvrage dont la lecture journalière peut donner aux jeunes citoyens , et rappeler aux hommes faits les connoissances les plus nécessaires à la vie commune , et les plus applicables à l'économie domestique et rurale , aux arts et au bonheur de l'humanité.

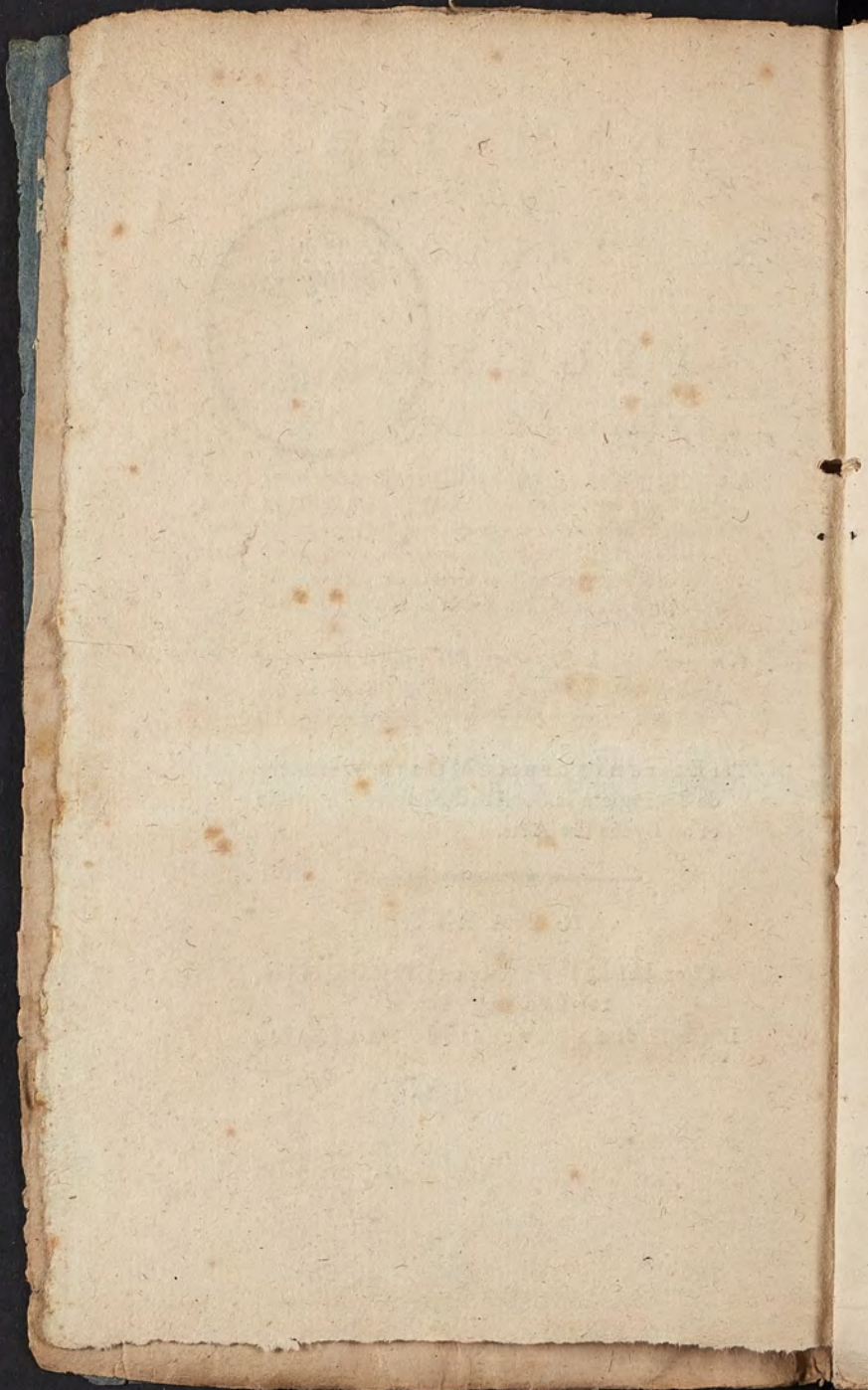
O N y a joint le Rapport et l'Instruction du Comité d'Instruction Publique , dans laquelle se trouve la nouvelle division décimale des jours et des heures.

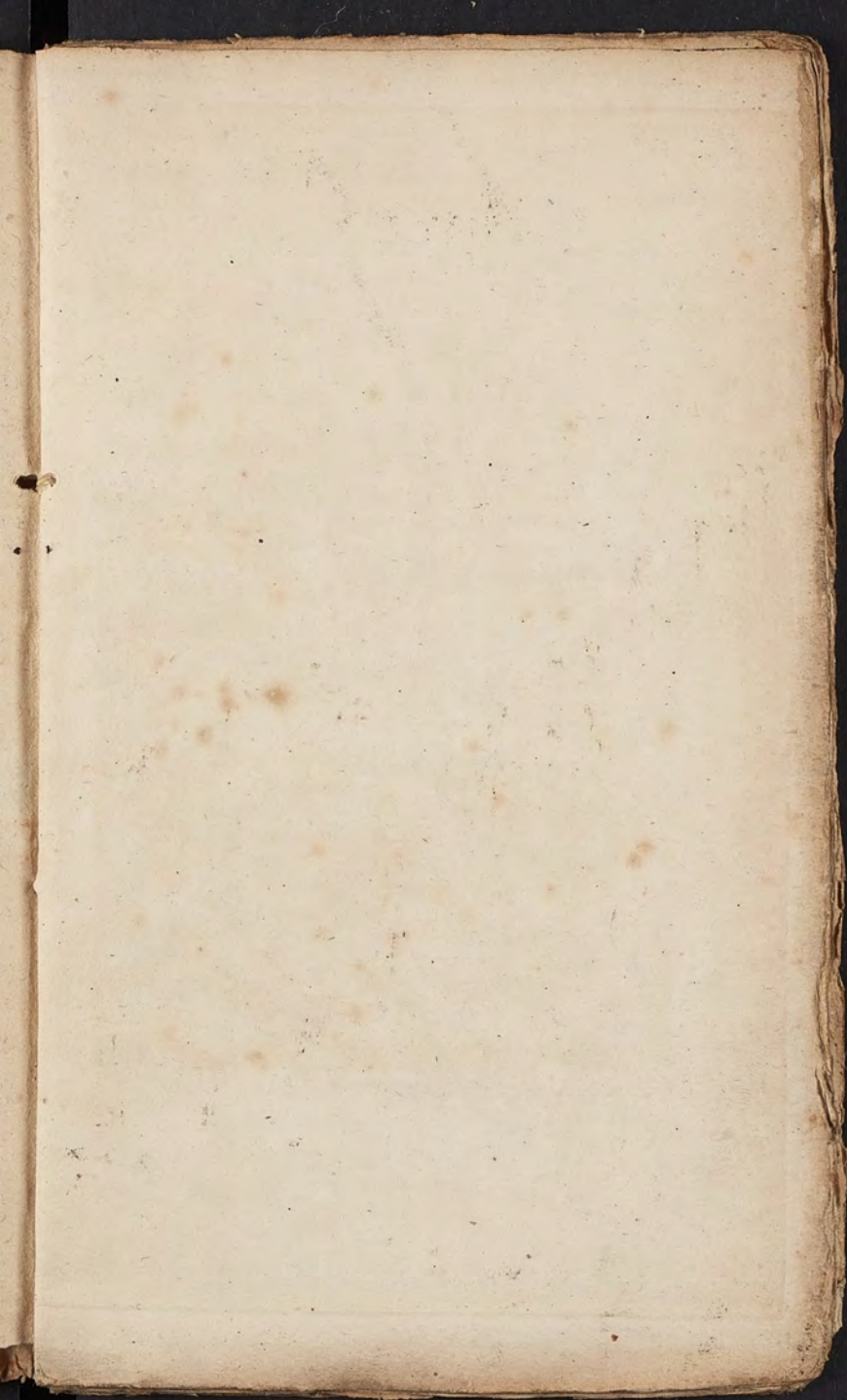
Par ELEUTHÉROPHILE MILLIN, Professeur de Zoologie à la Société d'Histoire Naturelle et au Lycée des Arts.

A P A R I S.

Chez MARIE-FRANÇOIS DROUHIN,
rue Christine, N°. 2.
L'AN II de LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE





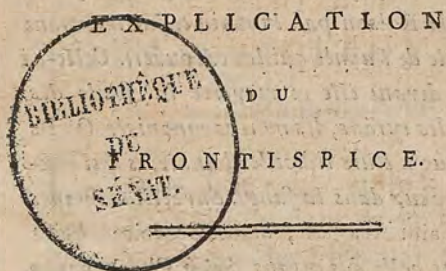


FRONTISPICE.



Musée des Arts.

L'Amateur d'Art.



Le Frontispice offre dans l'enfoncement le temple de l'année. Sa forme ronde indique le retour périodique des saisons Il est soutenu par douze colonnes d'ordre de Pestum. Sur le fronton on lit cette inscription : Temple de l'année, dédié aux mois et aux jours. Les noms des mois sont écrits sur le tailloir du chapiteau de chaque colonne. On lit, sur les trois qui font face, ceux de la plus riante saison de l'année, Germinal, Floréal, Prairial. Les noms des jours sont écrits sur trois bandeaux appliqués sur chaque colonne, et destinés aux trois décades. Au-dessus de la corniche sont gravés les noms des cinq jours sanculotides, Vertu, Génie, Travail, Opinion, Récompense.

Sur le devant du Temple on voit la Liberté

tenant la Raison par la main et lui montrant le temple de l'année qui lui est ouvert. Celle-ci chasse devant elle et renverse la foule des papes, des tyrans, des moines canonisés. On les distingue à leurs ridicules bannières qui roulent avec eux dans la fange. Sur celle des papes on lit Saint Anastase, Saint Grégoire, Saint Pie. Sur celle des tyrans, Saint Charlemagne Saint Louis, Saint Henri. Sur celles des moines, Saint Benoît, Saint Dominique, Saint François.

D'un autre côté, la Nature présente à la Raison et à la Liberté un laboureur appuyé sur un bœuf et tenant une faucille. Une foule d'habitans des campagnes le suivent, ayant à la main le fléau, le van et les instrumens aratoires, dont le comité d'instruction publique a si heureusement substitué les noms à ceux de l'ancien calendrier. La liberté et la raison les admettent dans le temple.

L' A U T E U R

A SES CONCITOYENS.

LES amis de la raison et de la liberté demandent instamment de voir substituer pour toutes les branches de l'instruction, des livres élémentaires à ceux qui sont actuellement en usage. On rencontre en effet dans tous des traces de royalisme, de féodalité et de superstition, plus propres à énerver les jeunes âmes, qu'à les former aux vertus républicaines. J'en ai senti depuis long-tems le vice, sous ce rapport, et je m'occupe de quelques-uns sur les deux parties de l'enseignement que j'ai le plus étudiées, les *Antiquités* et l'*Histoire Naturelle*. Mes principes à cet égard m'ont paru surtout applicables à un travail sur l'*Annuaire Républicain* : c'est celui que j'offre aux pères de famille et aux instituteurs patriotes.

La réforme du calendrier est une des

opérations les plus philosophiques de routes celles qui ont signalé, depuis quelques mois, la sagesse et l'énergie de la convention nationale. On ne pouvoit pas ajouter à une pensée plus grande que celle de réformer l'ère, et de diviser les mois en décades; une idée plus ingénieuse que celle de substituer des noms qui nous instruisent de tout ce qui sert à la vie commune et aux besoins de l'humanité, à ceux des tyrans, des moines, des brigands et des imbécilles canonisés par Rome, et sur la vie desquels des légendaires imposteurs ont écrit les contes les plus absurdes et les plus dangereux.

Les différens rapports du comité d'instruction publique ont trop bien fait sentir tous les avantages de cette institution, pour qu'il soit nécessaire de les développer.

Les peres de famille, ceux qui tiennent des écoles publiques ou privées, ont eu jusqu'ici pour habitude de faire apprendre chaque jour aux enfans des fragmens de la mythologie hébraïque

ou catholique , et de leur lire la vie des imposteurs et des fanatiques que les hagiographies avoient presque déifiés. Ils remplissoient ainsi leur mémoire de récits ridicules qui n'avoient pas , comme les fables ingénieuses de la mythologie des grecs , le mérite de l'enrichir d'images vives et riantes. Ces ouvrages mystiques leur laissoient une impression que la raison la plus exercée ne pouvoit quelquefois effacer. Ils les habitoient ainsi à vivre sous le joug des préjugés , pour qu'ils ne pussent échapper à l'empire des prêtres.

J'ai pensé qu'un ouvrage élémentaire qui présenteroit sur les productions et sur les instrumens , dont chaque jour de l'annuaire porte le nom , une explication claire , exacte et précise , seroit une substitution heureuse aux traités mystiques et aux légendes , qu'il offriroit un moyen facile d'instruction aux jeunes citoyens , et rappelleroit à l'homme formé des faits qu'il peut avoir oubliés.

Il suffira de faire lire chaque jour aux

enfans l'article qui lui correspond pour qu'ils aient acquis facilement à la fin de l'année les notions les plus importantes de physique , d'histoire naturelle et d'économie rurale. On pourra dans les écoles faire cette lecture en commun , et le lecteur y ajoutera lui-même ce qu'il jugera nécessaire , selon les tems et les localités.

Une simple définition eût été trop sèche , une description détaillée , auroit trop grossit le volume. J'ai tâché de ne donner sur chaque objet que ce qu'il y a de plus utile et de plus curieux à savoir ; de manière cependant que les divers articles formassent ensemble un petit corps d'instruction aussi complet que l'espace et le sujet l'ont pu permettre. Après avoir vu tous les articles dans leur série chronologique, l'instituteur pourra les faire reprendre à l'élève dans un ordre naturel. Celui qui voudra connoître tout ce qui a rapport à la fabrication du pain , lira dans l'ordre suivant les articles *blé , seigle , épautre , orge , terre végétale , fumier , charrue , herse , rouleau , messidor ,*

faucille, chariot, fleau, van, moulin; celui qui désirera s'instruire de la vinification, ou de l'art de faire le vin, lira de suite les articles, *raisin, houe, vendémiaire, cuve, pressoir, tonneau, pomme, poire, orge, houblon*. Les articles *germinal, floréal, fructidor, fougère, mousse, champignon, lichen*, et les noms des différens végétaux, donneront quelques idées de botanique. On trouvera des notions de physique générale dans les articles, *ventôse, nivôse, pluviôse, thermidor*, et de minéralogie dans tous les noms des jours du mois *nivôse*, ainsi du reste. La table alphabétique des jours servira à trouver les articles dont on aura besoin; et celui qui voudra faire cette opération, les rangera dans l'ordre le plus convenable.

Il n'a pas été possible de donner le caractere distinctif de chaque substance, parce que cette définition auroit supposé d'autres connoissances, et demandé beaucoup d'espace. Je me suis principalement attaché aux usages généraux et

particuliers de ces différentes substances, et à indiquer les préparations qu'elles subissent pour entrer dans le commerce et dans les arts. Ces idées élémentaires suffiront pour faire désirer aux jeunes républicains des connoissances plus approfondies : il est impossible de toucher le seuil du temple de la nature , sans désirer d'y pénétrer.

Je m'estimerai heureux , si cet ouvrage peut concourir à des institutions dignes d'un peuple pensant , et contribuer à la propagation des principes républicains.

R A P P O R T

D E

PH. FR. NA. FABRE-D'EGLANTINE.

Au nom du Comité d'Instruction Publique.

LA régénération du peuple français, l'établissement de la République, ont entraîné nécessairement la réforme de l'ère vulgaire. Nous ne pouvions plus compter les années où les rois nous opprimoient, comme un tems où nous avions vécu. Les préjugés du trône et de l'église, les mensonges de l'un et de l'autre, souilloient chaque page du calendrier dont nous nous servions. Vous avez réformé ce calendrier, vous lui en avez substitué un autre, où le tems est mesuré par des calculs plus exacts et plus symétriques; ce n'est pas assez. Une longue habitude du calendrier grégorien a rempli la mémoire du peuple d'un nombre considérable d'images qu'il a long-tems révéres, et qui sont encore aujourd'hui la source de ses erreurs religieuses; il est donc nécessaire de substituer à ces visions de l'ignorance, les réalités de la raison, et au prestige sacerdotal, la vérité de la nature. Nous ne concevons rien que par des images: dans l'analyse la plus abstraite, dans la combinaison la plus métaphysique, notre entendement ne se rend compte que par des images; notre mémoire ne s'appuie et ne se repose que sur des images. Vous devez donc en

appliquer à votre nouveau calendrier, si vous voulez que la méthode et l'ensemble de ce calendrier pénètrent avec facilité dans l'entendement du peuple, et se gravent avec rapidité dans son souvenir.

Ce n'est pas seulement à ce but que vous devez tendre; vous ne devez, autant qu'il est en vous, laisser rien pénétrer dans l'entendement du peuple, en matière d'institution, qui ne porte un grand caractère d'utilité publique. Ce vous doit être une heureuse occasion à saisir, que de ramener par le calendrier, livre le plus usuel de tous, le peuple français à l'agriculture. L'agriculture est l'élément politique d'un peuple tel que nous, que la terre, le ciel et la nature regardent avec tant d'amour et de prédilection.

Lorsqu'à chaque instant de l'année, du mois, de la décade et du jour, les regards et la pensée du citoyen se porteront sur une image agricole, sur un bienfait de la nature, sur un objet d'économie rurale; vous ne devez pas douter que ce ne soit, pour la nation, un grand acheminement vers le système agricole, et que chaque citoyen ne conçoive de l'amour pour les présens réels et effectifs de la nature, qu'il savoure, puisque pendant des siècles, le peuple en a conçu pour des objets fantastiques, pour de prétendus saints qu'il ne voyoit pas, et qu'il connoissoit encore moins. Je dis plus: les prêtres n'étoient parvenus à donner de la consistance à leurs idoles, qu'en attribuant à chacune quelque influence directe sur les objets qui intéressent réellement le peuple: c'est ainsi que St.-Jean étoit le distributeur des moissons, et St.-Marc le protecteur de la vigne.

Si pour appuyer la nécessité de l'empire des images sur l'intelligence humaine, les argumens m'étoient nécessaires, sans entrer dans les analyses métaphysiques, la théorie, la doctrine et l'expérience des prêtres me présenteroient des faits suffisans.

Par exemple. Les prêtres, dont le but universel et définitif est et sera toujours de subjuguier l'espece humaine et de l'enchaîner sous leur empire; les prêtres instituoiént-ils la commémoration des morts, c'étoit pour nous inspirer du dégoût pour les richesses terrestres et mondaines, afin d'en jouir plus abondamment eux-mêmes; c'étoit pour nous mettre sous leur dépendance, par la fable et les images du purgatoire? Mais voyez ici leur adresse à se saisir de l'imagination des hommes, et à la gouverner à leur gré. Ce n'est point sur un théâtre riant de fraîcheur et de gaieté, qui nous eût fait chérir la vie et ses délices, qu'ils jouoiént cette farce; c'est le second de novembre qu'ils nous amenoient sur les tombeaux de nos peres; c'est lorsque le départ des beaux jours, un ciel triste et grisâtre, la décoloration de la terre, et la chute des feuilles remplissoient notre ame de mélancolie et de tristesse; c'est à cette époque que, profitant des adieux de la nature, ils s'emparoiént de nous, pour nous promener à travers l'Avent et leurs prétendues fêtes multipliées, sur-tout ce que leur impudence avoit imaginé de mystique pour les prédestinés, c'est-à-dire, les imbécilles, et de terrible pour le pécheur, c'est-à-dire, le clair-voyant.

Les prêtres, ces hommes, en apparence, ennemis si cruels des passions humaines, et des

sentimens les plus doux, vouloient-ils les tourner à leur profit; vouloient-ils que l'indocilité domestique des jeunes amans, la coquetterie, de l'un et de l'autre sexe, l'amour de la parure, la vanité, l'ostentation et tant d'autres affections du bel âge, ramenassent la jeunesse à l'esclavage religieux: ce n'est point dans l'hiver qu'ils l'attiroient à se produire en spectacle; c'est dans les jours les plus beaux, les plus longs et les plus effervescens de l'année, qu'ils avoient placé, avec profusion, des cérémonies triomphales et publiques, sous le nom de *Fête-Dieu*; cérémonies où leur habileté avoit introduit tout ce que la mondanité, le luxe et la parure ont de plus séduisant: bien sûrs qu'ils étoient de la dévotion des filles, qui, dans ce jour, seroient moins surveillées; bien sûrs qu'ils étoient que les sexes, plus à même de se mêler, de se montrer l'un à l'autre, que les coquettes, les vaniteuses, plus à même de se produire et de jouir de l'étalage nécessaire à leurs passions, avaleroient avec le plaisir, le poison de la superstition.

Les prêtres enfin, toujours pour le bénéfice de leur domination, vouloient-ils subjuguier complètement la masse des cultivateurs, c'est-à-dire, presque tout le peuple: c'est la passion de l'intérêt qu'ils mettoient en jeu, en frappant la crédulité des hommes par les images les plus grandes. Ce n'est point sous un soleil brûlant et insupportable qu'ils appeloient le peuple dans les campagnes; les moissons alors sont serrées, l'espoir du laboureur est rempli; la séduction n'eût été qu'imparfaite: c'est dans le joli mois de mai, c'est au moment où le soleil

naissant n'a point encore absorbé la rosée et la fraîcheur de l'aurore, que les prêtres, environnés de superstition et de recueillement, traînoient les peuplades entières et crédules au milieu des campagnes; c'est-là que, sous le nom de *Regations*, leur ministère s'interposoit entre le ciel et nous; c'est-là, qu'après avoir à nos yeux déployé la nature dans sa plus grande beauté, qu'après avoir étalé la terre dans toute sa parure, ils sembloient nous dire, et nous disoient effectivement: « C'est nous, prêtres, » qui avons reverdi ces campagnes; c'est nous » qui fécondons ces champs d'une si belle espérance; c'est par nous que vos greniers se rempliront: croyez-nous, respectez-nous, obéissez-nous, enrichissez-nous; sinon la grêle et » le tonnerre, dont nous disposons, vous puniront de votre incrédulité, de votre indocilité, » de votre désobéissance. » Alors le cultivateur, frappé par la beauté du spectacle et la richesse des images, croyoit, se taisoit, obéissoit, et facilement attribuoit à l'imposture des prêtres les miracles de la nature.

Telle fut parmi nous l'habileté sacerdotale; telle est l'influence des images.

La commission que vous avez nommée pour rendre le nouveau calendrier plus sensible à la pensée et plus accessible à la mémoire, a donc cru qu'elle rempliroit son but, si elle parvenoit à frapper l'imagination par les dénominations, et à instruire par la nature et la série des images.

L'idée première qui nous a servi de base, est de consacrer, par le calendrier, le système agricole, et d'y ramener la nation, en mar-

quant les époques et les fractions de l'année par des signes intelligibles ou visibles pris dans l'agriculture et l'économie rurale.

Plus il est présenté de stations et de points d'appui à la mémoire, plus elle opère avec facilité : en conséquence, nous avons imaginé de donner à chacun des mois de l'année un nom caractéristique, qui exprimât la température qui lui est propre, le genre de productions actuelles de la terre, et qui tout-à-la-fois fît sentir le genre de saison où il se trouve dans les quatre dont se compose l'année.

Ce dernier effet est produit par quatre désinances affectées chacune à trois mois consécutifs, et produisant quatre sons, dont chacun indique à l'oreille la saison à laquelle il est appliqué.

Nous avons cherché même à mettre à profit l'harmonie imitative de la langue dans la composition et la prosodie de ces mots et dans le mécanisme de leurs désinances ; de telle manière que les noms des mois qui composent l'automne ont un son grave et une mesure moyenne, ceux de l'hiver un son lourd et une mesure longue, ceux du printemps un son gai et une mesure brève, et ceux de l'été un son sonore et une mesure large.

Ainsi, les trois premiers mois de l'année, qui composent l'automne, prennent leur étymologie ; le premier des vendanges, qui ont lieu de septembre en octobre ; ce mois se nomme *vendémiaire* ; le second, des brouillards et des brumes basses qui sont, si je puis m'exprimer ainsi, la transudation de la nature d'octobre en novembre ; ce mois se nomme

brumaire ; le troisieme , du froid , tantôt sec , tantôt humide , qui se fait sentir de novembre en décembre ; ce mois se nomme *frimaire*.

Les trois mois de l'hiver prennent leur étymologie , le premier , de la neige qui blanchit la terre de décembre en janvier ; ce mois se nomme *nivôse* ; le second , des pluies qui tombent généralement avec plus d'abondance de janvier en février ; ce mois se nomme *pluviôse* ; le troisieme , des giboulées qui ont lieu , et du vent qui vient sécher la terre de février en mars ; ce mois se nomme *ventôse*.

Les trois mois du printemps prennent leur étymologie , le premier , de la fermentation et du développement de la sève de mars en avril : ce mois se nomme *germinal* ; le second , de l'épanouissement des fleurs d'avril en mai ; ce mois se nomme *floréal* ; le troisieme , de la fécondité riante et de la récolte des prairies de mai en juin ; ce mois se nomme *prairial*.

Les trois mois de l'été enfin prennent leur étymologie , le premier , de l'aspect des épis ondoyans et des moissons dorées qui couvrent les champs de juin en juillet ; ce mois se nomme *messidor* ; le second , de la chaleur tout-à-la-fois solaire et terrestre , qui embrase l'air de juillet en août ; ce mois se nomme *Thermidor* ; le troisieme , des fruits que le soleil dore et mûrit d'août en septembre ; ce mois se nomme *fructidor*. Ainsi donc les noms des mois sont :

A U T O M N E.

Vendémiaire.
Brumaire.
Frimaire.

H I V E R.

Nivôse.
Pluviôse.
Ventôse.

Germinal.

Messidor.

Floréal.

Thermidor.

Prairial.

Fructidor.

Il résulte de ces dénominations, ainsi que je l'ai dit, que, par la seule prononciation du nom du mois, chacun sentira parfaitement trois choses, et tous leurs rapports, le genre de saison où il se trouve, la température et l'état de la végétation. C'est ainsi que dès le premier de *germinal*, il se peindra sans effort à l'imagination, par la terminaison du mot, que le printemps commence; par la construction et l'image que présente le mot, que les agens élémentaires travaillent; par la signification du mot, que les germes se développent.

Après la dénomination des mois, nous nous sommes occupés des fractions du mois; et nous avons vu que les fractions des mois, étant périodiques, et revenant trois fois par mois et trente-six fois par an, étoient déjà fort bien nommées *décades*, ou révolution de dix jours; que ce mot générique convenoit à une chose qui, trente-six fois répétée, ne pourroit être représentée à l'oreille par des images locales, sans entraîner de la confusion; que d'ailleurs des décades n'étant que des fractions numériques, ne doivent avoir qu'une dénomination commune et numérique dans tout le cours de l'année, et qu'il suffit du nom du mois, pour donner, à chaque période de trois décades, la couleur des images et des accidens des mois qui les renferment.

Quant aux jours, nous avons observé qu'ils

avoient quatre mouvemens complexes, qui devoient être empreints bien distinctement dans notre mémoire et présens à la pensée, de quatre manières différentes. Ces quatre mouvemens sont le mouvement diurne ou le passage d'un jour à l'autre; le mouvement décadaire ou le passage d'une décade à l'autre, le mouvement mensiaire ou le passage d'un mois à l'autre; et le mouvement annuel ou la période solaire.

Le défaut du calendrier, tel que vous l'avez décrété, est de ne signaler les jours, les décades, les mois et l'année que par une même dénomination, par les nombres ordinaux; de sorte que le chiffre 1, qui n'offre qu'une quantité abstraite et point d'image, s'applique également à l'année, au mois, à la semaine et au jour, si bien qu'il a fallu dire, le premier jour de la première décade du premier mois de la première année; locution abstraite, sèche, vuide d'idées, pénible par sa prolixité, et confuse dans l'usage civil, sur-tout après l'habitude du calendrier grégorien.

Nous avons pensé qu'à l'instar du calendrier grégorien, dont les sept jours de la semaine portent l'empreinte de l'astrologie judiciaire, (préjugé ridicule qu'il faut rejeter), nous devons créer des noms pour chacun des jours de la décade; nous avons pensé encore que puisque ces noms se répétoient, chacun trente-six fois par an, il falloit les priver d'images, qui, locales pour leur essence, demeureroient sans rapport avec les trente-six stations de chacun de ces noms; enfin, nous nous sommes apperçus que ce seroit un grand appui pour la

mémoire, si nous venions à bout, en distinguant les noms des jours de la décade des nombres ordinaux, de conserver néanmoins la signification de ces nombres dans un mot composé, de sorte que nous pussions profiter tout-à-la-fois, dans le même mot, et des nombres, et d'un nom différent des nombres.

Ainsi nous disons pour exprimer les dix jours de la décade :

Primedi.	Sextidi.
Duodi.	Septidi.
Tridi.	Octidi.
Quartidi.	Nonidi.
Quintidi.	Décadi.

De cette manière, la différence de *primedi* à *duodi*, exprime le passage du premier au second jour de la décade. Voilà le premier mouvement des jours : les nombres ordinaux, depuis 1 jusqu'à 30, expriment le troisième mouvement, le mouvement mensiaire ; la combinaison de ces nombres ordinaux avec les noms *primedi*, *duodi*, etc., expriment le second mouvement, le mouvement décadaire ; ainsi 11 du mois et *primedi*, présenteront l'idée du premier jour de la seconde décade, ainsi de suite.

L'avantage bien sensible que l'on va retirer de la conservation des nombres ordinaux, dans les composés *primedi*, *duodi*, *tridi*, etc., est que le quantième du mois sera toujours présent à la mémoire, sans qu'il soit besoin de recourir au calendrier matériel.

Par exemple, il suffit de savoir que le jour

actuel est *tridi*, pour être certain que c'est aussi le 3 ou le 13, ou le 23 du mois, comme avec *quartidi*, le 4 ou le 14, ou le 24 du mois, ainsi de suite.

On sait toujours à-peu-près si le mois est à son commencement, à son milieu ou à sa fin : ainsi, l'on dira *tridi* est le 3 au commencement du mois, le 13 au milieu, le 23 à la fin.

Or ce calcul très-simple ne pourroit s'effectuer, si les nombres ordinaux, qui sont ici les dénominateurs du quantième, n'entroient point dans la composition du nom des jours de la décade.

Il nous reste à exprimer le quatrième mouvement qui est le mouvement annuel. C'est ici que nous allons rentrer dans notre idée fondamentale, et puiser, dans l'agriculture, de quoi reposer la mémoire et répandre l'instruction rurale dans la supputation et le cours de l'année.

Il faut d'abord remarquer qu'il est deux manières de frapper l'entendement dans la composition d'un calendrier : on le frappe mémorialement et par la parole ; alors il faut que les divisions et les dénominations soient de nature à être retenues, comme on dit, par cœur, et c'est à quoi nous pensons avoir pourvu dans la dénomination des saisons, des mois et des jours de décade ; on frappe encore l'entendement par la lecture, et ici la mémoire n'a plus à opérer. Le calendrier étant une chose à laquelle on a si souvent recours, il faut profiter de la fréquence de cet usage, pour glisser parmi le peuple les notions rurales élémentaires, pour lui montrer les richesses de la nature,

pour lui faire aimer les champs, et lui désigner, avec méthode, l'ordre des influences du ciel et des productions de la terre.

Les prêtres avoient assigné à chaque jour de l'année la commémoration d'un prétendu saint ; ce catalogue ne présentait ni utilité ni méthode ; il étoit le répertoire du mensonge, de la duperie ou du charlatanisme.

Nous avons pensé que la nation, après avoir chassé cette foule de canonisés de son calendrier, devoit y retrouver en place tous les objets qui composent la véritable richesse nationale, les dignes objets, sinon de son culte, au moins de sa culture ; les utiles productions de la terre, les instrumens dont nous nous servons pour la cultiver, et les animaux domestiques, nos fidèles serviteurs dans ces travaux ; animaux bien plus précieux, sans doute, aux yeux de la raison, que les squelettes béatifiés tirés des catacombes de Rome.

En conséquence, nous avons rangé par ordre dans la colonne de chaque mois, les noms des vrais trésors de l'économie rurale. Les grains, les pâturages, les arbres, les racines, les fleurs, les fruits, les plantes, sont disposés dans le calendrier, de manière que la place et le quantième que chaque production occupe, est précisément le temps et le jour où la nature nous en fait présent.

A chaque *quinidi*, c'est-à-dire, à chaque demi-décade, les 5, 15 et 25 de chaque mois, est inscrit un animal domestique, avec rapport précis entre la date de cette inscription et l'utilité réelle de l'animal inscrit.

Chaque *décadi* est marqué par le nom d'un instrument

instrument aratoire, le même dont l'agriculteur se sert, au temps précis où il est placé; de sorte que, par opposition, le laboureur, dans le jour de repos, retrouvera consacré, dans le calendrier, l'instrument qu'il doit reprendre le lendemain: idée ce me semble touchante, qui ne peut qu'attendrir nos nourriciers, et leur montrer enfin, qu'avec la république, est venu le tems où un laboureur est plus estimé que tous les rois de la terre ensemble, et l'agriculture comptée comme le premier des arts de la société civile.

Il est aisé de voir qu'au moyen de cette méthode, il n'y aura pas de citoyen en France, qui, dès sa plus tendre jeunesse, n'ait fait insensiblement, et sans s'en appercevoir, une étude élémentaire de l'économie rurale; il n'est pas même aujourd'hui de citadin, homme fait, qui ne puisse en peu de jours apprendre dans ce calendrier, ce qu'à la honte de nos mœurs il a ignoré jusqu'à cette heure; apprendre, dis-je, en quel tems la terre nous donne telle production, et en quel tems telle autre. J'ose dire ici que c'est ce que n'ont jamais su bien des gens, très-instruits dans plus d'une science urbaine, fastueuse ou frivole.

Je dois observer qu'il est un mois dans l'année où la terre est scellée, et communément couverte de neige, c'est le mois *nivôse*: c'est le tems du repos de la terre; ne pouvant trouver sur sa surface de production végétale et agricole pour figurer dans ce mois, nous y avons substitué les productions, les substances du regne animal et minéral, immédiatement utiles à l'agriculture; nous avons cru que rien de ce

qui est précieux à l'économie rurale ne devoit échapper aux hommages et aux méditations de tout homme qui veut être utile à sa patrie.

Il reste à vous parler des jours d'abord nommés *épagomènes*, ensuite *complémentaires*. Ce mot n'étoit que didactique, par conséquent sec, muet pour l'imagination; il ne présentait au peuple qu'une idée froide, qu'il rend vulgairement lui-même par la périphrase de *solde de compte*, ou par le barbarisme de *définition*. Nous avons pensé qu'il falloit pour ces cinq jours une dénomination collective, qui portât un caractère national, capable d'exprimer la joie et l'esprit du peuple français, dans les cinq jours de fête qu'il célébrera au terme de chaque année.

Il nous a paru possible, et sur-tout juste, de consacrer par un mot nouveau l'expression de *sans-culotte* qui en seroit l'étymologie. D'ailleurs, une recherche aussi intéressante que curieuse, nous apprend que les aristocrates, en prétendant nous avilir par l'expression de *sans-culotte*, n'ont pas eu même le mérite de l'invention.

Dès la plus haute antiquité, les Gaulois, nos aïeux, s'étoient fait honneur de cette dénomination. L'histoire nous apprend qu'une partie de la Gaule, dite ensuite *Lyonnaise* (la patrie des Lyonnais) étoit appelée la Gaule culottée, *Gallia braccata*: par conséquent le reste des Gaules, jusqu'aux bords du Rhin, étoit la Gaule non-culottée; nos pères dès-lors étoient donc des sans-culottes. Quoi qu'il en soit de l'origine de cette dénomination antique ou moderne, illustrée par la liberté, elle doit nous

être chère : c'en est assez pour la consacrer solennellement.

Nous appellerons donc les cinq jours collectivement pris les *SANCULOTTIDES*.

Les cinq jours des *sanculottides*, composant une demi-décade, seront dénommés *Primedi*, *Duodi*, *Tridi*, *Quartidi*, *Quinidi*; et dans l'année bissextile le sixième jour *Sextidi* : le lendemain l'année recommencera par *Primedi* premier de *Vendémiaire*.

Nous terminerons ce rapport par l'idée que nous avons conçue relativement aux cinq fêtes consécutives des *sanculottides*; nous ne vous en développerons que la nature. Nous vous proposerons seulement d'en décréter le principe et le nom, et d'en renvoyer la disposition et le mode à votre comité d'instruction.

Le *Primedi*, premier des *sanculottides*, sera consacré à l'attribut le plus précieux & le plus relevé de l'espèce humaine, à l'*intelligence* qui nous distingue du reste de la création. Les conceptions les plus grandes, les plus utiles à la patrie, sous quelque rapport que ce puisse être, soit dans les arts, les sciences, les métiers, soit en matière de législation, de philosophie ou de morale, en un mot, tout ce qui tient à l'invention et aux opérations créatrices de l'esprit humain, sera préconisé publiquement, et avec une pompe nationale, ce jour *Primedi*, premier des *sanculottides*.

Cette fête s'appellera *la fête du Génie*.

Le *Duodi*, deuxième des *sanculottides*, sera consacré à l'industrie et à l'activité laborieuse; les actes de constance dans le labeur, de longanimité dans la confection des choses

utiles à la patrie, enfin tout ce qui aura été fait de bon, de beau et de grand dans les opérations manuelles ou mécaniques, et dont la société peut retirer de l'avantage, sera préconisé publiquement et avec une pompe nationale, ce jour *Duodi*, deuxième des *sanculottides*.

Cette fête s'appellera *la fête du Travail*

Le *tridi*, troisième des *sanculottides*, sera consacré aux grandes, aux belles, aux bonnes actions individuelles : elle seront préconisées publiquement et avec une pompe nationale ; cette fête s'appellera *la fête des Actions*.

Le *quartidi*, quatrième des *sanculottides*, sera consacré à la cérémonie du témoignage public et de la gratitude nationale envers ceux qui, dans les trois jours précédens, auront été préconisés, et auront mérité les bienfaits de la nation ; la distribution en sera faite publiquement, et avec une pompe nationale, sans autre distinction entre les préconisés que celle de la chose même, et du prix plus ou moins grand qu'elle aura mérité.

Cette fête s'appellera *la fête des Récompenses*.

Le *quintidi*, cinquième et dernier des *sanculottides*, se nommera *la fête de l'Opinion*.

Ici s'élève un tribunal d'une espèce nouvelle, et tout-à-la-fois gaie et terrible.

Tant que l'année a duré, les fonctionnaires publics, dépositaires de la loi et de la confiance nationale, ont dû prétendre et ont obtenu le respect du peuple et sa soumission aux ordres qu'ils ont donnés au nom de la loi ; ils ont dû se rendre dignes non-seulement de ce respect, mais encore de l'estime et de l'amour de tous les citoyens : s'ils y ont manqué, qu'ils prennent

garde à la fête de l'Opinion, malheur à eux ! ils seront frappés, non dans leur fortune, non dans leur personne, non-même dans le plus petit de leurs droits de citoyen, mais dans l'opinion. Dans le jour unique et solennel de la fête de l'Opinion ; la loi ouvre la bouche à tous les citoyens sur le moral, le personnel et les actions des fonctionnaires publics ; la loi donne carrière à l'imagination plaisante et gaie des Français. Permis à l'opinion dans ce jour de se manifester sur ce chapitre de toutes les manières : les chansons, les allusions, les caricatures, les pasquinades, le sel de l'ironie, les sarcasmes de la folie, seront dans ce jour le salaire de celui des élus du peuple, qui l'aura trompé ou qui s'en sera fait mésestimer ou hair. L'animosité particulière, les vengeances privées ne sont point à redouter ; l'opinion elle-même feroit justice du téméraire détracteur d'un magistrat estimé.

C'est ainsi que par son caractère même, par sa gaieté naturelle, le peuple français conservera ses droits et sa souveraineté ; on corrompt les tribunaux, on ne corrompt pas l'opinion. Nous osons le dire, ce seul jour de fête contiendra mieux les magistrats dans leur devoir, pendant le cours de l'année, que ne le feroient les lois même de Dracon et tous les tribunaux de France. La plus terrible et la plus profonde des armes française contre les Français, c'est le ridicule : le plus politique des tribunaux, c'est celui de l'opinion ; et si l'on veut approfondir cette idée et en combiner l'esprit avec le caractère national, on trouvera que cette fête de l'opinion seule est le bouclier le plus efficace

contre les abus et les usurpations de toute espece.

Telle est la nature des cinq fêtes des *sanculottides*: tous les quatre ans, au terme de l'année bissextile, le *sextidi* ou sixieme jour des *sanculottides*, des jeux nationaux seront célébrés. Cette époque d'un jour sera par excellence nommée LA SANCULOTTIDE, et c'est assurément le nom le plus analogue au rassemblement des diverses portions du peuple français, qui viendront de toutes les parties de la République célébrer à cette époque la liberté, l'égalité, cimenter dans leurs embrassemens la fraternité française, et jurer au nom de tous, sur l'autel de la Patrie, de vivre et de mourir libres et en braves *sans-culottes*.

D É C R E T

SUR l'ère de la République, le commencement et l'organisation de l'année, et sur les noms des jours et des mois, rendu le 14 Vendémiaire, les 3 et 19 Brumaire, l'an 2^e de la République.

LA Convention nationale, après avoir entendu son comité d'instruction publique, décrète ce qui suit :

ART. I. L'ère des Français compte de la fondation de la République, qui a eu lieu le 22 septembre 1792 de l'ère vulgaire, jour où le soleil est arrivé à l'équinoxe vrai d'automne, en entrant dans le signe de la Balance, à 9 heures 18 minutes 30 secondes du matin, pour l'Observatoire de Paris.

II. L'ère vulgaire est abolie pour les usages civils.

III. Chaque année commence à minuit, avec le jour où tombe l'équinoxe vrai d'automne, pour l'Observatoire de Paris.

IV. La première année de la République française a commencé à minuit le 22 septembre 1792, et a fini à minuit, séparant le 21 du 22 septembre 1793.

V. La seconde année a commencé le 22

septembre 1793 à minuit, l'équinoxe vrai d'automne étant arrivé ce jour-là, pour l'Observatoire de Paris, à 3 heures, 11 minutes 38 secondes du soir.

VI. Le décret qui fixoit le commencement de la seconde année au premier janvier 1793, est rapporté ; tous les actes datés l'an second de la République, passés dans le courant du premier janvier au 21 septembre inclusivement, sont regardés comme appartenant à la première année de la République.

VII. L'année est divisée en douze mois égaux, de trente jours chacun : après les douze mois suivent cinq jours pour compléter l'année ordinaire ; ces cinq jours n'appartiennent à aucun mois.

VIII. Chaque mois est divisé en trois parties égales, de dix jours chacune, qui sont appelées *Décades*.

IX. Les noms des jours de la Décade sont :

Primedi,	Sextidi,
Duodi,	Septidi,
Tridi,	Octidi,
Quartidi,	Nonidi,
Quintidi,	Decadi.

Les noms des mois sont :

Pour l'Automne. { Vendémiaire.
Brumaire.
Frimaire.

Pour l'Hiver. . . { Nivôse.
Pluviôse.
Ventôse.

Pour le Printems. { Germinal.
Floréal.
Prairial.

Pour l'Eté. { Messidor.
Thermidor.
Fructidor.

Les cinq derniers jours s'appellent les *Sanculottides*.

X. L'année ordinaire reçoit un jour de plus, selon que la position de l'équinoxe le comporte, afin de maintenir la coïncidence de l'année civile avec les mouvemens célestes. Ce jour, appelé *jour de la Révolution*, est placé à la fin de l'année et forme le sixieme des *Sanculottides*.

La période de quatre ans, au bout de laquelle cette addition d'un jour est ordinairement nécessaire, est appelée *la Franciade*, en mémoire de la révolution qui, après quatre ans d'efforts, a conduit la France au gouvernement républicain. La quatrième année de la *Franciade* est appelée *Sextile*.

XI. Le jour, de minuit à minuit, est divisé en dix parties ou heures, chaque partie en dix autres; ainsi de suite jusqu'à la plus petite portion commensurable de la durée. La centieme partie de l'heure est appelée minute décimale; la centieme partie de la minute est appelée seconde décimale. Cet article ne sera de rigueur pour les actes publics, qu'à compter du I. Vendémiaire, l'an trois de la République.

XII. Le comité d'instruction publique est chargé de faire imprimer, en différens formats,

le nouveau calendrier , avec une instruction simple pour en expliquer les principes et l'usage.

XIII. Le calendrier , ainsi que l'instruction , seront envoyés aux corps administratifs , aux municipalités , aux tribunaux , aux juges de paix et à tous les officiers publics , aux armées , aux sociétés populaires et à tous les collèges et écoles. Le conseil exécutif provisoire le fera passer aux ministres , consuls et autres agens de France dans les pays étrangers.

XIV. Tous les actes publics seront datés suivant la nouvelle organisation de l'année.

XV. Les professeurs , les instituteurs et institutrices , les peres et meres de famille , et tous ceux qui dirigent l'éducation des enfans , s'empresseront à leur expliquer le nouveau calendrier , conformément à l'instruction qui y est annexée.

XVI. Tous les quatre ans , ou toutes les Franciades , *au jour de la révolution* , il sera célébré des jeux républicains , en mémoire de la révolution française.

INSTRUCTION
SUR
L'ÈRE DE LA RÉPUBLIQUE,
ET
SUR LA DIVISION DE L'ANNÉE,

*DÉCRÉTÉE par la Convention Nationale,
le 27 Vendémiaire, pour être mise à la
suite du Décret.*

P R E M I E R E P A R T I E.

Des motifs qui ont déterminé le Décret.

LA nation française, opprimée, avilie pendant un grand nombre de siècles par le despotisme le plus insolent, s'est enfin élevée au sentiment de ses droits et de la puissance à laquelle ses destinées l'appellent. Chaque jour, depuis cinq ans d'une révolution dont les fastes du monde n'offrent point d'exemple, elle s'épure de tout ce qui la souille ou l'entrave dans sa marche, qui doit être aussi majestueuse que rapide. Elle veut que sa régénération soit complète, afin que ses années de liberté et de

gloire marquent encore plus par leur durée dans l'histoire des peuples , que ses années d'esclavage et d'humiliation dans l'histoire des rois.

Bientôt les arts vont être appelés à de nouveaux progrès par l'uniformité des poids et mesures , dont le type unique et invariable , pris dans la mesure même de la terre , fera disparaître la diversité , l'incohérence , l'inexactitude , qui ont existé jusqu'à-présent dans cette partie de l'industrie nationale.

Les arts et l'histoire , pour qui le tems est un élément nécessaire , demandoient aussi une nouvelle mesure de la durée , dégagée de toutes les erreurs que la crédulité et une routine superstitieuse ont transmises des siècles d'ignorance jusqu'à nous.

C'est cette nouvelle mesure que la Convention nationale présente aujourd'hui au peuple français ; elle doit porter à-la-fois , et l'empreinte des lumieres de la nation , et le caractère de notre révolution , par son exactitude , sa simplicité , et par son dégagement de toute opinion qui ne seroit point avouée par la raison et la philosophie.

§. P R E M I E R.

De l'Ere de la République.

L'ère vulgaire , dont la France s'est servie jusqu'à-présent , prit naissance au milieu des troubles précurseurs de la chute prochaine de l'empire romain , et à une époque où la vertu

fit quelques efforts pour triompher des foiblesses humaines. Mais, pendant dix-huit siècles, elle n'a presque servi qu'à fixer dans la durée les progrès du fanatisme, l'avilissement des nations, le triomphe scandaleux de l'orgueil, du vice, de la sotise, et les persécutions, les dégoûts qu'essuyèrent la vertu, le talent, la philosophie, sous des despotes cruels, ou qui souffroient qu'on le fût en leur nom.

La postérité verroit-elle sur les mêmes tables gravées, tantôt par une main avilie et perfide, tantôt par une main fidèle et libre, les crimes honorés des rois, et l'exécration à laquelle ils sont voués aujourd'hui; les fourberies, l'imposture long-tems révérees de quelques hypocrites, et l'opprobre qui poursuit enfin ces infâmes et astucieux confidens de la corruption et du brigandage des cours? Non: l'ère vulgaire fut l'ère de la cruauté, du mensonge, de la perfidie et de l'esclavage; elle a fini avec la royauté, source de tous nos maux.

La révolution a retrempé l'ame des Français; chaque jour elle les forme aux vertus républicaines. Le tems ouvre un nouveau livre à l'histoire; et dans sa marche nouvelle, majestueuse et simple comme l'égalité, il doit graver d'un burin neuf et pur les annales de la France régénérée.

Tous les peuples qui ont occupé l'histoire, ont choisi dans leur propres annales l'événement le plus saillant, pour y rapporter tous les autres, comme à une époque fixe.

Les Tyriens datoient du recouvrement de leur liberté.

Les Romains, de la fondation de Rome.

Les Français datent de la fondation de la liberté et de l'égalité.

La révolution française, féconde, énergique dans ses moyens, vaste, sublime dans ses résultats, formera pour l'historien, pour le philosophe, une de ces grandes époques qui sont placées comme autant de fanaux sur la route éternelle des siècles.

§. I I.

Du commencement de l'Ere et de l'Année.

Le commencement de l'année a parcouru successivement toutes les saisons, tant que sa longueur n'a pas été déterminée sur la connoissance exacte du mouvement de la terre autour du soleil.

Quelques peuples ont fixé le premier jour de leur année aux solstices, d'autres aux équinoxes; plusieurs, au lieu de le fixer sur une époque de saison, ont préféré de prendre dans leurs fastes une époque historique.

La France jusqu'en 1564 a commencé l'année à Pâques. Un roi imbécille et féroce, le même qui ordonna le massacre de la Saint-Barthelemi, Charles IX, fixa le commencement de l'année au premier janvier, sans autres motifs que de suivre l'exemple qui lui étoit donné. Cette époque ne s'accorde ni avec les saisons, ni avec les signes, ni avec l'histoire du tems.

Le cours des événemens nombreux de la révolution française présente une époque frap-

pante, et peut-être unique dans l'histoire, par son accord parfait avec les mouvemens célestes, les saisons et les traditions anciennes.

Le 21 septembre 1792, les représentans du peuple, réunis en Convention nationale, ont ouvert leur session, et ont prononcé l'abolition de la royauté. Ce jour fut le dernier de la monarchie : il doit être le dernier de l'ère vulgaire et de l'année.

Le 22 septembre ce décret fut proclamé dans Paris ; ce jour fut décrété le premier de la République ; et ce même jour, à neuf heures dix-huit minutes trente secondes du matin, le soleil arriva à l'équinoxe vrai d'automne, en entrant dans le signe de la Balance.

Ainsi l'égalité des jours aux nuits étoit marquée dans le ciel, au moment même où l'égalité civile et morale étoit proclamée par les représentans du peuple français, comme le fondement sacré de son nouveau gouvernement.

Ainsi le soleil a éclairé à-la-fois les deux pôles et successivement le globe entier, le même jour où, pour la première fois, a brillé dans toute sa pureté, sur la nation française, le flambeau de la liberté qui doit un jour éclairer tout le genre humain.

Ainsi le soleil a passé d'un hémisphère à l'autre, le même jour où le peuple, triomphant de l'oppression des rois, a passé du gouvernement monarchique au gouvernement républicain.

C'est après quatre ans d'efforts que la révolution est arrivée à sa maturité en nous conduisant à la République, précisément dans la saison de la maturité des fruits, dans cette

saison heureuse où la terre fécondée par le travail et les influences du ciel, prodigue ses dons et paye avec magnificence à l'homme laborieux ses soins, ses fatigues et son industrie.

Les traditions sacrées de l'Égypte, qui devinrent celles de tout l'Orient, faisoient sortir la terre du chaos sous le même signe que notre République, et y fixoient l'origine des choses et du tems.

Ce concours de tant de circonstances imprime un caractère religieux et sacré à cette époque, une des plus distinguées dans nos fastes révolutionnaires, et qui doit être une des plus célébrées dans les fêtes des générations futures.

La Convention nationale vient de décréter que l'ère des Français et la première année de leur régénération ont commencé le jour de l'équinoxe vrai d'automne, qui fut celui de la République; et elle a aboli l'ère vulgaire pour les usages civils.

L'ère de Séleucus commença aussi à l'équinoxe d'automne, 312 ans avant l'ère vulgaire. Elle fut suivie par les peuples de l'Orient de toutes les croyances, les adorateurs du feu comme les descendants d'Abraham, les chrétiens comme les Mahométans; les Juifs ne l'ont abandonnée qu'à l'époque de leur dispersion dans l'Occident, en 1240. L'année ecclésiastique des Russes, et l'année des Grecs modernes, commence encore au mois de septembre.

La première table donne le jour et l'heure de l'équinoxe d'automne pour plusieurs années.

§. I I I.

De la longueur de l'Année.

La longueur de l'année a suivi chez les différens peuples les progrès de leurs lumières ; long-tems on l'a faite de 12 mois lunaires , c'est-à-dire de 354 jours , tandis que la révolution de la terre autour du soleil , qui seule règle les saisons et le rapport des jours aux nuits , est de 365 jours , 5 heures , 48 minutes , 49 secondes.

Ce n'est qu'en intercalant , tantôt des jours , tantôt des mois à des intervalles irréguliers , qu'on ramenoit pour quelque temps la coïncidence de l'année civile avec les mouvemens célestes et les saisons. Toutes ces intercalations , faites sans règles fixes , réparoient momentanément les effets d'une computation vicieuse , et en laissoient subsister la première cause.

Les Egyptiens , quinze cens ans , et les Babyloniens , sept cens quarante-six ans avant l'ère vulgaire , se rapprochèrent des vrais principes , en faisant leur année de trois cens soixante-cinq jours.

Jules-César , en sa qualité de dictateur et de pontife , appela auprès de lui , deux ans après la bataille de Pharsale , Sosigènes , astronome célèbre d'Alexandrie , et entreprit avec lui la réforme de l'année. Il proscrivit l'année lunaire introduite par Romulus , et mal corrigée par Numa. L'erreur cumulée qu'il attaquoit avoit produit , après plusieurs siècles , un tel déran-

gement dans les mois , que ceux d'hiver répondoient à l'automne , et que les mois consacrés aux cérémonies religieuses du printemps répondoient à l'hiver.

Cette discordance fut détruite par Jules-César , qui intercala quatre-vingt-dix jours entre novembre et décembre. Cette année , qui fut en conséquence de quatre cens quarante-cinq jours, fut appelée l'année *de la Confusion*. Il ordonna de plus que tous les quatre ans on intercaleroit un jour après le sixieme des calendes de mars. Ce jour fut appelé le second sixieme, ou *bissexius*; de-là le nom de *bissextile* donné à l'année qui reçoit ce jour intercalaire , ce nom ne convient plus depuis qu'on ne se sert plus des calendes (1).

Cette réforme supposoit l'année solaire de trois cens soixante-cinq jours et six heures, c'est-à-dire de onze minutes onze secondes plus longue qu'elle n'est réellement.

En 1582, cette erreur avoit produit, par sa cumulation, un nouveau dérangement dans l'année. Grégoire XIII, alors pontife, entreprit, avec des astronomes, une nouvelle réforme; il ôta dix jours au mois d'octobre de cette année, et ordonna que, sur quatre années séculaires, une seule seroit bissextile. L'erreur de la computation julienne avoit réellement produit un dérangement de plus de douze jours; mais les astronomes qui dirigèrent cette réforme sup-

(1) Le mot *calendrier*, qui vient de *calendes*, seroit aussi très-impropre, si un très-long usage ne l'avoit consacré au point de faire oublier son origine; les mots *almanach* ou *annuaire*, seroient plus exacts.

posoient l'année plus longue de vingt-trois secondes qu'elle n'est réellement (1).

Cette réforme de Grégoire a été cependant adoptée successivement par toute l'Europe, excepté la Russie et la Turquie. Les Grisons ne vouloient que cinq jours de correction ; ils craignoient de compromettre l'honneur du protestantisme , en condescendant à adopter la correction toute entière proposée par la cour de Rome.

Aujourd'hui beaucoup plus éclairé , on sent l'inutilité de ces réformes préparées à l'avance pour plusieurs siècles , et qui ont fait le désespoir des chronologistes , des historiens et des astronomes.

En suivant le cours naturel des choses , et cherchant un point fixe dans les mouvemens célestes bien connus aujourd'hui , il sera toujours facile de faire coïncider l'année civile avec l'année solaire , par des corrections qui se feront successivement , aussitôt que les petites différences cumulées auront produit un jour. C'est dans cet esprit qu'a été rédigé l'article X du décret.

§. I V.

De la Franciade.

C'est après quatre ans de révolution , et dans l'année bissextile , que la nation , ren-

(1) Il faut une période de 86,400 ans, pour que la différence exacte de l'année solaire à l'année civile ordinaire fasse un nombre de jours sans fraction. Ce nombre est de

versant le trône qui l'opprimoit, s'est établie en république. La première année de l'ère nouvelle commenceroit une nouvelle période de quatre ans, si Jules-César et Grégoire XIII, en plaçant la bissextile, avoient moins consulté leur orgueil que la rigueur de la concordance astronomique, et si jusqu'à-présent nous n'avions été les serviles imitateurs des Romains (1). La raison veut que nous suivions la nature, plutôt que de nous traîner servilement sur les traces erronnées de nos prédécesseurs. Nous devons donc fixer invariablement notre jour intercalaire dans l'année la position de l'équinoxe d'automne comportera. Après une première disposition que la concordance avec les observations astronomiques rend nécessaire, la période sera de quatre ans. Ce n'est qu'après cent vingt-neuf ans, environ, qu'on devra retrancher le jour intercalaire à l'une de ces périodes.

En mémoire de la révolution, la période de quatre ans est appelée *la Franciade*, et le jour intercalaire qui la termine, *jour de la Révolution*. C'est le sixième des Saeculottides, de-là le nom de *Sextile* donné à l'année qui le reçoit. Le décret consacre ce jour à des

20,929; c'est celui des jours intercalaires ou des années bissextiles qui doivent réellement avoir lieu pendant cette longue période. Or, la réforme Julienne donne 22,350 bissextiles, et la réforme grégorienne en donne 21,679: toutes les deux s'écartent de la vérité; la première de 1,421 jours, la seconde de 750.

(1) La II^eme table fait connoître la discordance qui règne entre les années bissextiles et les mouvemens célestes.

Cette discordance est corrigée dans la nouvelle computation décrétée, comme on le voit dans la même table.

fêtes républicaines, qui rappelleront les principaux événemens de la révolution. Les belles actions y seront proclamées et récompensées d'une manière digne de la patrie qu'elles honorent.

La seconde table fait connoître l'ordre des Franciades; on y voit que nous sommes à la troisième année de la première Franciade.

§. V.

De la division et de la sous-division de l'Année.

Du Mois. — La succession de la nuit et du jour, les phases de la lune et les saisons, présentent à l'homme des divisions naturelles du temps. Le retour d'une même phase de la lune marque une lunaison ou un mois lunaire; le retour d'une même saison marque l'année naturelle.

La route de la terre autour du soleil est divisée par les deux équinoxes et les deux solstices en quatre parties qu'elle ne parcourt pas dans des tems égaux; de même les quatre saisons que cette division détermine, n'ont pas une durée égale.

De l'équinoxe d'automne au solstice d'hiver, on compte 90 jours.

Du solstice d'hiver à l'équinoxe du printemps 89

De l'équinoxe du printemps au solstice d'été 93

De-là à l'équinoxe d'automne 93

Les quatre saisons, considérées comme divisions de l'année, présenteroient trop d'in-

convéniens pour les usages domestiques et civils , à raison de leur inégalité et de leur longueur : l'esprit , pour s'élever de la petite unité du jour à la grande unité de l'année , a besoin de plusieurs unités intermédiaires et croissantes qui lui servent à la fois d'échelle et de repos.

La lune se meut autour de la terre : et dans ses différentes positions, elle reçoit et réfléchit la lumière du soleil ; c'est ce qui détermine ses phases. Le retour de la même phase se répète douze fois dans l'année , et forme douze lunaisons ; chacune est à-peu-près de vingt-neuf jours douze heures et demie , ou , en compte rond , trente jours.

Les douze lunaisons font trois cens cinquante-quatre jours , c'est-à-dire onze jours de moins que l'année ordinaire. La lune ne nous offre donc pas , par ses mouvemens , une division exacte de l'année , mais elle est trop utile au marin dont elle dirige souvent la marche , au voyageur , à l'homme laborieux des champs , et sur-tout à l'habitant du nord , pour qui elle supplée au jour dans les longues nuits d'hiver , pour ne pas appeler toute leur attention sur ses mouvemens.

Le mois est donc une division utile : aussi tous les peuples connus l'ont-ils adoptée ; mais pour être commode , elle doit être toujours la même , et se rapprocher d'une lunaison , autant que le permet l'unité du jour , qui est la plus petite qu'on puisse employer : or , vingt-neuf jours douze heures et demie est plus près de trente que de vingt-neuf , et le nombre dé-

eimal trente promet beaucoup plus de facilité dans les calculs.

Jusqu'à-présent nos mois ont été inégaux entre eux , et discordans avec les mouvemens de la lune. L'esprit se fatigue à chercher si un mois est de trente ou trente - un jours. Cette inégalité a pris naissance chez les peuples qui, faisant leur année trop courte , et ne trouvant pas dans la ressource des intercalations un moyen suffisant de correction, ajoutèrent un jour ou deux à quelques-uns de leurs mois.

Les Egyptiens, les plus éclairés des peuples de la haute antiquité , faisoient leurs mois égaux , chacun de trente jours , et complétoient l'année en la terminant par cinq jours épagomènes (1), qui n'appartenoient à aucun mois. Cette division est simple : c'est celle que la Convention a décrété pour l'annuaire des Français.

De la Décade. Les quatre phases de la lune présentent une division naturelle de la lunaison en quatre parties; mais comme on ne pouvoit diviser ni trente ni vingt-neuf par quatre , sans fraction , on a divisé vingt-huit ; et le nombre sept , qui en est résulté , a été pris pour la sous-division du mois ; on en a fait la semaine , à laquelle les astrologues et les mages de l'Egypte ont attaché toutes les erreurs , toutes les combinaisons cabalistiques dont elle étoit susceptible.

La superstition a transmis jusqu'à nous , au grand scandale des siècles éclairés , cette fausse division du tems qui ne mesure exactement ni

(1) Ou *surajoutés*.

les lunaïsons, ni les mois, ni les saisons, ni l'année, et qui n'a pas peu servi dans tous les tems les vues ambitieuses de toutes les sectes. La fête du septieme jour avoit lieu chez les Païens comme chez les Juifs; c'étoit un jour de prosélytisme et d'initiation.

L'annuaire d'un peuple qui reconnoît la liberté des cultes doit être indépendant de toute opinion, de toute pratique religieuse, et doit présenter ce caractere de simplicité qui n'appartient qu'aux productions d'une raison éclairée.

La numération décimale, adoptée pour les poids et mesures, ainsi que pour les monnoies de la République, à raison de ses grands avantages pour le commerce et les arts, vient s'appliquer naturellement à la division du mois. Les trente jours qui le composent, divisés en trois parties égales, forment trois divisions de dix jours, que nous appelons pour cette raison *Décade*.

Ainsi l'année ordinaire est de 365 jours,
ou de 12 mois et cinq jours.
ou de 36 décades et demi.
ou de 73 demi-décades.

Dans les usages familiers, les cinq doigts de la main peuvent être affectés à désigner ordinalement les cinq jours de la demi-décade.

Du Jour. — Les limites du jour et de la nuit, et le milieu de l'un et de l'autre, divisent naturellement le jour en quatre. Le chant du coq a servi long-tems aux Perses, et sert encore à quelques peuples des bords de la mer glaciale et de la mer blanche, à diviser le jour. Les Romains le partageoient, du lever au coucher,

coucher, en quatre parties de trois heures chacune, qu'ils nommoient prime, tierce, sexte et none. Quelques peuples de l'Orient divisoient le jour et la nuit séparément, chacun en douze parties, qui croissoient et décroissoient, suivant l'état du jour ou de la nuit; desorte que les parties du jour n'étoient égales à celles de la nuit qu'aux équinoxes. On abandonna cet usage, et on fit toutes les heures égales. La division du jour en douze heures a aussi eu lieu, mais celle en vingt-quatre a prévalu: les uns les comptent de suite, depuis un jusqu'à vingt-quatre; les autres comptent deux fois douze heures: c'est ce que font les Français.

On n'a pas toujours été d'accord sur la position du commencement du jour. Dans l'Orient on le plaçoit au lever du soleil; les astronomes le placent à midi: les Juifs et les Athéniens le plaçoient au coucher du soleil; les Italiens commencent demi-heure après le coucher. La plupart des peuples de l'Europe comptent le jour de minuit à minuit. A Basle, on commence le jour une heure plus-tôt qu'ailleurs, en mémoire du service que rendit à cette ville celui qui rompit un complot de ses ennemis, en faisant sonner à l'horloge minuit pour onze heures.

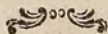
La division de l'heure en soixante minutes, et de la minute en soixante secondes, est incommode dans les calculs, et ne correspond plus à la nouvelle division des instrumens d'astronomie, si utiles pour la marine et la géographie; division décimale qui donne au travail plus de célérité, plus de facilité et de précision.

La Convention, pour rendre complet le système de numération décimale, a décrété;

1

en conséquence , que le jour seroit divisé en dix parties , chaque partie en dix autres , et ainsi de suite , jusqu'à la plus petite portion commensurable de la durée.

Cependant , comme les changemens que cette division demande dans l'horlogerie ne peuvent se faire que successivement , elle ne sera obligatoire qu'à compter du premier jour , premier mois de la troisieme année de la République,



SECONDE PARTIE.

Exécution et usage de l'Annuaire des Français, ou du Calendrier Républicain.

§. PREMIER.

La rigueur des principes développés dans la première partie demande que le calendrier de la République soit dégagé de tout ce qui n'appartient pas strictement à la division de l'année, ou à la position des astres, qui, par leur lumière, intéressent le plus les premiers besoins de l'homme, soit en secondant son travail, soit en réglant les époques.

On voit, à la suite de cette instruction, l'annuaire dans toute sa simplicité : les douze mois de l'année, à compter du 22 septembre 1793, les jours qui les composent depuis 1 jusqu'à 30 (1).

Toutes les indications relatives aux mouvemens célestes qui peuvent le plus nous intéresser, sont marquées en divisions décimales du tems, ou en parties décimales du cercle (2). Une table servira à faire la concordance entre les heures décimales et les anciennes.

(1) Les noms des jours et des mois, les fêtes des San-
culotides y sont placés.

(2) Le quart de cercle est divisé en 100 degrés, chaque
degré en 100 minutes; chaque minute en 100 secondes.

De l'usage du nouveau Calendrier.

Lorsqu'on a une date à exprimer, on n'a pas plus besoin de parler de décade que dans l'ancienne computation on ne parloit de semaine. Quelquefois à la date on ajontoit le nom du jour de la semaine. Dans cette nouvelle division, le quantieme seul du mois indique en même tems et le rang de la décade dans le mois, et le rang du jour dans la décade.

Si une date est exprimée par un seul chiffre, comme septieme vendémiaire, il est évident qu'on indique aussi le septieme jour de la premiere décade.

Mais si le quantieme du mois est exprimé par deux chiffres, comme 13, 25, il est aussi évident que le chiffre du rang des dixaines apprend dans le premier nombre 13 que la premiere décade est écoulée, et qu'on indique le troisieme jour de la seconde décade; et dans le second nombre 25, les dixaines apprennent que les deux premieres décades sont écoulées, et qu'on indique le cinquieme de la troisieme décade.

La maniere la plus simple et la plus courte d'écrire une date est celle-ci, 21^e Vendémiaire, l'an 2^{me}. de la République.

La date pour les Sanculotides est encore plus simple, puisqu'ils n'appartiennent à aucun mois : 4^{me} des Sanculotides, 2^{me} an. de la Rép.

Au lieu de ces expressions, dans deux se-

maines, trois semaines, ou dans quinze jours, vingt jours, on dira: dans une décade et demie, dans deux décades (1).

§. I I I.

De l'Epacie.

Au commencement de l'année, c'est-à-dire, au 22 septembre dernier, vieux style, l'épacte ou l'âge de la lune étoit 17.

Veut-on savoir l'âge de la lune pour le 23 du 9^e mois de la 2^e année.

A l'épacte, 17

Ajoutez le quantième, 23

Et autant de demi-jours qu'il s'est

écoulé de mois; ce qui fait. 4

Vous aurez 44

Retranchez-en, pour une lunais-

son, 29 $\frac{1}{2}$

Il restera, pour l'âge de la lune, 14 $\frac{1}{2}$

Quel sera l'âge de la lune au troi-

sième des Sanculotides?

(1) Les noms des jours fournissent une nouvelle manière d'exprimer une date qui peut avoir son application tous les Tridis, tous les Décadis du mois.

Le 1^{er}. Octidi du Brumaire, ou le 18 du mois.

Le 2^{me}. Tridi ou le 13.

Le 3^{me}. Septidi ou le 27.

etc. etc. etc.

liv

Epacte	17 jours.
Date.	3
Pour douze mois.	6
Réponse	26

Cette méthode est facile et suffisante pour les usages domestiques.

§. I V.

De la Concordance de la nouvelle computation avec l'ancienne.

Pour faciliter la transition de l'ancienne computation à la nouvelle, on a annexé à cette instruction une table de concordance à l'aide de laquelle on pourra sans peine traduire une ancienne date dans la nouvelle, et réciproquement. On peut aussi trouver cette correspondance, en sachant à quel jour d'un mois ancien répond le premier de chaque mois nouveau. C'est ce qu'on voit dans le calendrier, à la tête de chaque mois.

Si l'on n'a pas sous les yeux la table dont on vient de parler, on peut par de simples additions résoudre toutes les difficultés qui se présenteront.

Premier exemple. — On veut savoir à quoi répond le 17 décembre 1793 dans le nouveau calendrier :

Septembre donne au 1 ^{er} . mois	9 jours.
Du 1 ^{er} . octobre au 1 ^{er} . décembre,	
2 mois de 30 et	1 jours.
Décembre donne	17 jours.
Total	<u>2 mois 27 jours.</u>

La date donnée répond donc au 27^{me}. du 3^{me}. mois.

Second exemple. — A quoi répond la date du 14 juin 1794 ?

Du 1 ^{er} . octobre au 31 mai	8 mois,
dont 5 de 31 jours, et un de	
28, faisant tous les mois de	
30, il reste après la compen-	
sation.	3 jours.
Septembre fournit	9 jours.
Juin	14 jours.
Total	8 mois 26 jours.

La date donnée répond donc au 26^{me}. du 9^{me}. mois.

Troisième exemple. — Traduire en nouveau style la date du 12 décembre 1794.

Du 22 septembre au 1 ^{er} .	
décembre 1793 ;	2 mois 10 jours.
Du 1 ^{er} . décembre 1793 au	
1 ^{er} . Décembre 1794	1 an.
Décembre 1794	12 jours.
Total	1 an. 2 mois 22 jours.

La date donnée répond donc au 22 du 3^{me}. mois de la 3^{me}. année.

Quatrième exemple. — A quelle date répond dans l'ancien calendrier cette date nouvelle : 19^{me}. du 7^{me}. mois de la 3^{me}. année ?

La 3^{me}. année de la République commence au 22 septembre 1794 ; c'est à partir de-là, qu'on doit compter 6 mois 19 jours ; ce qui conduit au 10 avril 1795.

Des nouvelles Montres et Horloges.

Perfectionner l'horlogerie et rendre les productions de cet art , utiles et accessibles pour le prix , au plus grand nombre des citoyens, c'est ce qui doit résulter de la nouvelle division du jour.

Le problème consiste à diviser le jour de minuit à minuit en 10 , en 100 , en 1000 , 10,000 ou 100,000 parties , selon les besoins.

C'est au génie des artistes à s'exercer pour obtenir ce résultat par les moyens les plus simples, les plus expéditifs, les plus exacts et les plus économiques.

Pour les usages les plus ordinaires on pourroit se contenter d'une montre à une seule aiguille. Pour ceux qui voudront des dix millièmes ou des cent millièmes de jour, suivant la nature des opérations dont ils chercheront à mesurer la durée , on pourra faire des montres à plusieurs aiguilles.

Jusqu'à-présent on n'a pas assez tiré parti des ressources qu'offriroient, 10. un bon système de division du cadran ; 20. la forme de l'aiguille qui, au lieu d'indiquer par son extrémité, pourroit indiquer à-la-fois sur plusieurs cercles concentriques par son côté aligné au centre du cadran ; 30. le nombre des tours qu'une aiguille qui seroit solitaire pourroit faire dans le jour entier ; ce qui fourniroit un moyen de sous-diviser , sans multiplier les cadrans.

Il importe sur-tout que les horlogers cherchent le moyen de faire servir à la nouvelle division décimale, les anciens mouvemens de montre ou de pendule, en y faisant le moins de changement possible.

Pour faciliter le passage de la division en 24 heures à la division nouvelle, on pourroit partager le cadran en deux parties, dont l'une porteroit la division en 12 heures, et l'autre la division en 5 heures; une même aiguille à deux branches diamétralement opposées, indiquerait à-la-fois les deux divisions.

Les tables III et IV présentent une concordance des divisions du jour.

Dans les grandes pendules et dans les horloges on peut supprimer la minuterie, aggrandir le cadran, en laissant subsister l'ancienne division; et sur l'enture présenter la division nouvelle en cinq heures décimales, pour correspondre aux douze heures anciennes. Chaque heure décimale seroit divisée en 100 minutes; l'aiguille des heures étant droite, et posée sur sa tranche, marquerait à-la-fois l'heure ancienne et l'heure nouvelle.

C'est aux grandes communes à donner l'exemple, et l'on doit attendre de leur patriotisme qu'elles s'empresseront à faire construire des horloges décimales.

Un seul cadran divisé en 100 parties, marquées de 10 en 10, peut servir à donner, 10, la décade dans le tour entier, le jour dans le dixième du tour, l'heure dans le centième du tour par la même aiguille; 20, une seconde aiguille indiquerait la minute, et une

troisième indiqueroit la seconde décimale sur le même cadran.

§. V. L.

De la Décade.

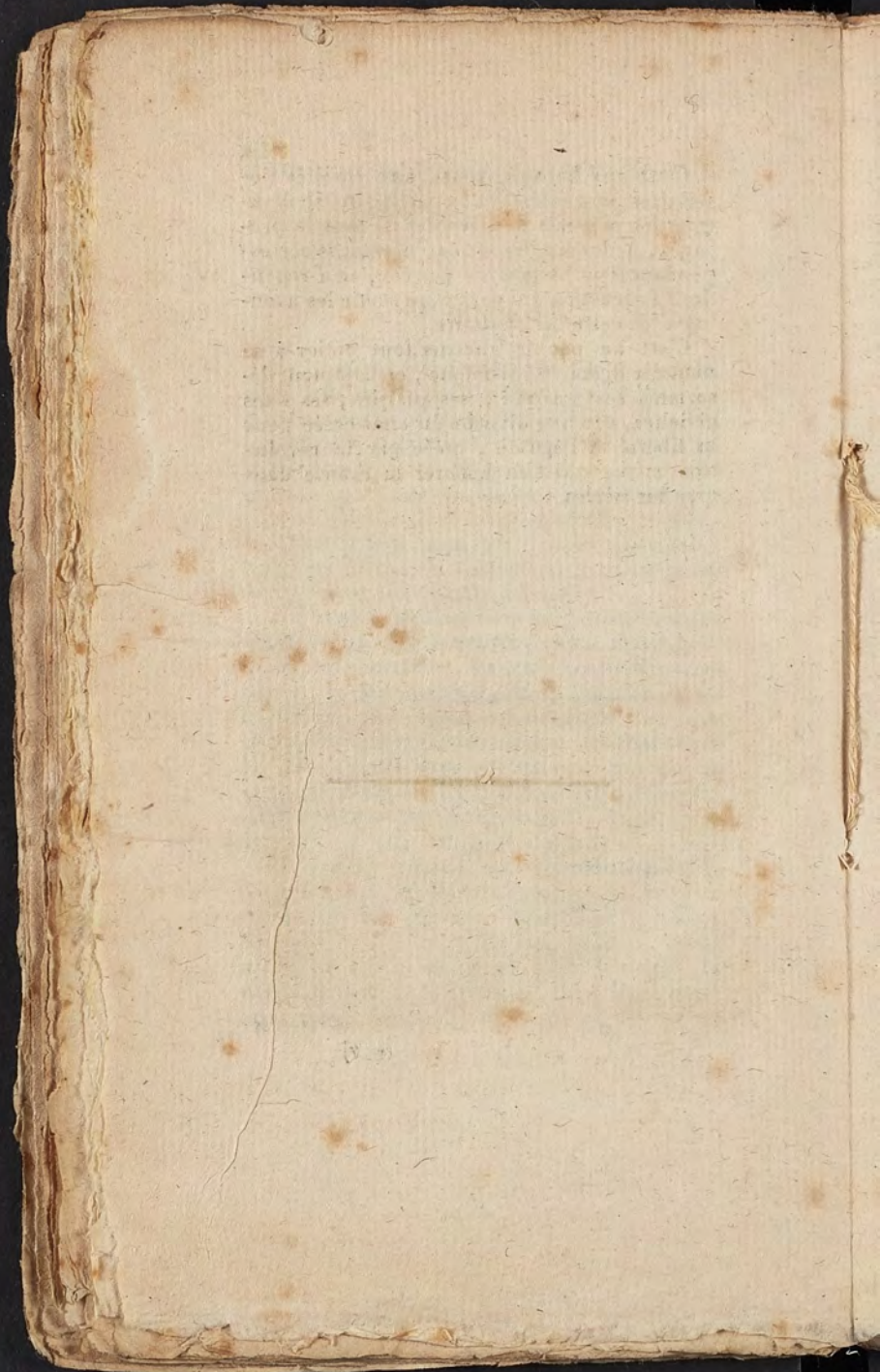
La loi laisse à chaque individu à distribuer lui-même ses jours de travail et de repos, à raison de ses besoins, de ses forces, et selon la nature de l'objet qui l'occupe. Mais comme il importe que les fonctionnaires, les agens publics qui sont comme autant de sentinelles placées pour veiller aux intérêts du peuple, ne quittent leur poste que le moins possible, la loi ne tolère de vacances pour eux qu'au dernier jour de chaque décade.

Les caisses publiques, les postes et messageries, les établissemens publics d'enseignement, les spectacles, les rendez-vous de commerce, comme bourses, foires, marchés, les contrats et conventions; tous les genres d'agence publique qui prenoient leurs époques dans la semaine, ou dans quelques usages qui ne concorderoient pas avec le nouveau calendrier, doivent désormais se régler sur la décade, sur le mois ou sur les sanculottides.

Le conseil exécutif, les corps administratifs, les municipalités, doivent s'empresser à prendre toutes les mesures que peut leur suggérer l'amour de l'ordre et du bien public, pour accélérer les changemens que demande la nouvelle division de l'année, dans leurs fonctions respectives.

C'est aux bons citoyens , aux sociétés populaires , aux soldats de la patrie , qui se montrent les ennemis implacables de tous le préjugés , à donner l'exemple dans leurs correspondances publiques ou privées , et à répandre l'instruction qui peut faire sentir les avantages de cette loi salutaire.

C'est au peuple français tout entier à se montrer digne de lui-même , en comptant désormais ses travaux , ses plaisirs , ses fêtes civiques , sur une division du tems créée pour la liberté et l'égalité , créée par la révolution même qui doit honorer la France dans tous les siècles.



ANNUAIRE,
OU
CALENDRIER,
POUR
LA SECONDE ANNÉE
DE LA
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

VENDE MIAIRE PREMIER MOIS.

Jours du mois.	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lev. du Sol.	couc. du Sol.	Temps moyen au midi vrai.
			H M	H M	H. M. S.
1	Primedi.	Raisin.	2 47	7 52	4 94 73
2	Duodi.	Safran.	2 48	7 51	4 94 50
3	Tridi.	Châteigne.	2 49	7 50	4 94 26
4	Quartidi.	Colchique.	2 51	7 49	4 94 02
5	Quintidi.	CHEVAL.	2 52	7 47	4 93 79
6	Sextidi.	Balsamine.	2 53	7 46	4 93 56
7	Septidi.	Carotte.	2 54	7 45	4 93 33
8	Octidi.	Amaranthe.	2 55	7 44	4 93 11
9	Nonidi.	Panais.	2 57	7 42	4 92 88
10	DÉCADI.	CUVE.	2 58	7 41	4 92 67
11	Primedi.	Pom. de terre.	2 60	7 35	4 92 45
12	Duodi.	Immortelle.	2 61	7 35	4 92 24
13	Tridi.	Potiron.	2 62	7 37	4 92 03
14	Quartidi.	Réséda.	2 63	7 36	4 91 83
15	Quintidi.	A N E.	2 64	7 35	4 91 64
16	Sextidi.	Belle-de-nuit.	2 66	7 33	4 91 44
17	Septidi.	Citrouille.	2 67	7 32	4 91 25
18	Octidi.	Sarrasin.	2 68	7 31	4 91 07
19	Nonidi.	Tournesol.	2 69	7 30	4 90 89
20	DÉCADI.	PRESSOIR.	2 71	7 28	4 90 72
21	Primedi.	Chanvre.	2 72	7 27	4 90 55
22	Duodi.	Pêche.	2 73	7 26	4 90 39
23	Tridi.	Navet.	2 74	7 25	4 90 24
24	Quartidi.	Amaryllis.	2 75	7 24	4 90 09
25	Quintidi.	BOEUF.	2 77	7 23	4 89 94
26	Sextidi.	Aubergine.	2 78	7 21	4 89 81
27	Septidi.	Piment.	1 79	7 20	4 89 68
28	Octidi.	Tomate.	2 80	7 19	4 89 56
29	Nonidi.	Orge.	2 82	7 18	4 89 44
30	DÉCADI.	TONNEAU.	2 83	7 17	4 89 33

VENDEMIARE. AUTOMNE.

Distance du jour
soleil à l'e-
quateur. Lune
de la
Lune.
Lever
de la
Lune.
couch.
de la
Lune.
Phases de la Lune,
équinoxes, soltices,
éclipses.

D.	M.	S.		HM	HM.	
Boréale.						H. M. S.
0	05	77	18	8 25	3 64	Equinoxe à 6. 33. 08.
Australe.						Automne.
0	37	59	19	8 49	4 14	
0	80	99	20	8 76	4 63	
1	24	38	21	9 06	5 08	H. M.
1	67	75	22	9 39	5 47	D. Q. à 9. 90.
2	11	14	23	9 74	5 82	
2	53	70	24		6 13	
2	97	84	25	0 12	6 39	
3	41	11	26	0 52	6 63	
3	84	32	27	0 93	6 84	
4	27	47	28	1 35	7 03	
4	70	55	29	1 78	7 21	
5	13	52	30	2 21	7 37	
5	56	39	1	2 65	7 55	H. M.
5	99	13	2	3 10	7 74	N. L. à 1. 99.
6	41	76	3	3 55	7 93	
6	84	26	4	4 00	8 17	
7	26	57	5	4 45	8 44	
7	68	76	6	4 89	8 75	
8	98	15	7	5 29	9 11	
8	52	56	8	5 67	9 53	H. M.
8	94	20	9	6 00		P. Q. à 7. 05.
9	35	55	10	6 29	0 01	
9	76	76	11	6 55	0 52	
10	17	71	12	6 78	1 05	
10	58	39	13	7 00	1 59	
10	98	82	14	7 22	2 14	H. M.
11	39	01	15	7 44	2 67	P. L. à 3. 81.
11	78	91	16	7 66	3 20	
12	18	52	17	7 92	3 70	

BRUMAIRE. SECOND MOIS.

Jours du Mois	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du Soleil	Couc. du Soleil	Temps moy. au midivr.
---------------------	------------------------------------	---	-----------------------	-----------------------	-----------------------------

2.	H		HM.	HM.	H.M. S.
1	Primedi.	Pomme.	2 84	7 15	4 89 24
2	Duodi.	Céleri.	2 85	7 14	4 89 14
3	Tridi.	Poire.	2 86	7 13	4 89 06
4	Quartidi.	Betterave.	2 87	7 12	4 88 99
5	Quintidi.	O I E.	2 89	7 10	4 88 92
6	Sextidi.	Héliotrope.	2 90	7 09	4 88 87
7	Septidi.	Figue.	2 91	7 08	4 88 82
8	Octidi.	Scorsonère.	2 92	7 07	4 88 78
9	Nonidi.	Alisier.	2 93	7 06	4 88 75
10	DÉCADI.	CHARRUE.	2 94	7 05	4 88 73
11	Primedi.	Salsifx.	2 96	7 04	4 88 72
12	Duodi.	Macré.	2 97	7 03	4 88 72
13	Tridi.	Topinambour	2 98	7 02	4 88 73
14	Quartidi.	Endive.	2 99	7 01	4 88 75
15	Quintidi.	DINDON.	3 00	6 99	4 88 77
16	Sextidi.	Chervi.	3 01	6 98	4 88 81
17	Septidi.	Cresson.	3 02	6 97	4 88 86
18	Octidi.	Dentelaire.	3 03	6 96	4 88 91
19	Nonidi.	Grenade.	3 04	6 95	4 88 98
20	DÉCADI.	HERSE.	3 05	6 94	4 89 05
21	Primedi.	Bacchante.	3 06	6 93	4 89 14
22	Duodi.	Azerole.	3 08	6 92	4 89 23
23	Tridi.	Garence.	3 09	6 91	4 89 34
24	Quartidi.	Orange.	3 10	6 90	4 89 45
25	Quintidi.	F A I S A N.	3 10	6 89	4 89 57
26	Sextidi.	Pistache.	3 11	6 88	4 89 75
27	Septidi.	Macjonc.	3 12	6 87	4 89 85
28	Octidi.	Coing.	3 13	6 86	4 90 06
29	Nonidi.	Cormier.	3 14	6 85	4 90 10
30	DÉCADI.	ROULEAU.	3 15	6 85	4 90 33

BRUMAIRE AUTOMNE.

Distance du Soleil, à l'Equateur. jours de la lune. Lever de la lune. Couc. de la lune. Phases de la Lune. equinoxes, solstices, eclipses.

D. M. S. H. M. H. M.

12	57	81	18	8	20	4	17
12	56	79	19	8	53	4	61
13	35	46	20	8	88	4	98
13	73	80	21	9	26	5	31
14	11	76	22	9	65	5	60
14	49	38	23			5	84
14	86	57	24	0	05	6	06
15	23	43	25	0	47	6	25
15	59	88	26	0	91	6	43
15	95	89	27	1	36	6	60

H. M.
D. Q. 7. 47.

16	31	45	28	1	76	6	78
16	66	63	29	2	21	6	94
17	01	35	1	2	65	7	13
17	35	58	2	3	11	7	35
17	69	38	3	3	58	7	61
18	02	62	4	4	02	7	90
18	35	37	5	4	45	8	26
18	67	62	6	4	84	8	67
18	99	32	7	5	18	9	12
19	30	46	8	5	48	9	62

H. M.
N. L. à 8. 58.

19	61	08	9	5	74		
19	91	14	10	5	97	0	12
20	20	59	11	6	17	0	65
20	49	44	12	6	38	1	17
20	77	71	13	6	59	1	69
20	05	31	14	6	80	2	20
20	32	38	15	7	04	2	70
21	58	73	16	7	31	3	19
21	84	44	17	7	60	3	66
22	09	50	18	7	94	4	06

H. M.
P. Q. à 0. 37.

H. M.
P. L. à 8. 72.

FRIMAIRE. TROISIEME MOIS.

jour du mois.	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du Sol.	Couc. du Sol.	Temps moy. au midi vr.
			H.M.	H.M.	H.M. S.
1	Primedi.	Raiponce.	3 16	6 84	4 90 51
2	Duodi.	Turneps.	3 17	6 83	4 90 70
3	Tridi.	Chicorce.	3 17	6 82	4 90 90
4	Quartidi.	Nesse.	3 18	6 81	4 91 11
5	Quintidi.	COCHON.	3 19	6 81	4 91 32
6	Sextidi.	Mâche.	3 20	6 80	4 91 55
7	Septidi.	Chou-fleur.	3 21	6 79	4 91 78
8	Octidi.	Miel.	3 22	6 78	4 92 03
9	Nonidi.	Genièvre.	3 22	6 78	4 92 28
10	DÉCADI.	PIOCHE.	3 23	6 77	4 92 53
11	Primedi.	Cire.	3 24	6 76	4 92 80
12	Duodi.	Raisfort.	3 24	6 76	4 93 07
13	Tridi.	Cèdre.	3 24	6 75	4 93 36
14	Quartidi.	Sapin.	3 25	6 75	4 93 64
15	Quintidi.	CHEVREUIL.	3 26	6 74	4 93 94
16	Sextidi.	Ajone.	3 26	6 74	4 94 24
17	Septidi.	Ciprès.	3 26	6 74	4 94 54
18	Octidi.	Lierre.	3 27	6 73	4 94 85
19	Nonidi.	Sabine.	3 27	6 72	4 95 17
20	DÉCADI.	HOYAU.	3 28	6 72	4 95 49
21	Primedi.	Erable-sucre.	3 28	6 72	4 95 81
22	Duodi.	Bruyère.	3 28	6 72	4 96 14
23	Tridi.	Roseau.	3 28	6 71	4 96 47
24	Quartidi.	Oseille.	3 29	6 71	4 96 81
25	Quintidi.	GRILLON.	3 29	6 71	4 97 14
26	Sextidi.	Pignon.	3 29	6 71	4 97 48
27	Septidi.	Liège.	3 30	6 70	4 97 82
28	Octidi.	Truffe.	3 30	6 70	4 98 17
29	Nonidi.	Olive.	3 30	6 70	4 98 51
30	DÉCADI.	PELLE.	3 30	6 70	4 98 86

FRIMAIRE. AUTOMNE.

Distance du jour Lever Couc. Phases de la Lune,
Soleil à de la de la de la équinoxes, solstices,
l'Equateur. Lune. Lune. Lune. éclipses.

D.	M.	S.		H.M.	H.M.	
Australe.						
22	33	89	19	8 31	4 42	H. M. D. Q. à 6. 22.
22	57	62	20	8 71	4 74	
22	80	65	21	9 12	5 00	
23	02	96	22	9 53	5 21	
23	24	57	23	9 94	5 41	
23	45	43	24		5 59	
23	65	55	25	0 37	5 75	
23	84	94	26	0 80	5 92	
24	03	58	27	1 24	6 10	
24	21	45	28	1 68	6 28	
24	38	55	29	2 13	6 47	H. M. N. L. à 4 56.
24	54	88	30	2 60	6 72	
24	70	40	1	3 06	6 98	
24	85	12	2	3 50	7 33	
24	99	04	3	3 92	7 72	
25	12	13	4	4 28	8 17	
25	24	41	5	4 60	8 65	
25	35	86	6	4 87	9 15	H. M. P. Q. à 3. 60.
25	46	45	7	5 11	9 67	
25	56	23	8	5 32		
25	65	15	9	5 51	0 19	H. M. P. L. à 4. 59.
25	73	21	10	5 71	0 69	
25	80	43	11	5 92	1 19	
25	86	82	12	6 13	1 69	
25	92	31	13	6 37	2 17	
25	96	94	14	6 65	2 64	
26	00	71	15	6 97	3 06	
26	03	61	16	7 31	3 44	
26	05	62	17	7 70	3 78	
26	06	76	18	8 10	4 07	

N I V O S E . Q U A T R I E M E M O I S .

jours du moi	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du Soleil	Couc. du Soleil	Temps moy. au midi vr.
			H.M.	H.M.	H.M.S.
1	Primedi.	Tourbe.	3 30	6 70	4 99 21
2	Duodi.	Houille.	3 30	6 70	4 99 55
3	Tridi.	Bitume.	3 30	6 70	4 99 90
4	Quartidi.	Soufre.	3 30	6 70	5 00 25
5	Quintidi.	C H I E N .	3 30	6 70	5 00 60
6	Sextidi.	Lave.	3 29	6 71	5 00 94
7	Septidi.	Terre végeta.	3 29	6 71	5 01 28
8	Octidi.	Fumiers.	3 29	6 71	5 01 63
9	Nonidi.	Salpêtre.	3 28	6 72	5 01 97
10	DÉCADI.	F L É A U .	3 28	6 72	5 02 30
11	Primedi.	Granit.	3 28	6 72	5 02 64
12	Duodi.	Argile.	3 28	6 72	5 02 97
13	Tridi.	Ardoise.	3 28	6 73	5 03 29
14	Quartidi.	Grès.	3 27	6 73	5 03 61
15	Quintidi.	L A P I N .	3 26	6 74	5 03 93
16	Sextidi.	Silex.	3 26	6 74	5 04 24
17	Septidi.	Marne.	3 26	6 74	5 04 55
18	Octidi.	Pierre à chaux	3 25	6 75	5 04 85
19	Nonidi.	Marbre.	3 24	6 76	5 05 03
20	DÉCADI.	V A N .	3 24	6 76	5 05 43
21	Primedi.	Pierre à plâtr.	3 24	6 77	5 05 71
22	Duodi.	Sel.	3 23	6 78	5 05 98
23	Tridi.	Fer.	3 22	6 78	5 06 25
24	Quartidi.	Cuivre.	3 22	6 79	5 06 51
25	Quintidi.	C H A T .	3 21	6 80	5 06 76
26	Sextidi.	Etain.	3 20	6 81	5 07 00
27	Septidi.	Plomb.	3 19	6 81	5 07 23
28	Octidi.	Zinc.	3 18	6 82	5 07 46
29	Nonidi.	Mercure.	3 17	6 83	5 07 68
30	DÉCADI.	C R I B L E .	3 17	6 83	5 07 89

N I V O S E. H I V E R.

Distance du Soleil à l'Equateur. jours de la lune. Lever de la lune. Couch. de la lune. Phases de la Lune, équinoxes, solstices, éclipses.

D. M. S.			H. M.	H. M.	H. M. S.
Australe.					
26	07	04	19	8 52	4 31
26	06	45	20	8 94	4 51
26	04	97	21	9 35	4 70
26	02	62	22	9 78	4 87
25	98	44	23		5 03
25	95	34	24	0 20	5 19
25	90	37	25	0 64	5 37
25	84	54	26	1 08	5 55
25	77	84	27	1 53	5 76
25	70	28	28	1 99	6 01
25	61	88	29	2 45	6 32
25	52	62	1	2 89	6 69
25	42	50	2	3 29	7 14
25	31	54	3	3 64	7 62
25	19	75	4	3 94	8 12
25	07	10	5	4 19	8 66
24	94	26	6	4 42	9 18
24	79	38	7	4 62	9 69
24	64	29	8	4 82	
24	48	39	9	5 01	0 20
24	31	73	10	5 22	0 70
24	14	26	11	5 46	1 18
23	95	99	12	5 72	1 65
23	77	07	13	6 01	2 08
23	57	19	14	6 34	2 47
23	36	67	15	6 70	2 82
23	15	40	16	7 10	3 12
22	93	39	17	7 51	3 38
22	70	65	18	7 94	3 60
22	47	19	19	8 36	3 81

Solstice à 3 20. 64.
Hiv.

H. M.
D. Q. à 5. 28.

H. M.
N. L. à 9. 92.

H. M.
P. Q. à 7. 10.

H. M.
P. L. à 1. 53.

PLUVIOSE. CINQUIÈME MOIS.

jours du mois	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du Soleil	Couc. du Soleil	Temps moy. au midi vr.
			H.M.	H.M.	H. M.S.
1	Primedi.	Lauréole.	3 16	6 85	5 08 09
2	Duodi.	Mousse.	3 15	6 85	5 08 28
3	Tridi.	Fragon.	3 14	6 86	5 08 47
4	Quartidi.	Perce-neige.	3 13	6 87	5 08 64
5	Quintidi.	TAUREAU.	3 12	6 88	5 08 81
6	Sextidi.	Laur.-thym.	3 11	6 89	5 08 96
7	Septidi.	Amadouvier.	3 10	6 90	5 09 11
8	Octidi.	Mezerdon.	3 09	6 91	5 09 25
9	Nonidi.	Peuplier.	3 08	6 92	5 09 38
10	DÉCADI.	COIGNÉE.	3 07	6 93	5 09 50
11	Primedi.	Ellébore.	3 05	6 94	5 09 61
12	Duodi.	Brocoli.	3 05	6 65	5 09 71
13	Tridi.	Laurier.	3 04	6 96	6 09 80
14	Quartidi.	Avelinier.	3 03	6 97	5 09 88
15	Quintidi.	V A C H E.	3 02	6 98	5 09 95
16	Sextidi.	Buis.	3 01	6 99	5 10 02
17	Septidi.	Lichen.	3 00	7 00	5 10 07
18	Octidi.	If.	2 99	7 01	5 10 11
19	Nonidi.	Pulmonaire.	2 98	7 03	5 10 15
20	DÉCADI.	SERPETTE.	2 97	7 04	5 10 17
21	Primedi.	Thlapsi.	2 95	7 05	5 10 18
22	Duodi.	Thymelé.	2 94	7 06	5 10 19
23	Tridi.	Chiendent.	2 93	7 07	5 10 18
24	Quartidi.	Trainasse.	2 92	7 08	5 10 17
25	Quintidi.	L I È V R E.	2 91	7 10	5 10 15
26	Sextidi.	Guède.	2 90	7 11	5 10 12
27	Septidi.	Noisetier.	2 89	7 12	5 10 08
28	Octidi.	Ciclamen.	2 87	7 13	5 10 03
29	Nonidi.	Chélidoïne.	2 85	7 14	5 09 98
30	DÉCADI.	TRAINEAU	2 85	7 15	5 09 91

PLUVIOSE. HIVER.

Distance du Soleil à l'Équateur. | jours de la lune. | Lever de la Lune. | Couc. de la Lune. | Phases de la Lune, équinoxes solstices, éclipses.

D. M. S. Australe | | H.M. | H.M.

22	23	09	20	8	78	3	99
21	98	24	21	9	21	4	14
21	72	71	22	9	63	4	30
21	46	51	23			4	47
21	19	69	24	0	06	4	65
20	92	19	25	0	50	4	84
20	64	04	26	0	94	5	08
20	35	31	27	1	40	5	35
20	05	89	28	1	84	5	67
19	75	96	29	2	17	6	08

H. M.
D. Q. à 3. 71.

19	45	40	30	2	65	6	54
19	14	26	1	2	99	7	06
18	82	53	2	3	28	7	60
18	50	34	3	3	53	8	15
18	17	59	4	3	74	8	69
17	84	32	5	3	95	9	22
17	50	49	6	4	15	9	74
17	16	20	7	4	37		
16	81	45	8	4	60	0	24
16	46	20	9	4	85	0	71

H. M.
N. L. à 4. 79. Eclip.
du ☀ visib. à Paris.

Com. 4 h. 66 m. 44^{le}.
Fin. 5 28 08.

H. M.
P. Q. à 1. 25.

16	10	45	10	5	13	1	17
15	74	35	11	5	46	1	57
15	37	78	12	5	81	1	93
15	00	80	13	6	19	2	26
14	63	39	14	6	60	2	53
14	25	62	15	7	02	2	75
13	87	44	16	7	44	2	97
13	48	92	17	7	86	3	15
13	10	00	18	8	28	3	32
12	79	77	19	8	71	3	45

H. M.
P. L. à 9. 26. Ec.
de ☾.

Com. à 8 h. 44 m. 96 s.
Fin. le 27 à 0 08 55.

V E N T O S E . S I X I E M E M O I S .

jours du mo	Noms des jours de la Décade	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du Soleil	Couc du Soleil	Temps moy. au midi vr.
			H. M.	H. M.	H. M. S.
1	Primedi.	Tussilage.	2 84	7 17	5 09 84
2	Duodi.	Cornouiller.	2 83	7 18	5 09 76
3	Tridi.	Violier.	2 82	7 19	5 09 68
4	Quartidi.	Troène.	2 81	7 20	5 09 58
5	Quintidi.	Bouc.	2 79	7 22	5 09 48
6	Sextidi.	Asaret.	2 78	7 23	5 09 38
7	Septidi.	Alaterne.	2 76	7 24	5 09 26
8	Octidi.	Violette.	2 75	7 25	5 09 14
9	Nonidi.	Marceau.	2 74	7 26	5 09 01
10	DÉCADI.	BECHE.	2 73	7 28	5 08 88
11	Primedi.	Narcisse.	2 72	7 29	5 08 74
12	Duodi.	Orme.	2 70	7 30	5 08 60
13	Tridi.	Fumeterre.	2 69	7 31	5 08 45
14	Quartidi.	Velar.	2 68	7 33	5 08 29
15	Quintidi.	CHÈVRE.	2 67	7 34	5 08 13
16	Sextidi.	Épinards.	2 65	7 35	5 07 97
17	Septidi.	Doronic.	2 64	7 36	5 07 79
18	Octidi.	Mouron.	2 63	7 37	5 07 62
19	Nonidi.	Cerfeuil.	2 62	7 39	5 07 44
20	DÉCADI.	CORDEAU.	2 60	7 40	5 07 25
21	Primedi.	Mandragore.	2 59	7 42	5 07 07
22	Duodi.	Persil.	2 58	7 43	5 06 88
23	Tridi.	Cochléaria.	2 57	7 44	5 06 68
24	Quartidi.	Pâquerette.	2 56	7 45	5 06 48
25	Quintidi.	THON.	2 54	7 47	5 06 28
26	Sextidi.	Pissenlit.	2 53	7 48	5 06 08
27	Septidi.	Silvy.	2 51	7 49	5 05 87
28	Octidi.	Capillaire.	2 50	7 50	5 05 66
29	Nonidi.	Frêne.	2 49	7 51	5 05 45
30	DÉCADI.	PLANTOIR.	2 48	7 53	5 05 24

V E N T O S E .

VENTOSE. HIVER.

Distance du Soleil à l'Equateur. jours de la lune. Lever de la lune. Couc. de la lune. Phases de la Lune, équinoxes, solstices, éclipses.

D. M. S. Australe.		H.M.	H.M.	
12 31 30	20	9 14	3 65	
11 91 33	21	9 58	3 83	
11 51 11	22		4 01	H. M.
11 10 65	23	0 02	4 22	D. Q. à 0. 83.
10 69 84	24	0 47	4 47	
10 28 83	25	0 89	4 76	
9 87 53	26	1 31	5 12	
9 45 95	27	1 72	5 54	
9 04 17	28	2 06	6 01	
8 62 16	29	2 37	6 56	
8 19 94	1	2 65	7 13	H. M.
7 77 56	2	2 89	7 68	N. L. à 9. 19. éclip. de invisible à Paris.
7 34 97	3	3 10	8 23	
6 92 22	4	3 33	8 78	
6 49 32	5	3 56	9 31	
6 06 26	6	3 78	9 82	
5 63 08	7	4 03		H. M.
5 19 78	8	4 32	0 29	P. Q. à 6. 29.
4 76 36	9	4 63	0 72	
4 32 93	10	4 97	1 10	
3 89 32	11	5 35	1 44	
3 45 65	12	5 76	1 74	
3 01 97	13	6 17	1 98	
2 58 24	14	6 59	2 19	
2 14 35	15	7 01	2 38	H. M.
1 70 49	16	7 44	2 56	P. L. à 7. 10.
1 26 64	17	7 87	2 73	
0 87 78	18	8 32	2 89	
0 38 92	19	8 81	3 06	
Boréale.				H. M. S.
0 04 91	20	9 17	3 24	Équin. à 3 88 41. P.

GERMINAL. SEPTIEME MOIS.

jours du mois	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du soleil.	Couc. du soleil.	Temps moy. au midi vr.
			H.M.	H.M.	H.M.S.
1	Primedi.	Prime-vère.	2 47	7 54	5 05 03
2	Duodi.	Platane.	2 45	7 56	5 04 81
3	Tridi.	Asperge.	2 44	7 56	5 04 60
4	Quartidi.	Tulipe.	2 43	7 58	5 04 38
5	Quintidi.	POULE.	2 42	7 59	5 04 17
6	Sextidi.	Bette.	2 40	7 60	5 03 95
7	Septidi.	Bouleau.	2 39	7 62	5 03 74
8	Octidi.	Jonquille.	2 38	7 63	5 03 52
9	Nonidi.	Aulne.	2 37	7 64	5 03 31
10	DÉCADI.	COUVOIR.	2 35	7 65	5 03 09
11	Primedi.	Pervenche.	2 34	7 67	5 02 88
12	Duodi.	Charme.	2 33	7 68	5 02 67
13	Tridi.	Morille.	2 32	7 69	5 02 46
14	Quartidi.	Hêtre.	2 31	7 70	5 02 25
15	Quintidi.	ABEILLE.	2 29	7 72	5 02 04
16	Sextidi.	Laitue.	2 28	7 73	5 01 84
17	Septidi.	Mélèze.	2 27	7 74	5 01 63
18	Octidi.	Ciguë.	2 26	7 75	5 01 42
19	Nonidi.	Radis.	2 24	7 76	5 01 23
20	DÉCADI.	RUCHE.	2 23	7 78	5 01 04
21	Primedi.	Gainier.	2 22	7 79	5 00 84
22	Duodi.	Romaine.	2 21	7 80	5 00 65
23	Tridi.	Maronnier.	2 19	7 81	5 00 46
24	Quartidi.	Roquette.	2 18	7 83	5 00 28
25	Quintidi.	PIGEON.	2 17	7 84	5 00 10
26	Sextidi.	Lilas.	2 16	7 85	4 99 92
27	Septidi.	Anémone.	2 15	7 86	4 99 75
28	Octidi.	Pensée.	2 13	7 87	4 99 59
29	Nonidi.	Myrt le.	2 12	7 88	4 99 42
30	DÉCADI.	GREFFOIR	2	7 90	4 99 26

GERMINAL. PRINTEM S.

Distance du Soleil à l'Equateur. jours de la lune. Lever de la lune. Couc. de la lune. Phases de la Lune, équinoxes, solstices, éclipses.

D. M. S.

H.M.

H.M.

Boréale.

0	48	74	21	9	61	3	44
0	92	53	22			3	67
1	36	30	23	0	05	3	94
1	79	97	24	0	47	4	26
2	23	58	25	0	87	4	65
2	67	13	26	1	22	5	09
3	10	59	27	1	55	5	58
3	53	95	28	1	82	6	12
3	97	19	29	2	07	6	67
4	40	28	30	2	30	7	24

M. H.
D. Q. à 6. 38.

4	83	27	1	2	52	7	80
5	26	11	2	2	74	8	35
5	68	52	3	2	97	8	89
6	11	33	4	3	22	9	40
6	53	64	5	3	49	9	86
6	95	77	6	3	80		
7	37	71	7	4	15	0	29
7	79	44	8	4	51	0	65
8	20	55	9	4	91	0	95
8	62	22	10	5	33	1	22

H. M.
N. L. à 3. 12.

H. M.
P. Q. à 2. 29.

9	03	24	11	5	76	1	44
9	44	04	12	6	18	1	64
9	84	50	13	6	60	1	82
10	24	75	14	7	03	1	99
10	64	72	15	7	47	2	17
11	04	38	16	7	90	2	29
11	43	70	17	8	35	2	49
11	82	78	18	8	78	2	68
12	21	47	19	9	23	2	90
12	59	88	20	9	66	3	15

H. M.
P. L. à 4. 27.

FLOREAL. HUITIEME MOIS.

jours du mois	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du Soleil	Couc. du Soleil	Temps moy. au midi vr.
			H.M.	H.M.	H.M.S.
1	Primedi.	Rose.	2 10	7 91	4 99 11
2	Duodi.	Chêne.	2 09	7 92	4 98 96
3	Tridi.	Fougère.	2 08	7 93	4 98 82
4	Quartidi.	Aubépine.	2 06	7 94	4 98 69
5	Quintidi.	ROSSIGNOL.	2 05	7 95	4 98 56
6	Sextidi.	Ancolie.	2 04	7 97	4 98 43
7	Septidi.	Muguet.	2 03	7 98	4 98 31
8	Octidi.	Champignon.	2 02	7 99	4 98 20
9	Nonidi.	Hyacinthe.	2 01	8 00	4 98 09
10	DÉCADI.	RATEAU.	1 99	8 01	4 97 99
11	Primedi.	Rhubarbe.	1 98	8 02	4 97 89
12	Duodi.	Sainfoin.	1 97	8 03	4 97 80
13	Tridi.	Bâton-d'or.	1 96	8 04	4 97 72
14	Quartidi.	Chamérisier.	1 95	8 05	4 97 64
15	Quintidi.	VER-A-SOIE.	1 94	8 06	4 97 57
16	Sextidi.	Consoude.	1 93	8 07	4 97 51
17	Septidi.	Pimprencelle.	1 92	8 08	4 97 45
18	Octidi.	Corbeille d'or.	1 91	8 09	4 97 40
19	Nonidi.	Arroche.	1 90	8 10	4 97 35
20	DÉCADI.	SARCLOIR.	1 89	8 12	4 97 31
21	Primedi.	Stacéc.	1 88	8 13	4 97 28
22	Duodi.	Fritillaire.	1 87	8 14	4 97 26
23	Tridi.	Bourrache.	1 86	8 15	4 97 24
24	Quartidi.	Valériane.	1 85	8 16	4 97 22
25	Quintidi.	CARPE.	1 84	8 17	4 97 22
26	Sextidi.	Fusain.	1 83	8 17	4 97 22
27	Septidi.	Civette.	1 82	8 18	4 97 22
28	Octidi.	Buglose.	1 81	8 19	4 97 24
29	Nonidi.	Senevé.	1 81	8 20	4 97 26
30	DÉCADI.	HOULETE.	1 80	8 21	4 97 29

F L O R É A L . P R I N T E M S .

Distance du Soleil à l'Equateur. | jours de la lune. | Lever de la Lune. | couc. de la Lune. | Phases de la Lune, Équinoxes, Solstices, Éclipses.

D. M. S.		H. M.	H. M.	
Boréale.				
12 97 90	21	0 06	3 45	H. M. D. Q. à 0. 40.
13 35 65	22	0 42	3 83	
13 72 99	23	0 74	4 23	
14 09 97	24	1 03	4 70	
14 46 54	25	1 27	5 19	
14 82 75	26	1 50	5 72	H. M. N. L. à 6. 72.
15 18 55	27	1 71	6 27	
15 53 92	28	1 92	6 82	
15 88 89	29	2 14	7 36	
16 23 43	1	2 37	7 90	
16 57 50	2	2 63	8 43	H. M. P. Q. à 9. 07.
16 91 10	3	2 93	8 94	
17 24 29	4	3 26	9 40	
17 56 97	5	3 64	9 79	
17 89 13	6	4 04	0 13	
18 20 86	7	4 46	0 42	H. M. P. L. à 0. 35.
18 52 10	8	4 88	0 66	
18 82 78	9	5 31	0 86	
19 12 96	10	5 73	1 04	
19 45 59	11	6 15	1 21	
19 71 70	12	6 58	1 37	H. M. P. L. à 0. 35.
20 00 22	13	7 02	1 53	
20 28 21	14	7 47	1 70	
20 55 65	15	7 92	1 88	
20 82 50	16	8 36	2 10	
21 08 76	17	8 79	2 34	H. M. P. L. à 0. 35.
21 34 44	18	9 22	2 62	
21 59 51	19	9 60	2 97	
21 83 98	20	9 93	3 37	
22 07 84	21			

PRAIRIAL. NEUVIEME MOIS.

jours du mois	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du soleil.	Couc. du soleil.	Temps moy. au midi vr.
---------------------	------------------------------------	---	------------------------	------------------------	------------------------------

			H.M.	H.M.	H.M.S.
1	Primedi.	Luzerne.	1 79	8 22	4 97 32
2	Duodi.	Hémérocalte.	1 78	8 23	4 97 36
3	Tridi.	Trèfle.	1 77	8 24	4 97 41
4	Quartidi.	Angélique.	1 76	8 24	4 97 46
5	Quintidi.	CANARD.	1 76	8 25	4 97 52
6	Sextidi.	Mélisse.	1 75	8 25	4 97 59
7	Septidi.	Fromental.	1 74	8 26	4 97 66
8	Octidi.	Martagon.	1 74	8 27	4 97 73
9	Nonidi.	Serpolet.	1 73	8 28	4 97 82
10	DÉCADI.	FAULX.	1 72	8 28	4 97 91

11	Primedi.	Fraise.	1 72	8 29	4 98 00
12	Duodi.	Bétoine.	1 71	8 29	4 98 10
13	Tridi.	Pois.	1 70	8 30	4 98 20
14	Quartidi.	Acaccia.	1 69	8 30	4 98 30
15	Quintidi.	CAILLE.	1 69	8 31	4 98 42
16	Sextidi.	Œillet.	1 69	8 31	4 98 53
17	Septidi.	Sureau.	1 68	8 32	4 68 55
18	Octidi.	Pavot.	1 68	8 33	4 98 77
19	Nonidi.	Tilleul.	1 67	8 33	4 98 90
20	DÉCADI.	FOURCHE.	1 67	8 33	4 99 03

21	Primedi.	Barbeau.	1 67	8 33	4 99 16
22	Duodi.	Camomille.	1 66	8 34	4 99 29
23	Tridi.	Chèvre-feuil.	1 66	8 34	4 99 43
24	Quartidi.	Caille-lait.	1 65	8 35	4 99 57
25	Quintidi.	TANCHE.	1 65	8 35	4 99 71
26	Sextidi.	Jasmin.	1 65	8 35	4 99 86
27	Septidi.	Verveine.	1 65	8 35	5 00 00
28	Octidi.	Thym.	1 65	8 35	5 00 15
29	Nonidi.	Pivoine.	1 65	8 35	5 00 30
30	DÉCADI.	CHARIOT.	1 65	8 35	5 00 45

PRAIRIAL PRINTEMS.

Distance du Soleil à l'Equateur.	Jours de la lune.	Lever de la Lune.	Couç. de la Lune.	Phases de la Lune, équinoxes, solstices, éclipses.
--	-------------------------	-------------------------	-------------------------	--

D. M. S.			H.M.		H.M.	
Boréale.						
22	31	08	22		3	81
22	53	67	23	0 22	4	30
22	75	62	24	0 47	4	81
22	96	94	25	0 69	5	32
23	17	59	26	0 90	5	85
23	37	59	27	1 10	6	39
23	56	94	28	1 31	6	92
23	75	62	29	1 52	7	44
23	93	58	30	1 75	7	94
24	10	85	1	2 02	8	43
24	27	44	2	2 34	8	86
24	43	33	3	2 69	9	24
24	58	55	4	3 08	9	56
24	73	02	5	3 51	9	81
24	86	76	6	3 94		
24	99	78	7	4 37	0	04
25	12	07	8	4 79	0	23
25	23	64	9	5 22	0	40
25	34	47	10	5 64	0	56
25	44	57	11	6 08	0	72
25	53	92	12	6 52	0	87
25	62	50	13	6 97	1	04
25	70	34	14	7 42	1	24
25	77	44	15	7 87	1	47
25	83	76	16	8 30	1	74
25	89	35	17	8 70	2	06
25	94	17	18	9 06	2	44
25	98	24	19	9 36	2	88
26	01	51	20	9 63	3	35
26	04	07	21	9 86	3	86

MESSIDOR. DIXIEME MOIS.

jours du mois	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du Soleil	Couc. du Soleil	Temps du moy. au midi vr.
			H.M.	H.M.	H.M.S.
1	Primedi.	Seigle.	1 65	8 35	5 00 60
2	Duodi.	Avoine.	1 65	8 35	5 00 74
3	Tridi.	Oignon.	1 65	8 35	5 00 89
4	Quartidi.	Veronique	1 65	8 35	5 01 04
5	Quintidi.	MULET.	1 65	8 35	5 01 19
6	Sextidi.	Romarin.	1 65	8 35	5 01 34
7	Septidi.	Concombre.	1 65	8 35	5 01 49
8	Octidi.	Echalotte.	1 65	8 35	5 01 64
9	Nonidi.	Absynthe.	1 65	8 35	5 01 78
10	DÉCADI.	FAUCILLE.	1 65	8 35	5 01 93
11	Primedi.	Coriandre.	1 65	8 35	5 02 07
12	Duodi.	Artichaut.	1 65	8 34	5 02 21
13	Tridi.	Giroflée.	1 66	8 34	5 02 34
14	Quartidi.	Lavande.	1 66	8 33	5 02 47
15	Quintidi.	CHAMOIS.	1 67	8 33	5 02 60
16	Sextidi.	Tabac.	1 67	8 33	5 02 73
17	Septidi.	Groseille.	1 67	8 33	5 02 85
18	Octidi.	Gesse.	1 67	8 32	5 02 97
19	Nonidi.	Cerise.	1 68	8 32	5 03 08
20	DÉCADI.	PARC.	1 69	8 31	5 03 19
21	Primedi.	Menthe.	1 69	8 31	5 03 29
22	Duodi.	Cumin.	1 69	8 30	5 03 40
23	Tridi.	Haricot.	1 70	8 29	5 03 48
24	Quartidi.	Orcanète.	1 71	8 29	5 03 57
25	Quintidi.	PINTADE.	1 72	8 28	5 03 65
26	Sextidi.	Sauge.	1 72	8 28	5 03 73
27	Septidi.	Ail.	1 72	8 27	4 03 80
28	Octidi.	Vesce.	1 73	8 26	5 03 87
29	Nonidi.	Blé.	1 74	8 26	5 03 93
30	DÉCADI.	CHALEMIE	1 74	8 25	5 03 98

MESSIDOR. ÉTÉ.

Distance du Soleil à l'Equateur.	jours de la lune.	Lever de la Lune.	Couc. de la Lune.	Phases de la Lune, équinoxes, solstices, éclipses.
--	-------------------------	-------------------------	-------------------------	--

D. M. S. Boréale.		H.M.	H.M.	
26 05 83	22		4 38	H. M.
26 06 82	23	0 08	4 90	D. Q. à 5 12. Solstice
26 07 07	24	0 27	5 42	à 3 h. 07 m. 27 s.
26 05 54	25	0 47	5 94	Été.
26 05 25	26	0 67	6 46	
26 03 18	27	0 88	6 97	
26 00 37	28	1 14	7 46	
25 96 76	29	1 42	7 90	H. M.
25 92 44	1	1 75	8 29	N. L. à 4 33.
25 87 31	2	2 12	8 64	

25 81 45	3	2 53	8 92	
25 74 84	4	2 97	9 17	
25 67 47	5	3 40	9 37	
25 59 35	6	3 83	9 54	
25 50 46	7	4 26	9 71	H. M.
25 40 89	8	4 69	9 87	P. Q. à 3. 49.
25 30 55	9	5 12		
25 19 47	10	5 55	0 03	
25 07 68	11	5 98	0 19	
24 95 15	12	6 42	0 37	

24 81 91	13	6 87	0 58	
24 67 96	14	7 33	0 83	
24 53 30	15	7 75	1 12	H. M.
24 37 93	16	8 14	1 49	P. L. à 9 47.
24 21 88	17	8 47	1 91	
24 06 15	18	8 76	2 38	
23 88 02	19	9 01	2 90	
23 68 52	20	9 24	3 42	
23 50 83	21	9 44	3 56	
23 31 59	22	9 64	4 48	

THERMIDOR. ONZIÈME MOIS.

ours du mois	Noms des jours de la Décade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du soleil.	Cou du soleil.	Temps moy. au midi vr.
			H.M.	H.M.	H.M.S.
1	Primedi.	Épéautre.	1 75	8 24	5 04 03
2	Duodi.	Bouillon blan.	1 76	8 24	5 04 08
3	Tridi.	Melon.	1 77	8 23	5 04 11
4	Quartidi.	Ivraie.	1 78	8 22	5 04 14
5	Quintidi.	B É L I E R.	1 78	8 21	5 04 17
6	Sextidi.	Prêle.	1 79	8 20	5 04 19
7	Septidi.	Armoise.	1 80	8 19	5 04 20
8	Octidi.	Carthame.	1 81	8 18	5 04 20
9	Nonidi.	Mûres.	1 82	8 17	5 04 20
10	DÉCADI.	ARROSOIR.	1 83	8 17	5 04 19
11	Primedi.	Panis.	1 84	8 16	5 04 17
12	Duodi.	Salicor.	1 85	8 15	5 04 15
13	Tridi.	Abricot.	1 86	8 14	5 04 12
14	Quartidi.	Basilic.	1 87	8 13	5 04 09
15	Quintidi.	B R E B I S.	1 88	8 12	5 04 03
16	Sextidi.	Guimauve.	1 89	8 11	5 03 98
17	Septidi.	Lin.	1 90	8 10	5 03 92
18	Octidi.	Amande.	1 91	8 09	5 03 86
19	Nonidi.	Gentiane.	1 92	8 08	5 03 78
20	DÉCADI.	ÉCLUSE.	1 93	8 07	5 03 70
21	Primedi.	Carline.	1 94	8 06	5 03 61
22	Duodi.	Caprier.	1 95	8 05	5 03 52
23	Tridi.	Lentille.	1 96	8 04	5 03 42
24	Quartidi.	Aunée.	1 97	8 03	5 03 31
25	Quintidi.	LOUTRE.	1 98	8 01	5 03 20
26	Sextidi.	Myrthe.	3 99	8 00	5 03 10
27	Septidi.	Colsa.	2 00	7 99	5 02 95
28	Octid.	Lupin.	2 01	7 98	5 02 82
29	Nonidi.	Coton.	2 00	7 97	5 02 68
30	DÉCADI.	MOULIN.	2 03	7 96	5 02 53

THERMIDOR. ÉTÉ.

Distance du Soleil à l'Equateur. jours de la lune. Lever de la Lune. Couc. de la Lune. Phases de la Lune, équinoxes, solstices. éclipses.

D. M. S.		H. M.	H. M.	H. M.
Boréale.				D. Q. à 6 95.
23 11 26	23	9 83	5 01	
22 88 89	24		5 53	
22 69 10	25	0 03	6 03	
22 46 30	26	0 27	6 51	
22 24 41	27	0 55	6 97	
22	28	0 85	7 38	H. M.
21 77 22	29	1 21	7 74	N. L. à 9 24. Eclip.
21 52 72	1	1 60	8 05	invisible. à Paris.
21 27 59	2	2 02	8 31	
21 01 91	3	2 45	8 53	

20 75 65	4	2 90	8 72	
20 48 80	5	3 32	8 89	
20 21 42	6	3 75	9 06	
19 93 46	7	4 18	9 21	
19 64 97	8	4 61	9 37	
19 35 18	9	5 04	9 54	H. M.
19 05 55	10	5 48	9 74	P. Q. à 0. 44
18 76 36	11	5 92	9 96	
18 45 80	12	6 35		
18 14 75	13	6 79	0 23	

17 83 21	14	7 19	0 56	
17 51 17	15	7 50	0 95	
17 18 70	16	7 89	1 40	H. M.
16 85 77	17	8 09	1 91	P. L. à 3 15 éclip.
16 52 34	18	8 38	2 45	invisible à Paris.
16 18 52	19	8 61	2 99	
15 84 26	20	8 82	3 55	
15 49 57	21	9 02	4 09	
15 14 47	22	9 24	4 62	H. M.
14 78 95	23	9 47	5 15	D. Q. à 9 32.

FRUCTIDOR. DOUXIEME MOIS.

jours du Mois	Noms des jours de la Decade.	Product. nat. et instrumens ruraux.	Lever du soleil.	Couc. du soleil.	Temps moy. au midi vr.
			H. M.	H. M.	H. M. S.
1	Primedi.	Prune.	2 05	7 94	5 02 38
2	Duodi.	Millet	2 06	7 93	5 02 23
3	Tridi.	Lycoperde.	2 07	7 92	5 02 07
4	Quartidi.	Escourgeon.	2 08	7 91	5 01 90
5	Quintidi.	SAUMON.	2 09	7 90	5 01 73
6	Sextidi.	Tubéreuse.	2 10	7 89	5 01 55
7	Septidi.	Sucrion.	2 12	7 88	5 01 37
8	Octidi.	Apocyn.	2 13	7 87	5 01 19
9	Nonidi.	Régliſſe.	2 14	7 85	5 01 00
10	DÉCADI.	ECHELLE.	2 15	7 84	5 00 80
11	Primedi.	Pastèque.	2 16	7 83	5 00 60
12	Duodi.	Fenouil.	2 17	7 82	5 00 40
13	Tridi.	Epine-vinette	2 19	7 81	5 00 19
14	Quartidi.	Noix.	2 20	7 79	4 99 98
15	Quintidi.	TRUITE.	2 21	7 78	4 99 76
16	Sextidi.	Citron.	2 22	7 77	4 99 55
17	Septidi.	Cardière.	2 23	7 76	4 99 33
18	Octidi.	Nerprun.	2 25	7 75	4 99 10
19	Nonidi.	Tagette.	2 26	7 74	4 98 87
20	DÉCADI.	HOTTE.	2 27	7 72	4 98 64
21	Primedi.	Eglantier.	2 28	7 71	4 98 41
22	Duodi.	Noisette.	2 30	7 70	4 98 17
23	Tridi.	Houblon.	2 31	7 69	4 97 94
24	Quartidi.	Sorgho.	2 32	7 67	4 97 70
25	Quintidi.	ECREVISSE.	2 33	7 66	4 97 46
26	Sextidi.	Bigarade.	2 35	7 65	4 97 21
27	Septidi.	Verge-d'or.	2 36	7 64	4 96 97
28	Octidi.	Maïs.	2 37	7 63	4 96 73
29	Nonidi.	Marron.	2 38	7 61	4 96 49
30	DÉCADI.	PANIER.	2 40	7 60	4 96 24

FRUCTIDOR. ÈTÉ.

Distance du jours Lever Couc. Phases de la Lune,
Soleil à de la de la de la équinoxes, solstices,
l'Equateur. lune. Lune. Lune. éclipses.

D. M. S.		H.M.	H.M.	
14 43 05	24	9 74	5 64	
14 06 76	25		6 11	
13 70 09	26	0 03	6 53	
13 33 05	27	0 37	6 91	
12 95 68	28	0 74	7 23	
12 57 93	29	1 15	7 51	
12 19 88	30	1 57	7 74	H. M.
11 81 48	1	2 01	7 94	N. I. à 5 22. Eclip.
11 47 78	2	2 44	8 12	invisible à Paris.
11 03 80	3	2 88	8 28	

10 64 47	4	3 31	8 44	
10 24 91	5	3 74	8 60	
9 85 03	6	4 17	8 76	
9 44 91	7	4 60	8 94	H. M.
9 04 60	8	5 03	9 16	P. Q. à 6 92.
8 63 95	9	5 47	9 40	
8 23 12	10	5 90	9 69	
7 82 07	11	6 31		
7 40 80	12	6 69	0 05	
6 99 35	13	7 02	0 47	

6 57 68	14	7 32	0 97	
6 15 83	15	7 58	1 47	
5 73 83	16	7 81	2 02	H. M.
5 31 63	17	8 03	2 59	P. L. à 6. 67.
4 89 32	18	8 24	3 15	
4 46 85	19	8 46	3 72	
4 04 23	20	8 69	4 26	
3 61 48	21	8 95	4 78	H. M.
3 18 64	22	9 24	5 28	D. Q. à 2. 85.
3 75 68	23	9 56	5 73	

LES SANCULOTIDES.

jours	Noms des jours,	Fêtes.	Lever du soleil.	Couc. du soleil.	Temps moy. au midi vr.
			H.M.	H.M.	H.M. S.
1	Primedi.	De la vertu.	2 41	7 58	4 96 00
2	Duodi.	Du Génie.	2 42	7 57	4 95 76
3	Tridi.	Du Travail.	2 43	7 56	4 95 51
4	Quartidi.	De l'Opinion.	2 44	7 55	4 95 27
5	Quintidi.	Des Récomp.	2 45	7 53	4 95 03

LES SANCULOTIDES.

Distance du jours Lever Couc. Phases de la Lune ,
Soleil à de la de la de la équinoxes, solstices,
l'Equateur. lune. Lune. Lune. éclipses.

D.	M.	S.		H.M.	H.M.
Boréale.					
2	32	65	24	9 93	6 12
1	89	51	25		6 45
1	46	30	26	0 33	6 74
1	03	02	27	0 75	6 98
0	59	72	28	1 19	7 19



PREMIERE TABLE.

EQUINOXE VRAI D'AUTOMNE.

VIEUX STYLE.

Année.	Septemb.	Heures.
		H. M. S.
1792	22 mat.	9 18 30
1793	22 soir.	15 11 38
1794	22 soir.	9 1 31
1795	23 mat.	2 44 49
1796	22 mat.	8 41 48
1797	22 soir.	2 27 12
1798	22 soir.	8 9 43
1799	23 mat.	1 58 15
1800	23 mat.	7 40 41
1801	23 soir.	1 26 "
1802	23 soir.	7 17 29
1803	24 mat.	0 59 8
1804	23 mat.	6 58 8

NOUVEAU STYLE.

Année.	Prem. Vendémiaire.	Heur. mi. et Secon. décimales
		H. M. S.
1	Matin.	3 87 85
2	Soir.	6 33 08
3	Soir.	8 76 05
4	Matin.	1 14 45
5	Matin.	3 62 36
6	Soir.	6 02 22
7	Soir.	8 37 30
8	Matin.	0 82 12
9	Matin.	3 19 92
10	Soir.	5 59 72
11	Soir.	8 03 80
12	Matin.	0 40 99
13	Matin.	2 90 37

I le. T A B L E.

ORDRE DES ANN. BISEXT.

Vieux style.

Ann. civil.	long.	Sa	Ann. bisex.	Excédent de l'an. solaire. sur l'an. civ.
				J. H. M. S.
1792	366		B.	9 18 30
1793	365			15 11 30
1794	365			21 1 31
1795	365		I	2 44 49
1796	366		B.	8 41 48
1797	365			14 29 12
1798	365			20 5 43
1799	365			1 1 58 15
1800	365			1 7 40 41
1801	365			1 13 26
1802	365			1 19 17 29
1803	365			2 0 59 2
1804	366		B.	1 6 58 8

ORDRE DES AN. SEXTILES. (1).

ET DES FRANCIADÉS. Nouv. st.

Ann. civile	long.	Sa	Ann. sext.	Fran. ciad.	Excéd. de l'an. s. sur l'an. c. (1)
					H. M. S.
1	365			I.	15 11 38
2	365				21 1 31
3	366		S.		2 44 49
4	365				8 41 48
5	365			II.	14 27 12
6	365				20 5 43
7	366		S.		1 58 15
8	365				7 40 41
9	365			III.	13 26 "
10	365				19 17 29
11	366				0 59 2
12	365		S.		6 58 8
13	365			IV.	12 46 57

(1) Les années qu doivent avoir un sixième jour complémentaire, sont appelées *Sextiles*.

(2) Le temps est exprimé ici en heures, minutes et secondes anciennes, afin de pouvoir comparer l'excédent de l'année solaire sur l'année civile dans le vieux style et dans le nouveau.

TROISIÈME TABLE.

Pour réduire les Heures, Minutes, et Secondes anciennes, en Heures, Minutes et Secondes décimales.

Heures Anciennes.	Heures, Secondes et Tierces décimales.	Minutes anciennes.	Minutes, Secondes et Tierces décimales.	Secondes anciennes.	Sec. et Tierces décima.
	H. M. S.		M. S. T.		S. T.
1 matin.	0 41 67	1	00 69 44	1	01 16
2	0 83 33	2	01 38 89	2	02 31
3	1 25	3	02 08 33	3	03 47
4	1 66 67	4	02 77 78	4	4 63
5	2 08 33	5	03 47 22	5	05 78
6	2 50	6	04 16 66	6	06 93
7	2 91 67	7	04 86 10	7	08 09
8	3 33 33	8	05 55 54	8	09 26
9	3 75	9	06 24 99	9	10 41
10	4 16 67	10	06 94 44	10	11 56
11	4 58 33	15	10 41 66	15	17 36
12	5				
		20	13 88 88	20	23 12
1 soir.	5 41 67	25	17 36 10	25	28 90
2	5 83 33	30	20 83 32	30	34 68
3	6 25	35	24 30 54	35	40 46
4	6 66 67	40	27 77 76	40	46 24
5	7 08 33	45	31 24 98	45	52 02
6	7 50	50	34 72 20	50	57 80
7	7 91 67	55	38 19 42	55	63 58
8	8 33 33	60	41 66 64	60	69 36
9	8 75				
10	9 16 67				
11	9 58 33				
12	10				

QUATRIÈME TABLE,

Pour réduire les Heures, Minutes et Secondes décimales, en Heures, Minutes et Secondes anciennes.

Heures déci- males.	Heures et Minutes anciennes.	Minu- tes déci- males.	Heures, Minutes et Secon- ancienne.	Secondes décimales.	Minutes, Secondes et Tierc. ancienne.
	H. M.		H. M. S.		M. S. T.
1	2 24 matin.	1	1 26	1	52
2	4 48	2	2 53	2	1 44
3	7 12	3	4 19	3	2 35
4	9 36	4	5 46	4	3 27
5	12	5	7 12	5	4 19
6	2 24 soir.	6	8 38	6	5 11
7	4 48	7	10 5	7	6 3
8	7 12	8	11 31	8	6 55
9	9 36	9	12 58	9	7 46
10	12	10	14 24	10	8 38
		15	21 36	15	12 57
		20	28 48	20	17 17
		25	36	25	21 36
		30	43 12	30	25 55
		35	50 24	35	30 14
		40	57 36	40	34 33
		45	1 04 48	45	38 52
		50	1 12	50	43 12
		55	1 19 12	55	47 31
		60	1 26 24	60	51 50
		65	1 33 36	65	56 9
		70	1 40 48	70	1 0 28
		75	1 48	75	1 4 47
		80	1 55 12	80	1 9 7
		85	1 2 24	85	1 13 26
		90	2 9 36	90	1 17 45
		95	2 16 48	95	1 22 4
		100	2 24	100	1 26 23

Nota. Le dixième de l'heure nouvelle vaut à-peu-près le quart de l'heure ancienne, ou 14 minutes 24 secondes. Il ne s'en manque que de 36 secondes sur un quart d'heure, que ce rapport ne soit exact. La demi-heure ancienne vaut le cinquième de l'heure nouvelle, à une minute douze secondes près.

CONCORDANCE

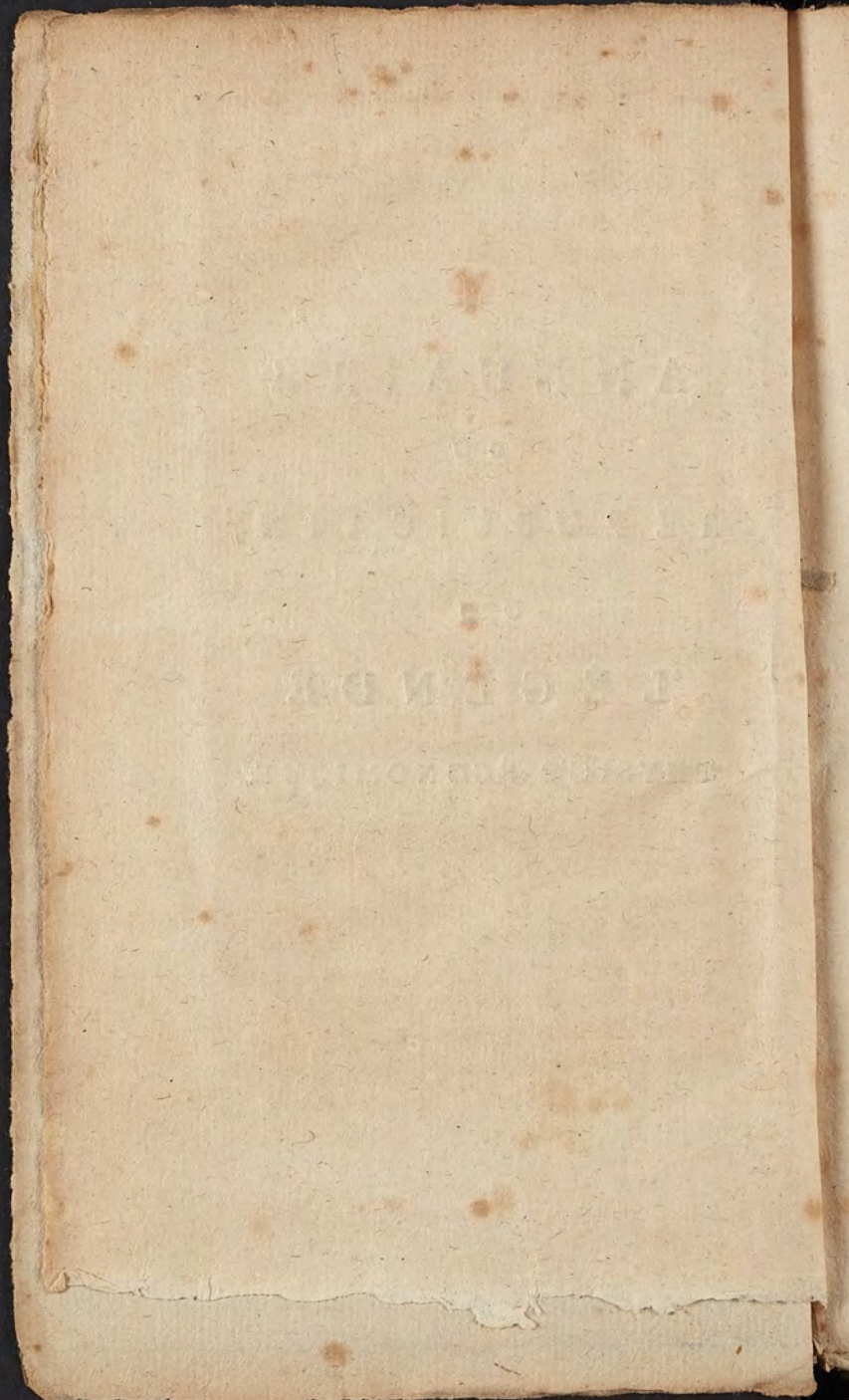
De la seconde année de l'ère de la République, avec les portions correspondantes des années 1793 et 1794 de l'ère ancienne.

VENDEMAIRE, 1 ^{er} Mois.	BRUMAIRE, 2 ^{ème} Mois.	FRIMAIRE, 3 ^{ème} Mois.	NIVÔSE, 4 ^{ème} Mois.	PLUVIÔSE, 5 ^{ème} Mois.	VENTÔSE, 6 ^{ème} Mois.	GERMINAL, 7 ^{ème} Mois.	FLOREAL, 8 ^{ème} Mois.	PRAIRIAL, 9 ^{ème} Mois.	MESSIDOR, 10 ^{ème} Mois.	THERMIDOR, 11 ^{ème} Mois.	FRUCTIDOR, 12 ^{ème} Mois.	LES SAN- CULOTTIDES
22 1 23 2 24 3 25 4 26 5 27 6 28 7 29 8 30 9 1 10	22 1 23 2 24 3 25 4 26 5 27 6 28 7 29 8 30 9 31 10	21 1 22 2 23 3 24 4 25 5 26 6 27 7 28 8 29 9 30 10	21 1 22 2 23 3 24 4 25 5 26 6 27 7 28 8 29 9 30 10	20 1 21 2 22 3 23 4 24 5 25 6 26 7 27 8 28 9 29 10	19 1 20 2 21 3 22 4 23 5 24 6 25 7 26 8 27 9 28 10	21 1 22 2 23 3 24 4 25 5 26 6 27 7 28 8 29 9 30 10	20 1 21 2 22 3 23 4 24 5 25 6 26 7 27 8 28 9 29 10	20 1 21 2 22 3 23 4 24 5 25 6 26 7 27 8 28 9 29 10	19 1 20 2 21 3 22 4 23 5 24 6 25 7 26 8 27 9 28 10	19 1 20 2 21 3 22 4 23 5 24 6 25 7 26 8 27 9 28 10	18 1 19 2 20 3 21 4 22 5 23 6 24 7 25 8 26 9 27 10	17 1 18 2 19 3 20 4 21 5
2 11 3 12 4 13 5 14 6 15 7 16 8 17 9 18 10 19 11 20	1 11 2 12 3 13 4 14 5 15 6 16 7 17 8 18 9 19 10 20	1 11 2 12 3 13 4 14 5 15 6 16 7 17 8 18 9 19 10 20	31 11 1 12 2 13 3 14 4 15 5 16 6 17 7 18 8 19 9 20	30 11 31 12 1 13 2 14 3 15 4 16 5 17 6 18 7 19 8 20	1 11 2 12 3 13 4 14 5 15 6 16 7 17 8 18 9 19 10 20	31 11 1 12 2 13 3 14 4 15 5 16 6 17 7 18 8 19 9 20	30 11 1 12 2 13 3 14 4 15 5 16 6 17 7 18 8 19 9 20	30 11 31 12 1 13 2 14 3 15 4 16 5 17 6 18 7 19 8 20	29 11 30 12 1 13 2 14 3 15 4 16 5 17 6 18 7 19 8 20	29 11 30 12 31 13 1 14 2 15 3 16 4 17 5 18 6 19 7 20	28 11 29 12 30 13 31 14 1 15 2 16 3 17 4 18 5 19 6 20	
12 21 13 22 14 23 15 24 16 25 17 26 18 27 19 28 20 29 21 30	11 21 12 22 13 23 14 24 15 25 16 26 17 27 18 28 19 29 20 30	11 21 12 22 13 23 14 24 15 25 16 26 17 27 18 28 19 29 20 30	10 21 11 22 12 23 13 24 14 25 15 26 16 27 17 28 18 29 19 30	9 21 10 22 11 23 12 24 13 25 14 26 15 27 16 28 17 29 18 30	11 21 12 22 13 23 14 24 15 25 16 26 17 27 18 28 19 29 20 30	10 21 11 22 12 23 13 24 14 25 15 26 16 27 17 28 18 29 19 30	10 21 11 22 12 23 13 24 14 25 15 26 16 27 17 28 18 29 19 30	9 21 10 22 11 23 12 24 13 25 14 26 15 27 16 28 17 29 18 30	9 21 10 22 11 23 12 24 13 25 14 26 15 27 16 28 17 29 18 30	8 21 9 22 10 23 11 24 12 25 13 26 14 27 15 28 16 29 17 30	7 21 8 22 9 23 10 24 11 25 12 26 13 27 14 28 15 29 16 30	

Visé par les Inspecteurs, Signé AUGER, CORDIER.

Collationné à l'original, par nous Président et Secrétaires de la Convention nationale, à Paris, le 4 Frimaire, l'an deuxième de la République française, une et indivisible. Signé ROMME, Président; RICHARD, PHILIPPEAUX, MERLIN (de Thionville), FRÉCINE, ROGER-DUCOS, REVERCHON, Secrétaires.

ANNUAIRE
DU
RÉPUBLICAIN,
OU
LÉGENDE
PHYSICO-ÉCONOMIQUE.



V E N D E M I A I R E.

C E mois tire son nom du mot latin *Vindemia* qui signifie vendange, parce que c'est à cette époque que l'on récolte le fruit de la vigne pour faire le vin.

Quand le *raisin* a acquis sa maturité, on le coupe avec des lizeaux, petites serpettes bien tranchantes, afin de ne pas faire tomber les grains en ébranlant la grappe; cette opération s'appelle *vendanger*. On y emploie ordinairement des femmes de la campagne et souvent même des femmes de la ville; les jeunes gens, les enfans, les propriétaires et les cultivateurs s'en font un amusement.

La vendange a toujours été un tems de plaisir, et les anciens la célébroient par des fêtes en l'honneur de Bacchus, à qui ils attribuoient l'invention de la culture de la vigne. Ils la terminoient par une danse appelée la *Cordace*, espèce de pantomime, dans laquelle on exprimoit tous les travaux des vendangeurs. C'étoit l'époque d'une gaieté souvent un peu trop libre, mais franche. Nous devons à ces fêtes l'origine de la tragédie. Thespis qui en est l'inventeur, parcouroit à cette époque les villages de la Grece et déclamoit des vers dans un chariot, avec ses suivans couronnés de pampres et barbouillés de lie, ce qui ne devoit pas être très-dramatique.

L'imagination vive des Grecs leur faisoit attribuer à Bacchus , l'invention de la culture de la vigne. L'imagination triste de nos prêtres leur en a fait donner tout l'honneur à Noé. Outre les redevances que celui qui vendangeoit , devoit aux églises , des frères quêteurs parcouroient les campagnes avec un sseau , qui , par la crédulité des bons paysans , étoit bientôt rempli d'un vin qui ne rentroit pas au couvent sans avoir été largement goûté par le porteur.

Avant notre glorieuse révolution , la vendange étoit aussi un tems de fête , parce qu'elle rapprochoit davantage les hommes de cette égalité pour laquelle ils ont été formés , et dont ils n'ont été éloignés que par le vice des institutions sociales. Les citadins et les habitans des campagnes se réunissoient , une gaieté vive animoit au travail et la journée se terminoit par des chansons et par des danses. Les bourgeois croyoient fraterniser avec les cultivateurs , parce qu'ils partageoient , pour ce jour-là seulement , leur pain noir et leur soupe aux choux. Dancourt a peint assez bien leur ridicule dans une petite pièce intitulée *les vendanges de Surêne* , et la vendange est le sujet d'un assez joli opéra-comique intitulé *les Vendangeurs*.

La vendange est encore pour tous les peuples qui cultivent la vigne , un tems de plaisir et d'a-

musément ; des François sur-tout , ont sujet de se réjouir au moment d'y recueillir une des plus importantes productions de la terre , et une des principales sources des richesses de la nation.

La vendange ne doit se faire que par un tems sec et chaud. Autrefois le vigneron ne pouvoit la commencer qu'après une publication appelée *ban de vendanges* ; ce qui l'empêchoit souvent de saisir le vrai tems de la maturité.

Quand le raisin a été détaché du cep , on le pose dans des petits panniers qui sont eux-mêmes vidés dans des hottes d'osier , enduites de poix intérieurement , et humectées depuis quelques jours pour en rendre le tissu plus serré. Ces hottes ou *baux* sont portées par des chevaux , ou dans des charrettes selon l'éloignement du *presoir*.

On verse ces hottes dans une cuve placée dans un lieu fermé. Des hommes entrent dedans et *foulent* le raisin , c'est-à-dire qu'ils l'écrasent à l'aide des mains. Quelquefois , pour que l'opération se fasse d'une manière plus égale , on se sert d'un instrument appelé *fouloir* , espèce de cage de bois portée sur un brancard et percée comme un crible pour laisser couler le vin ; deux trappes servent à rejeter le marc dans la cuve avec le pied ; de cette manière tous les grains sont également écrasés. Alors on couvre la cuve , on y laisse le vin pendant un tems convenable et la fermentation s'établit.

Cette fermentation est celle qu'on nomme spiritueuse; il faut pour qu'elle s'établisse, un mucilage sucré, une fluidité un peu visqueuse, une grande masse, afin qu'il puisse s'y exciter un mouvement assez rapide, enfin une chaleur de dix à quinze degrés au thermomètre de Réaumur. Pour exciter cette chaleur plus promptement, on met quelquefois dans la cuve deux chaudières de vin cuit et chaud. Quand toutes ces circonstances sont réunies, ce qui a lieu dans la cuve où le vin a été foulé, il s'excite dans la liqueur un mouvement qui va toujours en croissant; le volume augmente, la transparence de la liqueur se trouble et il se produit une chaleur qui s'élève jusqu'à dix-huit degrés, le marc surnage la liqueur à cause du fluide élastique qui s'y développe. Ce fluide est le gaz acide carbonique, qui se rassemble au-dessus de la liqueur. Ce gaz ne peut servir à la respiration, il tue les animaux et éteint les corps enflammés, c'est celui qui a servi à Dechaulnes et à Priestley, pour leurs belles expériences. Si ceux qui foulent le raisin demeuroient dans la cuve, quand cet air s'en exhale, ils y périroient infailliblement, et on en a de terribles exemples.

Quand le marc surnage entièrement la liqueur, le vin est suffisamment cuvé, on prend ce marc avec un seillon ou baquet et on le porte sur le pressoir; le vin qui est resté dans la cuve est reparti dans des tonneaux; on y joint celui qui s'égoute

sur le pressoir avant qu'on ait pressuré le marc et même celui qui sort le premier après cette opération : ce vin est le plus délicat et s'appelle vulgairement la *mère-goutte* ; on en garde quelques tonneaux ; le marc est haché et pressuré jusqu'à trois fois, et ce qui en sort sert à remplir le vide des autres tonneaux.

Le vin dans cet état, s'appelle vin doux, *Moust* du latin *Mustum* ; il a en effet un goût sucré : il plaît à quelques personnes, mais il est très-rela-
chant. Pour qu'il acquière une bonne qualité il faut qu'il subisse, dans les tonneaux où on l'enferme, sans le boucher, une seconde fermentation insensible. Le corps sucré, la partie colorante et l'esprit ardent se mêlent, se combinent plus intimément et le vin acquiert plus de corps et de force ; plus il en a, plus on dit qu'il est généreux, on le met dans des bouteilles où il prend encore une qualité plus parfaite.

Le suc du raisin est parfaitement blanc ; la partie colorante est dans l'enveloppe, aussi fait-on du vin blanc avec du raisin noir, en le portant au pressoir sans le faire cuver. On lui donne une couleur plus ou moins foncée en le faisant cuver plus ou moins longtems.

Il y a un moyen d'augmenter la fermentation par l'addition d'un corps sucré ; on peut aussi l'arrêter à moitié, c'est ainsi que se fait le vin mousseux : on le met en bouteille avant qu'il

ait entièrement fermenté. Quand la fermentation se rétablit par le contact de l'air, le gas acide carbonique se dégage et emporte avec lui le bouchon et la liqueur, c'est ce qui arrive au vin de Champagne.

Pour conserver le vin qui doit passer la mer, on fait brûler dans les tonneaux des linges imprégnés de soufre; cette opération s'appelle souffrer ou muter le vin. Quand le raisin contient trop de parties aqueuses on l'expose à l'ardeur du soleil après l'avoir détaché des ceps, le phlegme s'évapore et les parties spiritueuses se rapprochent; c'est ainsi que se font les vins cuits de la Grèce et d'une grande partie de l'Espagne et du Portugal.

La République produit un grand nombre d'excellens vins; ceux du département de la Côte-d'Or sont les meilleurs pour l'usage journalier, parce que leurs principes y sont parfaitement combinés et qu'aucun n'y domine. Les vins du département du Loiret, approchent de ceux-ci pour la qualité, mais ne sont pas aussi agréables. Le vin rouge et le vin blanc nouveau du département de la Marne, sont bons et délicats. Le vin mousseux dont la fermentation n'a jamais été complète, est mal sain, et ne doit sa réputation qu'à la fantaisie. Les vins du département du Gard et du Béd'ambés, sont foncés en couleur très-toniques et très-stomachiques, sur-tout quand ils sont vieux. Les vins d'Angers sont blancs, spiritueux et enivrent

très-promptement. Il y avoit autrefois en France des vignobles estimés qui sont aujourd'hui méprisés, parce qu'on a abâtardi les terres en les fumant. On citoit les vins de Brie et de Surène, qui sont actuellement de peu de valeur, on en trouve d'autres cités aussi dans un vieux fabliau appelé *la bataille des vins*, dont on ne fait plus aucun cas.

Quant aux vins étrangers, ceux du Rhin et de la Moselle. sont blancs et enivrent facilement. Quelques vins d'Italie, tels que ceux d'Orviette, de Vienne, le *Lacryma Christi*, sont bien fermentés et imitent assez les vins de France. Ceux d'Espagne et de Grèce sont en général cuits, doux, peu fermentés et très-mal sains. Il faut pourrant en excepter ceux de Rota et d'Alicante, qui passent avec raison pour des stomachiques et des cordiaux très utiles.

En général les vins de France ont et méritent la supériorité sur tous ceux de l'Europe.

Le résidu de la vendange s'appelle le marc; il sert à engraisser la terre, et à nourrir les cochons. En mettant de l'eau dessus, remplissant les tonneaux à moitié, les transvasant successivement, on vient à bout d'y établir encore une fermentation peu sensible et on fait une liqueur peu agréable, mais d'une qualité rafraichissante qui tient lieu au pauvre du vin qu'il ne peut se procurer. La saveur aigrelette de cette liqueur, lui a fait donner le nom de *piquette*; quelques chymistes ont aussi

retiré de l'eau-de-vie du marc ainsi fermenté et distillé.

Il y a différentes manières d'altérer le vin , en le mêlant avec d'autres , ou en le sophistiquant avec des matières hétérogènes ; la commune de Paris a pris des mesures vigoureuses contre les empoisonneurs publics qui font cet abominable trafic.

Le sédiment du vin s'appelle lie, et on en retire un sel nommé tartre ; en brûlant cette lie on en obtient les cendres gravelées, espèce de sel alkali qui sert aux chapeliers pour leur teinture.

La distillation du vin produit l'eau-de-vie, et cette eau-de-vie rectifiée, c'est-à-dire distillée de nouveau, donne l'esprit-de-vin, appelé par les chymistes modernes, *Alcohol*.

Le raisin n'est pas le seul fruit avec lequel on fasse du vin : tous ceux qui contiennent les principes de la fermentation sont propres à en produire. Si un de ces principes manque, ou n'est pas en assez grande quantité, on le peut ajouter, ou en augmenter la dose pour qu'elle soit dans la proportion convenable. On fait du vin de pêche, d'abricot, de prune, de mures, de figuier, de sorbier, de myrthe, de cerises, de pommes, de poires, etc.

La bière fabriquée avec des semences de graminées est une espèce de vin. La liqueur fermentée qui découle du palmier et du bouleau, en sont encore. Le produit de toutes ces substances est toujours

une liqueur plus ou moins colorée, d'une odeur aromatique, d'une saveur piquante et chaude, qui ranime le jeu des fibres affoiblies, quand on la prend à petite dose, et qui mine quand on en boit trop. Le vin de raisin le plus estimé de tous est un composé d'une grande quantité d'eau, d'un aromate particulier à chaque vin d'Alcohol, d'un sel essentiel, nommé tartre et d'une matière extractive, résineuse colorante, à laquelle les vins rouges doivent leur couleur.

Les Poètes ont de tous tems, chanté le vin. La Convention nationale en a sagement fixé le *maximum*.

Primidi. 1, Raisin. Le raisin est le fruit de la vigne, plante grimpante qui s'élève quelquefois à la hauteur d'un arbre. Sa tige tortue couverte d'une écorce rougeâtre et crevassée porte plusieurs sarments longs qui s'attachent par des vrilles aux arbres voisins. Ses feuilles sont larges et découpées; de leurs aisselles naissent des fleurs composées de cinq pétales, disposées en rond, de couleur jaunâtre, avec autant d'éramines droites à sommet simple. Il leur succède des baies rondes ou ovales serrées les unes contre les autres, et qui en murissant prennent une couleur blanche ou plus ou moins rouge.

La vigne a été portée d'Asie en Europe par les Phéniciens d'abord dans les isles de l'Archipel, ensuite dans la Grèce et dans l'Italie. Ce fut

pour conquérir un pays qui produisoit un végétal si précieux que les Gaulois attaquèrent les Romains, et ils en répandirent l'usage dans toute la partie Septentrionale de l'Europe où il put réussir.

Cette plante ne se trouve que dans les climats chauds ou tempérés. On la reproduit de bouture ou de marcotte dans une terre légère et caillouteuse, en alignant les ceps au cordeau, et les espaçant de manière que le soleil de midi puisse facilement les échauffer. Le vigneron taille sa vigne ou avant l'hiver ou dans le cours de Pluviôse. Il lui donne ensuite avec la houe, dans le cours de Ventôse, le premier labour, appelé la *houerie* : à cette époque la sève travaille et monte dans le cep. Sa surabondance se secrete en une liqueur visqueuse qu'on nomme *larmes* ou *pleurs* de la vigne. Ces larmes ont souvent servi aux moines pour abuser de la pieuse crédulité des hommes simples. En plaçant l'extrémité d'un sarment de vigne dans les yeux forés d'un christ, d'une madone ou d'un Saint, ils faisoient croire que ces images pleuroient les crimes des pécheurs, et qu'il falloit appaiser le ciel par de nouvelles offrandes. C'est la suite de cette superstition, et l'analogie du mot larme qui fait encore recueillir à quelques vieilles femmes les pleurs de la vigne pour guérir les maux des yeux.

Après ce premier labour on pique les échalas.

Vers le mois Floréal la sève est dans toute sa force. La vigne jette des bourgeons nombreux ; on enlève avec soin ceux qui sont inutiles, on l'*ébourgeonne*. Les feuilles poussent avec abondance, elles sont destinées à défendre bientôt la fleur et le fruit. Ces feuilles servent à envelopper les fruits que l'on serre dans des panniers pour empêcher leur contact. On les emploie aussi à garantir du feu différens comestibles pendant leur cuisson , et elles se mangent avec eux. Les artistes en ont fait un bien ridicule usage pour couvrir la nudité des statues. La forme agréable de ces feuilles terminées par des vrilles , les a fait employer plus utilement par eux pour toutes sortes de moulures et d'ornemens, appelés pampres. Ils en parent la tête de Bacchus et de ses suivans et le Thyrses dont il les ont armés n'est autre chose que l'échelas entouré du sarment , garni de ses feuilles , et terminé d'un côté par une pointe de fer , et de l'autre par un cône de pin.

Avant l'apparition de la fleur vers la fin du même mois on donne le *binage* , second labour qui n'est qu'un véritable *Sarclage*. On lie la vigne à l'échelas avec des brins d'osier. La fleur paroît dans le cours de Floréal , et elle passe bientôt. On *rogne* la vigne pour en retrancher les feuilles inutiles et sur-tout les vrilles ; ces vrilles plaisent par leur goût légèrement acide à quelques personnes. Quand les pétales de la fleur sont tom-

bés, le germe qui leur est inférieur grossit ; on dit que le fruit se *noue* ; bientôt il a déjà la forme du raisin sans en avoir la maturité. On le nomme alors *verjus* à cause de sa saveur verte aigrelette ; on en fait des glaces, des sorbets, des liqueurs, des confitures ; on en assaisonne différens ragouts, on l'exprime aussi pour en conserver le suc dans des bouteilles.

On *tierce* alors la vigne, c'est-à-dire, qu'on lui donne le troisième labour ; le raisin mûrit, et dans le cours de *Vendémiaire* on le vendange, quelquefois, mais rarement, après lui avoir donné un quatrième labour appelé *quartage*.

Le grand art du vigneron consiste donc à savoir planter, tailler, labourer, biner, tiercer, sa vigne, à l'ébourgeonner et à la rogner convenablement ; mais elle exige encore d'autres soins particuliers pour la garantir des maladies qui l'attaquent, l'*ortiage*, la *galle*, et la *coulure*. Il faut aussi la défendre des oiseaux en élevant sur des perches des choses capables de les effrayer ; des limaçons et des larves des hannetons, et de quelques espèces de chrysomèles, et de cryptocephales, insectes vulgairement appelés *urbecs* et *coupe-bourgeons* qui les dévorent : malgré tous ces soins, la gelée, la pluie et la grêle détruisent souvent l'espérance du cultivateur.

Outre sa propriété fermentescible, le raisin est

au nombre des meilleurs fruits comestibles. Il est d'un excellent goût, et plus doux dans les pays méridionaux que dans les pays septentrionaux. Celui qu'on destine à la table, croît sur des treilles ou des espaliers au-lieu d'échalas; comme ses rameaux s'étendent beaucoup, on en forme des réduits impénétrables au soleil. On en compte plusieurs variétés, le *muscat*, le *chasselas*. etc. etc.

On conserve long-tems le raisin dans des lieux clos et secs appelés fruitiers. On le prépare de différentes manières, cuit avec du vin et des poires il fait une espèce de confiture nommée *raisinet*. Dans quelques pays on le sèche au four; c'est de Corinthe que nous vient cette méthode; on l'entasse dans des corbeilles, et dans cet état plusieurs peuples l'emploient dans des gateaux et dans différens mets.

Quoique la vigne ne vienne dans nos contrées que plantée ou de bouture, un particulier est parvenu à l'obtenir d'une bonne qualité en la semant. Ces essais mériteroient d'être recommencés.

On sait en Italie retirer par expression, des pepins de raisins, une huile qui sert à brûler. On a tenté les mêmes expériences à Paris; elles ont réussi; mais le produit ne surpasse pas assez la dépense pour que cette huile puisse entrer dans le commerce.

Les peuples qui cultivent la vigne ont toujours tiré vanité de la possession d'un végétal si précieux. On voit une grappe de raisin sur les monnoies des anciennes villes de Grèce, dont les vignobles ont été célèbres.

On donne improprement le nom de vigne à des plantes d'ornement d'un genre bien différent, telles que la vigne de Judée, espèce de *solanum* nommée douce-amère; la vigne blanche, nom donné à la Brione. Toutes ces dénominations qui ne sont propres qu'à confondre les idées doivent être abandonnées.

Duodi, 2 *Safran*. Le safran est une plante liliacée dont la racine est tubéreuse, et à-peu-près de la grosseur d'une aveline; il s'en élève cinq à huit feuilles longues de six à huit pouces très-étroites et d'un vert foncé; de ces feuilles sort une tige courte qui soutient une fleur d'une seule pièce partagée en six divisions; du fond de la fleur sortent trois étamines dont les anthères sont jaunâtres. Le pistil est blanchâtre, il se sépare en trois filets charnus et découpés, d'une couleur orangée très-vive. Ce sont les stigmates; ils contiennent la substance appelée safran, et c'est pour les avoir qu'on cultive cette plante avec un si grand soin.

Pour cultiver le safran, on choisit un terrain bien uni et qu'on a laissé reposer pendant deux ans; on le laboure vers le commencement de

Floréal en traçant des sillons très-serrés, et très-profonds; on le fume bien et on l'entoure d'une haie fort épaisse pour écarter les bestiaux et principalement les lièvres. Au commencement de Thermidor on plante les oignons dans des trous à trois pouces de distance les uns des autres. Dans le mois Vendémiaire on sarcle les mauvaises herbes par un beau tems, de peur d'offenser les oignons, et avec la pioche on donne un troisième labour. Les terres dans lesquelles le safran se plaît le plus sont celles qui sont noires, légères, un peu sabloneuses, et les terres rous-sâtres.

Le champ entouré où on cultive le safran, s'appelle *Safranière*. Une Safranière bien ménagée peut durer trois ans, on prétend même qu'elle pourroit aller jusqu'à neuf, mais il est plus avantageux de lever les oignons de terre après leurs trois années de production. On les place dans un endroit sec, et on ne les replante pas dans la même terre ce qui l'useroit trop. Elle a besoin avant, d'être bien réparée et suffisamment amendée. La première année un arpent produit, au plus, quatre livre de safran sec; mais à la seconde, et à la troisième, il en donne jusqu'à vingt.

Quelques cultivateurs partagent en quatre parties le terrain qu'ils veulent mettre en safran afin de faire plus commodément leur récolte, parce qu'une

partie fleurit pendant qu'ils dépouillent l'autre.

Les fleurs de Safran se montrent vers la fin de Vendemiaire , ou au commencement de Brumaire , et si un air un peu chaud se joint à des pluies douces , elles paroissent avec une abondance extraordinaire , et tous les matins les champs semblent couverts d'un beau tapis gris de lin. Ces fleurs ne durent qu'un ou deux jours après s'être épanouies , et , quand elles sont tombées , il naît des feuilles vertes qui subsistent pendant tout l'hiver. Elles se séchent au printems , et pendant l'été un champ de safran paroît être une jachère.

On se hâte de récolter les fleurs soir et matin avant qu'elles soient épanouies. Cette opération dure quinze jours. Celles du matin sont plus fermes ; on les transporte par charretées dans les villages voisins où il ne croît pas de safran ; les femmes sont occupées à l'éplucher. Elles séparent adroitement le pistil de la fleur , évitant de le couper ni trop haut ni trop bas , afin de ne point laisser le blanc , et de ne point couper non plus au-dessus des divisions des stigmates. Les acheteurs redoutent sur-tout de trouver dans le safran des fragmens de pétales , parce que ces parties qui se moisissent , lui communiquent une mauvaise odeur. A mesure qu'on épluche le safran , il faut le faire sécher au feu , sur des tamis de crin au-dessous desquels on

met de la braise. La beauté du safran dépend de la manière dont il est séché. Quand il est bien sec on le serre dans des papiers et dans des boîtes. Il faut cinq livres de safran verd , pour en faire une livre de sec ; mais les marchands font quelques fois une superchérie quand ils sont près de le vendre , ils le mettent à la cave pour en augmenter le poids. Le safran étoit fort cher autrefois , il a bien diminué de prix.

Le safran n'est donc que les stigmates de la fleur de ce nom desséchés. On l'employe pour saupoudrer différens alimens. Les habitans des Pays-Bas , même de l'Allemagne en font un très-grand usage. On s'en sert en France pour des crèmes , des pastilles , et on en compose une liqueur appelée scubach.

Quelques médecins ont beaucoup vanté l'usage du safran , il entre en effet dans plusieurs préparations pharmaceutiques , mais l'usage immodéré en est dangereux , à moins qu'on ne s'y soit accoutumé comme font les Polonois.

Le safran fournit aux teinturiers une très-belle couleur , mais on s'en sert peu parce qu'elle est très-chère et de mauvais teint ; les architectes en font usage pour laver leurs plans.

Le safran vient dans beaucoup de pays chauds ou froids , en Sicile , en Italie , en Hongrie , en Allemagne , en Angleterre , en Irlande , dans plusieurs départemens de la République , princi-

pablement dans ceux du Gard , de la Seine-Inférieure et dans la partie du département de Seine et Marne , appelée autrefois le Gâtinois ; celui-ci est le meilleur de l'Europe , et plus cher que tous les autres ; on l'estime autant que celui de l'Orient.

Cette plante est si intéressante par le produit qu'elle donne , et par le commerce qui s'en fait , que les Anglois ont souvent proposé des prix pour exciter l'émulation des cultivateurs et les engager à y donner toute leur attention.

On cultive dans les parterres , pour l'agrément , plusieurs variétés du safran qui croissent au printemps , celui qui entre dans le commerce , vient en automne.

Tridi 3 , Châtaigne. La châtaigne est la graine du *châtaigner* , grand et gros arbre qui croît naturellement dans les climats tempéré sde l'Europe. Son tronc est ordinairement très-gros , son écorce lisse et tachetée tire sur le gris. Ses feuilles longues de quatre à cinq pouces , sont dentelées sur les bords. Ses fleurs mâles sont des chatons composés d'étamines et croissent sur le même individu , mais séparées des fleurs femelles ; celles-ci qui ont une odeur fade et nauséabonde sont formées par un calice au milieu duquel le pistil est placé. Le réceptacle se change en un fruit épineux qui se fend quand il est mûr ,

et laisse échapper des semences qu'on appelle châtaignes.

On cultive avec succès le châtaignier dans les départemens d'Indre et Loire, de la Haute-Vienne, de l'Isère, et de la Nièvre. Il forme de très-belles futaies. Cet arbre est fort utile pour la nourriture des hommes et des animaux, et pour les arts.

Son bois est très-solide, il pétille dans le feu, et rend peu de chaleur; son charbon s'éteint facilement; ses cendres tachent le linge et ne valent rien pour la lessive. Le bois est presque incorruptible. Les insectes le respectent plus qu'aucun autre, aussi est-il excellent pour la charpente; celles des beaux et anciens édifices en sont presque toutes formées. On fait avec le bois de châtaignier qui est blanc et d'une dureté médiocre de très-beaux ouvrages de menuiserie; on s'en sert aussi pour la sculpture; quand il n'est encore qu'en taillis, on en fait d'excellens cerceaux et des futailles parfaites.

La semence du châtaignier que l'on prend improprement pour son fruit est de la plus grande utilité. Le climat contribue à sa qualité et à sa grosseur. Les châtaignes du Portugal sont plus grosses, celles d'Angleterre plus petites. Elles sont la nourriture d'un grand nombre des habitans de nos montagnes, principalement de ceux des Cévennes. Ils les font sécher sur des claies au moyen du feu, et les conservent ainsi tout

l'hiver. Ils les préparent ensuite de différentes manières ; après les avoir pelées, ils les font moudre et les réduisent en fécule pour en faire du pain qu'ils pétrissent avec du lait. Les habitans du département de la Haute Vienne, après avoir séché les châtaignes, les broient et en font une bouillie avec du lait. Dans tous les départemens méridionaux, on donne aux châtaignes un goût sucré, en leur faisant prendre, avant de les sécher, un commencement de germination ; dans cet état elles ne diffèrent guères du bled germé, ce qui donne à présumer qu'on en pourroit faire de la bière. Les châtaignes se mangent aussi roties, ou bouillies dans l'eau, ou avec du lait. On en donne aux bestiaux et à la volaille. Le fruit épineux qui enveloppe cette utile semence, se jette avec d'autres parties de végétaux, dans la fosse au fumier, ou se brûle avec les feuilles, et sert à féconder les terres.

On confond souvent le châtaignier avec le maronnier d'Inde, à cause du rapport de leur fruit, mais il y a entr'eux une grande différence ; le châtaignier appartient au genre de hêtre appelé en latin *fagus* ; le maronnier est le châtaignier greffé. Le maronnier d'Inde qu'on, ne cultive que pour l'ornement, n'a de commun avec ces deux arbres que le nom vulgaire qui lui a été très-improprement assigné.

Quartidi 4, Colchique. Le Colchique est une

plante automnale : appelée pour cette raison colchique d'automne ; sa racine tubéreuse est remplie d'un suc laiteux : il s'en élève quatre tuyaux grêles, épanouis vers le haut, d'une couleur grise, purpurine et panachée ; les fleurs paroissent au commencement de l'Equinoxe , elles se fanent promptement. Il leur succède des feuilles assez semblables à celles du lys ; leur fruit allongé et triangulaire est rempli de petites semences noirâtres et arrondies.

Cette plante dont le nom vient de ce qu'elle est très-commune dans la Mingrelie, autrefois la Colchide, aime les prairies basses qu'elle tapisse agréablement , mais sa forme est trompeuse ; son odeur est nauséabonde. Prise intérieurement, c'est un poison violent. Quelques médecins célèbres ont accrédité une ridicule superstition en recommandant de la porter au col comme une amulette contre la peste. Storch qui a tant travaillé sur les poisons, est parvenu à faire avec cette plante oximel qu'on a beaucoup vanté contre l'hydropsie et qui cependant est très-peu employé.

Si le colchique est un poison pour les hommes , il n'est pas plus salubre pour les animaux ; tous les bestiaux le laissent intact dans les prairies , le cheval seul le mange sans danger, c'est ainsi que la nature , en rendant les mêmes végétaux salubres pour quelques animaux et vénéneux pour d'autres , leur ménage à tous une nourriture certaine , qui

pourroit leur manquer, si tous avoient la même conformation d'estomac, le même goût et le même appétit.

Quintidi 5, CHEVAL. Le cheval est un mammifère, on appelle ainsi tous les animaux à mammelles, parce que le mot quadrupède, pourroit aussi convenir au lézard et au crapaud, qui sont également quadrupèdes, quoique ces animaux soient rangés dans une classe bien différente. Le cheval forme un genre parmi les mammifères solipèdes.

On réunit sous ce genre plusieurs espèces : l'âne, le zebre dont je parlerai bientôt. Il existe encore quelques chevaux sauvages chez les Tartares Monguls, mais cet animal est si utile que sa domesticité remonte à la plus haute antiquité ; on trouve cependant quelques races domestiques, redevvenues sauvages et indomptables.

La forme du cheval est connue de tout le monde, il est entre tous les mammifères un modèle de force et de beauté. La connoissance de ses qualités et de ses imperfections, celle de soigner ses maladies, de le conserver en santé, constituent sous le nom d'*Hippiatrique*, un art sur lequel on a composé un grand nombre de traités.

Le cheval est herbivore, on le nourrit avec du foin et des semences de graminées. La force de ses dents antérieures, qui sont tronquées et applaties comme celles des ruminans lui permet de broyer ces subs-

tances. La jument porte son poulain pendant 290 jours. Les degrés successifs de l'accroissement des dents antérieures indiquent son âge pendant les huit premières années de sa vie ; passé ce tems , il est hors d'âge , il ne marque plus , mais il peut rendre encore longtems d'importans services , puisqu'il vit ordinairement vingt à vingt cinq ans , et quelquefois plus de trente. Il est facile à blesser dans l'oreille , dans la sole et à la pointe du nez. Quelques insectes , tels que les taons , les conops , et les mouches appelées stomoxes le tourmentent vivement malgré sa promptitude et sa dextérité à les chasser avec sa queue.

Le cheval dort beaucoup moins que l'homme , et souvent debout ou sur sa litière. On établit pour le reproduire et conserver les races des lieux où on réunit un grand nombre de jumens ; on appelle ces établissemens Haras ; leur conduite exige beaucoup des connoissances particulières.

C'est sur-tout pour la course et l'équitation que le cheval est considéré. La plus belle conquête que l'homme ait faite , est celle de ce superbe et fougueux animal , qui partage avec lui les fatigues de la chasse , les périls et la gloire des combats. Les anciens ont cru ne pouvoir mieux exprimer cette parfaite union de l'homme et du cheval que par la fable des Centaures , espèce de créature moitié homme , moitié cheval. Les poètes ont dit que Neptune disputant le prix de l'utilité éavec Minerve , l'avoit fait sortir de la

terre d'un coup de son trident. Le talent de le dompter, de le dresser, de le conduire, enfin de le ménager est devenu un art connu sous le nom d'équitation. Les différens pas du cheval, tels que le pas, le trot, le galop, l'amble, l'entre-pas, composent ce qu'on appelle son allure.

Cet animal généreux et superbe, a la sole ou corne du pied assez délicate, les pointes les plus légères la pénètrent et produisent dans la chair des blessures très dangereuses; il faut, pour garantir cette sole, destinée à défendre sa chair, la ferrer, et c'est l'emploi du maréchal.

Le cheval est si rapide à la course qu'on a vu des coureurs Anglois, traverser un espace de 82 pieds et demi de cette nation, en deux secondes. Ces courses étoient devenues en France un objet d'amusement, dédaigné aujourd'hui. Sous un régime où l'on ne doit considérer les choses que dans le rapport de leur utilité, nous aimons le cheval pour les commodités qu'il procure et sur-tout pour les ressources qu'il offre contre les infâmes ennemis de la république et de la liberté.

Le cheval partage avec le bœuf la culture des terres et le transport des charrois.

Les tartares mangent la chair du cheval; elle étoit la nourriture de nos braves républicains pendant le siège de Mayence et de Condé. Le lait de jument ressemble assez au lait d'ânesse, les Tartares les font aigrir, et c'est leur boisson favorite,

vorité, ils retirent de ce lait aigri un esprit arden qui a les qualités de l'eau-de-vie ; on dit la moëlle du cheval utile dans les affections rhumatismales, mais cette propriété lui est commune avec toutes les graisses.

Le cheval mort est porté à l'écorcheur ; sa chair repaît les chiens, les loups, les corbeaux, les dermestes et tous les animaux carnassiers qui ont bientôt délivré la terre d'une charogne qui finiroit par infecter le pays par sa putridité. Les tanneurs préparent son cuir ; employé par les selliers et les bourreliers, il sert à faire les harnois. Le crin du col et de la queue sert à faire des boutons, des tamis, des toiles, des cordes, des archets d'instrumens et à bourrer des selles, des sièges, des coussins et des matelats.

Le prétendu philtre appelé *Hippomane* par les anciens, et qu'ils plaçoient dans la tête du poulain, est une fable.

Il y a un grand nombre de variétés de cheval ; on en élève dans la plupart des départemens de la république.

Les médailles de Phénicie, portent l'empreinte d'un cheval, symbole de l'estime que les Phéniciens faisoient de ces animaux, les cavaliers Numides étoient en effet très-célèbres.

Sextidi 6, Balsamine. La balsamine est une plante cultivée en automne ; ses feuilles sont d'un beau vert et légèrement crénelées, ses fleurs sont

en entonnoir d'un beau rouge et panachées, et un fruit en forme de poire leur succède. Il est composé de pièces assemblées comme les douves d'un tonneau; quand il est mûr et qu'on y touche, une des pièces se détache, les autres, par une force élastique, se roulent sur elles-mêmes et lancent au loin les graines: c'est un des moyens si multipliés, dont la nature se sert pour répandre certaines plantes; c'est ce qui a fait nommer en latin cette plante *impatiens*, impatiente; il y a en une espèce qu'on appelle pour cette raison *ne me touche pas*, *noli me tangere*; ses fleurs sont jaunes.

Les Turcs se servent de la fleur de la Balsamine infusée dans l'eau pour se laver et teindre leurs ongles et leur cheveux d'un jaune de safran.

Nous la cultivons pour l'ornement, dans les parterres.

Septidi 7, Carote. La carote est une plante culinaire de la famille des Ombellifères, c'est-à-dire, des plantes disposées en parasol. Ses feuilles sont vertes, grandes et profondément découpées; sa tige ronde est chargée à son sommet d'ombelles, qui portent des fleurs inégales et échancrées, leur réceptacle devient un petit fruit velu et rude au toucher renfermant deux semences.

La carote croît spontanément dans les prés et les lieux sablonneux; mais sa racine n'est bonne

que quand elle est cultivée : cette racine est grosse, longue, charnue, facile à rompre, d'un goût douceâtre et d'un jaune plus ou moins foncé, selon les différentes variétés. Elle entre dans la soupe et dans l'assaisonnement de plusieurs mets ; elle est diurétique, sur-tout quand elle a fermenté avec la bière.

Cette racine préparée fournit une fécule, comme toutes celles de la même nature. Margraff en a retiré du sucre mais en trop petite quantité, pour que cette extraction puisse être utile.

Octidi 8, Amaranthe. L'amaranthe est une superbe plante haute d'un pied, garnie de feuilles larges, rougeâtres sur les bords, et vertes dans leur milieu. La réunion de ses calices colorés forme un panache pourpre ou cramoisi. Cette teinte est si belle et si prononcée qu'on donne à celle qui lui ressemble, le nom de couleur amaranthe.

On cultive cette plante pour l'ornement ; elle embellit nos parterres pendant l'automne. Les Indiens mangent les feuilles de quelques espèces d'amaranthe de leur climat.

Nonidi 9, Panais. Le panais est une plante ombellifère dont la racine est longue, souvent grosse comme le poingt, charnue et jaunâtre, elle a au milieu quelques fibres tenaces qui la parcourent dans toute sa longueur ; sa tige canelée, creuse et rameuse, porte des feuilles compassées, velues et

dentelées, très-grandes, d'un goût très-agréable et d'une odeur aromatique. Les ombelles sont composées de petites fleurs jaunes, les fruits sont ovales et bordés d'une membrane. Cette plante fleurit en Juillet et en Août, la seconde année après qu'elle a été semée.

Le panais sauvage croît spontanément dans les lieux incultes et les près secs, mais on ne fait usage que de celui qui a été cultivé dans les jardins, sa racine s'emploie comme celle de la carotte.

Décadi 10, CUVE. La Cuve est un vase de bois plus large par le haut que par le bas et d'une capacité plus ou moins grande; il est fabriqué par les mêmes procédés que le tonneau. Ce vase, après avoir été bien lavé sert à fouler le raisin et à le faire cuver avant de le porter au pressoir. Plus la cuve est grande, plus la fermentation s'établit facilement. Les plus capaces sont celles que l'on voit en Allemagne; la cuve d'Heidelberg est de toutes la plus célèbre et un objet de curiosité; elle est de cuivre et contient deux cent quarante foudres, elle appartient à des moines.

Il n'est ici question que de la cuve où l'on prépare le vin: on nomme encore ainsi un vase de même matière et de même forme qui sert à différents ouvriers, tels que la cuve ou auge du cartonier, la cuve du teinturier, la cuve du brasseur, etc.

Primidi 11, Pomme de terre. La Pomme de

terre est la racine tuberculeuse d'une espèce de *Solanum* appelée par les Botanistes *Solanum tuberosum*. Ses feuilles sont lanugineuses et découpées; sa fleur est gris de lin et monopetale; les anthères sont perforées comme celles de toutes les plantes solanacées; ses fruits sont des baies charnues, grosses comme des cerises, qui jaunissent en vieillissant et contiennent beaucoup de semences; ces fruits sont un poison.

La Pomme de terre croît spontanément au Chili; elle a été apportée de Virginie en Europe en 1585, lorsque les Anglois découvrirent ce pays. Ils lui ont conservé le nom de *Patate*. C'étoit une rareté à Paris en 1616: Walther Rhaleig la répandit en Irlande en 1623, et elle y fait aujourd'hui la principale nourriture des habitans. Les Français ont eu long-tems des préjugés contre cet aliment aussi économique que salubre; mais il jouit aujourd'hui de l'estime qui lui est due et on le regarde comme un des bienfaits de la nature.

Sa culture qui avoit été long-tems très-négligée attire aujourd'hui l'attention du gouvernement. Un petit terrain cultivé en Pommes de terre peut suffire à la nourriture d'une famille entière; on la sème vers la fin de Ventose, après avoir labouré la terre; cette opération se fait en mettant les petites racines en terre à deux pieds l'une de l'autre, ou en semant des morceaux de grosses Pommes

coupées par tranches ; un ou deux yeux suffisent pour qu'elles puissent pousser.

Vers le mois Fructidor on fauche les feuilles que les bestiaux mangent très-bien en vert ; en Frimaire et dans tous le cours de l'hiver , on peut recueillir les Pommes de terre : un arpent qui produit 12 quintaux de froment , en produiroit 200 de cette racine.

C'est à tort que l'on nomme cette plante Pomme de terre , ce qui donne l'idée d'un fruit , puisque c'est sa racine que l'on mange ; c'est la forme ronde de ces racines et leur couleur qui leur a mérité ce nom. Un seul plant en pousse trente ou quarante qui ressemblent assez à des agnons de veau. On les mange cuites sous la cendre , rôties ou bouillies avec un peu de sel ; quelques fois avec du beurre ou du lard ; on en accompagne différentes viandes , on les fait frire , on les apprête enfin de plusieurs manières.

La feuille de la pomme de terre est une excellente nourriture pour les bestiaux ; la racine elle-même coupée par morceaux ne leur est pas moins utile : les vaches , les cochons , les volailles , les chevaux même en mangent avec autant de plaisir que l'avoine quand ils y sont accoutumés , quelquefois on la fait cuire , pour les y habituer , ils finissent par la manger toute crue.

Tous les suc des végétaux élaborés dans leurs

vaisseaux s'épaississent et se déposent à la surface de leurs fibres : cette portion pulvérulente séparée des plantes par l'action du pilon et de l'eau s'appelle *Fécule* ; c'est une poudre sèche , insipide , de différentes couleurs et insoluble dans l'eau froide. Les semences des plantes graminées et légumineuses , les racines tubéreuses en sont principalement chargées. La *fécule* de la Pomme de terre est très-abondante et s'exprime avec une grande facilité ; on l'obtient en rapant les Pommes sur un tamis et en versant dessus une grande quantité d'eau ; quand l'eau est décantée et évaporée , on fait sécher la *fécule* à une chaleur douce ; elle est alors en poudre extrêmement fine, très-blanche et très-légère ; pour en préparer de grandes quantités , on a imaginé des moulins particuliers ou des espèces de rapes tournant dans un cylindre.

Cette *fécule* cuite dans l'eau , dans le bouillon et dans du lait , fournit un aliment sain et léger ; mêlée avec du froment elle fait un assez bon pain ; on suit pour cette fabrication différens procédés ; on fait même avec cette *fécule* du pain où il n'entre de froment précisément que ce qu'il faut pour faire lever la pâte. Le citoyen Parmentier a fait une suite de recherches , d'expériences et de travaux utiles sur cette substance.

On fait avec cette *fécule* des bouillies , des crêmes et des pâtisseries excellentes ; elle pourroit être

substituée à la farine de froment pour la fabrication de la plus inutile des substances, l'amidon.

Duodi 12, Immortelle. Cette plante s'élève à la hauteur d'un pied : au sommet de sa tige lanugineuse, garnie de feuilles étroites, velues et blanchâtres, naissent des fleurs composées de plusieurs fleurons réguliers et soutenus par des calices secs ; elles sont jaunes, blanches et rouges.

Cette plante croît naturellement dans les lieux arides des pays méridionaux ; on la cultive dans nos jardins pour l'ornement ; son odeur est assez agréable, et les femmes en parent leur cheveux.

On la nomme Immortelle parce que cueillie à tems sur sa tige, elle se conserve plusieurs années, sans se flétrir et sans s'altérer. Ses pétales sont aussi secs que ceux des fleurs qu'on a préparées au bain de sable chaud pour les conserver.

Les poètes se sont attribués la couronne d'Immortelle, symbole de la renommée impérissable du génie ; celle de chêne est cent fois préférable aux yeux du vrai républicain.

Tridi 13, Potiron. Le Potiron est le fruit d'une cucurbitacée assez semblable à la citrouille. Son écorce est couverte de tubercules semblables à des verrues. On le cultive dans les potagers ; il sert dans les cuisines au même usage que la citrouille ; sa pulpe cuite, égoutée et mêlée à un poids égal de farine avec un peu de levain, fait un bon pain d'un

beau jaune ; sa graine est mise au nombre des semences froides.

Quartidi 14, *Réséda*. Le *Réséda* est une plante annuelle dont la tige cannelée porte des feuilles très-découpées, d'une saveur amère et rougissant le papier bleu, indice de l'existence de leur acidité ; ses rameaux soutiennent des fleurs jaunes disposées en thyrses, et à ces fleurs succède une capsule membraneuse à trois loges : cette plante fleurit en différens tems depuis Prairial jusqu'à Thermidor.

Le *Réséda* se trouve abondamment dans les terres crayeuses et dans les champs incultes ; il est sans odeur ; par la culture il en acquiert une douce et très-agréable, c'est pour cela qu'on en orne les parterres, et qu'on le conserve dans des pots pour parfumer les appartemens.

Il y a une autre espèce de *Réséda* bien moins agréable par son odeur, mais bien plus utile par son usage, on la nomme vulgairement *la Gaude* : sa tige est beaucoup plus haute ; ses feuilles sont longues et étroites, ses rameaux portent de longs épis de fleurs.

Cette plante croît spontanément dans tous les départemens de la république, mais elle acquiert par la culture des qualités bien supérieures ; on la cultive avec soin en Espagne et en France pour la teinture.

On la sème dans le cours de Ventose, et comme sa graine est très-fine, pour la répandre également

on la mêle avec de la cendre, on la recueille dans le cours de Thermidor, on la met en botte et on la bat pour l'obtenir; enfin on la fait sécher avec soin.

Les teinturiers la font bouillir pour teindre les peaux, les laines et même les soies blanches, en jaunes, et les laines bleues, en verd. Les différentes espèces de verd ont presque toujours été gaudées. on s'en sert même pour teindre en noir. Quand les étoffes garancées et empastellées ont reçu la teinture noire, on en adoucit la teinte en les passant au bain de gaude.

Quintidi 15. ANE. L'Ane est du même genre que le cheval, dont il diffère par ses longues oreilles et par sa queue qui n'est garnie de poils qu'à son extrémité. Sa couleur est ordinairement d'un gris de souris, avec deux bandes noires qui se croisent sur le garot. Cet animal est solipède, et sa corne est si dure que souvent elle n'a pas besoin d'être ferrée; ses dents sont disposées comme celles du cheval; il vit ordinairement vingt-cinq et même trente ans quand les fatigues et les mauvais traitemens n'abrègent point ses jours. Sa peau est dure, sèche et moins sensible que celle du cheval au froid et à la pique des insectes.

Les anciens traitoient l'Ane avec beaucoup moins de mépris que nous; Homère ne craint pas de comparer Ajax et quelques autres de ses héros poursuivis par les Troyens à un Ane vigoureux

assailli par des villageois armés de bâton. Cet animal n'a pas il est vrai le port du cheval, son braire est désagréable, ses lèvres relevées offrent quelquefois un aspect hideux ; mais il est patient au travail, sobre et frugal, il s'accommode de tout, et il porte de lourds fardeaux.

L'Ane paroît originaire de l'Arabie, d'où il a passé en Egypte, de-là en Grèce, enfin en Italie, en France, en Allemagne, en Angleterre, où on ne le connoissoit pas avant le règne d'Elisabeth, en Suède, etc. On a beaucoup vanté ceux de l'Arcadie ; c'est de leur célébrité dans ce pays et de leur braire désagréable que vient la dénomination de rossignol d'Arcadie ; les plus grands et les plus vigoureux sortent du Mirbalais.

Les fabulistes et les poètes se sont plu à présenter le naturel et l'instinct de l'Ane, sous le rapport le moins avantageux : ils en ont fait le symbole de l'encrêtement et de l'ignorance ; il y a cependant des pays où ces animaux sont en grande considération ; les Indiens de Maduré le révèrent parce qu'ils croient que les âmes des nobles passent dans le corps des ânes : suivant l'opinion des fabulistes et des poètes il seroit plus naturel de croire que les âmes des ânes animent le corps des nobles.

Il y a plusieurs espèces d'Anes, le zèbre où Ane rayé et le Quagga qui n'est rayé qu'à moitié ; ces espèces curieuses dont on voit des dépouilles au

cabinet National ne sont pas indigènes. L'onagre ou âne sauvage qui vit en troupes dans la Tartarie méridionale paroît être l'origine de l'Âne domestique.

L'ânesse met bas l'ânon qu'elle porte, au bout de 290 jours; rarement elle en a deux.

L'âne est facile à nourrir, les épines, les charbons si faciles à trouver, font ses délices, et principalement une plante haute et étendue appelée *Bardane* ou herbe aux ânes; s'il n'est pas délicat pour ce qu'il mange il l'est davantage pour ce qu'il boit. Quand on le tourmente il rue et se vautre par terre, il tâche de faire résistance; de-là vient le proverbe : *méchant comme un âne*.

L'âne est utile pour les transports et les charrois; il porte principalement dans les environs de Paris les légumes, la farine et le plâtre. Comme son pied est infiniment sûr, on s'en sert avec succès pour voyager dans les sentiers étroits et glissants et sur le bord des précipices. Les anciens, principalement les Perses et les Romains mangioient de la chair d'ânon sauvage; elle peut être meilleure que celle de l'âne domestique qui est insipide et plus désagréable que celle du cheval. L'ânesse donne un lait léger et facile à digérer, parce qu'il contient peu de parties butireuses et caséuses; il est utile dans la goutte et dans la phthisie.

La peau d'âne, vu sa dureté et son élasticité, est propre à différens usages; on en fait des cribles, des

tambours et de très-bons souliers; on en prépare des tablettes portatives en l'enduisant d'une légère couche de plâtre; on l'emploie principalement et préféablement à la peau de cheval ou de mulet, pour faire cette espèce de cuir que les Orientaux nomment *sagris*, et que nous appelons chagrin. Ce cuir très-serré et très-dur est parsemé de petits grains ronds dont l'égalité fait la beauté; cette opération se fait en saupoudrant la peau nouvellement tannée de graine de moutarde dont l'astiction la fait greneler; ce cuir prend toutes sortes de couleur et sert à nos gainiers. Le beau maroquin du levant se fait aussi avec de la peau d'âne.

Le poil de l'âne donne une bourre de mauvaise qualité; les anciens faisoient des flûtes avec ses os; ils les trouvoient plus sonores que celles faites avec les os d'aucun autre animal.

Sextidi 16, Belle-de-nuit. Cette plante s'élève à la hauteur de deux pieds; ses feuilles sont d'un beau verd, ses fleurs en entonnoir sont rouges ou jaunes et nuancées de blanc; à ses fleurs succède une capsule à cinq angles.

La Belle-de-nuit est originaire du Pérou, aussi l'appelle-t-on vulgairement merveille du Pérou, d'où lui vient son générique latin *mirabilis*; on la cultive pour l'ornement des jardins et à cause d'une singularité remarquable.

On l'appelle *Belle-de-nuit* parce que le jour la

blesse ; ses fleurs ne commencent à s'ouvrir qu'à l'entrée de la nuit , l'impression de la lumière la fait se fermer. Cette faculté que beaucoup de plantes ont de se fermer ou de diriger leurs feuilles , leur fleur où leur fruit en différens sens , à des heures marquées du jour ou de la nuit , est ce qu'on appelle *Sommeil des plantes* , parce qu'elles semblent en effet , comme les animaux , réparer leurs forces par quelques heures de repos. Linnéus a donné sur ce sujet une dissertation aussi curieuse qu'intéressante.

Septidi 17, Citrouille. La Citrouille est une plante cucurbitacée dont la racine est charnue et chevelue. Sa tige est un sarment rampant accompagné de grandes feuilles profondément découpées et de vrilles ; ses fleurs sont jaunes et en cloches. Il leur succède des fruits ronds , charnus et extrêmement gros ; leur chair est d'une saveur douce et agréable ; la graine est une amande blanche , renfermée dans une substance fongueuse qui occupe le milieu du fruit.

La Citrouille croît spontanément dans les pays chauds ; on la cultive dans nos jardins et dans nos potagers, elle se multiplie de graine que l'on trempe dans l'eau avant de la semer , pour avancer la germination. Coupée par morceaux , on la fricasse ; cuite avec du lait , on en fait des potages et des baignets ; elle peut donner une fécule propre à faire du pain ; ses graines sont au nombre des semences

froides ; on en retire par expression une huile propre à corriger les vices de la peau.

Tout le monde connoit la fable de la Fontaine dans laquelle Garo s'étonne qu'un si beau fruit ne vienne pas au haut des chênes ; un gland qui lui tombe sur le nez lui démontre bientôt la sottise de son raisonnement.

Octidi 18, Sarrazin. Le Sarrazin est une espèce de *Poligonum* ; sa tige haute de deux ou trois pieds est accompagnée de feuilles , assez semblables à celles du lierre ; ses fleurs blanches ou roses sont disposées en bouquets à l'extrémité des tiges ; il leur succède des graines triangulaires et noires qu'on appelle très-improprement *Bled noir*, puisque ce nom ne peut convenir qu'à la semence d'une graminée. Mais l'usage de ce nom a prévalu à cause de la couleur de cette semence et de l'usage qu'on en fait.

Cette plante est peu délicate et croît promptement ; on la sème après la récolte du seigle, et on obtient de cette manière deux récoltes en une même année. Elle est abondante dans plusieurs de nos départemens, où on la prépare de différentes manières.

Ses semences contiennent une farine blanche dont on fait un pain extrêmement noir , un peu collant et humide mais plus savoureux que le pain d'orge ; on la mêle quelquefois à celle d'autres grains et le pain acquiert une meilleure qualité. Les

habitans des campagnes en font des espèces de gâteaux qu'ils frottent de beurre et de lard ; les gens plus opulens en préparent des bouillies et des galettes d'un goût fort-agréable.

La plante verte nourrit très-bien les bestiaux , et on engraisse promptement la volaille avec la graine, mais elle échauffe les poules et les fait pondre de bonne heure : le son de Sarrazin est utile pour préserver de l'humidité les plantes que l'on conserve dans les serres.

Cette plante est originaire de l'Asie, on en compte plusieurs espèces ; elle a été apportée en Europe vers le commencement du quinzieme siècle ; elle est aujourd'hui très-commune en France.

Il ne faut pas la confondre avec une plante qui pullule dans les champs de bled , et qu'on appelle improprement *bled noir* à cause de la couleur de sa graine, *bled de vaches*, parce que ces animaux l'aiment. Ces deux plantes n'ont rien de commun ensemble, le Sarrazin est un *polygonum* et l'autre est un *mélampire* ; elles sont d'un ordre et d'un genre absolument différens.

Nonidi 19 , Tournesol. Ce nom est donné à plusieurs plantes qui se tournent toujours du côté du soleil, telles que l'*Héliotrope*, l'*Hélianthe* ou *soleil* ; il indique ici une substance végétale tirée d'une plante très-différente et qui est d'un grand usage dans les arts.

La plante qui donne le Tournesol se nomme

vulgairement *maurelle* ; les botanistes l'appellent le *croton des teinturiers* , elle est commune aux environs de Montpellier et dans les départemens de Vaucluse et de l'Ysère : sa racine un peu fibreuse est longue , blanche et roïde ; sa tige ronde porte des feuilles d'un verd pâle , ses fleurs , qui ressemblent à des petits boutons , forment des espèces de grappes , un fruit d'un verd foncée leur succède ; il est à trois loges et renferme une semence ronde et blanche.

Ce n'est que vers le mois Thermidor que le croton a acquis sa maturité , et sa récolte dure jusqu'aux premiers jours de Vendemiaire ; les enfans se répandent dans les campagnes , le cherchent avec soin , et reviennent chaque jour chargés d'un butin plus ou moins considérable selon leur activité et leur industrie. Il faut que cette plante soit employée fraîche afin que le suc n'ait encore subi aucune altération. On exprime ce suc dans un moulin par un tems sec , quelquefois on le laisse reposer , quelquefois on le fabrique sur le champ. On verse un pot d'urine sur trente pots de suc. On teint avec cette liqueur des toiles de chanvre grossières et communes. On frotte ces toiles pour qu'elles soient mieux imbibées , on les fait sécher au soleil , on les pose ensuite au-dessus d'une chaudière dans laquelle on fait bouillir de l'urine avec de la chaux et de l'alun , et on couvre le tout d'un drap ou d'une couverture , afin que la vapeur de l'urine ne

s'évapore pas; on retourne les toiles de tems en tems afin d'y présenter également toute leur surface, ayant bien soin qu'aucun côté ne trempe dans l'urine, autrement la couleur y seroit altérée; on les imbibe une seconde fois de suc de *croton* et on répète le même procédé; les toiles ne sont parfaites que quand elles ont acquis un bleu foncé tirant sur le noir. Cette préparation s'appelle *tournesol en drapeau*. Ces drapeaux sont enfermés dans des sacs et expédiés pour la Hollande où ils subissent une nouvelle préparation, dont plusieurs artistes ont cherché à deviner le secret. Cette préparation consiste à extraire cette teinture des drapeaux et à en former des pains que l'on met dans le commerce sous le nom de *tournesol en pâte*.

La teinture de tournesol sert à différens usages; le plus ordinaire est pour teindre le papier à sucre. On l'employe dans les blanchisseries à la place de l'indigo pour les batistes que l'on passe au lait. Les Hollandois s'en servent pour colorer le vin et pour donner une croute violette à leurs fromages. Mêlé à une décoction d'iris, édulcorée avec du sucre, il imite le syrop de violette. Quelques dessinateurs tracent avec le tournesol en pâte, des dessins sur des étoffes à broder. Les limonadiers et les confiseurs s'en servent pour donner une couleur bleue à leur préparations.

Le tournesol dissout dans l'eau s'appelle *teinture de tournesol*; il sert à indiquer la

présence des gas acides qui le rougissent à l'instant.

On jette la racine du croton ; le résidu de la plante privée de son suc fait un excellent fumier.

Le gouvernement doit engager les artistes à fabriquer le tournesol pâte , pour enlever cette branche de commerce aux Hollandois.

Décadi 20, PRESSEIR. C'est l'instrument avec lequel on exprime le jus du marc , après que le raisin a été foulé et cuvé. Cet instrument est plus ou moins compliqué selon les pays et selon son volume. En général le presseir est composé de la *met* , plancher soutenu par une maçonnerie ; c'est sur ce plancher qu'on met le raisin qu'on veut presser ; autour est un rebord qui oppose un obstacle à la liqueur et la force à couler par une pente douce dans le vase destiné à la recevoir. On établit sur ce plancher un amas de raisins appelé *le tas* ; on étend dessus des planches très-rapprochées ; on croise l'une sur l'autre de grosses pièces de bois appelées *chantiers* , et par un mécanisme très-simple , on descend une vis qui presse plus ou moins selon le nombre de pas qu'on lui fait faire.

Les presseirs varient selon les pays , mais leur usage est toujours le même. Ils sont d'une origine très-ancienne ; Diodore en attribue l'invention à Bacchus , ce qui prouve qu'on ne connoit pas

l'époque où l'on a commencé à s'en servir. On voit dans les antiquités d'Herculanum deux jolis tableaux qui représentent des amours foulant la vendange, et exprimant le suc des raisins dans un pressoir. Ce monument sert à en connoître la forme. Le pressoir des anciens étoit un plancher sur lequel on étendoit le marc; on pressoit les planches en faisant entrer de force des chantiers dans un chassis à coups de lourds marteaux.

Avant la révolution, quelques hommes avoient le droit exclusif de pressoir, et les vigneronns étoient obligés de s'en servir moyennant une rétribution, c'est ce qu'on appeloit *pressoir bannal*, aujourd'hui chacun peut faire du vin à son pressoir et cuire à son four.

Primedi 21, Chanvre. Le chanvre est une plante dioïque, c'est-à-dire dont les fleurs mâles et les fleurs femelles se trouvent sur des individus séparés. La tige est quadrangulaire; ses feuilles sont divisées et ont une odeur forte. Les fleurs sortent de leurs aisselles, et forment des grappes. Les fruits qui ne s'observent que sur l'individu femelle, contiennent des graines lisses et arrondies, dont la pulpe blanche est huileuse et d'une odeur forte.

Cette plante est cultivée dans tous les pays; mais toujours dans des terrains gras et humides. Elle supporte mieux le froid que la chaleur. Avant

de semer la graine on prépare la terre par des engrais multipliés ; cette opération se fait en Floréal , le chanvre lève sa tête vers le mois Thermidor. Quand la poussière des étamines des individus mâles a fécondé les pistils des individus femelles , on arrache brin à brin ce chanvre mâle , et on fait un mois après la même opération pour les individus femelles. Ceux qui font cette opération , nomment mâles les individus femelles , et femelles les individus mâles , parce qu'ils regardent comme le plus précieux l'individu qui porte la graine ; et que cette dénomination n'est pas fondée chez eux sur la connoissance du système sexuel d'après les idées des Botanistes.

Après avoir arraché le chanvre , on le lie par faisceaux , et on le pose la tête en haut , afin que le Soleil le fasse sécher ; on le bat ensuite pour en tirer la graine , celle qui se sépare facilement est la meilleure.

Quand le chanvre a été arraché , on le fait rouir en le mettant dans une marre d'eau exposée au soleil ; cette opération dissout la substance gommeuse qui agglutine les fibres ; quand le chanvre a été bien roui , on le lave et on le fait sécher au soleil , en évitant la vapeur forte qu'il répand. Pour obtenir les fibres , qui se séparent alors avec plus de facilité , on *l'espade* c'est à-dire , qu'on le broye sur une machine.

appelée *maque*. Elle rompt l'écorce ou chenevotte qui se réduit en poussière; les filamens longitudinaux, forment une filasse qui a encore besoin d'être séparée des matières étrangères. On le bat, mais avec précaution. La poussière qui s'en exhale occasionne aux ouvriers des maladies très-dangereuses.

On passe cette filasse dans des peignes de fer dont les dents sont successivement plus rapprochées; elle acquiert ainsi plus de douceur et de finesse.

C'est ainsi que l'on prépare le chanvre dans les campagnes; mais l'art a imaginé des procédés plus ingénieux qui malheureusement ne sont pas assez répandus. Après la première préparation du chanvre on le lave en le tordant dans l'eau, et on le bat successivement en répétant plusieurs fois l'opération; on le tort bien, et on le fait sécher. Le chanvre préparé par cette méthode, due au citoyen Marcandier, ressemble à de la soie, et le plus grossier peut, d'après ce procédé, égaler le plus parfait; il ne donne qu'un tiers d'étaupe.

Le fil de chanvre ordinaire sert à faire de grosses toiles pour les sacs, et pour les voiles des navires; l'étaupe s'emploie pour faire des cordes de toute espèce, et pour boucher, mêlée avec du goudron, les fentes de vaisseaux; mais le fil de chanvre travaillé, d'après la méthode de Marcandier, égale le plus beau lin; son étoupe

fine et blanche fait une excellent ouëte ; on en peut même faire de très-bons fils , mêlée avec de la laine ; on en fabrique des ouvrages de draperie et de bonneterie , mêlée avec du coton ? on en peut faire des habits et des meubles , enfin on peut la teindre pour des ouvrages de tapisserie , de broderie et des étoffes.

Les feuilles de chanvre ont une qualité enivrante ; la graine appelée *chenevi* se donne aux oiseaux de basse cour ; mais avec d'autre , parce que seule elle les échauffe beaucoup ; on en retire par expression une huile bonne à brûler ; on l'employe aussi dans le verni , elle est très-siccative.

Duodi 22, Pêche. La pêche est le fruit du pêcher , et ce nom est une corruption de celui *persique*. Cet arbre est originaire de la Perse , d'où il a été transporté par les anciens qui l'appeloient *malum persicum* , pomme de Perses ; ils donnoient ce nom *malum* à tous les fruits pulpeux , ronds et charnus , mais loin d'appartenir au genre de pommier ; cet arbre est rangé par les botanistes , sous celui de l'amandier ; il ne se distingue en effet de l'amandier commun que par ses fleurs solitaires et tout - à - fait rouges , et par la substance qui recouvre sa semence ou noyau.

La culture de ce fruit délicieux demande beaucoup de soin et de ménagement ; elle est l'objet de plusieurs traités particuliers. Tout consiste

à bien greffer, tailler, et ébourgeonner le pêcher, à bien l'étendre sur les espaliers, à le garantir de la gelée en le couvrant avec des paillassons, et des oiseaux, des limaçons et des insectes en leur donnant la chasse.

Ce bel arbre est en fleur vers la fin du mois Pluviose, et il donne ses fruits dans les mois Fructidor et Vendémiaire; on en connoît près de quinze variétés. C'est sur-tout à Montreuil et à Bagnolet, communes voisines de Paris, que l'on cultive ce fruit avec le plus de soin et de succès; le commerce qu'on en fait est considérable.

Les fleurs et les feuilles de cet arbre sont purgatives; le fruit mangé crud est rafraîchissant. On en fait de bonnes compotes, des confitures, du vin, et on les conserve dans l'eau de vie.

Les noyaux de pêche font un très-bon ratafiat; leur amande donne par expression une huile amère très-malsaine comme toutes celles de ce genre.

Il est faux que dans la Perse, son pays natal, ce fruit soit un poison.

Tridi 23, Navet. Le navet est la tige lisse et ramense d'une plante qui s'élève jusqu'à deux et trois pieds; ses feuilles radicales sont découpées en lyre; celle de la tige sont taillées en cœur, et l'embrassent; les fleurs sont crucifères, dispersées en grappe lâche; à ces fleurs succèdent des siliques dont les semences sont longues.

Les

Les navets se sèment et se récoltent en différens tems. On les cultive pour leur racine qui est très bonne dans la soupe, et dans toutes sortes de ragoûts. C'est un légume extrêmement sain et adoucisant; on le donne en décoction, ou en sirop, pour les maux de poitrine.

Les communes où cette culture est la plus considérable sont celles de Freneuse et de Saulieu. On peut en récolter deux fois dans une année.

On sème quelques autres espèces de navets; tels que le turneps, pour la nourriture des bestiaux; on les leur donne coupés par morceaux.

On tire par expression de la graine de navet une huile bonne à brûler, et qu'on mêle avec celle de navette.

Quartidi 24, Amaryllis. Plante de la famille des liliacées; on l'appelle aussi *Grenesienne*. Sa fleur est rouge et brillante; mais elle est rare. On ne la cultive que pour l'ornement. Ses cayeux se plantent au printems et en automne.

Quintidi 25, Bœuf. Ce mammifère est le plus utile de tous ceux que l'homme a rendu les compagnons de ses travaux. Il n'a point de dents antérieures à la mâchoire supérieure, il en a huit à la mâchoire inférieure. Il porte sur la tête des cornes concaves, recourbées en croissant; ses pieds sont onglés et ses mamelles inguinales. La femelle

porte pendant neuf mois ; il vit quatorze à quinze ans.

Quand il vient de naître on l'appelle *veau* ; adulte c'est le *taureau*. Le bœuf n'acquiert ce nom qu'après avoir subi la castration. On le fait pâturer pendant l'été et on le nourrit avec du foin pendant l'hiver. Il mange vite, et ensuite il rumine ; c'est-à-dire qu'il fait passer successivement ses alimens dans ses quatre estomacs. Il dort d'un sommeil léger et se reveille au moindre bruit. La grande chaleur et le grand froid l'incommodent. On reconnoit son âge à ses dents et à ses cornes. Sa grandeur varie comme sa couleur. Les rouges sont très-estimés, les gris pommelés ne valent rien pour le travail.

Le bœuf est l'outrier le plus utile de la ferme ; il n'est pas bon pour porter des fardeaux, mais il partage avec le cheval l'occupation des charrois. Les anciens l'atteloient à des chars pour voiturer les femmes. Il traînoit autrefois des carosses ; enfin il sert à charier les denrées et surtout à tirer la charrue : cet usage qui remonte à la plus haute antiquité, est consacré dans les anciens poëmes et sur les médailles des villes de la grande Grèce renommées pour la fertilité de leur territoire.

Quand le bœuf a été employé à la charrue, ce qui se fait avec succès depuis trois ans jusqu'à dix, on l'en retire pour l'engraisser. Le mois germinal est le plus favorable, parce qu'on est sûr que l'a-

nimal sera gras en Vendémiaire. On le laisse sans travailler, on lui donne une nourriture succulente, du sel et beaucoup d'eau, il devient si gras qu'il peut à peine marcher.

Les marchands de bœufs le conduisent dans les foires à petites journées et il est livré au boucher. Sa chair est succulente et délicate. Tout le monde en connoît l'usage: on l'employe fraîche, ou on la sale, on la sèche, et on la fume pour la conserver.

La dépouille du bœuf est aussi utile que sa chair; le cuir tanné et corroyé est employé par les cordonniers les bottiers, etc. Son poil qu'on appelle bourre, sert au bourrelier pour faire des selles et des bâts. Sa corne entière servoit aux anciens de vase à boire. Les bouviers en font une trompe rustique pour conduire les bestiaux dans les prairies; le berger Pâris est représenté sur les monumens avec une semblable corne au côté. Les cornes de bœuf enlacées servent encore à fortifier les murs de terre. Cette corne débitée, sciée, tournée ou fondue par le tabletier, sert à fabriquer des boîtes, des peignes, des cornets à trictrac, etc.

La graisse ou suif de bœuf sert à *espalmer* les vaisseaux et à leur *donner le suif*. Mêlée à la graisse de mouton elle fait de la chandelle.

Le sang de bœuf est employé pour clarifier différentes substances, telles que le sucre. Il entraîne par son mucilage toutes les autres matières qui

les souillent; le fiel sert pour blanchir et dégraisser les étoffes.

On retire d'une enveloppe des intestins du bœuf une membrane nommée Beaudruche dont se servent les batteurs d'or; elle est utile pour la guérison des coupures, et d'ailleurs assez impénétrable aux gas élastiques, pour faire des ballons aërostatiques.

On fait avec le pied de bœuf une huile excellente à brûler. Les pieds, les tendons, les cartilages, les rognures de la peau bouillies, sont la matière de la colle forte, dont se servent les menuisiers.

Les excréments du bœuf font un excellent fumier.

Le bœuf a l'habitude de se lécher; il enlève le poil de sa peau avec sa langue qui est très-rude. Cette substance indigeste forme dans son estomac des pelottes rondes connues sous le nom d'*égagropiles*: la superstition a attribué a cette substance, que l'on conserve dans les cabinets, des propriétés toutes mensongères.

Il n'est pas étonnant qu'avec tant d'avantages le bœuf ait attiré le respect des peuples superstitieux. Les Egyptiens l'adorent sous le nom de *Bœuf Apis*: les habitans de l'Inde lui rendent encore un culte. Par tout le bœuf est traité avec le plus grand soin, et l'on s'est étudié à l'élever, à le multiplier, à prévenir et guérir ses maladies.

Sextidi 26, Aubergine. C'est le fruit d'une espèce de *solanum*, appelé aussi *Mélongène*. Ses feuilles sont semblables à celles du chêne; ses fleurs purpurines et à cinq pointes, sont soutenues par des calices hérissés de petites épines rougeâtres; à ces fleurs succèdent des fruits oblongs plus gros que des œufs, remplis d'une chair rougeâtre; ses semences blanchâtres et applaties sont réniformes.

Cette plante se cultive dans nos potagers, pour son fruit. Les habitans de nos départemens méridionaux le mangent en salade ou cuit comme le concombre. On le mange aussi cuit sous la cendre, ou coupé par quartiers, avec de l'huile, du poivre et du vinaigre. On le confit ailleurs comme des cornichons.

Septidi 27, Piment. On donne le nom de Piment à plusieurs plantes indigènes ou exotiques, qui ont une odeur forte et un goût pénétrant; mais la plante de notre pays qu'on appelle vulgairement ainsi, est le *Chenopode botryde* des botanistes. Toutes ses parties sont odorantes et visqueuses; ses feuilles sont pinnées et légèrement velues, et ses fleurs forment des petites grappes axillaires et terminales. On trouve cette plante dans les lieux sablonneux des départemens méridionaux. On la recherche à cause de ses qualités pectorales et incisives. Les Vénitiennes en font un grand usage.

Octidi 28, Tomate. La Tomate est le fruit d'une espèce de *solanum*, appelé par les botanistes *solanum lycopersique*. Ses feuilles sont vertes et découpées; ses fleurs jaunes sont remplacées par des fruits, semblables à de petites pommes, renfermant plusieurs semences rondes applaties et jaunâtres.

En général les fruits des *solanum*, tels que les baies de la *morelle*, de la *pomme de terre*, etc., ne se mangent pas; mais on a remarqué que ceux qui sont rouges et acides, n'ont point une qualité dangereuse. Le fruit du *solanum lycopersique*, appelé vulgairement *Tomate* ou *pomme d'amour*, est doux au toucher, rougeâtre, aigrelet et bon à manger. On le fait cuire, quand il est mûr, comme les champignons; on l'assaisonne aussi en salade comme le concombre. Le jus de tomate entre aujourd'hui dans différentes sauces auxquelles il donne une couleur rouge qui plaît à l'œil, et un goût aigrelet qui flatte.

Nonidi 29, Orge. Il y a plusieurs espèces d'orge connues des botanistes; l'*orge des murs*, l'*orge seglin*, l'*orge distique*, etc. Celui dont il est ici question, est l'*orge vulgaire*. Ses tiges sont articulées, feuillées et hautes de deux ou trois pieds; elles portent à leur sommet un épi long de trois pouces environ, et garni de longues barbes.

L'orge semé dans un bas fond, produit une

grande quantité de grains ; il aime sur-tout les terres argilleuses.

L'orge mêlée avec le froment, fait un très-bon pain ; mais, sans cette addition il est moins estimé. C'est la nourriture d'une grande partie des habitans des départemens de la Manche, du Finistère et de plusieurs autres. Ce pain convient mieux aux hommes qui travaillent beaucoup, parce qu'il est très-difficile à digérer. Aussi étoit-ce, chez les anciens, la nourriture des gladiateurs, appelés pour cette raison *Hordearii*. Il est d'ailleurs rafraîchissant et salubre.

En dépouillant l'orge de sa peau, on en fait l'orge *mondé*, et en ne laissant que le milieu du grain, l'orge *perlé* ; on en prépare des bouillies et des boissons pectorales et rafraîchissantes.

On fait avec de l'orge et du sucre, une espèce de conserve pour le rhume, appelée *Sucre d'orge* ; l'*orgeat* doit avoir pour base une décoction d'orge.

Un des grands usages de l'orge, est pour la fabrication de la Bierre, boisson connue des Egyptiens et des Grecs sous le nom de *Zythos*, et des Romains sous celui de *Cerivisia* ; elle est en usage aujourd'hui chez toutes les nations.

On fait tremper l'orge pendant trente heures pour le ramollir ; on laisse germer cet orge mis en tas, ce qui développe le corps sucré ; on le sèche à la *tourraille*, espèce de fourneau terminé par une trémie sur lequel on l'étend. Il

faut ensuite le cribler pour en séparer les germes, appelés *tourillons*; on le mout en une farine nommée *malt*; cette farine est délayée dans la cuve *matière* avec de l'eau chaude qui dissout le mucilage; cette eau se nomme *premier métier*. Après l'avoir fait chauffer on le reverse de nouveau sur le malt, et il forme le second métier. Après cela, on le met fermenter avec du houblon et de la levure, dans une cuve appelée *guilloire*. Quand la fermentation est achevée, on agite, on bat la guilloire et on met la liqueur en tonneau. La fermentation secondaire qui s'y excite, forme une écume nommée levure, qui sert pour une nouvelle fabrication. L'atelier où on fait la bière s'appelle *brasserie*, et l'art de la fabriquer, l'art du brasseur. Il est à remarquer que deux brasseurs ont été célèbres dans l'histoire des révolutions: Arceville, chef d'une insurrection légitime dans le Brabant, contre Charles VI, un des plus stupides des tyrans de la France, et Santerre, qui combat actuellement les rebelles de la Vendée.

Il y a plusieurs variétés de l'orge; celle qu'on ne sème qu'en Mars, s'appelle *le mars*; le grain de l'orge est très-utile pour engraisser les oiseaux de basse-cour.

Decadi 30, TONNEAU. Le tonneau est le vase de bois dans lequel on enferme le vin après qu'il est sorti du pressoir. C'est un assemblage de petites planches longues de chêne, de hêtre ou de

châtaignier. Ce dernier bois est le meilleur. Ces petites planches appelées *douves*, ont une rainure intérieure à leur extrémité, pour poser d'autres petites planches qui composent les fonds. On relie ces douves et ces fonds, c'est-à-dire qu'on les assemble en les fixant par des cerceaux de branches de châtaignier, attachés avec des brins d'osier. Au milieu du ventre du tonneau, est un trou rond par où on entonne le vin, et qu'on appelle la bonde; on la bouche avec un morceau de bois, de même calibre, garni de linge. Les tonneaux ont différens noms, selon leur capacité. On les appelle *tonnes*, *tonneaux*, *futailles*, *muids*, *quarts*, *poinçons*, *pipes*, *foudres*, etc.

Celui qui fabrique les tonneaux, s'appelle *tonnelier*, il fait aussi des cuiviers, des cuves, des baquets, des baignoires, des sceaux, enfin tous les ouvrages qui se fabriquent d'après les mêmes procédés. On l'emploie aussi pour descendre le vin dans les caves avec les précautions que cette opération exige.

Les Grecs mettoient leur vin dans des vases d'argile, des amphores, et le transportoient dans des outres, vaisseaux de peaux imperméables à l'eau et préparés. Pline attribue aux Piémontois l'invention si utile des tonneaux de bois. Il est certain que l'art du tonnelier est fort ancien, et l'histoire de Diogène, qui passa sa vie dans un tonneau qu'il rouloit de place en place, prouve que cet

ustensile étoit connu dans la Grece. Quelques
pauvres femmes, principalement les ravaudeuses,
trouvent encore un asyle contre l'inclémence des
saisons, dans un tonneau, et y font leur de-
meure pendant le jour.

BRUMAIRE.

CE mois se nomme *Brumaire* à cause des brouillards et des brumes basses qui existent pendant sa durée. Ces brouillards sont une transudation de la terre. Quand ils ne sont composés que de parties aqueuses, ils ne nuisent à la santé, qu'en ce qu'ils empêchent la transpiration insensible : mais quand ils sont mêlés à des exhalaisons sulphureuses ou à d'autres, ils ont une odeur souvent insupportable et font le plus grand mal. Le vent les dissipe, le soleil les attire vers les régions plus élevées de l'atmosphère où ils vont former les nuages.

Linneus qui a composé un *Calendrier de Flore*, disposé d'après la température du climat de la Suède, sa patrie, a donné le nom de *Brumalis* au premier mois d'hiver.

Primeri 1, Pomme. Ce fruit est celui du pommier, arbre réuni par Linneus et les autres botanistes, sous le genre du *poirier*. Le rapport des parties de la fructification est en effet réel. Les fleurs ont un calice monophylle à cinq divisions, cinq pétales arrondis ou oblongs insérés sur le calice, une vingtaine d'étamines et cinq styles ; les fruits sont charnus et divisés en loges cartilagineuses renfermant chacune deux semences noires appelées *pepins*.

Le pommier nommé par les botanistes *poirier*,

pommier, se distingue du poirier commun principalement par la forme de son fruit qui est rond au lieu d'être allongé.

Ce fruit varie beaucoup pour sa forme, sa couleur et son goût, et il prend différens noms, tels que le rambour, le fenouillet, le bardin, la pomme d'api, la républicaine. Ces différentes variétés sont un objet de culture dans plusieurs départemens, mais toutes doivent leur origine au pommier sauvage, arbre dont les fleurs couleur de rose, sont remplacées par des fruits d'un goût acerbe et dont on se sert pour greffer les pommiers que l'on veut cultiver en plein vent; c'est sur-tout dans les départemens septentrionaux que cette culture réussit le mieux.

Les pommes mangées crues sont agréables et rafraîchissantes. On en fait des compotes, des bouillies, des confitures, un extrait qu'on appelle sucre de pomme, utile pour le rhume, et une gelée pour laquelle les confiseurs de Rouen ont une grande réputation; l'art en pourroit extraire un véritable sucre.

Les pommes sont douces ou aigrelettes; ces dernières que l'on cultive beaucoup dans les départemens de la Seine Inférieure, du Calvados, de la Manche, des Côtes du Nord, de l'Isle et Vilaine, du Morbihan et du Finistère, contiennent un corps sucré qui les rend très-propres à éprouver la fermentation spiritueuse. On en retire une espèce de

vin appelé par les anciens *Pomaceum*, et par les modernes, *Cidre*. On emploie, pour le faire, à peu près le même procédé que pour le vin de raisin. On pile les pommes dans une espèce d'auge ou un tronc creusé; on en exprime le jus dans un pressoir; on laisse le suc fermenter et on le met en pièces; pour l'adoucir, on y mêle quelquefois du miel bouilli et du suc de Mûreses: mais la plus pernicieuse des sophistications est de le lithargirer avec de la chaud de plomb, ou de le laisser séjourner dans des vases de ce dangereux métal. Les magistrats chargés de la police, doivent y faire la plus scrupuleuse attention.

Le marc de cidre sert à fumer les terres. Le cidre, après avoir subi la fermentation acide, fait de bon vinaigre. On en retire, par la distillation et par la rectification, de l'eau-de-vie et de l'Alcool.

Les pommes sauvages se donnent avec succès aux cochons.

Le mot latin, *malum* et le mot Français, *pomme* ont été appliqués, improprement, comme nous l'avons déjà vu, à plusieurs fruits ronds, dans un tems où la botanique n'étoit pas encore une science théorique. On n'avoit pas fixé les idées en ne s'attachant qu'aux organes de la fructification.

Duodi 2, céleri. Le céleri est une ombellifère dont la tige rameuse et un peu striée, s'élève à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont une ou deux fois ailées; les ombelles sont axillaires et sessiles.

ce qui le distingue du persil où elles sont pédunculées ; la colerette universelle est nulle ou a une seule feuille ; la colerette partielle est composée de plusieurs folioles très-petites ; les semences sont ovales et cannelées.

Le céleri se trouve souvent sauvage dans les marais, mais on n'en peut faire usage tant il est acre et d'une odeur désagréable, aussi les bota-nistes l'appellent-ils l'*Ache puant*. Celui que l'on mange se cultive dans les potagers ; on le sème sur couche, et on le pique ensuite en pleine terre, en ayant grand soin de l'arroser : quand il devient grand on le lie et on le butte, c'est-à-dire qu'on le couvre de terre pour le faire blanchir, ce qui arrive à toutes les plantes privées de l'action de la lumière. On appelle ce phénomène étiolement ; les végétaux ainsi blanchis se nomment étiolés.

Le céleri est un aliment extrêmement échauffant ; on ne mange que la partie des feuilles qui a été blanchie, le reste se jette dans le trou à fumier ; on coupe cette partie le plus près possible de la racine, et on l'appelle *pied de céleri*. Ces pieds coupés et fendus se mangent en salade avec de la moutarde, ou bien on les accommode avec du jus ; on en met aussi dans la soupe et on en accompagne différentes sortes de viandes.

Les anciens qui faisoient un grand usage de l'*ache persil*, ne mangèrent point l'*ache puant*. Son odeur forte ne pouvoit pas leur plaire, et ils

n'avoient pas su la corriger par la culture. Ce sont les italiens qui ont introduit l'usage de ce végétal, et qui lui ont donné son nom vulgaire.

Tridi 3, Poire. La poire est le fruit du *poirier commun* des botanistes. J'ai déjà décrit l'arbre en parlant du pommier; le poirier n'en diffère essentiellement que par la figure allongée de son fruit, qui a fait donner le nom de *pyriforme* à tout ce qui lui ressemble.

Le poirier se trouve sauvage dans les bois, comme le pommier, mais il a un goût acerbe et désagréable. On ne mange le fruit que des arbres cultivés et il y en a un grand nombre de variétés; le *petit muscat*, le *rousselet*, le *beurré*, la *virgouleuse*, etc. Ce fruit se sert cru, ou se mange en compote comme les pommes; il y a aussi un moyen de sécher les poires et de les applatir; elles s'appellent alors *poires tappées*.

On fait avec le suc fermenté des poires, un vin semblable à celui qu'on retire de la pomme, on l'appelle *poiré*. On en retire de même du vinaigre et de l'eau de vie, le marc réduit en mottes peut servir à brûler. Les poires sauvages se donnent au cochon.

Le poirier et le pommier, soit en pleine terre, soit en espalier, font l'ornement des vergers et des jardins.

Le bois du poirier est pesant, dur, plein et rougeâtre; il prend très-bien la teinture noire,

et alors il ressemble tellement à l'ébène qu'on a beaucoup de peine à l'en distinguer; il est employé par les ébénistes et les tourneurs, et surtout par les luthiers pour les violons; les graveurs en bois le recherchent beaucoup, principalement pour les planches employées dans l'impression des toiles peintes.

On trouve sur le poirier un joli insecte, couvert d'écailles d'un vert argenté, appelé le *charanson du poirier*.

Quartidi 4, Betterave. C'est une espèce du genre *Bette*, qui se distingue de la bette blanche par la grosseur et la couleur de ses racines jaunes ou rouges. On la mange en salade après l'avoir fait cuire; les marchands qui sophistiquent le vin, se servent de la betterave rouge pour le rendre plus coloré. Margraff, qui a fait des essais sur plusieurs plantes pour en extraire le sucre, en a retiré un véritable de la betterave, comme des carottes et de plusieurs racines semblables. Les anciens qui connoissoient la *bette blanche* ne connoissoient pas la *bette rave*.

Quintidi 5, Oie. C'est un oiseau palmipède bien connu; on appelle ainsi tous ceux qui ont les pieds palmés, c'est-à-dire leurs doigts réunis par une membrane, ce qui est particulier aux oiseaux aquatiques, qui au moyen de cette conformation s'en servent comme de rames. La couleur de l'oie varie: le bec et les pieds sont jaunes

dans les jeunes oisons ; ils rougissent dans les oies d'un age plus avancé.

Quoique ces oiseaux vivent par tout , on n'en peut guère tirer grand parti que dans le voisinage des étangs , des ruisseaux ou des rivières ; deux jars ou mâles suffisent pour cinq à six femelles ; elles font trois pontes par an , et dix à douze œufs à chaque ponte.

L'oie dort d'un sommeil léger ; on a répété l'histoire des oies qui éveillèrent les Romains , et sauvèrent le capitolé assiégé par les Gaulois qui avoient trompé la vigilance des chiens : mais tout ce que les historiens ont raconté des premières années de Rome , est établi sur des traditions si contradictoires et si imparfaites que nous n'y devons pas une grande confiance.

On mange la chair de l'oie , mais elle est lourde et pesante. On le vendoit autrefois dans les rues aux *oyers* , aujourd'hui rue aux *ours*. Les Juifs réussissent surtout à l'engraisser. Les foies d'oies ont été très-estimés par les Romains et le sont encore aujourd'hui : on en fait à Strasbourg des patés chers et recherchés. Pour grossir le volume de ces foies , les Juifs font souffrir aux oies le supplice le plus barbare ; ils les clouent par les pattes dans des cages , avec un réchaud dessous , et ils leur donnent peu à boire , malgré l'altération que cet état violent produit. Dans les pays septentrionaux , on marine les cuisses d'oies.

en les faisant cuire à moitié dans la graisse ; on en fait d'excellens pâtés. La graisse d'oie sert à apprêter les légumes , principalement les chous et à faire d'excellente friture. Les œufs ne sont pas aussi bons que les œufs de poules , cependant on les mange. Les os des cuisses de l'oie servent à faire des appeaux ou espèces de siflets pour appeler les cailles.

L'enveloppe de l'oie est aussi utile que sa substance ; on fait avec les petites plumes, des lits, des coussins , des oreillers , les *pennes* ou plumes des ailes , servent à écrire.

Les avantages qu'on retire de l'oie , sont donc très-nombreux , mais il ne faut pas le laisser aller dans les jardins ; il brise tout , et sa fiente brûle les plantes. La jusquiame , la ciguë et l'amande amère sont des poisons pour lui.

Les naturalistes regardent l'*oie domestique* comme une variété ou plutôt une dégénération de l'oie sauvage ; celui-ci est un oiseau de passage , il est du nombre de ceux dont les émigrations périodiques et exactement calculées annoncent à l'agriculteur le retour des différentes époques de l'année , et le tems où il doit commencer ou achever certains travaux rustiques. L'oie sauvage est plus petit que l'oie domestique ; il va en troupe ; cette troupe se forme en un triangle équilatéral , celui qui est en tête fend la colonne d'air et retourne à la queue quand il est fatigué ; lors-

qu'ils s'abattent, un dentr'eux fait sentinelle. Ces oiseaux aiment principalement les bourgeons de saule et la presle.

Sextidi 6, Héliotrope. Cette plante est de la famille des borraginées, c'est-à-dire de celles qui par leur conformation et par leurs propriétés médicales se rapprochent de la bourache. Ses tiges et ses feuilles sont laineuses, et l'extrémité de ses épis est roulée en spirale.

Cette plante croît naturellement parmi les pierres; l'Héliotrope cultivé a une douce odeur qui parfume les appartemens où on la conserve; on l'appelle vulgairement *verrucaire* ou *herbe aux verrues*, parce que ses feuilles amères et caustiques font disparoître les verrues et les porreaux.

Septidi 7, Figue. C'est le fruit du Figuier, arbre commun dans nos départemens méridionaux et qu'on cultive ailleurs dans des vergers appelés *figueries*. Il offre dans sa fructification un phénomène particulier; ses fleurs sont cachées dans le fruit même; pour les féconder il faut avoir recours à un moyen singulier appelé *caprification*. Quelques larves d'insectes nommés *cynips* y font leur demeure, s'y nourrissent et y subissent leurs différentes métamorphoses; quand l'insecte est parfait, les paysans portent les figues sauvages qui les contiennent sur les figuiers cultivés; l'insecte sort tout couvert de la poussière

des étamines de la plante, il pénètre ensuite dans la figue qui lui est offerte et porte sur ses pistils le germe de la fécondation; ces fruits grossissent beaucoup et sont les seuls qui ont des graines.

Les figues sont très-recherchées à cause de la douceur de leur goût. Les Grecs les aimoient beaucoup: c'est pour posséder ce fruit délicieux que le tyran Xercès dépeupla l'Asie et voulut asservir la Grèce. Il étoit défendu de l'exporter du territoire de la république; ceux qui dénonçoient cette exportation étoient appelés *sycophantes*. Ce fut en montrant aux Romains une figue fraîche, apportée de Carthage en trois jours, que Caton l'ancien leur fit sentir la nécessité de détruire une rivale si puissante et si voisine.

Les figues sont la principale nourriture des habitans de l'Archipel; c'étoit autrefois celles des sophistes. Les habitans des pays méridionaux savent les sécher: elles font partie de ces fruits secs et mêlés appelées *mendians*. Le bois du figuier ne sert qu'aux armuriers parce qu'il s'imbibe très-bien de poudre d'émeril qui leur sert à polir leurs ouvrages. Ce bois a un suc laiteux très-caustique, Il est au nombre des encres dites sympathiques, qui paroissent au feu; il y a plusieurs espèces et variétés du figuier.

L'arbre qu'on appelle, par superstition, *figuier d'Adam*, parce qu'on suppose qu'il a servi à couvrir

la nudité du premier homme est le *Bananier*.

Octidi 8, Scorsonère. Cette plante qui a beaucoup de rapport avec le *Salsifix* n'en diffère que par les écailles du calice qui sont sèches sur leur bord. Elle croît naturellement dans les départemens méridionaux ; on la cultive dans les autres. Les racines sont extérieurement noires, ce qui la fait appeler *Salsifix noir*. On la cueille en Brumaire, pour la manger dans le cours de l'hiver. On l'accommode comme celle du *tragopogon* ou *salsifix blanc*, mais elle est plus estimée.

Nonidi 9, Alisier. Joli arbrisseau dont les fleurs disposées en corymbe et assez semblables à celles de l'aubépine ornent les bois au commencement du printemps ; les baies rouges qui leur succèdent peuvent se manger, mais on n'en fait pas usage.

Decadi 10, CHARRUE. Nous avons vu à l'article bœuf l'animal le plus utile au labourage, l'instrument avec lequel il se fait donne son nom à ce jour. C'est de tous ceux imaginés, pour retourner la terre à une certaine profondeur, le moins fatigant, parce que l'homme se fait aider par les animaux. Les premières charrues n'ont été qu'un morceau de bois dur, aiguisé par le bout ; on l'a armé ensuite de cuivre et enfin de fer ; les médailles de Sicile nous ont conservé la forme des charrues des anciens.

On se sert d'abord d'une charrue qui rejette toujours la terre du même côté. Quand on veut semer, on donne le labour à plat avec une charrue qui rejette indifféremment la terre de chaque côté, c'est ce qui s'appelle *labourer à plat*. On a comparé à ce procédé l'ancienne écriture de gauche à droite et de droite à gauche appelée *boustrophedon*, traces de bœuf. Le mot *labour* vient de *labeur*, travail.

Primidi 11, Salsifix. Le salsifix est une plante qui ressemble à la *scorsonère*, mais qui est d'un genre bien différent, nommé par les botanistes *tragopogon*; sa racine se mange comme celle de la *scorsonère*; elle s'en distingue par son enveloppe qui n'est pas noire; on la nomme *salsifix blanc*, elle est moins estimée.

Duodi 12, Macre. On appelle aussi cette plante, châtaigne d'eau, à cause de l'identité de son fruit avec celui de la châtaigne, mais il est en outre armé de quatre épines dures. On prétend que les Tartares font avec ce fruit un pain d'un goût assez agréable. On en fait aussi du pain et une espèce de bouillie dans le département de la Haute-Vienne. Dans les départemens de la Sarthe et de l'Indre, on le fait cuire sous la cendre.

Tridi 13, Topinambour. Cette racine est aussi nommée *Poire-terre*, pour la distinguer de la pomme de terre à qui elle ressemble assez, quoiqu'elle appartienne à une plante d'une classe

bien différente et à fleurs radiées du même genre que celle appelée *soleil*.

Elle est originaire de l'Amérique; on ne la multiplie que par les racines; sa culture est la même que celle de la pomme de terre; elle sert au même usage, mais elle est moins estimée et moins employée.

Quartidi 14, Endive, espèce de chicorée à petites feuilles que les jardiniers cultivent, comme la grande, et pour le même usage.

Quintidi 15, DINDON. Gros oiseau de la famille des gallinacées; son bec est accompagné d'une *cire* ou caroncule lâche et flasque qui prend quand il est animé le bleu et le rouge foncés; il fait souvent la roue avec sa queue, comme pour se parer et se rengorger, d'où vient le proverbe *sier comme un dindon*.

Le dindon a le vol et la marche pesants; il est du nombre des *pulvérateurs*, c'est-à-dire, des oiseaux qui avalent des petites pierres avec leurs alimens. Le mâle s'appelle *coq-dinde*, la femelle, *poule-dinde*. Elle couve vingt-cinq œufs à la fois en Pluviôse et en Thermidor; les petits se nomment *Dindonneaux*.

On élève ces animaux dans les basses cours et on les mène paître par troupeaux dans les champs. Leur chair est une très-bonne nourriture. Les plumes sont peu estimées.

On appelle ces oiseaux dindons, parce qu'ils sont

originaires de l'Inde, d'où ils furent apportés par les Jésuites; ils maltraitent quelquefois cruellement les enfans; le poëte Boileau en fit, dans sa jeunesse une expérience fatale; nous devons peut-être à cet accident sa satire contre les femmes.

Sextidi 16, Chervis. C'est une ombellifère que l'on cultive dans les jardins, pour sa racine qui est blanche et d'un goût sucré; on la mange bouillie, fricassée ou frite; l'infâme Tibère l'aimoit passionnément, il en exigeoit un tribut des Allemands; Margraff en a retiré du sucre.

Septidi 17, Cresson; Plante crucifère qui se plaît aux bords des sources et des ruisseaux, et que pour cette raison on appelle Cresson de fontaine; c'est une espèce du genre *sysimbie*; on en mange en salade, ou cru, sous des volailles rôties; cette plante est salutaire et antiscorbutique. On cultive dans les jardins une espèce de cresson qui y fleurit; mais il reste vert pendant tout l'hiver. Il n'a ni le bon goût, ni les qualités du cresson de fontaine.

Octidi 18, Dentelaire. Cette plante, de la classe de la pentandrie, croît spontanément dans les départemens septentrionaux; elle est appelée dentelaire à cause des dentelures de ses feuilles, pleines d'un suc caustique propre à guérir les durillons et les callosités.

Nonidi 19, Grenade. C'est le fruit du grenadier,

dier, joli arbre dont les fleurs sont d'une couleur purpurine ; il leur succède un fruit rouge et ridé dont la chair jaunâtre est acide ; ce fruit contient un grand nombre de grains, dont la pulpe est amère.

Cet arbre croît naturellement dans nos départemens méridionaux ; ici nous le conservons l'été, en plein air, et l'hiver dans des serres pour ses fleurs et pour son fruit.

Ce fruit sert à faire des boissons acides et rafraîchissantes, et des sirops ; l'écorce en est très-astringente ; la fleur entre dans la composition des bouquets ; sous l'ancien régime quelques intrigans en portoient sur un habit noir pour figurer de loin le ruban de l'ordre de St. Louis qu'elle imite par sa couleur.

On appeloit la grenade chez les Romains ; *pomme punique* à cause de sa forme ronde et de la Phénicie d'où elle est originaire ; on en voit en effet la figure sur quelques médailles Phéniciennes et Chartaginoises.

Décadi 20, HERSE. Quand la terre a été labourée, on la sème. Le semeur en cadançant le mouvement de son bras sur des pas réglés, lance le grain dans une largeur de trois pas, avec une égalité d'autant plus surprenante, qu'il faut toujours proportionner la quantité de semence à sa qualité et à celle de la terre ; un bon semeur qui couvre

ainsi vingt arpens de terre dans une journée se trouve avoir fait plus de dix lieues.

Dès que les terres sont ensemencées on y passe la herse ; un cheval traîne ce grand râteau dont les dents multipliées divisent les mottes et rejettent sur les grains la quantité de terre nécessaire à la végétation , ce qui les dérobe en même tems à l'avidité des oiseaux.

Primedi 21, Bacchante. Plante d'ornement du genre *baccharis*.

Duodi 22, Azerolle. Fruit de l'azerollier , arbrisseau que l'on regarde souvent mal-à-propos comme une espèce de nelfier ; il est du genre de l'*alizer* , et se rapproche beaucoup de l'*aubepin* ; il est moins épineux et plus grand dans toutes ses parties , son fruit rond est plus petit que la nefle.

Ce fruit s'appelle *pomette* dans les départemens méridionaux où on cultive l'azerollier ; on en fait des confitures. La fleur de cet arbrisseau fait un joli effet dans le mois Floréal ; on en forme des remises. Sa feuille et son fruit attirent le gibier.

Tridi 23, Garance. Plante de la famille des étoilées. A ses fleurs jaunes succèdent des baies noirâtres qui contiennent la semence. On en cultive plusieurs espèces , et cette plante utile est très-répandue en France. Nous étions autrefois obligés de la tirer de l'étranger ; elle vient dans toute sorte de terre , mais elle périt quand elle est submergée. On la multiplie ou de graines , ou

par les racines, ou en la provignant. Les champs où elle pousse se nomment *garancières* ; on la fauche vers le commencement de Vendémiaire.

Les feuilles de garance plaisent aux vaches, elles donnent à leur lait une teinte tirant un peu sur le rouge, le beurre est jaune et de bon goût ; on se sert de ces feuilles pour nettoyer les vaisseaux d'étain auxquels elles donnent le plus beau lustre.

C'est pour sa racine que l'on cultive cette plante ; on la tire de terre vers la fin de Brumaire. Dès qu'elle est arrachée, on la fait sécher sur le pré sans la laver pour ne rien entraîner de la matière colorante ; souvent on se sert de l'étuve, ce qui diminue beaucoup de son poids. Quand elle se rompt en pliant, on la juge assez sèche, alors on la bat à coup de fléau pour la débarrasser du chevelu, de l'épiderme et d'une portion de terre qui y étoit restée, et on la réduit en poudre.

La garance ainsi préparée, ou par des procédés à-peu-près semblables, est un des meilleurs ingrédients pour la teinture en laine. Le rouge qu'elle fournit est de bon teint ; elle procure de la solidité aux autres couleurs. On s'en sert pour fixer celles déjà employées sur la toile de coton. Cette opération s'appelle le *Garañage*.

D'après les essais du citoyen Dambournay, on pourroit, dans les pays où on la cultive, substituer

avantageusement la garance verte à la garance en poudre.

La racine de garance donne aux urines une couleur rouge. Duhamel a fait sur différens animaux des expériences qui prouvent que son usage rougit leurs os.

Quartidi 24, Orange. C'est le fruit d'un arbre des plus beaux et des plus odorants, *l'oranger.* Il vit en pleine terre dans le département de Vaucluse. Ici on le tient les trois quarts de l'année dans des serres appelées *orangeries.*

Sa hauteur est médiocre, son bois fort dur. Ses feuilles vertes et épaisses sont marquées d'une infinité de petits trous comme le *millepertuis.* Ses fleurs sont blanches et odorantes, et les fruits jaunes qui leur succèdent, sont remplis de graines blanchâtres.

La fleur de l'oranger est agréable dans les bouquets, on en fait des bombons, des liqueurs, et on en exprime une huile essentielle en mettant sous la presse des cotons qui ont été imbibés de cette huile, enfin on en tire par la distillation une eau très-utile dans les affections nerveuses.

Le fruit se mange crud, confit ou assaisonné dans de l'eau-de-vie; on confit aussi son écorce; on en fait avec de l'eau une boisson rafraîchissante appelée *orangeade*, et en frottant du sucre sur l'écorce, une liqueur très-agréable nommée *oleo-saccharum.*

Il y en a plusieurs variétés ; l'orange amère dont on exprime le jus sur le poisson et le gibier , et l'orange de Malthe dont la chair est rouge. C'est à l'orange que la fable des pommes d'or du jardin des Hespérides doit son origine.

Cette plante appartient au genre citron , et il y en a plusieurs espèces , tels que la bigarade , le citron proprement dit etc. on en fait également et par le même moyen des boissons , des conserves et des parfums.

Quintidi , 25. FAISAN. Bel oiseau qui a donné le nom au genre , et dont le coq est une espèce. On l'appelle Faisan , parce qu'on le dit originaire du Phase , fleuve de la Colchide. Cet oiseau n'est pas très-commun , sur-tout depuis la révolution ; parce que la plupart des faisanderies ont été détruites. On appelle ainsi le lieu où nos modernes Lucullus faisoient couver des œufs par des poules , et nourrissoient les petits à grands frais avec des larves de fourmis , pour les laisser ensuite aller librement dans les bois où ils se donnoient le plaisir de les tuer.

Il y a plusieurs espèces de Faisan , toutes admirables par les belles couleurs de leur plumage. Le Faisan ordinaire se mange ; les plumes ornent les bonnets et les chapeaux.

Sextidi 26, Pistache. C'est le produit du pistachier , arbre dioïque , au chaton duquel succède un fruit membraneux et ridé , enfermant un noyau

dont l'écorce est d'un bois dur, et contient une amende verdâtre que l'on nomme pistache.

Cet arbre croît naturellement dans la partie méridionale de l'Afrique et de l'Asie. On le cultive dans la grande Grece et dans nos départemens méridionaux.

La pistache est couverte d'une pellicule roussâtre; on en fait des crèmes et des glaces; mais pour leur donner la couleur verte, on y mêle du jus d'épinard; l'amande ne sauroit la leur procurer; on en fait aussi des dragées couvertes de sucre, de pâte ou de chocolat, appelées diabolins. C'est un aliment très-échauffant.

Il y a plusieurs espèces de pistachiers, entr'autres le pistachier térébinthe qui produit la térébenthine de Scio.

Sextidi 27, Magjon. C'est une plante de la famille des papilionacées et du genre de la gesse, appelée *gesse tubéreuse*, à cause des tubérosités attachées à des filets rampans dont sa racine est composée. Cet racine se mange comme la pomme de terre et les *topinanbours*, mais elle n'est pas aussi abondante. Peut-être sans ces deux premières plantes cultiveroit-on davantage la gesse tubéreuse.

Cette plante croît naturellement dans les champs, elle est très-commune dans le département de la Meurthe.

Octidi 28, Coing. Fruit d'un arbre appelé

Coignassier. Cet arbre est du genre Poirier; ses fruits sont pyriformes, jaunes et couverts d'un duvet fin. Cet arbre se trouve dans les bois; mais celui que l'on cultive donne des fruits plus gros et d'un meilleur goût.

Dans le département de Vaucluse, on appelle cet arbre *Coudounier*, qui tire son étymologie du mot latin *Cydonia*. De-là on a fait ensuite *Coignier* et *Coignassier*. On appelle aussi vulgairement le fruit, *Poire de Coing*.

On en fait du vin, des liqueurs, et une espèce de confiture très-rapprochée, et à laquelle on donne différentes empreintes, appelée *Cotignac*. La commune d'Orléans est renommée pour cette fabrication. Le coing se mange rarement crud.

Nonidi 29, Cormier. C'est un arbre d'un genre nombreux, nommé *Sorbier* par les botanistes. Celui-ci est le *Sorbier domestique*; ses fleurs sont semblables à celles de l'*Olivier*; elles en diffèrent seulement, parce qu'elles ont plus de deux styles, et par leurs fruits, à baies ombiliquées, qui contiennent plus de deux semences.

Le sorbier domestique se cultive en France; il croît naturellement dans les départemens méridionaux.

Le fruit du cormier s'appelle *Corme*. Les bêtes fauves et les grives l'aiment beaucoup; il est très-astringent! on en fait un vin en Suède. Le bois de l'arbre est extrêmement dur, d'un gris de cendre,

et susceptible d'un beau poli, ce qui le fait très-rechercher des ouvriers en bois, principalement pour les vis et les parties des machines exposées à un grand frottement auquel il résiste par sa dureté, quoiqu'il se tourmente un peu. Son écorce fait des secaux pour recueillir la résine; elle est astringente, et peut, comme l'écorce de chêne, être substituée à la noix de galle pour la teinture noire.

Decadi 30, ROULEAU. Quand les terres ont été hersées, on fait passer dessus un lourd cylindre, quelquefois de bois, mais le plus souvent de pierre, pour écraser les mottes qui n'ont pas été bien divisées; ce qui lui a fait donner le nom de *brise-mottes*. On le fait aussi passer sur les grains nouvellement levés, lorsque semés sur un labour trop frais, ils ont besoin d'être réchauffés. Cette opération concourt à renforcer le pied, et à multiplier le nombre des tuyaux qui peuvent sortir d'un seul grain.

FRIMAIRE.

CE mois prend son nom du froid, tantôt sec tantôt humide, qui se fait sentir à cette époque; on trouvera au mot *Nivôse* la cause du froid et ses différens effets. Linnus dans son calendrier de Flore, appelle notre mois *Frimare*, *le mois de la congellation*. Le mot univoque qui lui a été assigné, est préférable.

Primedi 1, Raiponce. Espèce de campanule ou fleur en cloche qui croît dans les blés, et que l'on cultive dans les potagers. A ses fleurs bleues ou purpurines, succède un fruit membraneux, et à trois loges, renfermant plusieurs semences menues, luisantes et roussâtres; toute la plante ainsi que ses congénères, est remplie d'un suc laiteux.

Cette plante se cultive pour sa racine qui encore jeune et tendre se mange en salade. La *campanule raiponce* est aussi nommée à cause de cette racine qui ressemble à une petite rave *rapunculus*. Si on coupe cette racine par tranche, chaque morceau confiée à la terre donne une nouvelle plante.

Duodi 2, Turneps. Espèce de navet dont la racine a la forme d'un sphéroïde aplati comme un fromage de Hollande; on en a vu d'un pied

de circonférence, et du poids de six livres; sa culture est peu dispendieuse et très-utile par son usage; ses feuilles suppléent avec succès à d'autres fourrages pendant l'hiver, et les journaliers font leur nourriture de la racine; cette racine divise la terre, et la prépare à recevoir le bled.

Tridi 3, Chicorée. Nous avons déjà vu l'*entive* au 14 de Brumaire; il y a plusieurs autres espèces et variétés de chicorée qui croissent naturellement, et que l'on cultive pour les manger en salade; la chicorée sauvage est abondante sur le bord des chemins qu'elle orne par ses fleurs d'un beau bleu sur des tiges rondes et anguleuses. Ses feuilles sont amères et rafraîchissantes.

Quartidi 4, Nefle. Fruit d'un arbrisseau appelé *neflier*; ses feuilles assez semblables à celles du cerisier, sont lanugineuses; ses fleurs rosacées sont blanches ou rouges; elles sont remplacées par un fruit charnu ou rond terminé par une espèce de couronne.

Ce fruit se mange au dessert; il est très-astringent.

Le bois de *neflier* est très-dur et s'emploie par les tourneurs pour les pièces qui doivent résister oy à des chocs, ou au frottement; les branches difficiles à rompre font d'excellens manches de fouet.

On compte plusieurs espèces et variétés de cet arbrisseau.

Quintidi 5. COCHON. Ce mammifère est un des animaux les plus singuliers par sa conformation, et les plus utiles par son usage ; il a le pied fourchu, le museau tronqué proéminent et mobile.

Cet animal brut et grossier, dont tous les goûts sont immondes, est extrêmement facile à nourrir ; sa peau épaisse est peu sensible aux coups ; il a le toucher peu délicat ; mais l'ouïe et la vue excellentes.

Son corps exale une odeur forte et puante ; son museau mobile lui sert à retourner le fumier, et les excréments ; il cherche les racines succulentes, et tout ce qui est gras et onctueux ; quoiqu'en général il ne soit pas absolument carnivore, il aime le sang et la chair sanguinolente et fraîche, et dévore ses petits : cet animal se roule dans l'ordure, et dans la fange ; il dort long-tems, sur-tout au soleil ; il marche lentement, et ne supporte pas le froid ; sa voix n'est qu'un grognement désagréable ; c'est l'ennemi le plus déterminé des serpens, et des îles qui en étoient infestées, en ont été délivrées par lui très-prompement ; il se défend avec ses deux dents latérales appelées crochets.

Sans même avoir habité la campagne, on connoît les nombreux usages auxquels peuvent servir toutes les parties du cochon.

La chair se vend fraîche , ou salée. Cuite ou bouillie, on l'assaisonne de mille manières; ces différentes préparations, constituent *l'art du chaircuitier*. La tête appelée *hure*, se mange fumée, bourrée et farcie, le museau appelé *grouin* et les oreilles se grillent, les cuisses fumées et salées s'appellent *jambon*, et se mangent seules ou entrent dans une foule d'assaisonnemens. Les pieds, la langue etc., se préparent aussi de différentes manières. Sa viande hachée, s'appelle chair de saucisse.

Le sang de cochon se recueille avec soin quand on le tue, on en remplit des boyaux, avec du lard, du sel et des épices pour en faire du *boudin*.

On trouve entre la peau et la chair une grande quantité de graisse qu'on enlève par larges plaques et qu'on appelle *lard* ou *petit lard*, selon qu'il est plus ou moins près de la chair. On le sale pour le conserver et il entre dans une foule de mets. La graisse qui entoure les intestins et l'épiploon, est très-différente du lard, on la fond pour en faire le *saindoux*, qui sert pour des fritures et pour la composition des pomades. Ce *saindoux* gardé et ranci s'appelle *vieux oing*; on en graisse les voitures.

La peau du porc est bonne pour faire des cribles, ses poils ou soies sont employés pour faire des pinceaux, des brosses et des vergettes. Les cordonniers s'en servent pour introduire leur fil dans les trous qu'ils ont faits avec l'alène.

Le cochon est sujet à une maladie qu'on appelle la *ladrerie*; sa chair se couvre alors de taches blanchâtres, causées par un ver intestinal qui s'y loge. Comme cette chair est proscrire dans cet état, il y avoit autrefois des hommes préposés pour juger à l'inspection de la langue, s'ils étoient sains ou malades; ils avoient le titre de *conseillers languayeurs de porc*; ces charges valoient presque celles de conseiller-secrétaire du roi.

Un préjugé superstitieux prive les Juifs et les Mahométans de l'usage du cochon; ils imitent au moins avec d'autres ingrédiens, les différens mets qu'on en prépare; par-tout ailleurs on aime et on mange le cochon.

Les Grecs appeloient cet animal *us*, et voilà pourquoi cette syllabe entre dans la composition du nom de presque tous les animaux qui, par le prolongement de leur museau se rapprochent de la conformation du cochon.

Le cochon est le porc domestique; c'est le porc sauvage réduit à la domesticité. Le sauvage se nomme sanglier; son grémin plus vigoureux, s'appelle boutoir; ses dents latérales, beaucoup plus fortes se nomment *défenses* parce qu'il s'en sert pour écarter et même immoler ses ennemis; il vit dans les bois, où il cherche les endroits les plus déserts: sa chasse périlleuse étoit le plaisir des Héros de l'antiquité, et cet amusement a passé jusqu'à nous; il est sur-tout commun dans l'Asie, on connoît

assez les fameuses chasses des sangliers de Calydon et d'Erimanthe.

Sextidi 6. Mâche. La mâche est la feuille d'une espèce de *Valériane*, dont il y a plusieurs variétés; elle croît par-tout, dans les prés, dans les vignes. Ses feuilles sont oblongues, épaisses et délicates; les fleurs monopétales et tubulées, sont bleues et disposées en bouquet. On cultive cette plante dans les potagers; on la sème en Vendémiaire pour en avoir tout l'hiver; les agneaux l'aiment beaucoup.

Septidi 7. Chou-Fleur. C'est la tête fleurie d'une espèce du genre *chou*, dont les feuilles radicales sont longues et plus étroites que celles du chou ordinaire; les feuilles de la tige se rassemblent en boule comme celles du chou pommé; du milieu de cette boule, s'élève un amas de fleurs naissantes, comme par bouquets. Ces fleurs se développent et portent des siliques, si on les laisse sur pied; mais la graine ne réussit guères en France: on la fait venir du Levant. On mange la tige de ces fleurs au jus ou à la sauce blanche, à l'huile ou avec du fromage; elle communique à l'eau et à l'urine une odeur forte et nauséabonde.

Octidi 8. Miel. Le miel ramassé sur les fleurs par les *abeilles*, paroisoit d'abord un produit végétal, mais comme ces insectes lui font subir une élaboration particulière, on le place actuellement parmi les produits animaux. Cependant on

le rapproche davantage des produits végétaux. Sa couleur est jaunâtre, sa consistante syrupeuse; il a une saveur sucrée et aromatique.

Voici comment on se procure cette substance : après avoir rompu une partie des gâteaux, on pose les morceaux sur des claies d'osier, il en découle le *miel vierge*, ou *miel de goutte*, qui est d'un beau blanc et qui se durcit; on met ensuite les gâteaux sous la presse; ce second miel est moins beau, moins pur, il s'y trouve toujours des insectes écrasés. La meilleure méthode est de laisser longtems les gâteaux sur des clayons et de leur procurer ensuite une douce chaleur.

Le miel récolté dans le printemps est le plus estimé, et celui d'été est préférable à celui d'automne. Celui de la commune de Narbonne est le plus recherché. Le miel sert à plusieurs usages, on le regarde comme pectoral: dissous dans l'eau, et mêlé au vinaigre on en fait l'*oximel*; il est l'excipient de plusieurs médicaments qui portent son nom, tel que le *miel rosat*, le *miel mercuriel*, ect. on le mange aussi avec du pain. Combiné avec de l'orge et du seigle, il forme le *pain d'épice*, dont on fabrique à Rheims une si grande quantité. Beaucoup de gens le substituent au sucre; on en retire en effet un vrai sucre, et il passe comme lui à la fermentation spiritueuse; dans ce dernier état il fait une liqueur nommée *hydromel*.

Le miel a été regardé par les anciens qui igno-

roient l'usage du sucre comme une des substances les plus précieuses. Selon les poètes, les abeilles en nourrirent Jupiter sur le Mont-Hymette. Les beaux vers, les discours éloquens avoient la douceur du miel. Aristophane fut, disent-ils, trouvé un jour endormi, des abeilles déposeroient leur miel dans sa bouche. Les livres orientaux sont remplis de comparaisons tirées de la douceur du miel. C'est pour avoir rompu le jeûne qu'il devoit observer en prenant un peu de miel au bout d'une baguette, que Jonathas fut, selon la bible, puni de Dieu, qui sûrement ne se fâcha pas pour si peu de chose. Les médailles des villes Grecques où on soignoit des ruches portent une abeille pour empreinte. L'hydromel étoit la boisson des soldats Romains.

Nonidi 9, Génivière. C'est le fruit du Genévrier, arbrisseau bien connu et qui croît sauvage ou cultivé dans toute l'Europe; son tronc s'élève à la hauteur de cinq ou six pieds; les fleurs sont dioïques, les mâles et les femelles vivent sur des individus différens; elles forment des chatons auxquels succèdent des baies sphériques qu'on nomme *génivière* ou *grains de génivière*.

Les Allemands font entrer ces baies dans divers assaisonnemens; on en fait un vin appelé *vin de génivière*, et un ratafiat cordial; on brûle ses baies pour chasser la mauvaise odeur; ce bois tendre et léger est d'une belle couleur rouge, les ébénistes en font de jolis petits ouvrages, son

écorce est bonne à faire des cordes, son charbon brûle longtems, il en découle une résine recherchée par les fourmis.

Il y a une variété de genévrier plus élevée qu'on cultive dans les pays chauds; son bois peut servir pour les constructions; on en retire une résine qui, dissoute dans l'esprit de vin, fait un beau vernis blanc, et réduite en poudre sert à polir le papier gratté.

Cette substance est connue sous le nom de sandaraque.

L'encens est le produit d'une espèce de genévrier qui croît en Arabie, et qu'on appelle le genévrier thurifère.

Décadi 10, PIOCHE. La Pioche est un instrument de fer recourbé et pointu, attaché à un manche court; elle sert à piquer la terre dans les endroits où elle est dure, et où il y a des pierres à en retirer.

Primidi 11, Cire. Quoiqu'on ne puisse douter que cette substance vient des étamines des fleurs, il est cependant démontré qu'elle reçoit dans le corps de l'Abeille une élaboration particulière. On ne peut faire une cire flexible avec la poussière des anthères.

Quand les gâteaux ont été bien égoûtés et pressés, on les met dans l'eau pour laver la cire; on la fait fondre et on la passe dans un linge pour en retirer tous les corps étrangers. On la fait

tomber dans l'eau, elle surnage et se réduit en lames minces, on l'expose ainsi sur des toiles, à la rosée qui le blanchit; cette opération de la fonte et du blanchiment de la cire se répète trois fois; elle a acquis alors toute la blancheur dont elle est susceptible, on l'appelle *cire-vierge*.

La cire chauffée à un feu doux forme encore, en la laissant, un fluide huileux et transparent. Elle redevient solide par le refroidissement; lorsqu'on la chauffe avec le contact de l'air, elle s'allume et se volatilise; c'est l'effet que produit la mèche dans la bougie. La cire-vierge outre son usage pour éclairer, sert dans la parfumerie et la pharmacie pour la préparation des *pommades*, des *onguens*, des *emplâtres* et des *cérats*; on en fait des torches et des bougies de toutes espèces.

La cire jaune est celle qui est employée telle qu'elle sort de la ruche; on s'en sert pour cirer les appartemens, et pour des bougies grossières. On peut aussi colorer la blanche en broyant d'abord à l'huile, la couleur qu'on veut lui donner et en les fondant ensemble: c'est ainsi que se font les cires *rouges*, *vertes*, etc., pour les *sceaux*. La cire de *commissaire* qu'on emploie pour l'application des scellés est un mélange de cire, de vermillon broyé à l'huile et de poix grasse qui l'entretient toujours dans un état de mollesse. La cire mêlée au sucre-candi forme une pâte propre à prendre l'empreinte des pierres gravées. On

modèle en cire, toutes sortes de statues et de figures. On en enduit des étoffes de *toile* ou de *soie* pour les rendre impénétrables à la pluie, mais il y faut toujours mêler de l'huile pour que cet enduit ne soit pas cassant.

On connoît une espèce de *Myrica*. Le *Myrica Cerifere* dont les baies fournissent une substance analogue à la cire, ce qui lui a fait donner le nom d'*arbre à cire*.

Duodi 12, Raifort. C'est la racine d'une plante crucifère ; la silique est articulée et terminée par une corne arrondie.

On cultive cette plante pour sa racine qui sert au commencement du dîner afin d'exciter l'appétit ; les botanistes l'appellent *radix cultivé* ; on le nomme vulgairement raifort cultivé ou raifort des Parisiens.

Il faut bien distinguer cette plante de celle appelée improprement *raifort sauvage* qui est une espèce de cochléaria.

Tridi 13, Cèdre. Ce nom est particulièrement appliqué au *cèdre du Liban*, appelée *Pin cèdre* par les botanistes, parce qu'il appartient au genre du *pin* ; ses feuilles sont articulées, rondes, pointues et par faisceaux ; cet arbre si multiplié dans l'Afrique et dans l'Asie, seroit très-nombreux dans notre climat, si on vouloit l'y cultiver. Ceux qu'on y a semés y sont devenus très-gros ; il y en a qui ont jusques à cent trente-cinq pieds de haut ;

comme il se plaît dans des lieux arides, on pourroit par ce moyen, mettre en valeur des terres incultes.

Le bois de cèdre est rougeâtre et odoriférant. On s'en sert pour la charpente, on trouve dans la bible que Salomon reçut d'Hiram tout ce qui fut nécessaire à la construction de son temple; celui de Diane, à Ephèse, étoit de même nature; les poètes et les romanciers bâtissent toujours de cèdre, d'ébène et d'ivoire leurs palais imaginaires, et il fait la base de ceux des despotes de l'Asie. Lors de la découverte de l'Amérique, les Espagnols employèrent ce bois avec succès pour la construction de leurs vaisseaux.

On en fait de jolis ouvrages de tabletterie et de marquetterie. Les Anglois font des petits tonneaux dont les douves sont alternativement de cèdre et de bois blanc; les liqueurs y acquièrent une odeur et un goût qu'ils trouvent agréables. On le brûle dans les pays où il est multiplié à cause de l'odeur qu'il répand.

La résine qui en découle naturellement et par incision s'appelle *cedria*.

On pourroit multiplier le cèdre en France. Il y en a un individu superbe au jardin botanique national, près du boulin gréen. C'est sous son ombre que les naturalistes Français ont élevé, en 1790, un buste à *Charles Linneus*, le réformateur de

l'histoire naturelle, qui, par une théorie sûre et philosophique, a fait un art d'une connoissance qui n'offroit par-tout que confusion et incertitude.

On confond plusieurs arbres avec le cèdre. On les distingue en *cèdres conifères* et *cèdre bacifères*, les premiers appartiennent comme le cèdre du liban au genre *pin*, les autres, au genre *genévrier*.

Quartidi 14, Sapin. Cet arbre est de la famille des *conifères* et du genre *pin*. Ce genre se distingue par la disposition des feuilles et par la direction des cônes qui regardent le ciel ou la terre. La pointe des cônes du *sapin* est ainsi dirigée.

Cet arbre forme des forêts dans les pays de montagne; il aime l'ombre, et le soleil nuit à sa croissance; il s'élève à une grande hauteur. Par son volume et son utilité, il peut être mis au premier rang des arbres forestiers.

Le sapin aime les pays froids et languit dans les pays chauds; il entre dans la fabrique des plus grands vaisseaux; à vingt ans il peut servir pour faire des chevrons; à trente d'excellentes poutres; on en fait de très-bonnes planches qui sont transparentes quand elles n'ont qu'une ligne d'épaisseur; le bois est bon à brûler; mais il répand une odeur forte; la résine qu'il contient rend les jeunes branches fendues propres à servir de flambeaux; on les appelle dans les départemens méridionaux *Tedes* du mot latin *Tæda*. Il fait de bon charbon.

Un de ses plus importans produits est sa *résine*.

On la tire par des incisions faites à l'écorce de l'arbre, on la fond à un feu doux, on l'exprime dans des sacs de toile et on la reçoit dans des bâtils. On l'appelle dans cet état *poix de Bourgogne*; avec du noir de fumée, elle donne la *poix noire*. Elle sert aux cordonniers pour poisser leur fil, on la fond pour boucher des bouteilles, on la nomme vulgairement *poix-résine*.

Cette matière fondue avec du vinaigre devient sèche et brune, et forme la *colophane* dont on se sert pour dégraisser l'archet des instrumens à cordes.

En la brûlant et en condensant la fumée, on obtient cette suie fine employée dans la peinture sous le nom de *noir de fumée*.

Quintidi 15, CHEVREUIL. Joli mammifère du même genre que le cerf auquel il ressemble beaucoup quoiqu'il soit plus petit. Son bois est moins grand; il a plus de grace, plus de vivacité et même plus de courage que lui; il est plus lesté, plus éveillé, il se plaît principalement dans le pays secret, montagneux; on en trouve beaucoup dans les Alpes; il habite aussi nos forêts, quoique ses émanations avertissent facilement les chiens de sa présence, il sait les fuir par

la rapidité de sa première course et les tromper par des détours multipliés.

Le chevreuil vit en famille. Le père, la mère et les petits vont ensemble. Ils sont aussi constants dans leur amour, que le cerf l'est peu; ils ont ordinairement deux *faons* de différens sexes, qui, unis par la douce habitude d'être ensemble, ne se séparent jamais.

Cette aimable famille vit fraternellement pendant l'hiver, mais au retour de la saison des amours le frère et la sœur vont s'établir dans quelque autre partie de la forêt, et deviennent à leur tour, les chefs d'une nouvelle famille.

La chevrette porte cinq mois et demi, elle met bas vers le milieu de Floréal. Ces animaux ne vivent guère que dix ou douze ans; la chasse du chevreuil se fait avec des petites meutes. L'amour paternel fait oublier tout péril à cet animal si rusé; le chasseur le fait venir quelquefois sur son fusil en imitant le cri plaintif des petits faons.

Le chevreuil se nourrit de feuilles naissantes; il mange aussi les légumineuses qui croissent dans le voisinage des forêts, la chair des chevreuils qui habitent les montagnes est sur-tout préférable. On prépare sa peau comme celle du Dain.

Sextidi 16, Ajonc. Ce nom est donné à

l'*ulex d'Europe* des botanistes. C'est un arbrisseau papilionacé dont les tiges et les feuilles sont hérissées de piquants, et dont les fleurs jaunes disposées par paquets, sont remplacées par un légume vulgairement appelé *gousse*; il est court et renflé, et contient peu de semences.

Ce sous-arbrisseau est très-improprement appelé *ajonc*, et encore plus improprement *jonc marin*, puisqu'il n'a aucun rapport avec le genre du *jonc*. Quant à la spécification de *marin*, on le trouve au milieu des terres, dans les landes et les champs incultes comme sur les bords de la mer. Il se rapprocheroit davantage du *genet* par sa fleur papilionacée, c'est-à-dire, dont les ailes lui donnent l'apparence d'un papillon; aussi l'appelle-t-on encore *genet épineux*, mais sa fructification est tout-à-fait différente et constitue un genre particulier sous le nom d'*ulex d'Europe*. Le C. Lamarck qui a conservé le nom latin, l'appelle en françois le *Landier d'Europe*, parce qu'il couvre les landes. Le mot *ulex* peut très-bien passer dans notre langue.

On cultive cette plante dans quelques départemens; son bois sert pour chauffer les fours: quand on a rompu les épines à coups de fléau, les feuilles deviennent un assez bon fourrage pour les bestiaux; ces feuilles pourries font un excellent fumier: on peut encore les brûler, et leur cendre
alkaline

alkaline est très-propre à fertiliser la terre.

Septidi 17, Cyprès. Arbre dont on compte plusieurs espèces. Ses feuilles sont toujours vertes, articulées, et d'une odeur assez agréable. Quoiqu'on distingue cet arbre en *cyprès mâle* et *cyprès femelle*, cette fausse distinction ne peut désigner que deux variétés d'une manière tout-à-fait inexacte. Le cyprès est *monoïque*, c'est-à-dire, que quoique les organes de la fructification ne soient pas dans la même fleur, elles n'habitent pas sur des individus différens comme dans les plantes *dioïques*; mais elles existent sur le même arbre, seulement sur des rameaux séparés. Les fleurs mâles sont des chatons ovales; la poussière qui s'élève de leurs étamines dans certains jours du printemps, est si abondante, qu'on croit voir de la fumée. Cette poussière féconde les fleurs femelles qui sortent d'un cône écailleux; à ces fleurs femelles succèdent des fruits ronds et raboteux appelés *galbules*, ou *noix de cyprès*. Ces fruits en se séchant se fendent, et laissent échapper des semences applaties que les fourmis aiment beaucoup.

Une des variétés de ce cyprès qu'on nomme *cyprès pyramidal*, et improprement le *cyprès mâle*, se garnit de branches depuis le pied. Ces arbres sont agréables dans les bosquets et sur les terrasses; ils forment de jolis points de vue;

on en fait un grand usage dans les jardins à l'angloise.

Le tronc du cyprès peut devenir très-gros, le bois est dur et d'un jaune pâle et rougeâtre, parsemé de veines plus foncées; il se corrompt difficilement; les portes des anciens temples en étoient construites; c'est avec ce bois que l'on fait les caisses dans lesquelles on renferme les momies d'Egypte; il peut être substitué au cèdre, et il résiste mieux à l'air que le chêne.

Le cyprès fournit de la résine par incision dans les pays chauds, mais point dans les autres. On voit seulement transpirer de l'écorce une substance blanche qui ressemble à de la gomme Adragant; les abeilles la cherchent avec soin, elle leur sert à la composition de leur *propolis*.

Les fruits du cyprès sont astringens, et on les regarde comme fébrifuges.

Les mythologues ont dit que le cyprès étoit la nymphe *Cyparisse* méthamorphosée en arbre. Comme cet arbre est toujours vert, et que par sa forme pyramidale il est très-propre à former des décorations, quand on le plante dans un arrangement symétrique. Les anciens en ont entouré les tombeaux; de-là les poëtes en ont fait le symbole de la mort, et l'ont consacré à Pluton.

On a donné le nom spécifique de cyparisse aux

plantes dont les feuilles affectent une position pyramidale comme celle du cyprès. C'est ainsi que Linnéus a nommé une espèce du genre Euphorbe : *Euphorbe cyprès*.

Octidi 18, Lierre. Les tiges de cet arbrisseau sont sarmenteuses et rampantes, elles s'attachent fortement aux arbres et aux vieilles murailles, les branches qui se rencontrent mutuellement, se greffent et adhèrent ensemble. Les feuilles sont vertes et coriaces, les fleurs blanches disposées en corymbe, sont remplacées par une baie à cinq semences.

Le lierre s'attache aux arbres, il les serre, mais il n'en tire pas sa substance; cependant il n'a pas toujours besoin d'appui, en Italie et dans nos départemens méridionaux, il se soutient par lui-même.

Le bois de la racine sert aux cordonniers, pour adoucir la lame de leur tranchet.

Ses feuilles passent pour vulnérables, le bois est un peu caustique, on en fait des boules que l'on met dans les cautères en appliquant dessus les feuilles de la plante. Il découle du tronc une résine d'un brun rougeâtre et d'une odeur assez agréable, appelée *gomme de lierre*. Les tourneurs forment avec ce tronc, des coupes qu'ils prétendent faussement, propres à laisser filtrer l'eau mêlée au vin, que, selon eux, elles retiennent.

Les Bacchans joignoient les feuilles de lierre

au pampre de la vigne , parce qu'elles s'attachent et grimpent comme elles. Cet arbre étoit très-commun en Trhace , les prêtres en ont couronné Bacchus et ses suivans ; et comme il serre étroitement les corps auxquels il s'applique , cette étreinte a fourni aux écrivains et aux peintres , l'idée d'en faire l'emblème de l'amour et de l'amitié.

On appelle vulgairement cette plante , *lierre en arbre* , pour la distinguer du *glécôme hédéracé* qu'on nomme très-improprement *lierre terrestre* , à cause de la forme de ses feuilles. Cette plante appartient non seulement à un autre genre , mais à une classe différente , c'est une labiée.

Nonidi 19 , Sabine. Joli arbrisseau du genre *génévrier* ; il se distingue par ses feuilles opposées et un peu décurrentes sur les rameaux ; son odeur est forte et désagréable.

Cette plante est renommée comme un puissant emménagogue , elle provoque en effet l'avortement , et son usage intérieur est dangereux ; on prétend même qu'il suffit qu'une femme en porte dans sa chaussure pour avorter. Il est possible que dans certain cas , l'imagination ait agi assez fortement pour produire ces désordres et accréder ce conte absurde.

Décadi 20 , Hoxav. On appelle aussi cet instrument *Houe* , il diffère de la pioche dont le fer est étroit et aigu , en ce que le sien est large

plat et carré; il est de même attaché à un manche court; la pioche sert à entamer la terre sèche. Le hoyau à remuer la terre grasse et meuble; son principal usage est pour le *labour* et le *binage* des vignes; les jardiniers s'en servent aussi fréquemment.

Primedi 21, Erable à Sucre. L'érable est un bel arbre multiplié dans nos jardins; il y en a plusieurs espèces qui y viennent, et qui en font l'ornement.

L'érable à Sucre est originaire de l'Amérique septentrionale, où il forme des forêts immenses. La couleur de son fruit est blanche, ce qui le distingue de l'*érable rouge*, avec lequel il a d'ailleurs beaucoup de rapport.

Il faut à cet arbre vingt années pour avoir acquis toute sa croissance; alors on en retire par incision un suc abondant; ces incisions ne lui font aucun tort, quelques multipliées qu'elle soient; un seul arbre en éprouve jusqu'à quarante deux dans une même année, et il n'en dévient que plus vigoureux.

Ces incisions se font vers l'automne, et le sucre du suc qui en découle, s'obtient par l'action du froid, l'évaporation spontanée et l'ébullition.

Rien de plus facile que la fabrication de ce sucre, elle se fait dans le tems où les autres travaux de l'agriculture cessent. Les fermiers s'y livrent avec leur famille; le sucre est ensuite raf-

finé, comme celui de la canne; il a le même goût et la même propriété.

L'érable à sucre fournit pendant l'été une liqueur agréable, rafraîchissante, et qui peut dans quelques circonstances remplacer *lerhum*; son bois fait un très bon chauffage, et ses feuilles servent à la nourriture des bestiaux.

Tant d'avantages devoient bien nous engager à propager en France un arbre si précieux.

Duodi 22, Bruyère. Les bruyères sont des sous-arbrisseaux fort bas, remarquables par la petitesse de leurs feuilles ordinairement opposées ou verticillées. La corolle est très-petite, à quatre divisions, et agréablement colorée, les étamines s'insèrent sur le receptacle; les anthères sont souvent fourchues, et le fruit est une capsule à quatre loges.

Il y a un grand nombre d'espèces exotiques et indigènes de bruyères, mais celles que l'on confond ordinairement sous ce nom générique, sont les bruyères indigènes telles que, la *bruyère quaternée*, la *bruyère cendrée*, la *bruyère à baïls*, la *bruyère vulgaire* et la *bruyère ciliée*, qui se trouvent dans les environs de Paris, la *bruyère vert-pomme*, la *bruyère purpurine*, la *bruyère multiflore*, et la *bruyère en arbre*, qui habitent les départemens méridionaux.

Par Bruyère on entend ordinairement la *bruyère vulgaire* et la *bruyère cendrée*, qui sont les plus

communes ; ces plantes croissent naturellement dans les forêts, les lieux secs et les landes. On en jonche le fond des fossés pour que l'eau y coule plus rapidement. Quelquefois on substitue la bruyère au houblon pour la fabrication de la bière, mais il s'en faut bien qu'elle ait la même qualité. Dans les endroits où le bois est rare on coupe les bruyères pour les brûler ; dans d'autres on en fait de la litière pour les chèvres et les brebis ; quelques agriculteurs en jettent dans la fosse au fumier pour en augmenter le tas, mais les plantes sèches nuisent à la fertilité au lieu de l'augmenter. La bruyère est la nourriture de beaucoup d'animaux des bois, tels que le lapin, qui sait aussi se tapir dessous, quand il est poursuivi. Le lagopède, la perdrix, le coq de bruyère et plusieurs autres oiseaux, mangent ses feuilles, ses fleurs ou ses graines. Beaucoup d'insectes, principalement les papillons et les phalènes aiment cette plante ; quand le ver à soie veut faire sa coque on lui présente des petites bottes de bruyère sur lesquelles il la file ; les abeilles puisent dans leur corolle, un miel si abondant, que les ruches vides, avant la naissance des bruyères, se remplissent bientôt après.

La bruyère à balais croît dans nos départemens méridionaux, les vergetiers l'emploient à l'usage que son nom indique.

L'Afrique principalement au Cap, contient un si grand nombre de bruyères, que les découvertes de Thunberg, Gmêlin, Sparmann, etc. en ont porté le nombre à plus de quatre-vingt.

On a donné le nom de bruyères aux plages sabloneuses, arides et incultes, parce que cette plante y croît abondamment.

Tridi 23. Roseau. Le roseau est un genre de graminée remarquable par les poils qui environnent la base florale. Il y en a trois espèces indigènes, outre les plantes d'un genre différent qui ont mal à propos été confondues sous le même nom.

Les plus communs sont le *roseau plumeux*, dont les tiges sont fort hautes, et qui croît dans les lieux couverts et les bois; le *roseau vulgaire*, dont la tige est aussi très-haute, qui croît dans les étangs. Leur panicule peut suppléer au foin, on en fait des petits balais d'appartement. Elle donne une couleur verte. Les feuilles sont bonnes pour couvrir les toits des bâtimens rustiques. Ces deux roseaux se trouvent aux environs de Paris.

Nos départemens méridionaux fournissent deux autres espèces de roseaux très-intéressantes: le *roseau des sables*, dont les tiges s'entrelacent de manière qu'elles retiennent le sable le plus fin; de sorte qu'il suffit de semer ce roseau dans les terres sabloneuses et mobiles, pour les transformer en

peu d'années en un terrain ferme et solide. L'autre roseau est le *donax* ; c'est le plus grand de tous : on le cultive dans les jardins. Les rejetons de ses racines peuvent se manger. La tige sert à une infinité d'usages : on en fait des treillages, des échelas, des piquets pour les pêcheries, de très-jolies cannes, qu'on enjolive avec des feuilles de persil ou des découpures de papier ; en exposant le roseau à la fumée, les parties découvertes se noircissent, et les autres restent blanches. On en fait aussi des étuis à currendents, des chalumeaux, des anches de haut-bois et de musette.

Je ne parle pas des roseaux exotiques, ni des plantes improprement appelées *roseaux*, et qui sont d'un genre très-différent, telles que la *canne à sucre* et le *typha* ou *masse d'eau*, cette dernière plante est celle que l'on voit figurée sur les médailles de la Germanie, de la Mésopotamie, et sur plusieurs autres.

Quartidi 24 Oseille. Plante officinale et culinaire du genre *Rumex* dont il y a un grand nombre d'espèces qui se trouvent dans les prés et dans les champs : la principale, le *rumex commun*, ou *oseille commune* se trouve aussi dans les prés et se cultive dans les jardins.

Les feuilles de cette plante s'employent dans

la cuisine, cuites seules, ou avec des œufs; le suc de l'oseille est acide; on se sert des feuilles pour nettoyer les vases de métal qu'au moyen de cet acide elles rendent très-brillans; on en retire un sel essentiel, connu en chymie sous le nom d'*acid oxalique*, et dans les arts sous celui de *sel d'oseille*; ce sel se fabrique en Suisse, en Suabe, en Thuringe; cent livres de cette plante donnent cinquante livres de suc et cinq onces de sel en crystaux blancs, opaques, aiguillés, et lamilleux.

L'Acidule oxalique est employé pour enlever des taches d'encre de dessus les étoffes blanches, le bois, l'ivoire, ce qui a lieu, en raison de sa grande affinité avec le fer.

Quelques limonadiers substituent le sel d'oseille au citron, ce qui donne des coliques à ceux qui boivent de leur limonade, non pas que ce sel soit malfaisant, mais parce qu'ayant été préparé dans des bassines de cuivre, il contient un peu de verd-de-gris.

L'acidule oxalique purifié, donne l'*acide oxalique* dont on ne se sert que dans les laboratoires de chymie pour reconnoître la présence de la chaux.

Quintidi 25. GRILLON. On appelle ainsi un genre d'insecte dont il y a plusieurs espèces. Celle qui porte particulièrement ce nom est le

grillon domestique. Il se trouve dans les champs; mais il se plaît sur-tout entre les briques des cheminées ou des fours, et il produit, par le frottement de son corcelet et de ses écus, un bruit continuel, dont le son lui a fait donner le nom de *cricri*. On trouve souvent cet animal cuit et pétri avec le pain. On peut le faire périr par de fortes fumigations de soufre.

Il y a encore plusieurs autres espèces de grillons; la principale est le *grillon-taupe*, appelée vulgairement *courtillière*, parce qu'il dévaste les potagers, ou *courtils*. Ses pattes, armées de scies, lui servent à couper les racines, qu'il détruit aussi avec ses dents. C'est l'ennemi le plus redoutable des jardiniers fleuristes, et sur-tout de ceux qui cultivent des melons. On a imaginé plusieurs compositions que l'on verse dans les trous qu'il pratique, pour le détruire.

La femelle de cet insecte et de tous ceux de ce genre a l'anus armé d'une pointe, avec laquelle elle perce la place où elle veut déposer ses œufs. Ils éclosent vers Prairial.

Sextidi 26 Pignon. Semence du *pin cultivé*. Nous avons déjà vu plusieurs espèces de ce genre de la famille des *conifères*, l'*épicia*, le *sapin*, le *cedre*; tous ces arbres ont des feuilles dures et étroites, les fleurs sont dioïques; les cônes qui se trouvent sur les individus femelles sont formés d'écailligneuses et serrées, se recouvrant en toit; les

fruits sont chargés d'une aîle obtuse et tronquée, et renferment une amande.

Les principales espèces de ce genre nombreux dont il n'a pas encore été question : sont le *pin sauvage* qui croît sous toutes les zones. Les montagnards mettent ses jeunes pousses dans l'eau de vie ; l'écorce intérieure sert à nourrir les cochons, et quelquefois les hommes ; les rameaux toujours tournés vers le Nord, sont une espèce de boussole pour diriger le voyageur égaré dans les forêts.

Le *pin cultivé* ; il croît abondamment dans les montagnes du département de Vaucluse ; il a le tronc droit et très-rameux ; ses cônes improprement appelés *pommes de pin* sont gros, arrondis et rougeâtres ; ce sont ces cônes qui surmontent le thyrse des bacchantes ; les fruits qui les composent renferment une amande blanche et douce appelée *pignon* ; on en retire cette amande en faisant fendre le cône par l'action du feu ; le pignon se mange en dragée, crud et en émulsion ; il convient beaucoup aux Physiques, et en général aux personnes épuisées.

Le *pin sauvage* et une autre espèce appelée *pin martin* ; ils donnent aussi des pignons, mais ils sont moins gros que ceux-ci.

Les pins mâles donnent une quantité prodigieuse de poussière séminale ; vers la fin de Germinal cette poussière emportée par les vents,

va féconder les individus femelles; les campagnes, même assez éloignées des montagnes, en sont souvent couvertes, ce qui fait croire aux hommes superstitieux que le ciel est irrité et qu'il pleur du soufre parce que cette poussière ressemble au *soufre végétal*; les doigts imprégnés de cette poussière se plongent dans l'eau sans en être baignés.

Septidi 27, Liège. C'est l'écorce d'une espèce de chêne appelée *chêne liégier*; ses feuilles sont arrondies et crénelées, mais il se distingue surtout par son écorce spongieuse et crevassée.

Cet arbre se plaît dans les terres sèches, sablonneuses et dans les landes incultes, il croît dans nos départemens méridionaux. Il faut attendre la deuxième année avant de l'écorcer; l'écorce des vieux arbres est la meilleure et ce n'est guère qu'à la troisième levée qu'elle a acquis toute sa qualité. Pour obtenir cette écorce, on incise l'arbre dans sa longueur par un tems sec; autrement les pluies feroient périr l'arbre nouvellement dépouillé; on met cette écorce dans l'eau pour l'amollir, puis on l'expose sur des charbons embrasés; on la redresse ensuite en la chargeant de pierres, on la gratte on la nettoye, mais sa superficie est toujours noire; on en fait des ballots qui passent dans le commerce.

Le liège nage sur l'eau et sert à soutenir les

filets des pêcheurs; on en fait pour ceux qui ne savent pas nager des corsets appelés *scaphandres*; les plaques très-égales et sans crevasses servent en Espagne pour couvrir le toit des maisons; les cordonniers en font des semelles pour éviter l'humidité. On en garnit le fond des boîtes et des tiroirs dans lesquels on pique avec des épingles les insectes dont on fait des collections; le plus grande usage du liège est pour les fabrications des bouchons; c'est par une superstition ridicule qu'on en suspend au col des femmes et des animaux qui ont du lait pour le leur faire passer; c'est avec le charbon de liège, calciné dans des pots couverts, qu'on fait le *noir d'Espagne*.

La substance appelée improprement *liège fossile* est une pierre du genre de *l'asbeste*.

Octidi 28, Truffe. Cette plante est une fungus charnue, arrondie, noirâtre, sans racine, crainelée à sa superficie, veinée, odorante et cachée sous la terre.

Ce champignon singulier a été classé par tous les *Cryptogamistes* dans le genre du *lycoperde*; mais le C. Bulliard en a fait un genre particulier dans l'ordre des champignons dont les semences sont renfermées dans leur intérieur. On n'aperçoit en effet rien dans la truffe qui ressemble à des organes fécondans, cependant c'est entre les mailles réticulées de sa substance charnue que Bulliard, l'œil armé du microscope, a découvert ses graines.

Ce végétal est peut-être le seul qui offre un sensible phénomène.

On diroit que la nature auroit voulu dérober ce champignon précieux aux regards, en le cachant dans les entrailles de la terre pendant tout le tems de son existence. Ce sont les cochons qui le découvrent et qui le déterrent ; mais le pâtre qui les suit , les force bientôt à le quitter pour le prendre lui-même. Les insectes qui s'en nourrissent et y déposent leurs œufs , servent aussi à le faire reconnoître. Cette récolte commence vers la fin de l'automne. Les truffes servent à farcir des volailles et des pâtés ; on les envoie crues ou cuites dans de l'huile , ou dans du sain-doux ; on les mange aussi au vin de Champagne , ou avec de l'huile ; on en assaisonne une infinité de ragoûts. C'est un mets délicieux , mais très-échauffant , très-peu nourrissant et très-mal-sain ; on en compte plusieurs variétés plus ou moins estimées.

Nonidi 29, Olive. C'est le fruit de l'olivier , arbre précieux de nos départemens méridionaux , dont la tige est branchue et l'écorce lisse ; les feuilles sont opposées , et les fleurs disposées dans leurs aisselles ; il leur succède des fruits charnus appelés *olives*, qui contiennent un noyau très-dur , à deux loges.

Il y a une foule de variétés de l'olivier ; on le plante en quinquonce entremêlé de grains. Le grand

art consiste à le bien greffer et à le tailler comme il faut.

Les olives que l'on mange ont été cueillies et confites avant leur maturité ; avant de les servir, il faut leur enlever leur saumure ; on les sert alors crues ou dans des volailles , ou on en assaisonne des ragoûts.

Le produit le plus intéressant de l'olive , est l'huile qu'elle fournit par expression dans des moulins destinés à cet usage ; cette opération se fait dans les mois Brumaire et Frimaire. Le *grignon*, ou marc, fait des mottes à brûler ; le dépôt de l'huile récente appelé *amurca* , sert à composer de la cire pour les souliers.

Outre l'utilité de l'huile d'olive pour l'assaisonnement des comestibles, elle entre dans la composition d'une foule de médicamens. Les anciens athlètes s'en frottoient avant le combat ; elle ne vaut rien pour la peinture , mais combinée avec la soude et la chaux vive , on en fabrique le savon , cette substance si précieuse peut blanchir le linge dans les arts.

Le bois de l'olivier est veiné et d'une odeur agréable ; les ébénistes et les tabletiers le recherchent ; il est bon à brûler ; c'étoit l'arbre consacré à Minerve ; il est le symbole de la paix ; il entoure ordinairement la chouette et l'amphore sur les médailles d'Athènes.

Décadi 30. PELLE. Instrument de bois, carré,

convexe en-dessous, concave en-dessus, qui sert à vuidier la terre des fosses, ou à la charger dans des tombereaux quand elle a été fendue et divisée par la pioche ou par la bêche. Le manche et le corps de cet instrument sont d'un seul morceau et ordinairement de chêne ou de hêtre.

N I V O S È.

CE nom a été donné à ce mois à cause de la neige qui blanchit la terre pendant sa durée.

La neige est l'eau de la pluie qui, privée en grande partie de son calorique, commence à passer à l'état solide, celui de *glace*. La neige tombe en petits flocons légers, d'autant plus menus que le tems est plus froid, elle affecte une crystallisation régulière.

Il y a des pays presque toujours couverts de neige. Son extrême blancheur blesse la vue et en prive de bonne-heure ceux qui habitent ces malheureuses contrées. C'est à la fonte des neiges assemblées sur les montagnes qu'on doit le débordement des fleuves et des rivières; plusieurs de ces montagnes sont couvertes de neige une partie de l'année. D'autres le sont toujours; on avoit attribué le goëtres des Valaisans, à l'eau des neiges qu'ils boivent, mais on a fait voir depuis qu'il faut en chercher une autre cause. La neige se substitue à la glace pour le refroidissement des liqueurs.

La glace est l'eau entièrement dans l'état solide, cet état lui paroîtroit le plus naturel, puisqu'il est celui dans lequel elle a le plus d'aggrégation, mais elle est plus abondante dans son état liquide.

La glace est élastique ; une boule de cette matière bondit comme tous les corps durs ; l'effet de son impression sur la peau est connu de tout le monde. On l'administre comme tonique. Le principal usage de la glace est de conserver plusieurs substances en arrêtant la fermentation que la chaleur y pourroit établir. Comme tous les corps qui passent de l'état solide à l'état fluide, elle produit du froid en se fondant ; voilà comment on augmente son action en la mêlant avec des sels. On amasse la glace pendant l'hiver, on la renferme dans des fosses profondes hermétiquement bouchées, et appelées *glacières*, elles s'y conserve plusieurs années, et elle procure l'été des boissons fraîches et agréables.

La glace a une cristallisation plus ou moins régulière. Elle est très sapide, élastique, fusible au-dessus de 0, sa température. L'eau est aussi anciennement dans cet état sur certaines montagnes qu'il y a de tems qu'elles existent, on les appelle *glaciers*, elle y forme des espèces de rochers et des concrétions blanches semblables à des pierres.

La solidité de la glace est telle, qu'on peut la réduire en une poussière susceptible d'être emportée par le vent. Dans les grands froids, dans les pays très-septentrionaux, les eaux de pluie, les fleuves et les rivières se gèlent, elle forment un appui solide que les charges les plus lourdes ne peu-

vent rompre et sur lequel on fait promptement plusieurs milles en *patins* ou en *traîneaux*. On peut avec cette glace, construire des palais, des montagnes, des édifices brillants et singuliers qui durent jusqu'à ce que l'eau reprenant le calorique qui s'en étoit dégagé, repasse à l'état fluide. On en a même fait des canons qui ont tiré plusieurs coups avant de se fondre.

La glace a moins de pesanteur que l'eau, elle nage en gros glaçons que les rivières *charient* avant de se gélér entièrement. La mer glaciale est couverte de rochers flottants de cette nature, qui ne sont habitables que par les ours blancs et quelques animaux du Nord, et entre lesquels il est dangereux aux navigateurs de s'engager.

Primedi 1, Tourbe. Cette substance est un combustible fossile comme la *houille*, elle en diffère en ce qu'elle est toujours plus ou moins spongieuse et point solide comme elle.

La tourbe paroît composée d'une terre ferrugineuse mêlée avec une plus ou moins grande quantité de racines, de tiges, de feuilles et même de débris d'animaux. Sa bonté dépend de la proportion de ces différens principes et de leur nature. Elle est quelquefois mêlée de pyrites, de terre calcaire, de sel gemme et d'autres substances qui y ont été apportées accidentellement.

La tourbe se trouve dans les lieux marécageux.

Le terrain qui la renferme appelé Tourbe est couvert de joncs et d'autres graminées; on ôte cette première croute, la terre qui est dessous n'est qu'un limon qu'on enlève et qu'on porte dans une aire entourée de planches, on le fait sécher et on en forme des pains, qui ont la forme d'une brique.

Cette substance est abondante dans plusieurs de nos marais et principalement dans ceux du département de la Somme. On en fait actuellement une plus grande consommation qu'autrefois, parce qu'on a su en introduire l'usage dans les ateliers; elle donne une cendre légère et qui n'est pas propre au blanchissage.

Duodi, 2, Houille. C'est une matière bitumineuse, cassante, noire et feuilletée, qu'on appelle communément *charbon de terre*, à cause de sa propriété combustible, les dépouilles d'animaux marins, les fougères exotiques qu'on y observe, l'ont fait regarder des naturalistes, comme un dépôt de la mer, mais la plupart estiment que c'est le produit d'une masse considérable de bois enfoui et altéré par les acides.

Le charbon de terre forme des mines couvertes d'un toit de pierres plus ou moins dures, schisteuses ou alumineuses. On exploite ces mines ou *houillères*, en creusant des puits et en pratiquant des galeries, et on détache la houille avec des piques et des

pioches. Il sort de ces mines des gas délétères ou inflammables, dangereux par l'acide carbonique qu'ils contiennent ou par les explosions qu'ils occasionnent.

La houille ainsi exploitée entre dans le commerce. On distingue ce fossile en *charbon de terre* et *charbon de pierre*, nom que l'on rend, par le mot univoque *lithanthrax* selon sa dureté et sa friabilité. On en compte plusieurs espèces dont l'usage est le même.

Ce bitume s'embrase d'autant plus difficilement qu'il est plus pesant et plus compact. Sa chaleur est vive et durable, on peut successivement l'éteindre et le rallumer plusieurs fois. Sa flamme est dense et exhale une odeur forte, mais point sulphureuse, elle est due à la partie huileuse plus volatile qui se dissipe par la première action du feu. Le procédé pour faire le *coal*, ou charbon consiste à en dissiper par une première combustion la portion d'huile la plus grossière. C'est très-improprement qu'on appelle cette opération *dessouffrer le charbon de terre*, puisque ce fossile ne contient pas un atôme de soufre.

La houille est très-utile dans les pays où il n'y a pas de bois. L'usage du *coal* dans les appartemens, n'offre aucune espèce de danger, le seul inconvénient qu'on y trouve est que sa fumée noircit les meubles et que le courant d'air, abondant et rapide qu'il exige pour sa combustion, en-

lève une partie des cendres qui s'attachent aux corps environnans. On peut remédier à cet inconvénient par une construction bien entendue des cheminées. Il est utile de répandre l'usage de la houille même dans les pays où le bois est abondant, parce qu'il en faut une quantité considérable pour les mines et qu'il est à craindre que ces travaux n'épuisent nos forêts. Son usage commence à s'établir dans nos fonderies, nos fours et dans plusieurs ateliers.

Si la dépuration du charbon étoit bien entendue, elle offriroit encore aux arts, des produits utiles. En l'opérant dans un appareil distillatoire, on obtiendrait son huile très-propre pour remplacer le goudron, l'ammoniac qui pourroit servir aux manufactures du muriate ammoniacal vulgairement le *sel ammoniac*, le résidu seroit du *coal* ou charbon puré.

La houille est très-abondante dans la nature : outre les pays étrangers, où on en trouve, plusieurs de nos départemens en fournissent. Les rivières qui les traversent la charient, et si les habitans des bords de la Loire étoient plus industrieux, ils ramasseroient les morceaux que cette rivière entraîne en quittant le département de la Nièvre, et qui couvrent ses bords après les inondations. Il y a des *houillères* peu éloignées de Paris; Bleton qui prétendoit les découvrir au moyen de la baguette divinatoire, n'étoit qu'un jongleur.

Tridi 3, Bitume. Les bitumes sont en général des substances combustibles, solides, molles ou fluides, d'une odeur forte, âcre et aromatique. Ils forment des couches dans l'intérieur de la terre, suintent à travers les rochers, ou nagent à la surface des eaux. Ils brûlent avec une flamme rapide. On n'est pas d'accord sur leur nature; les uns l'attribuent à des végétaux, les autres à des animaux enfouis, mais comme ces derniers contiennent une plus grande quantité de matière huileuse, ils paroissent avoir plus contribué à la formation des bitumes que les premiers. Les huiles et les graisses des animaux marins semblent donc être un des matériaux dont sont formés certains bitumes, tandis que d'autres ont une origine véritablement végétale et sont dus à des résines ou à des huiles essentielles, enfouies dans la terre. Parmi tous les bitumes connus, il y en a cinq espèces très-distinctes; savoir: le succin ou ambre jaune, l'asphalte ou bitume de Judée, le jais ou jayet, le charbon de terre et le pétrole.

La première espèce est le *succin* ou *ambre jaune*; il renferme plusieurs insectes. C'est l'*électrou* des anciens, et comme il attire les corps légers, toutes les substances qui ont la même propriété ont été appelées *électriques*. On le trouve principalement en Prusse; il paroît dû à une résine végétale; on n'est pas d'accord sur son origine. On en fait des bagues, des bijoux, des colliers pour les enfans;

On en trouve des morceaux d'une belle portée; on en retire, par la distillation, une huile volatile et inflammable, un sel volatil, qui, mêlé avec l'ammoniac caustique forme l'eau de luce. Il y a plusieurs variétés du succin différemment colorées. L'ambre gris est une substance animale.

La seconde espèce de bitume est l'*asphalte* appelé aussi, *bitume de Judée*, *poix de Montagne*. Il est noir, pesant, solide, et assez brillant. Il acquiert, par le frottement, une légère odeur. On le trouve sur les eaux du lac Asphaltique ou mer morte, dans la Judée, près duquel étoient Sodôme et Gomorrhe, ce qui a donné lieu à la fable de l'incendie de ces deux villes, produites par la colere céleste, selon le récit de l'auteur de la bible; on l'appelle pour cette raison *Karabé de Sodôme*. Les habitans du pays incommodés par l'odeur de ce bitume, nageant sur les eaux, et encouragés par le profit qu'ils en retirent, le ramassent avec soin. On trouve aussi de l'asphalte sur plusieurs lacs de la Chine. L'asphalte du commerce vient de Neufchâtel et du Walengin, on regarde l'asphalte comme le succin qui a éprouvé l'action d'un feu souterrain. Les Indiens et les Arabes l'emploient comme le gaudron, pour enduire les vaisseaux; il entre dans la composition du vernis noir de la Chine, et dans les feux d'artifice qui brûlent sur l'eau.

Les pauvres Egyptiens, qui ne pouvoient pas

se procurer des substances anti septiques , plus précieuses , s'en servoient pour embaumer les corps , c'est de-là qu'on l'appelle *gomme de funéraires* , *baume de momie* ; on l'allie quelquefois avec la poix.

La troisième espèce de bitume est le *jais* ou *jayet* , qui est compact , brillant , vitreux dans sa cassure , et susceptible d'un beau poli. Il attire les corps légers comme le succin ; on en trouve dans le département de Vaucluse ; il contient des pyrites ; il se ramollit , quand on le brûle , et fournit de l'huile à la distillation. On l'employe pour faire des rabatières , des broderies , des bracelets , des boutons , des bijoux de deuil ; c'est à Wirtemberg qu'on le travaille.

Le charbon de terre vient ensuite ; (voyez *houille*).

Le *pétrole* est la dernière espèce ; on lui a donné ce nom et celui d'huile de pierre , parce qu'il coule entre les pierres , sur les rochers , ou dans différens lieux , à la surface de la terre. Cette huile diffère par sa légèreté , son odeur , sa consistance et son inflammabilité ; il y a plusieurs variétés de *pétrole* ; on appelle *naphte* le plus transparent et le plus léger ; *pétrole* celui qui est plus épais et plus foncé , enfin la *poix minérale* , est le plus noir et le plus épais. Le pétrole se trouve dans plusieurs endroits des départemens méridionaux. On le brûle en Perse pour s'éclairer ;

on peut, si on en imbibe des mottes de terre, s'en servir pour le chauffage, mais il répand une fumée épaisse, et une odeur désagréable; on pense qu'il entroit dans la composition du feu grégeois. Il peut servir pour composer un mortier très-solide et très-durable; on en retire une huile propre à gaudronner les vaisseaux; quelques médecins ont conseillé des frictions et des fumigations de pétrole contre les maladies des muscles.

Quartidi 4, Soufre. C'est un corps combustible, sec et fragile, d'un jaune citron, qui n'a d'odeur que lorsqu'il est chauffé, et dont la saveur particulière est foible, quoique cependant très-sensible. Si on le frotte, il devient électrique et attire les corps légers. Si, lorsqu'il est en gros morceaux, on lui fait éprouver une chaleur douce, mais subite, comme en le serrant dans la main, il se brise en pétillant.

Le soufre se rencontre en grande quantité dans la nature, tantôt pur, et tantôt combiné. Il est cristallisé, en stalactite, ou pulvérulent; il est le plus souvent combiné à différentes matières, principalement aux métaux dont il est le minéralisateur, et quelquefois à des matières calcaires, il forme alors un foie de soufre terreux, telle paroît être la nature des pierres calcaires fétides, comme la pierre de porc,

Le soufre se forme aussi de lui même dans les matières végétales et animales, qui éprouvent

un commencement de putréfaction ; tel est celui qu'on ramasse sur les murs des étables, des latrines, et celui qu'on a trouvé dans les voiries des fossés de la bastille, celui qu'on observe dans le crottin de cheval frais, celui enfin qu'on retire de l'analyse du blanc-d'œuf, de celle de la racine de patience et du cochléaria.

Le soufre tiré de la soufrière, orne les cabinets, mais ce n'est pas celui qu'on emploie dans les arts ; ce dernier s'obtient par la distillation des pyrites. Après l'avoir retiré des cornues, on le fond pour le purifier et on le coule dans des tubes de bois, c'est ainsi que se fait le *soufre en canon* ; quelquefois on le volatilise en petites parcelles appelée *fleurs-de-soufre*.

Ce combustible chauffé avec le contact de l'air, s'allume quand il est fondu, et brûle avec une flamme bleue ; si on le chauffe fortement, la flamme devient blanche et vive.

Le soufre sert à une infinité d'usages. Mêlé aux eaux, il constitue les eaux minérales sulphureuses, utiles dans beaucoup de maladies, telle sont celles de Cauterets et de Barrège, de la vallée d'Emile, que l'on peut imiter en faisant passer dans de l'eau du gas hydrogène sulphuré. Ces eaux sont incisives et très-utiles dans les maladies de la peau, du poulmon, des articulations, dans les paralysies. Brûlé avec du nître dans des vaisseaux fermés, il donne l'acide sulphurique appelé vul-

gairement *huile de vitriol*; mêlé avec le charbon et le salpêtre, il forme la *poudre à canon*; (voyez *salpêtre*).

Trituré avec du carbonate de potasse, du sel fixe de tartre bien sec, il constitue la *poudre fulminante*, dont l'effet est d'autant plus surprenant qu'il a lieu dans des vaisseaux ouverts; mêlé avec du nître et de la sciure de bois, on en fait la *poudre de fusion* qui est en effet d'une nature très fondante. En tablettes, c'est un excellent remède contre l'asthme; mêlé à la graisse, il est souverain en friction pour guérir la galle et les autres maladies cutanées; mais cette pommade tache le linge comme l'onguent mercuriel. Il sert à prendre des empreintes de cachet; on en fait des mèches combustibles et des *allumettes*. Il entre dans les feux d'artifice; sa vapeur fait périr les insectes et les animaux nuisibles. Elle blanchit les soies, mais on lui préfère aujourd'hui le gas muriatique oxygéné.

Quintidi 5, CHIEN. Cet animal constitue parmi les mammifères, un genre composé de plusieurs espèces dont le caractère est d'avoir les dents latérales, longues, pointues et recourbées, ce qui a fait donner aux dents qui ont la même forme dans tous les autres genres de cette classe, le nom de *dents canines*.

Ce genre contient plusieurs espèces : la principale celle qui est ici désignée est le *chien*

domestique, son caractère est d'avoir la queue recourbée à gauche. Cette espèce est elle-même divisée en un grand nombre de variétés.

Le chien est le plus fidèle compagnon de l'homme; presque par-tout il habite avec lui, presque par - tout il est domestique, un petit nombre seulement a repassé de cet état à l'état sauvage.

La *chienne*, ou la femelle du chien, annonce le tems où elle est en chaleur par quelques traces de sang. Tous ces animaux s'unissent à cette époque sans distinction, et il est difficile de les séparer; la chienne porte 63 jours; dans cet état elle s'appelle *lice*; elle met bas 4-10 petits, tous aveugles; ils ressemblent au père ou à la mère selon la conformité de leur sexe. Le chien est adulte au bout d'un an, et il vit douze ou quinze ans; pendant ce tems il ne quitte pas l'homme, et lui sert à une infinité d'usages.

Ce mammifère est carnassier, il aime les cadavres, les viandes crues et cuites, et même les os. Il mange rarement des fruits et des légumes; s'il recherche quelques plantes telles que le *triticum rampant* (le chiendent), et le *dactyle gloméré*, c'est pour sa santé, et comme purgatif. Il boit en lappant, il urine en levant les cuisses de derrière. Ces animaux trouvent du plaisir à se flairer mutuellement l'anus, habitude qui a fourni à Phèdre le sujet d'une de ses fables; ils ont l'odorat très-

délicat, nagent facilement, et courent de côté. Quoique la chaleur et les fatigue leur fassent tirer la langue, ils suent difficilement. Avant d'entrer dans sa loge, le chien tourne longtems autour, il y dort d'un sommeil facile à interrompre, souvent en ronflant, et le moindre bruit l'éveille; s'il vient un homme suspect, il s'inquiète, il *jappe* ou il *aboye* selon que sa colère est plus ou moins forte; il caresse son maître, et supporte patiemment ses menaces et ses coups; il le précède dans sa marche et s'arrête dans les carrefours jusqu'à ce qu'il lui enseigne sa route; s'il le gronde il se retire, la queue humblement passée entre ses pattes. Il pardonne et oublie facilement les injures. Si on lui jette une pierre il la mord. L'approche des orages l'incommode. Il devient aveugle dans sa vieillesse, peu de tems après, il meurt.

Plusieurs ennemis le tourmentent, les *puces*, les *mittes* et principalement un ver intestinal du genre *tania*. Il est sujet à plusieurs maladies dont la rage est la plus dangereuse et la plus cruelle. Le genre du chien est composé d'une foule d'espèce, le *loup rapace*, le *renard rusé*, l'*hyène*, le *chacal*, que l'on regarde comme la souche primitive de toutes les autres espèces.

La variété du chien qui approche le plus de cette espèce et qu'on pense être comme le passage à une autre, est le *chien de berger*, ce gardien fidèle des

troupeaux de bœufs, de moutons, de rennes et même d'oiseaux.

Les variétés qu'on employe pour la chasse sont le *chien courant*, le *basset*, le *braque*, le *lévrier*, etc. Toutes ont un instinct particulier pour l'espèce de chasse à laquelle on les applique. L'un poursuit le lièvre, le renard, le blaireau jusques dans leurs terriers et les contraint d'en sortir; l'autre force les animaux les plus rapides à la course; l'autre sait dompter et vaincre les plus terribles et les plus courageux habitans des forêts. Celui-ci d'un regard effraie et rend stupide, l'animal que son maître veut avoir, jusqu'à ce qu'il s'en soit emparé. Enfin ils savent attaquer seuls ou par divisions et obéir à celui qui les commande. Le talent de les diriger constitue l'art de la vennerie. Quand l'animal qu'ils poursuivent est tombé, ils l'apportent sans s'en réserver la moindre partie.

Rien n'est si commun que d'accoutumer les chiens à rapporter les effets perdus ou égarés; on leur apprend aussi une infinité de tours pour servir de divertissement dans les foires. Les dogues paroissent intrépides au milieu des feux d'artifice; d'autres font la révérence, la culbute, mènent la brouette, montent à l'assaut selon la volonté des jongleurs auxquels ils appartiennent. Dans nos départemens méridionaux, ils tournent la broche au moyen d'un tambour dans lequel on

es enferme. Dans le département du nord ils servent à traîner des petits chariots chargés de houille ou de comestibles. Au *Kamschatka*, ils traînent des voitures qui conduisent des hommes, et ceux qui meurent de froid ou de fatigue, deviennent la nourriture de ceux qui leur survivent. Ces animaux guérissent les blessures et les ulcères en les léchant; enfin quelques variétés sont recherchées par la gentillesse de leur forme et la beauté de leur poil.

Si les différentes variétés du chien servent à tant d'emplois, ses différentes parties sont bonnes à plusieurs usages; sa chair ne se mange en Europe, que dans les cas de nécessité; mais il n'y a pas de disette et de siège prolongé où les hommes n'en fassent leur nourriture. Les Iroquois et les Nègres l'aiment beaucoup quand elle est rotie. Les Romains mangeoient avec délice les petits chiens. La graisse entre dans la composition des perles fausses; la peau sert à faire des gants; elle sert aussi aux pelletiers qui, en la teignant imitent la fourrure de plusieurs animaux; le poil peut entrer dans la bourre. Enfin les excréments ont servi long-tems aux médecins; c'est ce qu'on appelle en pharmacie *album gracum*; on n'en fait plus usage. Cette substance stiptique sert à la préparation des cuirs; le chien tombe souvent sous le scalpel des anatomistes qui le prennent pour sujet de leurs dissections; il a été l'occasion d'une foudre

de découvertes. C'est par ces dissections qu'Azel à découvert *les vaisseaux lactés* ; Pequet le *canal thorachique* ; Harvey, la *circulation du sang*.

Le chien a été de tous les tems l'objet des soins de l'homme. Homère nous représente toujours les héros Grecs accompagnés de leur chien fidèle. Les Egyptiens donnoient une tête de chien à leur Dieu Anubis. On le voit représenté sur les monumens antiques et sur plusieurs médailles. Il est encore honoré aujourd'hui chez les Japonois, mais chassé par les Mahométans. Le chien, parmi les poètes et les peintres, est le symbole de la fidélité. La vivacité de ses regards et le peu de soins qu'il prend de cacher ses amours, en avoient fait chez les Grecs le symbole de l'impudence, d'où est venu le nom de *cyniques*, pour désigner des hommes dont l'audace égale celle des chiens.

Sextidi 6, Lave. On appelle ainsi les matières en fusion rejetées par les Volcans, ces vastes souterrains par lesquels les feux souterrains s'ouvrent une issue, quoiqu'on ne devroit donner particulièrement ce nom qu'à ces fleuves de matières enflammées que l'on voit couler dans leur flanc. Les laves sont le plus souvent rejetées sur les côtes des montagnes dont l'intérieur est embrasé ; ces fleuves brûlants, coulent quelquefois à une grande étendue, ravagent et détruisent tout dans les lieux où ils passent. Leur chaleur et leur volume ont si considérables que les laves ne se refroidis-

sent que lentement, et après quelques années. En se refroidissant, elle se fendent et se séparent en masses, qui, quelquefois, présentent des formes régulières.

Les cabinets offrent un grand nombre de variétés de laves, et on en retire beaucoup d'utilité; elles sont en général composées d'une pâte d'un gris plus ou moins foncé, d'un grain et d'une dureté très-variés, et dans laquelle sont semés des cristaux et des fragmens irréguliers de schorl, degrenat, de verre, de zéolithe, etc. etc.

On compte parmi les produits volcaniques, les *scories poreuses en masse informe*, ces masses servent à paver différentes villes de l'Italie; elles forment la base de plusieurs voies romaines; polies, on en fait des tables, des chambranles; les morceaux qui offrent des accidens singuliers, servent à faire des boutons, des tabatières, enfin cette lave fondue, fait d'excellentes bouteilles.

La lave en petits fragmens se nomme *pouzzolane*. Cette substance a reçu son nom de la ville de *Pouzzole*, où elle a été employée très-anciennement; il y en a de différentes couleurs; elle est très-utile pour faire un mortier qui a la propriété de durcir dans l'eau.

Les matières terreuses et pulvérulentes qui se rencontrent aux environs des Volcans, s'appellent *cendres de Volcans*.

On nomme *basalte*, une substance compacte, étincelante, dont la cassure est noirâtre et cendrée, elle crystallise en prismes à plusieurs pans. Les anciens en faisoient des statues; celles de plusieurs divinités Egyptiennes sont de cette matière. La *Pierre de touche* qui sert à reconnoître les métaux, par la trace qu'ils y laissent, est un basalte.

Le verre de Volcan se trouve en filets détachés, c'est le *fel de verre*, ou en filets agglutinés; la *Pierre-ponce*, si poreuse et si légère qu'elle nage sur l'eau. Elle sert aux menuisiers, aux doreurs, aux potiers d'étain, aux parcheminiers, aux marbriers, etc., pour polir leurs ouvrages. En masse compacte, c'est la *Pierre obsidienne* des anciens, dont ils faisoient des vases.

Septidi 7, Terre Végétale. On appelle ainsi celle qui est à la surface du globe, et qui sert à la végétation. C'est le produit de la décomposition des substances organisées, animales ou végétales. Cette terre nommée aussi *humus*, ou *terreau*, varie selon la nature des animaux et des plantes, et selon leur degré de décomposition. L'*humus*, ou *terreau* ordinaire, est un mélange du produit de cette décomposition avec les différentes terres où elle s'opere. Le meilleur *terreau* est celui des bois et des prairies. Les terres où sont enfouies beaucoup de matières animales, les cimetières, donnent un *terreau* particulier dont la nature est excellente.

On prend de ces différens terreaux pour fertiliser les jardins.

Octidi 8, Fumier. On appelle fumier les excremens des animaux mêlés à la paille qui leur a servi de litière, et on joint à cette matière foulée par eux, et macérée dans leur urine, des feuilles, des tiges de plantes, et des débris d'animaux, que l'on met ensemble dans une fosse exposée à l'air, pour les décomposer par la fermentation putride. On les répand sur le sol que l'on veut cultiver, et on augmente ainsi la quantité de la terre propre à la végétation. Le mot fumier vient de la fumée produite par la chaleur qu'excite la fermentation dans cette substance.

L'effet de la putréfaction est d'atténuer, de volatiliser les parties fluides, et de réduire les autres à un état terreux; ils redeviennent ainsi *terre végétale*.

L'agriculteur connoît l'emploi qu'il doit faire des différens fumiers; celui de vache convient aux terres sèches; celui de mouton aux terres froides; celui de cheval aux terres fortes; les boues des rues, les portions de matières animales, la fiente de pigeon, font aussi d'excellent fumier.

Nonidi 9, Salpêtre. Ce sel neutre, est le nitre commun, appelé par les chimistes *nitrate de potasse*; il est le produit de la combinaison saturée de l'*acide nitrique* avec la *potasse*. Sa saveur est fraîche; il cristallise en prismes; ses faces sont terminées par des pyramides dièdres ou en biseau, et

souvent creusées par un canal dans toute leur longueur.

Le nitre existe en grande quantité dans la nature ; il se forme journellement dans les lieux habités par les animaux, dans les étables, dans les latrines : comme la présence de la craie et d'un sel acide quelconque, facilitent sa formation, on le trouve abondamment sur les murs de plâtres abrités de la pluie ; on l'appelle alors *salpêtre* ou *nitre de houssage*, et les vieux plâtras en contiennent une grande quantité. Il se produit aussi abondamment dans les matières animales putréfiées. C'est ainsi qu'on forme des *nitrières artificielles* ; quand la putréfaction est assez avancée, on lessive cette matière pour en extraire le nitre. C'est donc ou par le houssage, ou par les nitrières artificielles, ou en lessivant les vieux plâtras, qu'on obtient le nitre. Le salpétrier le fait dissoudre et cristalliser trois fois pour le purifier. Les chimistes et les pharmaciens font encore subir à ce nitre après la troisième cuite, de nouvelles dissolutions et des cristallisations. Ils sont alors certains de l'avoir bien pur.

Le nitre purifié par trois cuites, est celui qu'on emploie dans les arts. Mis sur le feu, il fuse ; mais si on y mêle une substance combustible, il produit une flamme vive accompagnée d'une espèce de décrépitation, il détonne. Telle est la théorie de la fabrication de la poudre à canon, à laquelle

on ajoute du soufre pour allumer plus promptement ce mélange. Cent livres de poudre à canon d'Essonne près Corbeil, contiennent soixante-quinze livres de nitre, neuf livres et demie de soufre et quinze livres de charbon. On triture pendant dix à douze heures ce mélange dans des mortiers de bois avec des pilons de la même matière; on y ajoute peu-à-peu une petite quantité d'eau; lorsque le mouvement a évaporé presque tout ce fluide, et que la poudre mise sur une assiette de fayence, n'y laisse aucune trace d'humidité, on la porte au *grainoir*. Grainer la poudre, c'est la faire passer dans des cribles dont les trous sont de différentes grandeurs jusqu'à celle de la poudre à canon; ces cribles sont mus horizontalement et en ligne droite; on la tamise pour ôter la poussière, et on l'expose dans le séchoir aux rayons du soleil du midi qu'elle reçoit à travers un vitrage. La poudre de chasse se lisse pour qu'elle ne salisse pas les mains. Cette opération a lieu en la faisant tourner dans un tonneau où elle acquiert le poli par le frottement. La poudre lisse est moins de force que la poudre à canon. En général, pour que la poudre soit bien faite, il faut que le charbon soit d'un bois léger, celui des matières animales n'est pas propre à cet usage; il faut aussi que la trituration soit bien faite et le mélange bien exact. La détonation est due à la combustion du gaz hydrogène et de l'air vital; voilà pourquoi elle

a lieu dans les vaisseaux fermés, et elle emporte tous les obstacles qu'on lui oppose.

On retire encore du nitre une autre substance intéressante, mais sous une autre forme; en le mêlant avec de la terre argilleuse, et en distillant ce mélange dans des cornues appelées *cuines*, sur un fourneau allongé nommé *galère*; on obtient l'*acide nitreux* ou *eau forte*, dont l'usage est si répandu pour différentes dissolutions métalliques, pour graver sur le cuivre et sur le marbre; pour les travaux des doreurs, des chapeliers, des peintres, &c. pour brûler les extroissances charnues, uni avec l'acide muriatique, on en fait l'acide *nitromuriatique*, le grand dissolvant de l'or et si utile dans les essais. On fait avec l'alcool et l'esprit de nitre un éther appelé *Ether nitreux*.

Le nitre brûlé avec différentes doses de tartre, forme des matières fondantes nommées *flux*, qu'on emploie pour réduire et fondre les différentes substances métalliques.

Le nitre est un médicament rafraîchissant, diurétique, antiseptique. Lorsque le sel étoit cher, on le substituoit souvent à son usage.

Décadi 10, FLEAU. Quand les gerbes ont été mises en meules, ou renfermées dans les granges, il faut les battre pour séparer le grain de la paille. Cette opération s'appelle *battre en grange*, et l'instrument dont le *batteur* se sert, se nomme *fléau*. C'est un fort bâton long d'environ deux pieds,

attaché par une courroie à un long manche. Les batteurs le laissent tomber sur les épis, l'un après l'autre, en suivant une sorte de mouvement et de cadence, et ils multiplient la force du fléau par la rapidité avec laquelle ils s'en servent. Quand la paille, étendue sur un *aire* bien dressée, a été battue d'un côté, on la retourne, pour lui faire subir la même opération, et quand l'*aire* est chargée de trop de grains, on met le grain en tas.

Les anciens ne connoissoient pas le fléau, cet instrument si simple et si utile. Ils séparaient le grain des épis en les rangeant circulairement et en faisant passer dessus des bœufs et même les roues des chars qui, par leur poids, le forçoient à sortir des bâles qui l'enveloppent et le retiennent.

Primedi 11, Granit. Outre les pierres simples, il y a aussi des pierres composées. Les unes, comme le porphyre, l'ophyte, la brèche, le poudingue, sont incrustées dans un ciment commun; les autres n'ont aucune trace de ciment, et ne paroissent adhérer entr'elles que par la juxt-apposition. Le *granit* tient le premier rang parmi ces dernières. De toutes les pierres composées, c'est celle qui est en plus grandes masses dans la nature; il forme des montagnes immenses pour l'étendue et la hauteur, et on ignore encore jusqu'à quelle profondeur il descend dans la terre. Le caractère propre du *granit* est d'être composé de deux, de trois, de

quatre et même de cinq substances pierreuses, très-distinctes les unes des autres, réunies ensemble sans apparence d'un ciment qui les lie, et toutes, plus ou moins réfractaires, ayant toujours le quartz pour base. La masse totale fait feu au briquet. Elle est quelquefois si dure, qu'elle prend un très-beau poli; quelquefois aussi elle se décompose à l'air, et les différentes parties se désunissent entr'elles. C'est à cette désunion spontanée et à une réunion postérieure, que sont dus ces *granits* de seconde formation que l'on rencontre quelquefois par couches au pied des grandes montagnes de *granit*. Ces jeunes *granits* n'ont ni la beauté, ni la solidité, ni la dureté des anciens.

Les substances qui concourent à la formation du *granit*, sont le quartz, le feld spath, le mica, le schorl, la stéatite. Le *granit* se classe d'après le nombre de ces pierres qu'il contient; comme il n'est jamais d'une seule couleur, on lui donne aussi communément le nom de celle qui y domine: ainsi on dit *granit* blanc, gris, rouge, etc.

Plusieurs départemens de la France sont riches en *granit*; on en fait des colonnes, des chambranles; les forts de Cherbourg sont bâtis d'un *granit* rouge, abondant sur les bords des côtes de la Manche et du Morbihan. Le *granit* est difficile à tailler; les constructions faites avec cette roche paroissent d'une grande solidité; cependant, le

mica qu'il contient, est une pierre tendre; l'eau qu'elle reçoit la fait enfler; elle écarte les pierres voisines, et les fait quelquefois éclater, c'est ce qui arrive aux *granits* effleurés. Le mot *granit* vient des différens grains dont cette roche paroît composée.

Duodi 12, Argille. Les philosophes anciens regardoient la terre comme un élément, les chimistes ont aussi cru long-tems que les terres devoient leur origine à une *terre primitive*; mais aujourd'hui on reconnoît deux espèces de terres primitives, c'est-à-dire, qu'on ne peut pas décomposer, ce sont la *silice* et l'*alumine*. Quelques autres terres ont encore le nom de primitives, parce qu'elles approchent de la simplicité de celles ci; mais ce nom n'est pas aussi bien mérité.

La *silice* est la base du *grès*, du *silex*; l'*alumine* est la base de l'*argille*. Cette terre n'est jamais épurée dans la nature. On l'obtient de l'alun de Rome, en la précipitant par un alkali.

L'argille, cette terre si répandue et si utile, est donc un composé d'*alumine*, et de *silice*, ou de *chaux*; on appelle toutes les terres où l'*alumine* est abondante, *terres argilleuses*, *argille*. Selon ses différentes combinaisons, elle sert à différens usages. Dans tous les cas, elle hape la langue, et se polit sous le doigt; elle attire l'eau avec

force, elle se ramollit et prend toute sorte de formes; au feu elle se retire et acquiert une grande dureté.

L'alumine mêlée de *silice* est l'argile, ou terre à porcelaine; celle qui est la plus convenable à cette fabrication se trouve à saint Iriex dans le département de la Haute-Vienne, c'est le *chaoling des Chinois*. Les argilles pour la poterie et la fayance sont plus grossières, mais d'une nature semblable. Pour fabriquer ces diverses poteries on délaye l'argile, on en fait une pâte à laquelle on donne toute sorte de formes à la main dans des moules, ou sur la roue appelée *tour à potier*. Les pièces sont cuites puis trempées dans une bouillie faite avec des pierres vitrescibles, et un sel alkali; cette couche vitrifiée au feu forme l'*émail* ou *couverte*; la différence des couleurs dépend de la chaux métallique mêlée à la terre vitrifiable, les qualités de la poterie dépendent de l'argile et de la fabrication. La *tuile*, le *carreau* et la *brïque*, les *creusets*, les *tuyaux*, les *moules* sont une poterie, avec ou sans couverte.

L'alumine mêlée à la *silice* et au *fer*, forme une argille de différentes couleurs selon la quantité de fer qu'elle contient. On l'appelle *terre bolaire* parce qu'elle fond aisément dans l'eau, *bol* ou *bol d'Arménie*, parce qu'elle vient du levant; enfin, comme ces bols ont une propriété prétendue en médecine, ceux qui les fabriquent, les marquent

d'un cachet, *sigillum*, pour éviter la contrefaçon, et on les appelle alors terre *sigillée*, on ne fait plus d'usage de ce médicament.

L'alumine mêlée à la *silice* et à la terre *magnésienne* forme une espèce d'argille appelée terre de *lemnos*, pierre savoneuse, *stéactite*, terre à foulon ; son usage est de dégraisser les étoffes.

On voit par ces exemples combien les argilles sont utiles dans les arts, et combien il est important de chercher à les découvrir et à étendre leurs combinaisons pour en faire une application avantageuse.

Tridi 13, Ardoise. Cette substance appartient à l'ordre du Schit, pierre qui contient, en proportion différente, de l'argille, de la terre *siliceuse* et du bitume. Le *schit* est toujours fissile, c'est-à-dire, qu'il peut se tailler en lames.

On compte différentes sortes de schits ; l'ardoise est la principale. La couleur de l'ardoise est un bleu plus ou moins foncé qui tire sur le noir. Elle se divise facilement par lames, elle est sonore, et sa poussière est grise.

L'ardoise est abondante dans les environs d'Angers ; il y en a dans toute cette partie, des bancs considérables ; on trouve aussi des ardoises dans le département des Ardennes et dans quelques autres.

L'ardoise est très-tendre en sortant de la carrière, elle prend à l'air une consistance plus dure ; pour l'essayer, il faut mettre perpendiculairement, dans un même vase, où il y ait un peu d'eau, les morceaux que l'on veut comparer : ceux qui s'imbibent peu, et où l'eau monte le moins au-dessus de sa surface, indiquent la meilleure.

Pour couvrir les toits avec l'ardoise, on attache des lattes, en on les cloue dessus, en les superposant mutuellement, c'est l'art du *couvreur* ; cette couverture est aussi sûre que légère, et de la plus grande utilité.

Il y a aussi des *ardoises en table* qui sont en grande masse, et servent à bâtir ; on en trouve en Suisse des dalles d'un volume considérable, et qui prennent un beau poli. Elles servent dans les écoles pour tracer les leçons ; chez les marchands et dans les auberges pour faire les comptes ; on en fait aussi des bancs et des tables.

Les schist et les ardoises portent souvent l'empreinte de corps organiques, principalement de *poissons* et de *fougères*, toutes exotiques. L'ardoise est *alumineuse*, *pyriteuse* ou *micacée*, selon qu'elle est mêlée à de l'alun, qu'elle porte des pyrites, ou qu'on y voit des fragmens d'une pierre brillante appelée *mica*.

Quartidi 14. Grès. On appelle *terre siliceuse*, une terre qui, comme toutes les autres terres

primitives, ne se rencontre jamais pure, mais qu'on obtient des pierres siliceuses en les pulvérisant et en la séparant, par des moyens chimiques, des autres substances qui y sont mêlées. Cette terre forme différentes variétés de pierres selon ses différentes combinaisons; unie avec plus ou moins de terre argilleuse et de terre calcaire, elle produit le quartz, le *crystal de Roche*, et le grès.

Le grès a un caractère très-distinctif, c'est d'être composé de petits grains, plus ou moins fins, de différentes figures, le plus souvent arrondis, et plus ou moins liés ensemble; sa cassure est grenue, comme celle de toutes les pierres quartzieuses et siliceuses; il étincelle sous le briquet, et il est plus ou moins dur, selon la force d'adhésion de ses parties. On en connoît plusieurs variétés, utilement employées dans les arts.

Le grès dur; il est en grandes masses, on l'exploire en morceaux cubiques; on s'en sert pour paver les routes, et pour bâtir; la carrière la plus considérable de ce grès est dans la montagne d'Etampes. Le grès tendre; les rémouleurs les tallandiers, les couteliers en font des roues pour éguiser leurs outils. Le grès du levant; son grain est extrêmement fin, il est très-tendre, mais il se durcit en l'impregnant d'huile et sert à repasser les canifs; on en trouve près de Morlaix. Le grès poreux; d'une couleur grise et brune;

ses molécules sont assez peu serrées pour donner passage à l'eau, en retenant les impuretés qui y sont mêlées ; on l'appelle pour cette raison *grès à filtrer* ; on le trouve aux îles Canaries et au Mexique.

Lorsque la terre calcaire devient trop abondante, elle influe sur la nature du grès ; il prend alors les différentes cristallisations affectées à la terre calcaire ; telle est l'origine du *grès cubique* et *Rhomboïdal* de Fontainebleau, du *grès en chou-fleur*, en *Stalagmite*, en *boule* etc.

Le sable est un composé de fragmens de *quartz*, de *grès*, et de *silex* ; quand ces fragmens ont été peu roulés par les eaux c'est le *sable angulaire*, s'il l'ont été beaucoup, c'est le *sable arrondi* ; le *sable de rivière* qu'on étend sur les allées des jardins, est de cette nature. Si ces fragmens sont très-fins et très-mobiles, à cause de leur forme ronde, ils constituent le *sable mouvant*, le *sable fluide*.

Le sable sert à filtrer les eaux, à entretenir les allées sèches dans les promenades ; il donne de la dureté au ciment et à la brique ; fondu avec la soude, il forme la couverte de la fayance et le verre. On se sert du sable fin, ou sablon, pour nettoyer les vases de métal. Il s'échauffe facilement, et on l'emploie pour préparer différentes liqueurs, et pour sécher des plantes aux bains de sable.

Le sable se trouve quelquefois mélangé, celui
qui

qui est mêlé avec l'argille se nomme *sable des fondeurs*, parce qu'il leur sert à faire des moules; on en trouve près de Paris, à Fontenay-aux-roses. Si le sable est mêlé à quelques parcelles de métal, il s'appelle selon la nature de ce métal, *sable cuivreux*, *sable ferrugineux*, *sable aurifère*; le métal que le sable contient est toujours indiqué par sa couleur.

Quintidi 15, LAPIN. Cet animal est du même genre que le *lièvre*, mais un peu plus petit; il est aussi craintif que lui; la femelle est presque toujours en chaleur; elle porte trente à trente-un jours, et fait quatre à huit petits. Avant de mettre bas, elle se creuse un terrier, ses petits n'en sortent que quand ils sont tout-à-fait élevés. Ces animaux sont en état d'engendrer à six mois, ils vivent huit à neuf ans. Comme les lapins sont très-destructeurs, on les garde dans des bois qui leur sont abandonnés, appelés *garennnes*. Leur principale nourriture est le serpolet qui leur donne un fumet délicieux.

Les lapins domestiques s'élèvent dans des tonneaux, dans des cases appelées *clapiers*, et dans des *fosses à lapin*; ils ne terrent pas; leur fumet est bien moins bon que celui des lapins sauvages, à moins qu'on ne leur donne une excellente nourriture, principalement du serpolet et du genièvre. Les rôtisseurs les nourrissent avec des choux, aussi tôt après les avoir tués, ils leur insinuent dans le corps des plantes aromatiques.

Le lapin se multipliant très-vîte, est d'un très-bon produit; il y en a plusieurs variétés; le *lapin d'Angora* qui est tout blanc, le *riche blanc* avec des taches ardoisées, etc.

La chasse de cet animal se fait à l'affut, avec des bassets, et encore mieux avec des furets qui les forcent à sortir de leur terrier.

Sa chair se mange; sa peau est une excellente fourrure; son poil se mêle avec celui du lièvre et du castor, pour la fabrication des chapeaux: cardé avec de la laine, on le file et on en tricote des bas et des gants très-chauds.

Sextidi 16, Silex. Cette pierre est un des produits de la terre siliceuse et de la terre argilleuse: on entend ordinairement par ce mot différens cailloux demi-transparens ou opaque, qui étincellent sous le briquet, tels que la *chalcédoine*, l'*opale*, le *girasol*, l'*agate*, le *cacholong*, la *cornaline*, la *sardoine*, le *Jaspe* et le cailloux d'*Egypte*, mais on désigne particulièrement par *silex*, la pierre à fusil.

Le *silex* est très répandu dans la nature, on le trouve abondamment roulé et par couches dans les bancs de craie et de terre calcaire; beaucoup de corps organisés ont été convertis en *silex*; il y en a de gris, de jaune, de rouge, de brun, et de noirâtre; cette pierre approche en général de *Pygathé*, mais elle est d'une pâte moins fine.

Le *silex* est fort dur, il étincelle sous le

briquet en ignifiant et en scorifiant les particules de fer qui s'en détachent, c'est pour cela qu'on l'employe à faire des *pierres à fusil*, et il en a reçu le nom. Saint Agnan, dans le département du Cher, est l'endroit où se fait le commerce de ces pierres, et où on sait les tailler, il seroit utile de répandre ce procédé. L'Empereur avant la révolution envoya quelques ouvriers dans cette commune pour s'en instruire; c'est de Saint Amand que partent les pierres à fusil pour presque toutes les puissances de l'Europe.

On trouve à *Ménil-Montant* une pierre approchant du silex et qu'on appelle *pechstein*, elle est composée de terre siliceuse et argilleuse, mais ce n'est pas un véritable silex.

Septidi 17, Marne. On appelle Marne une espèce d'argile composée d'*alumine*, de *silice*, et d'une assez grande quantité de *chaux*. La marne est *calcaire* ou *argilleuse* selon que la *chaux* ou l'*alumine* y dominent.

La marne est ordinairement déposée entre des bancs d'argille et de sable, rarement à la superficie de la terre, et le plus souvent à vingt ou trente pieds et même à cent de profondeur; on en distingue plusieurs variétés. La *marne d'engrais* qui fertilise les terres par les sels qu'elle contient; l'opération de mêler cette terre à la terre végétale, s'appelle *marner*. La *terre à pipe* est encore une variété de la marne; elle sert aussi à faire

des poteries , mais son grand usage est pour la fabrication des pipes ; cette terre est très-abondante sur les côtes du département de la Seine inférieure ; c'est celle employée par les Hollandois dans leur manufacture de pipes ; ils l'emportent sous prétexte de lester leur vaisseaux qui s'en retournent à vuide. Il faut espérer que sous le gouvernement Républicain nous ne laisserons plus exploiter par nos ennemis nos richesses naturelles.

Octidi 18 , *Pierre à chaux*. La chaux est une substance *salino-terreuse*. Quoiqu'elle se rencontre presque par-tout dans le sein de la terre , la chymie employe des procédés particuliers pour l'avoir pure.

La terre calcaire se trouve en différens états dans la nature , et sous des formes très-variées. On nomme celle en bouillie , *lait de lune* , celle en congélation , *stallactite* ; celle en poudre *farine fossile* ; celle spongieuse *moëlle de pierre*. Si cette substance a un peu plus de dureté , elle constitue la *craie* ; formant des bancs considérables , la *pierre à bâtir* soit à gros grain , comme celle d'Arcueil , soit à grain fin , appelée *pierre deliais* ou de *tonnere* ; les *marbres* de tant de couleurs , et susceptibles d'un si beau poli ; l'*albâtre* cette concrétion si recherchée à cause de ses couleurs et de ses demi-transparences ; les *spath* , les *fluors* ,

remarquables par leur aspect vitreux et par leur cristallisation.

La plupart de ces substances offrent un amas de fragments de corps organisés, quelques-uns y sont encore entiers et conservent une partie de leurs couleurs; on y trouve des animaux dont les analogues vivans n'existent plus dans les mers, ou n'existent que dans celles des autres continents.

Toutes ces substances ont des usages étendus, toutes peuvent servir à faire de la chaux. L'art du chauxournier consiste à les décomposer et à enlever leur acide par l'action du feu; mais on se sert communément de *la pierre à chaux*, parce qu'elle est abondante aux environs de Paris. Après l'avoir fait cuire, on l'appelle *chaux vive*. Si on verse de l'eau dessus, elle fume, se fendille, et ont bourelle; sa surface est lumineuse dans l'obscurité : quand elle a absorbé toute l'eau à laquelle elle peut s'unir, on l'appelle *chaux éteinte* : elle peut alors se dissoudre dans l'eau, sans s'échauffer, on y joint du sable, de la brique pilée, et le résultat de ce mélange est le *mortier* qui sert à lier les pierres. L'eau de chaux entre dans quelques compositions pharmaceutiques. La pellicule dont elle se couvre se nomme *crème de chaux*.

La terre calcaire se trouve mêlée à une infi-

nité de substance, elle est la base des animaux, et de plusieurs concrétions animales.

Nonidi 19, Marbre, C'est une des plus belles pierres calcaires; il diffère principalement des autres par sa dureté qui lui permet de prendre un beau poli. La carrière d'où il se tire, se nomme *marbrière*; on classe ses variétés d'après le nombre de leurs couleurs; on distingue le *marbre statuaire* ou de *Carare* dont la cassure a une apparence saline qui est d'un beau blanc avec quelques légères veines grises; il sert à faire les belles statues: Le *marbre noir portor* traversé par des veines métalliques, le *verd antique*, la *griotte*, la *lumachelle* composé de coquilles pétrifiées. Les plus beaux marbres viennent de la grande Grèce et de l'Italie.

Décadi 20, VAN. Après avoir battu les épis et séparé le grain, il est encore mêlé aux bâles de son calice qu'on appelle *menue paille* et à des ordures légères; c'est au *vaneur* à l'en séparer. Il se sert pour cet usage d'un panier d'osier, ouvert en avant et bordé sur les côtés. Le *vaneur* agit ce panier appelé *van*, en le portant alternativement sur chacun de ses genoux; le grain plus pesant reste au fond et sur les bords; la menue paille se rassemble dessus. En faisant sauter le tout avec adresse, le vent emporte la *menue paille*. Le *vanneur*

fait de tous les grains ainsi vannés un tas particulier.

Il paroît que les anciens connoissoient l'usage du van, ou d'un instrument semblable ; les poètes hébreux répètent souvent que Dieu dissipe les ennemis de son peuple , comme le van chasse la menue paille mêlée au grain.

Primesi 21, Plâtre. C'est le produit d'un sel neutre calcaire dû à une combinaison de l'acide sulphurique avec la chaux , et connu en chymie sous le nom de *sulfate calcaire*. Les naturalistes ont donné à cette substance le nom de *sélénite*, de *Gypse* ; on l'appelle *Pierre à plâtre*, parce qu'elle a l'apparence et la dureté d'une pierre ; et que c'est elle qui le fournit.

Le Gypse se trouve tantôt en masse informe, c'est la *Pierre à plâtre* ; tantôt cristallisé comme celui en *fer de laton* en *crête de coq* ; tantôt demi transparent et veine, on le nomme *albâtre gypseux*. La plus fameuse carrière de gypse pour les accidents et les belles cristallisations, les os et les autres substances fossiles qu'on y rencontre, est celle de Montmartre.

Le gypse calciné dans des fours par le *plâtrier* devient très-friable ; c'est le *plâtre fin*. Il sert à couler des statues blanches et agréables , mais extrêmement fragiles. Mêlé à une certaine quantité de *carbonate calcaire* ou de *craie*, comme l'est celui de Montmartre , il fait le plâtre à bâtir.

On le bat , on le met en poudre , on le *gâche* ; en versant de l'eau dessus , il s'échauffe un peu , et répand une odeur fétide , la chaux en se desséchant peu-à-peu , prend corps avec le sulfate calcaire et forme l'espèce de mortier appelé *plâtre*. Les maçons en revêtent les murailles avec un petit instrument de cuivre , plat , triangulaire et un peu arrondi par le bout , qu'ils nomment *truelle* ; on ne peut faire usage du plâtre que dans les lieux très-secs , il se détruit à l'humidité.

Duod. 22 , Sel. Les substances salines sont très-multipliées dans les arts. L'analyse chimique en a encore découvert un plus grand nombre plus ou moins composés. Ils portent tous différens noms qui indiquent à-la-fois la base et l'aggrégé. On les distingue en *sels oxides* et *sels alkalis* et en *sels neutres* , sans parler des sous-divisions que les découvertes nouvelles ont forcé d'établir.

Le sel , dont il est ici question , est celui qu'on appelle *sel marin* , *sel de cuisine* , *sel*. Il est parfaitement *neutre* , c'est-à-dire , que son *acide* est intimement combiné avec un des deux *alkalis fixes* , la *soude*. Les chimistes l'appellent *muriate de soude* , pour indiquer cette combinaison de l'*acide muriatique* avec la *soude*.

Le sel est répandu en quantité considérable dans la nature ; on le trouve en grandes masses dans l'intérieur de la terre , en Espagne , en Calabre , en Hongrie , et en Moscovie ; il est alors confus , en

bloc, et sans crystallisation : on l'appelle *sel gemme* à cause de sa transparence. Les mines de Wieliska en Pologne, sont les plus célèbres; elles ont une étendue immense, des bâtimens nombreux y forment presque une ville souterraine. Les voyageurs nous en ont donné des relations curieuses.

Le sel s'obtient aussi par l'évaporation de l'eau de la mer et de celle des lacs et des fontaines salées. On employe pour l'avoir des procédés différens; on retient l'eau de la mer dans des fosses, et on la laisse évaporer spontanément par l'action du soleil. Cette méthode est en usage sur les côtes de nos départemens méridionaux; le sel impur qu'on obtient ainsi s'appelloit *sel de gabelle*; les havres où l'eau de la mer subit; cette évaporation spontanée, se nomment *marais salans*.

Dans d'autres parties de la République, on fait évaporer l'eau de la mer dans des bassines par l'action du feu, et on obtient un sel plus pur que le premier. C'est ainsi qu'on le prépare dans nos départemens des côtes de la Manche, de celles du Nord et du Morbihan.

C'est dans les départemens de la Meurthe et du Jura que sont les fontaines salées les plus abondantes; on les appelle salines. On y évapore l'eau en faisant pleuvoir finement par des robinets sur des fagots placés dans un hangard nommé *bâtiment de graduation*; il s'en évapore une partie; la plus chargée de sel se traite dans des chaudières;

Tout l'art du *saunier* ou fabriquant de sel, consiste à faire bien crystalliser le sel marin, et à le débarrasser entièrement des corps étrangers qui l'altèrent.

Le sel a une saveur très-connue ; il crystallise en cubes, décrépite ou pétille sur le feu, et attire l'humidité de l'air ; il corrige la fadeur des alimens ; c'est un fondant assez actif employé avec succès dans les cas scrophuleux ; en lavemens, c'est un stimulant utile contre l'apoplexie ; en petite dose, il accélère la fermentation putride, et c'est ainsi qu'il facilite la digestion, en hâtant dans l'estomach l'altération des substances alimentaires. En grandes masses au contraire, c'est un antiseptique puissant, et on s'en sert pour conserver le poisson, les olives, le lard, et une infinité de substances ; enfin le sel est utile à la santé des brebis et à la fertilisation des terres.

C'est donc un des grands bienfaits de la révolution d'avoir mis cette substance à un prix commun pour tous les départemens ; avant cette époque, il y avoit des provinces où il s'élevoit à quatorze sous la livre, tandis que dans d'autres, il ne coutoit que deux liards. Cet impôt s'appeloit *la gabelle*, et il causoit une guerre continuelle entre les commis et les contrebandiers ou *fau-sauniers* : les provinces étoient distinguées en *pays de gabelle* et *pays rédimés*. L'immense consumma-

tion qu'on en fait aujourd'hui, prouve assez l'utilité de cette substance.

Le sel est connu de toute antiquité ; cependant quelques peuples, tels que les Numides, en ont long-tems ignoré l'usage. Les anciens s'en servoient pour conserver le corps des grands hommes et des animaux sacrés. On le regardoit lui même comme divin. Il entroit dans les asperstions, les fumigations et dans différens rites du paganisme. Nos prêtres qui ont imité les leurs, le mêlent encore à leur eau lustrale ; s'en servent dans les cérémonies de baptêmes, et dans plusieurs autres.

Tridi 23, Fer. Métal imparfait, d'une couleur livide et grisâtre, susceptible d'un poli brillant, dur, élastique, tenace et assez ductile.

Le fer est très-abondant et se trouve dans différens états ; il est rare natif, mais commun oxidé ; Les terres brunes ou rouges appelées *ochres*, sont de cette espèce. Dans l'état salin on connoît les pyrites martiales de différente espèce ; on le trouve aussi souvent en grain noir dans le sable des fontaines. Sorti de la mine, on le lave, on le bocarde, on le sépare par la fusion de sa gangue qui se vitrifie, et qu'on appelle *laitier*. Le fer obtenu ainsi, se nomme *la fonte* ou *la gueuse* ; cette fonte est cassante, et pour la convertir en véritable fer, on lui enlève, par une nouvelle fusion, le charbon et l'onigène ; on le porte ensuite sous le marteau qui rapproche les différentes

parties de fer; on le met en barre, et il est propre à être travaillé.

Tout le monde connoît les nombreux et importants usages auxquels on fait servir le fer forgé; il est inutile de les retracer. Tous nos ateliers, nos manufactures, nos arsenaux, seroient sans activité, si on cessoit de le leur fournir.

On peut le convertir en acier en le cementant, c'est-à-dire, en le chauffant dans une boîte de terre pleine de matières très-combustibles, dont la composition varie selon les manufactures et les pays. Nous rivalisons aujourd'hui les Anglois dans cette cementation et dans l'art de travailler l'acier.

Les ochres ou oxides de fer, entrent dans différentes peintures; on en fait des crayons, on s'en sert pour nettoyer le cuivre et l'argent; ces ochres se nomment *terre d'ombre*, *hématique*, *sanguine*, etc. On en fait aussi des émaux pour la fayence, la porcelaine, etc.

L'aimant est une mine de fer ochracée très-refractaire, que l'on reconnoît à sa propriété d'attirer le fer. On en trouve dans le département de l'Aveiron, et dans celui des basses Pyrénées.

Les matières végétales, astringentes comme la *noix de galle*, l'*écorce de grenade*, le *sumac*, etc., ont la propriété de précipiter le fer en poudre noire. La gomme arabique suspend dans l'eau

les globules de cette poudre , c'est ainsi que se fait l'encre , en partie la teinture noire.

Ce même sulfate de fer calciné et décomposé par un alkali , et combiné au sang de bœuf , donne un précipité bleu , appelé dans les arts *bleu de Prusse*, et qui sert à la teinture bleue.

L'action de l'eau , celle de l'air convertissent la surface du fer en un oxide appelé *rouille*, dont on fait une couleur du même nom, qui sert dans l'impression des toiles. Le fer entre aussi dans la composition de différens médicamens applicables dans plusieurs circonstances.

La limaille de fer rend les feux d'artifices rouges; c'étoit avec cette limaille, du soufre et de l'eau réduits en pâte et battus fortement dans la terre, que Lemery faisoit son volcan artificiel. Les lames de fer , plongées dans l'étain , deviennent le *fer blanc* qu'on façonne de tant de manières.

La *plombagine*, est une espèce de métal composé d'un peu de fer et de beaucoup de charbon, et que les chymistes appellent *carbure de fer*; on en fait des crayons en introduisant cette matière dans des tubes de bois. On les appelle *crayons d'Angleterre*. On se sert de la poussière de cette substance pour enduire les rouages des machines, et défendre les tuyaux de poêle, les plaques de cheminée, de la rouille; on y roule le plomb de chasse pour l'adoucir; elle entre dans la composition qu'on met sur les cuirs à raser; dans la

couverte de quelques poteries d'Angleterre, et dans les creusets de Passaw en Saxe; on en fait un bon lut. Cette substance est aussi vulgairement connue sous le nom de *mine de plomb d'Angleterre*.

Enfin le fer se trouve dans les plantes, dans le sang des animaux, dans les bitumes, dans les pierres colorées, il existe par tout dans la nature.

Il y en a plusieurs mines en France, et il est plus que jamais important de les exploiter. Les chimistes lui ont donné le nom de Mars, parce qu'il arme le bras des guerriers.

Quartidi 24, Cuivre. Métal imparfait d'une couleur rougeâtre, ayant une odeur désagréable. Il est dur, élastique, sonore, tenace, et assez ductile. Ses mines sont très-multipliées. On le trouve natif, minéralisé et oxidé; il y en a de différente couleur. Il forme *le vert de montagne, la malachite, la pyrite cuivreuse, la mine de cuivre vitreuse*; il reçoit différens noms suivant son acide, ou son minéralisateur.

On traite d'abord la mine comme toutes les autres; on fond le cuivre avec le plomb qui entraîne avec lui l'argent et l'or avec lesquels il a plus d'affinité; cette opération s'appelle *liqutation*; on fond ensuite le cuivre séparément, et on juge de sa pureté à sa couleur rouge, plus ou moins éclatante; on le sépare en *rosette*, et il est appelé *cuivre de rosette*.

Le cuivre en plaque sert à couvrir les maisons à doubler les navires , à faire des bassines et des chaudières ; coulé, on en fait une foule de vases, d'ustensiles , et d'ornemens ; uni à l'étain , il devient le bronze tonnante de nos canons. Coulé en statue d'airain , il retrace les traits des vertueux républicains ; recouvert d'une couche d'étain , on peut s'en servir sans danger pour la cuisine ; allié à l'or il lui donne dans les bijoux une teinte verdâtre ; il s'unit aussi au fer par la soudure mais un peu moins bien ; combiné au zinc , il acquiert un éclat approchant de celui de l'or. Selon la dose de l'alliage on obtient le *tombac*, l'*or de Manheim*, et le *laiton*. Passé à la filière , il donne du fil très-délié qui est utile dans beaucoup d'art et qui plus serré et aplati fait des galons ; il peut se réduire en feuilles minces comme l'or , et s'appliquer de même ; sa limaille donne une flamme verte dans les feux d'artifice ; les acides , l'air et l'eau l'altèrent facilement et forment un oxide appelé *verd de gris* qui entre dans la composition de la peinture verte. C'est un poison violent ; l'action de l'air donne au cuivre cette belle teinte que les médaillistes appellent *patine*.

La malachite , espèce d'oxide de cuivre est composée de mamelon parce qu'elle est formée des stallactites réunies ; elle prend un beau poli et on en fait des bijoux ; l'oxide de cuivre imprégnant des os, forme les turquoises ; c'est elle qui colore

plusieurs pierres gemmes; la pyrite de cuivre chargée de peu métal s'exploite pour en tirer du soufre et du vitriol.

Ce métal a été traité de toute antiquité; son usage a précédé celui du fer et même il a été conservé pour les armes et les instrumens aratoires long-tems après qu'on est fait usage de ce dernier. Il paroît que les anciens avoient un art particulier pour le tremper; les alchimistes lui ont donné le nom de *Vénus* à cause de la facilité avec laquelle il s'unit avec un grand nombre de corps différens.

Nos mines de cuivre de Baigory, sont en France les plus célèbres; on en trouve aussi dans le département de Rhône et Loire.

Quintidi 25, CHAT. Ce mammifère se distingue par la pointe aigue des dents antérieures; les papilles pointues qui hérissent la langue, et les ongles retractiles dont ses doigts sont armés. Il constitue un genre très-nombreux, le *lion* qui se distingue par la houppe de sa queue; le *tigre*, le *léopard*, la *pantère*, l'*once*, l'*ocelot*, caractérisés par les taches, rondes, longues et ocellées. Le *serval* et le *lynx* dont les oreilles sont surmontées de pinceaux, enfin le *chat domestique* dont ce jour porte le nom.

Cet animal est sauvage dans les contrées boréales de l'Europe, parmi nous il est asservi; mais pas tout-à-fait réduit à l'état domestique; il est d'une

forme agréable, adroit, léger, voluptueux, et si propre qu'il ensevelit ses excréments. Son amour s'annonce par des cris qui semblent plutôt exprimer la fureur que le désir. La chatte porte cinquante six jours, quatre à six petits qui naissent avec du poil, et qu'elle cache parce que souvent le mâle les dévore. Les petits chats sont gais, vifs et amusans. Devenu adulte le chat chasse les oiseaux, les souris, les serpens. Sa vue, foible pendant le jour, est perçante pendant la nuit. Il retire ses ongles quand il marche ou qu'il caresse, ce qui s'appelle *faire patte de velours*, et les allonge pour saisir et déchirer sa proie, voleur adroit et hardi. Il la guête souvent long tems avec une extrême patience avant de s'en saisir. Il aime la chair, le poisson, mais peu les végétaux. L'odeur du *marum*, de la *cataire* et de la *valériane* fait ses délices. Cet animal à l'ouïe très-délicat; il vit neuf à dix ans; sa fureur est quelquefois à craindre, on en a vu étrangler leur maître endormi.

Le chat ne marche pas facilement, mais il grimpe avec adresse, aime à courir sur les toits, et saute lestement; il tombe de très-haut sans se blesser; son cris s'appelle *miaulement*; il est tourmenté par les puces, mais il n'a pas de poux.

Le chat nous délivre des rats et des souris; sa chair ne se mange ainsi que celle du chien.

que dans les grandes disettes ; cependant on l'aime dans quelques pays. Sa peau est employée par les fourreurs. Son poil frotté à rebours est électrique ; il est moins susceptible de la feutrisation que celui du lièvre et du lapin ; mais mêlé avec de la laine on le file et on en tricotte des bas et des gants ; son urine est corrosive.

Il y a plusieurs sortes du chats domestique , les principales sont le *chat chartreux* qui est bleu, et le *chat d'angora* absolument blanc.

Les Egyptiens honoroient le dieu chat.

Il y a une foule d'animaux auxquels on donne improprement le nom de chat.

Sextidi 26 , Etain. Métal imparfait le plus léger de tous , dont l'odeur est très-marquée quand on le frotte ou qu'on le chauffe. En le pliant il fait entendre un léger bruit appelé *cri de l'étain* ; il est très-rare natif et ses différens états dans la nature sont peu nombreux.

L'étain est toujours allié à un peu de plomb , mais quand cette quantité n'est pas considérable elle n'altère pas beaucoup sa qualité. On en fait toutes sortes de vases et d'ustensiles de ménage , des brocs et gobelets ; on en fabrique les tuyaux d'orgue , on en garnit les décorations de théâtres ou l'on veut conserver des plaques qui réfléchissent la lumière ; on l'allie au cuivre pour faire le bronze et couler des statues ; les chaudronniers le coulent allié avec le plomb pour

étamer le cuivre ; le fer *blanc* est du fer trempé dans de l'étain ; on l'employe utilement pour souder le fer et le cuivre. Amalgamé avec le mercure, il sert à donner le tain aux glaces. L'étain qui a subi une légère calcination s'appelle *potée d'étain* ; il sert à polir les diamans. On le fond avec l'oxide du plomb et du sable pour faire l'émail et la couverte de la fayance unie au sel marin ; on l'appelle *muriate d'étain*. Cet acide exalte les couleurs rouges et est très-utile pour la teinture écarlate.

La France ne produit pas d'étain ; on en soupçonne cependant aux environs d'Alençon ; le meilleur vient d'Angleterre et de Malacca.

Les anciens en faisoient beaucoup d'usage ; ils l'appeloient aussi *plomb bleu* parce qu'il tire sur cette couleur. Les Phéniciens l'alloient chercher en Angleterre aux isles Cassiterides. Les Alchimistes l'ont consacré à Jupiter.

Les chimistes en font différentes préparations ; la plus remarquable est la *liqueur fumante de libavius*.

Septidi, 26. *Plomb*. Les métaux se divisent en deux ordres. Les *métaux imparfaits* qui s'oxident aisément par la calcination, et les *métaux parfaits* qui traités de même n'éprouvent pas d'altération.

Le plomb est un métal imparfait, c'est le moins élastique, le moins sonore et le moins

ductile de tous. Il est peu tenace et très-pesant : rarement on le trouve natif, mais souvent minéralisé par le soufre, il s'appelle alors *galène*, ou oxydifié, et dans cet état il présente différentes variétés telles que le *plomb blanc*, *rouge*, *verd*, *jaune*, etc.

Après avoir loti, bocardé, grillé, et coulé le plomb, on le vitrifie dans un fourneau de coupelle pour en retirer l'argent qu'il contient, et qui y demeure; l'oxide est ensuite réduit, il revient à l'état métallique pour entrer dans le commerce.

Le plomb sert à beaucoup d'usages; il s'allie avec plusieurs métaux; on s'en sert pour sophistiquer l'étain. Les vases qu'on en fait sont dangereux, parcequ'ils s'altèrent par les acides; ils communiquent à l'eau une qualité nuisible. On en fait des tuyaux, des balles de fusil. Le plomb passe aisément à l'état d'*oxide*. Cette chaux prend différens noms : poussée au dernier degré de fusion, c'est la *litage*, elle a une couleur d'or ou d'argent; elle donne au vin un goût sucré, mais s'est un véritable poison. Si le feu a duré peu de tems, la chaux de plomb s'appelle *massicot*; qui est plus ou moins jaune selon que le feu a été moins vif; s'il a été violent elle devient rouge, on la nomme *minium*; les peintres l'employent pour leur couleur rouge et les droguistes pour leurs emplâtres. c'est la chaux de plomb, qui, mêlée au verre lui donne cette transparence qui le fait recher-

cher, il en augmente en même tems beaucoup la pesanteur; on l'appelle *flint glass*.

Le plomb s'oxide aussi par l'action des acides principalement de l'*acide céteux* du *vinaigre*. Cet oxide est blanc et connu sous le nom de *blanc de plomb*; il sert dans la peinture. En y ajoutant de la terre et broyant le tout avec soin, on fait la *céruse* qui s'employe comme le *blanc de plomb*; mais elle est d'une qualité inférieure. Le *sel de saturne* des pharmaciens est de même une combinaison de plomb et du vinaigre. Il fait la base de l'*eau de goularc* ou extrait de saturne employée pour les blessures.

Le plomb vitrifiant, et scorifiant les autres métaux à l'exception de l'or et de l'argent est employé pour les *coupeller*, c'est-à-dire, les purifier. C'est cette propriété qui lui a fait donner le nom de *Saturne* parce que ce dieu dévorait ses enfans.

La république possède plusieurs mines de plomb; celle de Poullaouen, Pumps sont les principales:

Octidi 28, *Zinc*. Demi-métal brillant, d'un blanc bleuâtre, cristallisé en lames étroites, n'ayant ni odeur ni saveur particulière; il s'applatit sous le marteau, il peut même être laminé assez fortement; mais il ne se réduit pas en poudre comme les autres demi-métaux; il graisse les limes, c'est-à-dire, qu'il remplit leurs dents.

Le zinc natif est extrêmement rare ; il est le plus souvent oxidé, et constitue alors la pierre *calaminaire* cristallisée en cubes, en prismes, en feuillets ou en lames, et dont la couleur est grise, jaune ou rougeâtre. Cette pierre fort dure, n'étincelle cependant pas sous le briquet, on la trouve près de Namur, dans le Sormerset en Angleterre etc. On y rencontre souvent des corps marins et des spaths calcaires, ce qui prouve qu'elle a été déposée par les eaux. La pierre calaminaire se nomme aussi cadme naturelle ou fossile.

Le zinc uni au soufre forme la *blende* ou *fausse galeène* ; on n'employe guère les mines de zinc pour en retirer ce demi-métal ; il se sublime dans les cheminées des fourneaux, où on fond les mines de plomb mêlées de blende, et il y produit des inscriptions grisâtres appelées *tuthie* ou *cadmie des fourneaux* ; on le fond dans un creuset et on le mêle souvent. Le zinc est d'un grand usage dans les arts ; dissout dans l'acide sulfurique il forme l'espèce de sel appelée *couperose blanche* ou *vitriol blanc* ; on l'employe dans plusieurs alliages, notamment dans celui qui constitue le *tombac* ou *similor* ; on le mêle en limaille fine dans la poudre à tirer pour produire les étoiles blanches et brillantes de l'artifice ; on a proposé de le substituer à l'étain pour couvrir les vases de cuivre qui servent à la cuisine ; la tuthie est regardée comme siccative dans les maladies des yeux.

Nonidi 29, Mercure. Les substances métalliques sont des corps aussi utiles qu'importans; ils sont plus pesans que les autres minéraux, plus ou moins tenaces, malléables et ductiles. Les métaux existent dans l'intérieur de la terre, *vierges* ou *norris*, ou dans l'état d'*oxides*, c'est-à-dire de *chaux*, ou *minéralisés* par le soufre, ou combinés avec des acides. Ils traceut dans les montagnes des veines ou sillons accompagnés de pierres qui forment leur *lit* ou leur *toit*, selon qu'ils les supportent ou les recouvrent. Le *mineur* pratique des puits et des galeries pour les obtenir. Après cela on les pile dans des *bocards* pour entraîner la terre; on les grible pour volatiliser les substances hétérogènes; on les fonds et on les coule. L'art d'*essayer* les *minéraux* pour savoir s'ils sont *riches* ou *pauvres*, s'appelle *docimasie*; celui de séparer les différens métaux combinés, est le *départ*. Enfin l'art de fondre et de traiter les métaux en général, se nomme *métallurgie*.

La ductilité et la non ductilité des métaux, sert à les partager en deux classes, appelées *métaux*, *semi-métaux*, selon qu'ils jouissent plus ou moins de cette propriété.

Le mercure est un demi-métal; il est très-pesant et habituellement fluide. Il ne perde cette fluidité qu'à un froid de 46 degrés au-dessous de la glace. C'est donc un vrai métal fondu qui se divise en globules.

Le mercure vient des mines d'Almaden et d'Ydria; il est ordinairement combiné avec le soufre, et forme le *cinabre*, substance rouge qui offre dans les cabinets plusieurs variétés. Le procédé pour obtenir le mercure, est de le volatiliser par la distillation, et de le réunir dans des cornues. Ce travail et celui des mines, sont extrêmement dangereux. On y emploie les criminels.

Les usages du mercure sont très-multipliés; minéralisé par le soufre, il entre dans la composition des couleurs, sous le nom de cinabre et de vermillon; on en fait différentes préparations chymiques et des compositions pharmaceutiques pour purifier le sang, chasser les vers et les insectes, et guérir les maux vénériens. Les principales s'appellent *précipité, sublimé, mercure doux*. Le baromètre est construit sur la connoissance de la pesanteur de la colonne d'air qui correspond au tube contenant le mercure. Cette pesanteur varie selon que cette colonne est plus ou moins haute, et elle est indiquée par une échelle graduée. Comme le mercure, se dilate plus ou moins par la chaleur; on en fait aussi des *thermomètres*.

La combinaison du mercure, avec d'autres métaux, se nomme *amalgame*; celui de mercure et de bismuth, sert à prendre l'empreinte des cachets; celui de mercure et d'étain, à donner le *tain* aux glaces; celui de mercure avec l'argent ou l'or, à dorer

dorer et argenter, en frottant la pièce avec des chiffons imprégnés de cet amalgame, et en faisant évaporer le mercure par l'action du feu C'est aussi à cause de cette faculté, de s'amalgamer avec les métaux, qu'on l'emploie pour les extraire de la mine et les obtenir ensuite purs en les faisant sublimer.

La couleur du mercure, sa fluidité lui ont fait donner le nom de *vis argent*, et quelques charlatans font croire qu'ils ont le talent de le fixer et d'en faire un véritable argent. On ne peut pas être dupe de cette friponnerie, puisque le mercure n'a aucun rapport avec l'argent; non plus que de celle des hommes qui, en trempant des lames de cuivre dans le mercure, rendent leur surface brillante par l'alliage qui se produit, et prétendent avoir *transmuté* le cuivre en argent. Le mercure ne mouille pas les doigts quand on les y trempe; l'art des jongleurs, qui disent se laver les mains dans du plomb fondu, consiste à y substituer le mercure. C'est avec un peu de cinabre, dans une phiole, que se fait à Naples le prétendu miracle de la liquéfaction du sang de S. Janvier. Les alchimistes avoient donné à ce métal le nom d'une planète.

Décadi 30, CRIBLE. Cercle de bois, avec un fond de peau d'âne. Percée symétriquement d'une infinité de petits trous faits à l'emporte-pièce assez loin pour ne pas laisser échapper le grain et

assez gros pour donner passage aux ordures pesantes que le vent n'a pu chasser , ainsi quand le grain est vanné, on le crible ; en le promenant circulairement, par petites portions, dans cet instrument.

C'est de cette quantité de trous que vient le mot *criblé*, ou *percé comme un crible*.

PLUVIOSE.

CE mois est ainsi nommé, du mot latin *pluvia*, pluie, parce que c'est celui où les pluies sont les plus abondantes. La pluie est l'eau dans l'état liquide, elle est 850 fois plus pesante que l'air. Elle forme les fleuves, les rivières, les étangs, les sources, les ruisseaux; elle occupe les cavités, les sillons et en général les parties les plus basses du globe. L'eau est rarement pure: l'art d'en séparer les différentes substances qui l'altèrent est celui de l'analyser. L'eau terrestre assez pure pour servir aux besoins de la vie et à la plupart des arts est celle qui coule sur un terrain sablonneux et qui est en contact avec l'air; celle au contraire qui traverse des cavités remplies de pierres calcaires bitumineuses, ou de mine est plus ou moins impure; il y a différentes manières d'en corriger les défauts. L'eau est liquide quand elle a reçu assez de calorique pour quitter l'état solide qui lui paroît naturel, et si le calorique y excède elle se réduit en vapeur.

Les anciens croyoient le monde composé de quatre principes ou élémens, *l'eau, la terre, l'air* et le *feu*. L'art chymique avoit décomposé les trois autres. L'eau sembloit avoir conservé le titre d'élément; on est parvenu à la décomposer elle-même. On a pensé qu'elle n'est qu'un mé-

lange de deux gas, l'hydrogène, et l'oxigène. Il faut bien distinguer la décomposition des principes de l'eau, de l'analyse des substances qui l'altèrent. Pour avoir l'eau absolument pure, on la distille.

Primedi 1, Lauréole. Espèce du genre Daphné, appelée en botanique *Daphné lauréole*. Cet arbrisseau croît naturellement dans nos départemens méridionaux; il est comme tous les daphnés, caustique et peut être substitué au *Merereon*.

Duodi 2, Mousse. On distingue parmi les plantes celles dont les organes femelles sont apparents, et celle où on ne peut les découvrir à l'œil nud. Ces dernières se nomment *cryptogames*, c'est-à-dire, *fécondation cachée*.

Les idées ont été longtems partagées sur la fructification des mousses. Elles ont enfin été fixées par Hedwig. Les mousses sont des plantes extrêmement petites et vivaces. Elles sont toujours vertes, principalement pendant l'hiver; elles rampent en gazon; du milieu de leurs feuilles s'élèvent des tiges minces portant une petite urne couverte d'une coiffe ou découverte. Cette urne est remplie d'une poussière fine. Au bas des tiges on observe de petites rosaces sessiles. On a faussement appelé l'urne *authère*; on croyoit que cette poussière étoit celle de l'étamine. Hedwig a démontré que c'est la semence elle-même, que la rosace prise pour la fleur femelle est la fleur mâle, et

que le pistil et le germe sont contenus dans la capsule ou urne.

Les mousses tapissent la terre et offrent une verdure agréable pendant le temps où les arbres sont dépouillés, et où les autres plantes ont disparu; elles couvrent les rochers qui, sans elles, nous attristeroient; les bois putréfiés qui offriroient un aspect dégoûtant; elles cachent les grosses racines des arbres qui sillonnent la surface de la terre; elles remplissent le fond des marais et des fossés qu'elles transforment enfin en un terrain solide; elles rendent l'eau plus pure et en empêchent la putréfaction; les jardiniers en couvrent en été les jeunes plantes, pour les garantir des rayons trop pénétrants du soleil, et en hiver pour les défendre des rigueurs du froid; au printemps on en met autour des jeunes tiges pour empêcher la racine de geler; on enferme dans la mousse celles que l'on transporte, pour les entretenir humides, sans qu'elles se pourrissent: enfin on se sert de la mousse pour bourrer les oiseaux morts et les autres dépouilles d'animaux.

Les mousses constituent dans la *cryptogamie* un ordre nombreux, distribué en plusieurs genres, qui ont tous, outre une utilité générale, des usages particuliers.

La buxbaume et la *Jungerman* piquent la curiosité par la singularité de leur fructification. *La mnée*

cuspidée et le *sphaigne des marais* convertissent bientôt le lieu le plus marécageux en un tourbe, formant après un terrain solide, qui devient ensuite un pré fertile.

Le *polytrich* sert à l'ours pour se former le lit où il dort tout l'hiver. Les habitans des pays froids s'en font des tapis et des couvertures. On peut en bourrer des toiles en place de paille. L'écureuil en construit sa demeure sphérique. Plusieurs oiseaux en composent leurs nids et y déposent mollement leurs œufs; les lapons en enveloppent leurs enfans au lieu de langes; cette mousse mêlée au *sphaigne des marais* les chauffe et absorbe l'urine qu'ils laissent échapper. on en fait des arpersoirs et des balais.

Le *lycopode* fait des tapis pour essuyer à l'entrée des maisons la boue qui s'attache aux souliers. Le *brye hypnoïde* procure sur les rochers les plus durs, un coucher assez tendre. Le *fontinal antipyrétique* résiste long-tems au feu et préserve de l'incendie les bois et les murailles qu'il tapisse. Le *brye rural* couvre les toits de chaumes, et fait plus facilement couler la pluie; il préserve aussi les maisons rustiques de l'humidité. L'*hypne pariéta'* et quelques *polytriches* bouchent les fentes inévitables dans les constructions du bois. L'hypne s'emploie aussi comme un filtre pour passer le lait.

Ce genre des mousses sert souvent à connoître sur

le champ la nature d'un terrain ; les arbres sont aussi habités par des espèces différentes qui peuvent servir à les distinguer.

La poussière qui sort des urnes est abondante dans quelques espèces , principalement dans celles du genre *lycopode* ; celles du *lycopode clariforme* , est connue sur le nom de *lycopodium*. Elle est quelquefois si abondamment répandue que comme la poussière des étamines des pins elle sert à accréditer la crédulité des hommes simples sur les prétendues *pluies de soufre* ; l'eau ne mouille pas les doigts imprégnés de cette poussière ; jettée sur le feu, elle produit une flamme vive et brillante comme celle de la poudre , mais sans détonner et sans brûler. Le *lycopodium* est employé à l'opéra pour les flambeaux des démons.

Tout ceci prouve combien l'usage de plantes qui paroissent si méprisables , est étendu. Leur nombre est considérable. On les conser des-séchées comme les autres plantes , entre deux papiers : ces collections s'appellent *moussiers*.

Tridi 3 , *Fragon*. Petit arbrisseau dont le feuilles sont très-piquantes ; les fleurs naissent au milieu de ces feuilles.

Le fragon est le *ruscus aiguillonné* des botanistes ; les piquans de ses feuilles l'ont fait très-improprement confondre avec le *houx* sous le nom de *petit houx* , *houx frêlon* , les noms de *buis*

sauvage, et de *myrte épineux* qu'on lui donne aussi, ne sont pas plus justes.

Les jeunes rejets du fragon peuvent être mangés comme des asperges, bientôt ils deviennent feuillés, ligneux et pliants ; on en fait des balais ; les habitans des campagnes couvrent quelquefois leurs viandes avec ses feuilles ; leurs piquants en défendent l'approche aux rats, aux souris, etc. La racine est apéritive.

Quartidi 4, *Perce-neige*. C'est le *galant des neiges* des botanistes. Cette plante porte une fleur en cloche blanchâtre avec une tache verte. Elle paroît vers la fin de Nivôse, ou vers le commencement de Pluviôse ; elle disparoît en Germinal, mais sa racine subsiste en terre ; c'est par ses bulbes qu'on la multiplie pour orner nos parterres pendant la saison la plus triste de l'année ; c'est l'époque où elle croît qui l'a fait appeler *perce-neige* ; les noms de *violier d'hiver*, *campane blanche*, *baguenaudier d'hiver* sont très-impropres, puisqu'ils désignent trois genres auxquels cette plante n'appartient pas.

Quintidi 5, TAUREAU. Dans l'espèce du bœuf domestique, le taureau est le mâle qui n'a pas encore subi la castration. Quoiqu'on puisse aussi le soumettre au travail, on est bien moins sûr de son obéissance que de celle du bœuf ; il devient indomptable dans le tems du rut ; on voit sur une infinité de médailles, un taureau qui frappe un

bœuf de ses cornes ; c'est le symbole de la création.

Sextidi 6 , Laurier-thym. Joli arbrisseau dont les fleurs campanulées sont réunies en ombelles. elles subsistent pendant toute l'année ; c'est pourquoi on en orne les bosquets d'hiver ; il est encore couvert de fleurs quand tous les autres arbustes en sont dépouillés ; ses feuilles ne tombent point pendant l'hiver.

Cet arbrisseau croît naturellement dans les terrains pierreux et couverts, des départemens méridionaux ; on le cultive pour l'agrément. C'est improprement qu'on lui donne le nom de laurier-thym, puisqu'il ne ressemble au laurier que par le vert de ses feuilles ; le mot *thym* est aussi une corruption de celui *tintinus* que les botanistes lui ont appliqué ; cette plante n'a pas plus de rapport au thym qu'au laurier ; elle est du genre de la *viorne*. Lamarck l'appelle avec plus de raison *viorne lauriforme*.

Septidi 7 Amadouvier. Ce nom convient bien mieux au *bolet igniaire* qu'il désigne, que celui d'*Agaric* qu'on lui donne vulgairement, puisqu'il appartient au genre *bolet* et non au genre *Agaric* : voyez *champignon*. L'amadouvier se trouve principalement sur le *chêne* ; c'est pour cela qu'on l'appelle *agaric de chêne* ; on le trouve aussi sur le *bouleau*, le *hêtre*, l'*orme*, le *chaume*, le *frêne* et

le noyer. Celui du chêne a plus d'astriktion et doit être préféré ; voyez chêne.

Octidi 8, Mezeréon. Espèce de *daphné* ; le *daphné mezereon* ; ce joli arbrisseau se trouve dans plusieurs parties de la France.

Les baies de cette plante sont très âcres ; c'est un purgatif excellent ; elles empoisonnent le loup et le renard ; les perdrix et les oiseaux en sont au contraire friands ; ses jolies fleurs annoncent le retour du printems , ce qui la fait appeler *bois gentil*.

Son écorce est connue en pharmacie sous le nom de *garou* ; elle est cautérisante et on l'employe à cet usage ; les teinturiers joignent quelquefois les racines de cette plante, à la *guede* ou à l'indigo pour colorer en jaune.

Nonidi 9, Peuplier. C'est un arbre fort haut , dioïque, dont les fleurs mâles ou femelles, naissent sur des châtons allongés et cylindriques. Il y en a plusieurs espèces.

Le peuplier blanc , ainsi nommé de ses feuilles velues et blanches en dessous, il croît aisément par-tout. *Le peuplier noir*, ses feuilles triangulaires sont d'un vert plus foncé. Ces deux espèces embellissent les allées , les jardins , les chemins et les promenades , elles se plaisent dans les îles et les terrains un peu humides ; mais elles viennent aussi fort bien dans les terrains secs ; leurs feuilles font un bon fourrage pour les che-

vaux, les bœufs et les moutons. Les boutons du peuplier noir ont une odeur assez agréable; ils entrent dans la composition de l'onguent populeum; on en retire aussi une espèce de cire. Le duvet des semences de ces deux peupliers a été employé utilement pour faire du papier.

Le peuplier d'Italie est une variété du peuplier noir. On le tire de la Lombardie; ses branches s'élèvent en pyramide; il est très-répandu à présent dans les campagnes et dans les jardins.

On cultive encore une autre espèce de peuplier appelé *le peuplier tremble*, le *tremble*. Son écorce chasse les sauterelles; elle fait la principale nourriture des Castors. Le bois est blanc et sert au tourneur et au menuisier. On le brûle; mais il ne donne pas une grande chaleur.

Tout le monde connoît la fable des sœurs de Phaëton, qui après avoir pleuré amèrement la mort de leur frère, furent enfin changées en peupliers.

Décadi 10, COIGNÉE. Instrument de fer un peu plus large, à son extrémité qu'à son origine. Cette extrémité est tranchante, elle tient à un fort bâton d'environ deux pieds.

La coignée est l'instrument du bucheron; elle lui sert à abattre et à fendre les arbres qui se coupent ordinairement à cette époque.

Primedi 11, Hellebore. C'est une plante du genre *verâtre*; on en distingue deux espèces,

L'Hellébore blanc ; ses fleurs sont d'un blanc verdâtre ; il est commun dans les paturages des pays chauds ; l'autre appelé *Hellebore noir* a la fleur d'un rouge noirâtre ; on le trouve dans le département de la Meurthe.

Ces deux plantes se cultivent quelquefois dans les jardins , à cause de la beauté de leur fleur. L'Hellébore , noir est celui dont on fait usage en médecine : c'est un purgatif excellent et un grand sternutatoire ; c'est cette propriété de dégager le cerveau , en faisant éternuer , qui le faisoit administrer par les anciens medecins pour guérir la folie. L'hellébore est aujourd'hui abandonné à la médecine vétérinaire pour le traitement du farcin.

Duodi 12, Brocoli. C'est une variété du chou-fleur, dont les feuilles se mangent en salade, ou cuites avec de la viande ; on en fait un grand usage en Angleterre ; on en mange aussi en France.

Tridi 13, Laurier. Arbre célèbre dont le bois est peu serré, portant des feuilles épaisses et alternées des petites fleurs auxquelles succèdent des baies ovales qui contiennent un noyau. Cet arbre croît naturellement dans les forêts de l'Espagne et de l'Italie et dans nos départemens méridionaux. Il craint les froids rigoureux.

Les poëtes ont couronné Apollon de laurier , ils ont feint que la nymphe Daphné qui l'aimoit avoit été changée en cet arbre, pour échapper à

sa poursuite. Depuis cette époque on en a tressé la couronne des hommes de génie et celle des guerriers victorieux. Cet arbre étoit sacré chez les anciens ; on prétendoit qu'il étoit inaccessible à la foudre. La statue d'Esculape , fils d'Apollon , étoit de bois de laurier , et les docteurs en paroient le front de leurs nouveaux bacheliers, *Baccaloréat* vient de *baies de laurier*.

Ces deux applications avoient fait regarder le laurier comme le premier des arbres. Linnæus l'appelle *le laurier noble* ; mais les usages arbitraires auxquels on emploie ses feuilles lui ont fait donner depuis des noms moins distingués tels que ceux de *laurier sauce*, *laurier jambon*.

Les feuilles de laurier sont aromatiques ; les cuisiniers en mettent dans les sauces ; les chaircuitiers en parent leurs jambons ; on en peut retirer une huile essentielle. Les baies donnent une huile aromatique qui se prépare en Italie et dans nos départemens méridionaux ; elle résout les tumeurs. Les baies peuvent aussi servir à la teinture.

Le fameux laurier que l'on montre près de Verone sur la tombe de Virgile , et qu'on prétend de la même antiquité que ce poète est une jonglerie ; on le renouvelle en secret quand il périt.

Le camphrier , le Benjoin et le sassafras , découlent d'arbres exotiques du genre laurier ; mais on donne le nom de laurier à une infinité

de plantes qui en diffèrent essentiellement et qui appartiennent à des genres absolument opposés.

Quartidi 14, Avelinier. Nom d'une variété du noisetier qui produit une amande d'un goût plus fin, appelée *aveline*; les meilleures viennent des environs de *Commune Affranchie*. Les *avelines* s'employent au même usage que les noisettes.

Quintidi 15, VACHE. C'est la femelle du taureau; on a remarqué qu'en général parmi les animaux dont l'homme a formé des troupeaux, la femelle est plus utile que le mâle. Le produit de la vache est un bien qui croît et se renouvelle à chaque instant. Quoiqu'elle ne soit pas aussi forte que le bœuf, on peut cependant l'atteler à la charrue; quoique sa chair soit moins succulente et sa peau moins tenace, on mange l'une et on prépare l'autre pour divers usages. Mais le principal produit de la vache c'est le lait qu'elle fournit abondamment, il est l'aliment des enfans, et il sert à une infinité d'usages. *Sa partie caseuse* sert à faire des *fromages* de toute espèce. Le *beurre* qui est le produit de *sa partie butireuse* est l'assaisonnement de la plupart de nos mets; et la *partie séreuse*, ou petit lait est une boisson saine et rafraîchissante. On retire encore du lait le *sucre de lait* et la *frangipane*, en le rapprochant par la cuisson. Le petit du taureau et de la vache s'appelle *veau*, on le laisse au

près de sa mere pendant quelques jours , il faut ensuite l'en séparer pour qu'elle ne s'épuise pas. On le laisse seulement têter deux ou trois fois le jour. Pour l'engraisser promptement, on lui donne de la mie de pain , des œufs crus , et du lait bouilli ; on ne laisse têter que trente à quarante jours les veaux qu'on veut livrer aux bouchers , mais ceux qu'on veut élever doivent têter davantage ; on les sèvre à trois ou quatre mois.

C'est une excellente nourriture , la tête et la fraise se mangent comme le reste de la chair : l'estomac encore impregné de lait aigre , sert à coaguler le lait doux , on l'appelle *pressure*.

Il seroit très-utile d'observer un carême civique , au moins pour les veaux , pendant quelques mois de l'année ; ce seroit le moyen de multiplier les bœufs , dont le nombre ne peut diminuer sans le plus grand inconvénient pour l'agriculture.

Sextidi 16 , Buis. Il y a deux variétés de cette plante , l'une qu'on appelle *buis nain* , sert à encadrer les parterres ; l'autre a le tronc assez gros et garni de beaucoup de rameaux , c'est celui qu'on employe dans les arts et dont les tourneurs et les tabletiers font des peignes , des boîtes et une infinité de jolis ouvrages.

Les fleurs sont monoriques , c'est-à-dire , quoique séparés , les mâles et les femelles se trouvent sur le même pied. Les feuilles sont nombreuses ,

vertes, creusées et d'une saveur désagréable.

On faisoit entrer les rameaux de cet arbre sous le nom de *buis beni*, dans les cérémonies du dimanche des rameaux, cérémonie renouvelée, comme tant d'autres, de celles du paganisme.

Septidi 17, Lichen. Ce genre de cryptogame est extrêmement curieux : il est ainsi nommé d'un mot grec, parce qu'il semble lécher la surface des corps. Il appartient à l'ordre des *algues* ; sa fructification, malgré les recherches des plus célèbres cryptogamistes, n'a pas encore été bien déterminée.

Les lichens sont des expansions végétales qui se présentent sous plusieurs formes. On les distribue en différentes familles, les *lichens lépreux*, les *lichens scyphifères*, c'est-à-dire portant des espèces de godets ; les *lichens foliacés*, *coriaces*, *ramifiés*, *filamenteux*, etc. Ces noms désignent assez leur conformation.

Ils habitent sur différentes substances, sur la pierre la plus tendre, ou sur la roche la plus dure ; sur la terre ou le gazon ; enfin sur une foule d'arbres différens dont ils prennent le nom, et dont ils peuvent servir à déterminer l'espèce. Ainsi on dit le *lichen du hêtre*, le *lichen du prunier*, etc., etc. Ils se trouvent également sur les arbres morts et sur les arbres vivans.

Les lichens paroissent principalement pendant l'hiver, et dans cette saison où tout semble mort

dans la nature, ils offrent au botaniste un vaste sujet de recherches et d'observations. C'est alors qu'on peut surtout suivre leur fructification. Dans l'été ils sont secs et friables, mais la pluie les ranime et les rend plus tenaces et plus vigoureux.

Beaucoup de personnes ont cru que les lichens nuisent aux arbres qui en sont quelquefois couverts. On a cherché les moyens de les détruire, cependant ce ne sont point des plantes parasites; ils ne dérobent aucun aliment à la substance sur laquelle ils végètent. Ainsi, au lieu de nuire aux arbres, ils leur sont utiles pour les défendre du froid, et ils suppléent à l'écorce enlevée par un accident quelconque.

Les usages des lichens sont très-multipliés; leur emploi dans l'économie est très-varié. Les lichens sont le fondement de toute végétation; les *crustacés* s'attachent aux rochers les plus lisses et les plus polis où aucune plante ne pourroit croître; ils y sont entretenus par l'air et par la pluie, et se détruisent en une terre extrêmement tenue, sur laquelle les *lichens embriqués* peuvent établir leurs foibles racines. Ces lichens putréfiés se changent en une terre sur laquelle les *hypnes*, les *mnies*, les *polytrics* et différentes autres mousses peuvent trouver leur nourriture. Cette terre, en augmentant devient propre aux plantes et enfin aux plus grands arbres. Au bout de quelques siècles, des forêts peuvent se former ainsi, dans les îles, au milieu des

mers. Les lichens servent encore à défendre les arbres de la rigueur du froid, à pomper leurs humeurs morbifiques, et sont un excellent engrais. Tel est leur emploi sur les arbres vivans, mais ils contribuent aussi à accélérer la destruction des arbres morts; ils commencent à diviser leurs fibres en y laissant pénétrer l'humidité; les champignons les aident dans cette opération; les dermestes et les autres insectes l'achèvent.

Plusieurs lichens sont employés dans la médecine. Le *lichen des chiens* contre la rage, le *lichen pulmonaire* contre les maladies des poumons; plusieurs sont considérés comme fébrifuges; mais ces propriétés ne méritent pas toutes une égale confiance.

C'est sur-tout pour la teinture qu'on les recueille; presque tous donnent une couleur rouge, en les macérant avec de l'urine et de la chaux, et peuvent être suppléés au *lichen orseille* qui est celui dont on fait le plus d'usage. Quelques-uns donnent une couleur jaune. Le *lichen des chandeliers* sert en Suède à jaunir la chandelle. Enfin on retire de quelqu'autres une couleur bleue ou noire. Ceux qu'on destine à la teinture doivent être recueillis par un tems humide; on les arrose, on les lave, on les sèche pour en extraire la teinture avec l'excipient convenable.

Les lichens servent encore à une foule d'autres usages: le *lichen des rhènes* est, dans les contrées

glacées et arides, la nourriture de ces animaux; ils y périroient sans lui. Le *lichen d'Isla de*, le *lichen velu* se servent en Islande sur la table; le *lichen pulmonaire* fournit des semelles de souliers. Le *lichen tue-loup* est ainsi nommé, parce que mêlé avec des noix pilées, on en fait usage pour détruire ces animaux. Les petits oiseaux construisent leur nid avec des lichens; plusieurs lichens, réduits en poudre, entrent dans la fabrication d'un pain qui soutient l'existence des malheureux habitans du Nord.

On voit combien un végétal si méprisable, en apparence, offre d'objets d'utilité, de curiosité, d'amusement et d'instruction.

Octodi 18, If. Cet arbre appartient au genre *taxus*. Il y en a quatre espèces, dont une seule, le *taxus baxifère*, l'*if*, se trouve en France. L'*if* est dioïque; on le cultive dans les bosquets et dans les parterres, à cause de sa verdure, qui se conserve pendant l'hiver. Ses feuilles sont semblables à celles du sapin, mais plus foibles et plus pointues, et disposées comme les dents d'un peigne.

L'*if* est de tous les arbres celui qui souffre la taille avec le moins d'inconvénient. Il prend toutes sortes de formes sous le ciseau du jardinier: il en fait des vases, des boules, etc. Cet usage de tourmenter ainsi la nature existe encore, principalement en Hollande; mais les Français en ont

senti depuis long-tems le ridicule. On n'emploie plus l'if que pour former des haies de clôture et des palissades. On en voit dans les anciens jardins qui forment des cônes et de hautes pyramides quadrangulaires. C'est en Messidor que la taille de l'if se fait avec le plus de succès et d'avantage.

Nonodi 19, Pulmonaire. C'est une plante à cinq étamines, dont l'entrée de la corole est fermée par quelques poils. Les feuilles sont rudes, vertes et tachetées de blanc. On en connoît deux espèces, la *pulmonaire officinale*, et la *pulmonaire élanée*, dont les feuilles sont plus étroites.

La première est celle dont on fait usage. Les Anglais en mangent la feuille cuite avec du beurre, parce qu'on vante ses vertus contre les affections du poulmon; mais son efficacité n'est rien moins que certaine. On cultive quelquefois cette plante dans nos jardins.

Décadi 20, SERPETTE. La serpette est un petit couteau très-tranchant et recourbé qui sert à tailler les arbres et à couper les jeunes pousses. On l'appelle serpette, parce qu'il est beaucoup plus petit que la serpe, dont il a cependant la forme.

Prindi 21, Thlaspi. Le Thlaspi est un genre de crucifère. Il y en a une douzaine d'espèces connues, dont six seulement se trouvent en France. On les distingue par la forme de leurs siliques. Les principales sont le *Thlaspi arval*, etc.

siliques sont larges; on dit que son odeur écarte les charançons qui infectent les greniers à bled; le *Thlaspi bourse à berger*, dont les siliques sont en cœur. Les moutons aiment beaucoup cette espèce, qui est extrêmement commune dans les champs.

Duodi 22, Thymelée. Espèce de Daphné dont les fleurs jaunâtres sont solitaires ou géminées. Elle croît naturellement dans les départemens méridionaux. Son bois teint en jaune. Son écorce est caustique, comme celles de toutes les espèces de ce genre.

Triidi 23, Chiendent. Espèce de graminée du genre *Triticum*. Le Chiendent est commun dans les champs. Sa racine traçante arrête quelquefois la charrue. Les chiens la mangent pour se purger. On en fait une tisane apéritive.

Quartidi 24, Traînasse. C'est le *Polygonum à large feuille* des botanistes. Cette plante est extrêmement commune dans les terrains incultes. et sur le bord des chemins: on l'appelle aussi *Centinode*, à cause des enlacements qu'elle forme. Elle est astringente.

Quartidi 25, Lièvre. Ce mammifère et le lapin appartiennent au même genre, mais l'un habite les bois et l'autre les plaines. Le lièvre est le gibier le plus commun, et la proie la plus ordinaire des chasseurs, aussi semble-t'il toujours redouter ses ennemis; il prend sa peur

pour le danger, et n'ose en plein jour se montrer dans les champs; ce caractère craintif l'a fait appeler par les naturalistes le *lièvre timide*; il ne paroît vivre et respirer que la nuit, il sort alors de son gîte; mais il fuit au moindre bruit. Il est herbivore et préfère les plantes qui ont un suc laiteux. On l'apprivoise aisément, mais il ne devient jamais domestique.

Cet animal n'a pas de cils aux paupières; sa vue est foible, mais il a l'ouïe très-fine; il remue ses longues oreilles avec une grande facilité; ses jambes postérieures plus longues que les antérieurs, sont plutôt formées pour le saut, que pour la course.

Le lièvre multiplie beaucoup; il engendre dès la première année de sa vie; la femelle ou *hase* ne porte que 30 à 31 jours; les petits *levrauts* naissent les yeux ouverts; elle les allaite pendant vingt jours; ils vont après chercher eux-mêmes leur nourriture; ils se forment ensuite un gîte exposé au nord pendant l'été, l'hiver au midi; ils tapissent ou se cachent derrière des mottes de terre; ils ont mille ruses pour échapper au chien et au chasseur.

Le poil du lièvre est ordinairement cendré; il y en a de blancs dans les Alpes; le lièvre cornu est fabuleux.

La chasse du lièvre est un amusement dans la campagne; elle est utile pour empêcher sa

multiplication qui deviendrait funeste aux productions de la terre ; sa chair est excellente, sur-tout celle du levraut ; celle du vieux lièvre est tendre et bonne quand on a enlevé la seconde peau. La première sert à faire différentes fourrures ; le poil mêlé à la laine se file ; son application est excellente sur les rhumatismes , il se feutre comme celui du lapin et entre dans la fabrication des chapeaux.

Sextidi 26, Guède. Crucifère bisannuelle, du genre *isatis*. On la cultive dans le département de l'Hérault et dans celui de la Seine inférieure, pour la teinture en bleu et les teintures préparatoires qui en dépendent, même celle en noir. La partie colorante est dans les feuilles que l'on coupe quatre à cinq fois dans l'été ; elles forment une grosse touffe au collet de la racine qui est forte et pivotante. Après avoir été flétries et ensuite broyées, sous la roue d'un moulin, on en fait une pâte, ce qui s'appelle la mettre en *coque*, à cause de la figure ovoïde des pélottes. Ces coques se durcissent ; on les vend sous le nom de *pastel*, *cocagne*, *florée*, *vouede*. Il faut tremper long tems le pastel dans l'eau pour en faire ce que les teinturiers appellent *la cuve*. Il forme ainsi une teinture très-solide dont on peut varier les nuances ; mais depuis l'usage de l'indigo, le pastel est beaucoup moins employé. Les anciens Bretons s'en servoient pour peindre leurs corps en bleu.

Septidi 17, Noisetier. Joli arbrisseau, appelé aussi *coudrier*, qui croît en abondance dans les forêts, et qui porte des châtons mâles et femelles, auxquelles succède un fruit rond, enveloppé d'une coëffe membraneuse. Ce fruit, appelé *noisette*, renferme une amande bonne à manger et qui donne un suc laiteux. Ce fruit est très-nourissant; les confiseurs en font des dragées; on retire des amandes une huile douce en les exprimant; le bois fait de bons cerceaux pour les futailles: on en façonne aussi des arcs et des flèches. La fameuse baguette divinatoire, avec laquelle quelques jongleurs ont prétendu découvrir les trésors cachés, les effets perdus, les sources et les mines, est une branche de coudrier.

Octidi 28, Cyclamen. Plante qui naît parmi les buissons et sur les arbres, et qu'on cultive aussi dans nos jardins. Sa racine est un purgatif irritant et dangereux. On l'appelle aussi vulgairement *pain de pourceaux*. Les cochons la mangent.

Nonidi 29, Chelidoine. Espèce de crucifère, dont les fleurs, les tiges et les feuilles contiennent un suc jaune et caustique qui est un poison violent. Cette plante négligée croît naturellement dans les haies agrestes; elle devrait être cultivée pour ses produits. La plante entière jouit à-peu-près des mêmes propriétés que le *pastel*. La graine donne de l'huile; le son de cette graine qui reste

après

après l'expression , peut remplacer le son d'amande. Les racines seroient un assez bon tan pour les cuirs. Les brebis et les moutons mangent avec plaisir la chelidoine. Il y en a quelques autres espèces dont les propriétés sont moins étendues, et qui appartiennent aux départemens méridionaux. On donne faussement le nom de *chelidoine* à une petite renoncule, la *renoncule ficaire*.

Decadi 30, TRAINEAU. Voiture sans roue, montée sur deux pièces de bois, armée d'une de fer poli qui sert à voyager en glissant sur la glace, dans les pays où la terre est couverte de neige, et où les fleuves sont devenus solides par l'action du froid. Le traîneau est dans ces climats la voiture du riche comme celle du pauvre. Le lapon y attèle des rênes; le même traîneau lui sert de toit pour s'abriter pendant la nuit, et de bateau pour voyager dans les lacs qui ne sont pas gelés. Le Kamtschadale y attèle des chiens. Enfin en Russie les traîneaux sont d'une forme élégante, et tirés par de superbes coursiers. On a vu en France, dans des hivers rigoureux, des hommes opulens se donner le plaisir de la course en traîneau.

Les hommes chargés de conduire les traîneaux sur la glace, s'appellent *traîneurs*, on nomme aussi *traîneaux* des petits chariots sans roue attelés à un cheval, et qui servent à traîner des

ballots ou des barriques à des distances peu éloignées. Les pêcheurs entendent par *traîneau*, un filet grand, mais léger, attaché de chaque côté à une grande perche et qu'on promène sur le fond d'une rivière.

VENTOSE.

C E mois reçoit son nom du mot *vent*, parce que les vents viennent sécher la terre à cette époque. Les vents ne sont autre chose que l'air atmosphérique agité. Ce fluide qui nous environne et pese sur nous de toutes parts, devient sensible par les courants qui s'y établissent. L'œil saisit leur direction par la marche des nuages, par les points de l'horison d'où ils semblent partir. Leurs noms sont ceux des quatre points cardinaux, *le nord, le sud, l'est et l'ouest*. Les vents intermédiaires sont désignés par les noms composés, *nord-est, sud-ouest* etc.; les marins en portent le nombre jusqu'à trente-deux. Les vents servent à purifier l'atmosphère par leur agitation, ils enflent les voiles des vaisseaux, séchent les pluies, et disséminent sur la terre les graines des différens végétaux : lorsque ces courants deviennent trop violens, ils occasionnent les *tourbillons* et les *tempêtes*.

L'air atmosphérique est fluide, invisible, insipide, pesant, et élastique. Les anciens regardoient l'air comme un des élémens qu'ils bernoient au nombre de quatre : mais il n'est pas de corps plus composé ; c'est un mélange indéterminé de vapeurs minérales, de molécules végétales et animales, de graines d'œufs qui parcourent c

traversent sans cesse le fluide lumineux, le fluide calorique et le fluide électrique. Les grands changemens qu'ils lui font éprouver s'appellent *météores*. Ses propriétés sont d'entretenir la combustion et la respiration.

Primedi 1, Tussilage. Plante printanière dont la racine trace beaucoup et dont la fleur paroît avant les feuilles, on la nomme vulgairement *pas d'âne*. Ses fleurs sont employées dans la médecine contre les rhumes et les affections de la poitrine; on en compose le *syrop de tussilage*.

Duodi 2, Cornouiller. Arbre d'une grandeur médiocre, commun dans les bois et dans les haies, il donne au commencement du printems, des petites fleurs disposées en ombelles auxquelles succèdent des fruits à noyau, d'un beau rouge; ils sont aigretlets, on les confit comme ceux de l'épine vinette.

L'accroissement de cet arbre est fort lent; son bois est très-dur et propre aux différens ouvrages du tour. Il y en a plusieurs espèces que l'on cultive dans les jardins.

Il y a une de ces espèces appelée *cornouiller sanguin* à cause de son écorce rouge, dont les baies fournissent par expression une bonne huile à brûler, dont on fait usage; son bois est très-dur, les bouchers en font des broches.

Tridi 3, Violier. C'est la *giroflée jaune*, la plus commune de toutes; les fleuristes l'appellent

violier, violier jaune. Elle croît au commencement du printems. Les abeilles aiment ses fleurs, on en fait des bordures dans les parterres; sa graine donne une huile employée par les Italiens dans quelques médicameus.

Quartidi 4, Troène. Grand arbrisseau d'un beau verd, et extrêmement joli, quand ses feuilles blanches, ramassées en grappes comme celles du lilas, sont épanouies. Il multiplie dans les bois; on le cultive pour en faire des haies fort épaisses; quelques jardiniers les tourmentent et les taillent comme l'if, de diverses manières.

Les fleurs sont remplacées par des petites baies rondes, noires et amères, dont les oiseaux, tels que les grives, les perdrix sont fort friants, aussi en peuple-t-on les remises. Ces baies donnent un bleu employé par les enlumineurs. Les chapeliers en tirent aussi leur encre; on en abuse aussi pour foncer le rouge de vin. Le bois tendre et flexible s'employe à différens ouvrages de vannerie, et son charbon sert à la fabrication de la poudre à canon.

Quintidi 5, Bouc. C'est le mâle de la chèvre. Le bouc est si vigoureux qu'un seul peut servir à cent - cinquante femelles, mais cette ardeur qui le consume ne dure que trois ou quatre ans; ces animaux sont énervés et même vieux dès l'âge de 5 à 6 ans; on les engraisse alors pour rendre leur chair plus succulente: cependant

quelque soin qu'on prenne elle est encore moins bonne que celle de la chèvre, quoique son odeur forte ne vienne pas de sa chair mais de sa peau, que les mégissiers, les chamoiseurs et les maroquiniers préparent pour différens usages. La graisse est regardée comme un bon émollient; le suif s'employe à brûler. La puanteur et la brutalité du bouc l'ont rendu l'emblème de l'homme que ses vices ont exclu de la société; tel étoit chez les juifs le *bouc émissaire*. Les Mythologues grecs ont la même idée que les Mythologues hébreux en représentant les satyres avec des pieds de bouc. C'est ainsi que nos prêtres ont figuré le monstre imaginaire qu'ils appellent le diable.

Sextidi 6, Asaret. Plante ainsi appelée de son nom latin *asarum*. On le trouve dans les forêts. Ses fleurs noirâtres sont cachées sous les feuilles dont la forme approche de celle du pavillon de l'oreille de l'homme, ce qui l'a fait vulgairement appeler *oreille d'homme*. Ses feuilles et ses racines sont de puissans purgatifs, on le nomme aussi *cabaret d'europe* parce que les ivrognes en faisoient usage autrefois dans les cabarets pour rendre le vin qu'ils avoient bu en trop grande abondance.

Septidi 7, Alaterne. Arbrisseau du genre *Nerprun*; il s'élève à huit ou dix pieds; il est toujours vert et forme de jolis buissons; ses

feuilles sont dentées ; il croît naturellement dans nos départemens méridionaux ; on le cultive pour l'ornement des jardins. Son bois compact est employé par les ébénistes.

Octidi 8, Violette. Cette jolie plante dont les feuilles d'un beau vert et arrondies subsistent pendant la saison des froids , est bien connue. Tout le monde se plaît à cueillir au printems ses jolies fleurs d'un beau bleu d'une odeur suave.

Les fleurs sont rafraîchissantes , on en retire par l'eau bouillante une teinture appelée en chymie *teinture de violette* ; elle sert à indiquer dans les liqueurs la présence des *sels acides* qui la rougissent et celle des *sels alkalis* qui la font passer à la couleur verte. En édulcorant cette teinture avec du sucre on en fait le *syrop violat*. Les confiseurs font une conserve avec les fleurs pilées et du sucre. On garde aussi les fleurs sèches dans des *sachets*. Il y plusieurs espèces de violette , la plus commune est la bleue , c'est la plus odorante , la *violette tricolore* ou *pensée* est plus agréable à la vue à cause de ses nuances. Ces deux espèces forment de jolies bordures dans les parterres. Les bœufs , les chèvres , et les moutons aiment la violette.

Nonidi 9, Marceau. C'est une espèce de saule qui se trouve communément dans les bois et dans les haies ; sa feuille est large , peu pointue ridée et blanchâtre , son bois n'est pas flexible.

Le genre du saule est très-nombreux , l'espèce la plus utile et la plus commune est le *saule osier* que l'on cultive à cause de la flexibilité de ses rameaux et dont l'usage dans la vannerie est si utile et si multiplié.

Decadi 10, BÈCHE. Instrument de fer carré et tranchant, attaché à un manche droit et robuste. L'agriculteur l'enfonce dans la terre par le tranchant, en pesant fortement sur les angles saillans, avec le pied. Il se sert du plat pour rejeter la terre qu'il a enlevée, et qu'il façonne ensuite en la remuant avec les taillans.

Primedi 11, Narcisse. Plante bulbeuse d'un beau blanc, dont l'espèce qui croît naturellement dans les prairies, s'appelle le *Narcisse poétique*, parce que c'est celle en laquelle les poètes prétendent que Narcisse, épris de lui-même, a été métamorphosé. On le cultive aussi pour l'ornement des parterres. La plus belle espèce de Narcisse, est le *Narcisse de Constantinople*.

Duodi 12, Orme. Grand et bel arbre dont on distingue plusieurs espèces. Celle à qui on donne proprement ce nom, est l'*orme champêtre* des botanistes. Sa racine est grosse et rougeâtre, son tronc droit et rameux. La fleur qui naît avant les feuilles, au sommet des rameaux, est en entonnoir; il lui succède un fruit renfermé dans

une enveloppe membraneuse , et qui contient une amande douce au goût.

L'orme peut vivre cent ans, et il est d'une grande fécondité. Il croît dans toutes les terres ; on le transplante avec facilité. Quand il n'a que douze à quinze ans, on en peut couper tous les cinq ans les branchages pour en faire des fagots. A soixante ans il est dans sa force. Son tronc sert alors au charonage ; on en fait aussi des canaux et des pompes. Les troncs tortus appelés *tortillards*, servent principalement à faire des roues. Comme ce bois se corrompt difficilement, on en construit des cercueils.

Nos pères avoient toujours, dans leur maison des champs, des plantations d'ormes appelées *ormoies*. Ils en faisoient grand cas à cause de l'ombre qu'il procure, et de ses usages multipliés. Les peintres représentent souvent la vigne mariée à l'ormeau, parce qu'en Italie où toutes les vignes sont hautes, on plante des ormes pour les soutenir. L'orme est l'habitation d'une espèce de puceron fort curieuse qui forme sur sa feuille des petites galles singulières à observer. On vante beaucoup les vertus de l'écorce interne de l'orme. Mais ce remède, qui a été il y a quelques années très à la mode, sous le nom d'*écorce d'orme pyramidal*, est entièrement abandonné.

Tridi 13 Fumeterre. Jolie papilionacée, à fleur jaune, qui croît naturellement dans les

champs. Toutes ses parties sont amères et savonneuses. On en retire un sel acide. La fumeterre est propre à dépurér le sang ; elle s'administre avec succès dans les maladies de la peau. Elle accélère, comme le *galium*, la coagulation du lait.

Quintidi 14, *Velar*. Crucifère du genre *erysimum*. Ses petites fleurs sont disposées en longs épis sur les rameaux. Cette plante est très-commune dans les champs ; on en prépare un syrop, appelé syrop d'*erysimum*, ou syrop de chancre, très-bon dans les enrrouemens. Le velar convient aux chèvres et aux moutons.

Quintidi 15, *CHEVRE*. C'est la femelle du *bouc*, ce mamifère est pétulant, il saute, s'éloigne s'approche, bondit, se montre et se cache par caprice ; il témoigne pour l'homme plus d'attachement que la brebis ; la chèvre est aisée à nourrir, les arbrisseaux épineux et les herbes les plus grossières lui sont bonnes ; elle aime à brouter sur les cimes des rochers escarpés et sur le bord des précipices ; elle résiste à l'inclemence des saisons dès l'âge de sept mois. Elle peut engendrer, mais on attend ordinairement qu'elle en ait dix-huit ; elle vit dix à douze ans. Elle coûte peu à nourrir, et cependant son produit est assez considérable ; on vend la chair au boucher quoiqu'elle soit moins bonne que celle du mouton ; le suif au chan-

delier ; le poil quoique plus rude que les laines , sert à faire d'excellentes étoffes ; la peau se maroquine ; elle est employée pour les souliers fins ; son lait est plus sain et meilleur que celui de la brebis ; il fait d'excellens fromages ; mais il donne peu de crème ; les chèvres se laissent traire par les enfans , et leur lait est pour eux une bonne nourriture. On en a eu plusieurs exemples ; c'est de-là que dérive la fable de la chèvre , Amalthée , nourrice de Jupiter , dont les poètes ont pris la corne pour le symbole de l'abondance.

La chèvre porte cinq mois ; elle met bas au commencement du sixième un *chevreau* qu'elle allaite pendant cinq ou six semaines ; elle a quelquefois deux ou trois chevreaux , mais rarement quatre ; elle produit jusqu'à l'âge de sept ans. Alors on l'engraisse ; on coupe à l'âge de six mois le chevreau que l'on ne destine pas à la multiplication du troupeau. Sa chair approche de l'agneau ; mais elle a un goût légèrement sauvage. C'est à Grenoble et à Blois que se font une grande partie de ces gants blancs et souples qui se fabriquent avec sa peau.

Dans la plupart des climats chauds , on nourrit des chèvres en grande quantité et on ne leur donne point d'étable. En France , elles périroient si on ne les mertoit pas à l'abri pendant l'hiver. On peut se dispenser de leur donner de la litière ,

mais il leur en faut pendant l'hiver, et comme toute humidité les incommode beaucoup, on ne les laisse pas coucher sur leur fumier et on leur donne souvent de la litière fraîche. On les fait sortir de grand matin pour les mener aux champs; l'herbe chargée de rosée leur fait grand bien; comme elles sont indociles et vagabondes, un homme quelque robuste et quelqu'agile qu'il soit, n'en peut guères conduire que cinquante. On ne les laisse pas sortir pendant les neiges et les frimats; on les nourrit à l'étable, d'herbes et de petites branches d'arbres cueillies en automne, de choux, de navets et d'autres légumes; plus elles mangent, plus la quantité de leur lait s'accroît et pour entretenir et augmenter encore cette abondance on les fait beaucoup boire, et on leur donne quelquefois du salpêtre et de l'eau salée.

On conduit les chèvres en troupeau avec les moutons, elles ne restent pas à leur suite mais elle les précèdent toujours; il vaut mieux les mener paître séparément sur les collines; elles aiment les lieux élevés et les montagnes escarpées, et trouvent autant de nourriture qu'il leur en faut, dans les friches dans les terrains incultes et dans les terres stériles. On doit les éloigner des endroits cultivés, les empêcher d'entrer dans les bleds, dans les vignes, dans les bois taillis ou elles font un grand dégât. Les arbres dont elles broutent avec avidité les jeunes pousses et l'é-

corce tendre, périment presque tous. Elles craignent les lieux humides, les pâturages gras : on en élève rarement dans les pays de plaine, elles s'y portent mal et leur chair est de mauvaise qualité.

La couleur de la chèvre est en général noire, mêlée d'un peu de brun. On en connoît plusieurs variétés, une des plus remarquables est la *chèvre d'Angora*, originaire de Syrie, elle a les oreilles pendantes, le poil long et fourni; les cornes du mâle s'étendent horizontalement en spirale de chaque côté de la tête, à peu près comme un tire-bourre; celles de la femelle sont courtes et se recourbent en arrière, en bas et en avant: leurs contours et leur direction varient. Ces chèvres se mêlent et produisent avec les nôtres, même dans nos climats; leur poil très-long et très-fourni est si fin qu'on en fait des étoffes aussi belles et aussi lustrées que nos étoffes de soie. La *chèvre mambrine*, autre variété qui approche de la chèvre d'Angora, donne beaucoup de lait, il est d'assez bon goût et les Orientaux le préfèrent à celui de la vache et du buffe femelle.

Sextidi 16, Epinard. Plante potagère très-con nue dont les feuilles se cuisent avec du jus, du lait, ou du beurre; on conseilloit autrefois cet aliment aux convalescens; il n'en est peut-être pas de plus mal sain. La plante, lavée avant la cuisson, se trouve privée de sa partie extrac-

rive qui sert à la nutrition ; il n'en reste que les fibres dures et indigestes.

On substitue dans différens pays plusieurs autres plantes à l'épinard ; les Romains n'en connoissoient pas l'usage ; mais ils préparoient les feuilles de mauve de la même manière. Le jus d'épinard sert à verdir les confitures , les conserves , les onguents , les glaces et les crèmes à la pistache ; l'épinard se multiplie de graines.

Septidi 17 , Doron'c. Plante radiée d'un beau jaune et qui orne nos parterres ; il y en a plusieurs espèces dont quelques-unes croissent dans nos départemens méridionaux ; une des plus remarquables est le *doronic plantaginé* qui croît dans le département de la Meurthe ; et dont les feuilles se fument comme celles du tabac ; ses fleurs teignent les cheveux en jaune.

Octidi 18 , Mourron. Ce nom peut produire une confusion facheuse ; la plante nommée mourron en botanique est *anagallis* ; elle diffère essentiellement de celle que l'on donne aux petits oiseaux et qu'on appelle pour cette raison *mourron des oiseaux* ; c'est celle dont il est ici question ; cette plante est l'*alsine vulgaire* qu'on nomme aussi *morgeline*. Elle pousse plusieurs tiges rougeâtres, ses fleurs sont en roses blanches et rayées ; il leur succède un petit fruit membraneux , conique qui s'ouvre par la pointe , et renferme des graines menues et roussâtres ; ce fruit est

une bonne nourriture pour les petits oiseaux chanteurs ; principalement pour les serins. Ce mourron est très-aisé à distinguer du mourron des botanistes dont les fleurs sont rouges ou bleues ; il peut se manger cuit comme les épinards.

Nonidi 19, Cerfeuil. Plante ombellifère, dont les fruits sont oblongs, convexes d'un côté et aplatis de l'autre ; elle est du genre *scandix*. Il y en a plusieurs espèces ; le *scandix odorant* ou cerfeuil proprement dit, dont les feuilles entrent dans plusieurs assaisonnemens culinaires ; l'autre espèce *scandix cerfeuil*, s'emploie dans les cuisines et dans les pharmacies ; on en fait le *bouillon de cerfeuil* et l'*eau de cerfeuil distillée*. On cultive, pour la curiosité, une autre espèce de cerfeuil appelé *scandix peigne*, parce que ses fruits rapprochés et d'une égale longueur, offrent par leurs dispositions la figure d'un peigne.

Decadi 20, CORDEAU. On appelle ainsi la corde que les jardiniers tendent avec des piquets de fer ou de bois pour tracer une ligne droite autour des plants ou parties de terrains qu'ils destinent à leurs légumes et à leurs fruits. C'est de-là qu'est venu le proverbe *tiré au cordeau*, pour indiquer une chose parfaitement exacte et symétrique.

Primedi 21, Mandragore. C'est une plante du genre *Atropa*, qui donne une belle fleur en cloche

laquelle succède un petit fruit rond comme une nefe. On appelle faussement la variété en fleur blanche, *mandragore mâle*, et celle en fleur purpurine, *mandragore femelle*, puisque cette plante est hermaphrodite.

Elle croît spontanément en Italie, en Espagne et dans nos départemens méridionaux; on la cultive ici dans les jardins. C'est un purgatif violent et un véritable poison comme toutes les plantes de ce genre.

Les anciens et plusieurs modernes ont écrit sur la mandragore des contes ridicules. On peut aisément donner à ses racines une forme qui approche de celle du corps humain; ils prétendent que c'est la forme naturelle de cette racine, et lui ont attribué des vertus également supposées.

Duodi 22, Persil. Plante potagère et culinaire suffisamment connue, et qui entre dans une infinité d'assaisonnemens. Son usage est extrêmement ancien; c'est l'ache *Apium* des Grecs et des Romains.

On en tressoit les couronnes des vainqueurs dans les jeux isthmiques. Les feuilles de persil sont encore un ornement dans l'architecture et la bijouterie.

Le persil est très-échauffant, il appartient au genre *Apium*. *Voyez Céleri.*

Tridi 23, Cochlearia. Nous avons vu dans le

cours de ce mois plusieurs espèces de crucifères ; c'est en effet l'époque à laquelle beaucoup de ces plantes fleurissent. Celle-ci est encore du nombre. Elle croît dans les lieux aquatiques et ombragés. Ses feuilles arrondies et creuses lui ont fait donner le nom de *Cochlearia*, ou *Herbe aux cuillers*. On en prépare une eau distillée qui est regardée comme un anti-scorbutique puissant. Plusieurs personnes en ont des pots sur leurs fenêtres, et en mâchent la feuille pour la même raison. On en met aussi infuser dans de la bière. Il y a une espèce de *Cochlearia* appelée vulgairement *piéd de corneille*, dont la feuille se mange en salade, et dont la graine peut se mêler avec le poivre.

Quartidi 24, Paquerette. Petite plante radice à fleurs jaunes, avec des demi-fleurons d'un blanc roussâtre, dont les gazons sont émaillés au commencement du printems. Elle appartient au genre *bellis* ; on l'appelle vulgairement *petite Marguerite*. Il faut bien la distinguer de la *grande Marguerite*, avec laquelle elle n'a d'autre rapport que le nom. Le port de cette belle plante est élevé, tandis que la Paquerette est toujours rampante.

Quintidi 25, THON. Ce poisson massif et ventru est très-commun dans les mers de la Méditerranée ; on en fait sur ces côtes une grande consommation, et sa pêche occupe beaucoup de

marins. Il habite les endroits les plus limoneux, où il vit en troupes, se nourrissant d'algues et de fucus. Il nâge avec une incroyable vitesse. Il pèse quelquefois au-delà de cent-vingt livres.

La pêcherie où on le prend se nomme *madrague*, et on y tend des filets appelés *thonnaires*; comme ce poisson est très-craintif le moindre bruit le fait se jeter dans les fosses où ces filets sont tendus: dès qu'il y est entré il ne peut plus se remuer et il meurt en peu de tems; on le pêche aussi à la ligne amorcée avec une sardine.

La chair du Thon ressemble à celle du veau; fraîche elle est rouge; l'endroit le plus délicat est la poitrine; elle est nourrissante, et se mange bouillie ou rotie; on la sale pour la conserver, et on la marine, étant cuite et coupée par morceaux, dans de l'huile et du sel; elle s'appelle *tho-nine thon mariné*; on remarque le Thon sur plusieurs anciennes villes grecques des côtes de la méditerranée. Ce poisson appartient au même genre que le *maquereau*; on en fait dans l'océan une pêche très-considérable.

Ce poisson est en général une nourriture saine, et dans quelques lieux si abondante, qu'elle peut être regardée comme une véritable manne. La pêche de la *morue* fait vivre une foule d'individus, et nous devons à ceux qui s'y sont livrés, ainsi

qu'à celle de la baleine, les plus belles découvertes dans l'art de la navigation.

Le *saumon* est si multiplié dans quelques endroits de l'Europe, que les journaliers stipulent dans leurs engagemens qu'on ne leur en donnera pour leur nourriture, que deux fois par semaine.

Le *Caviar*, préparation faite avec les œufs de l'*Esturgeon*, est la nourriture la plus ordinaire de plusieurs peuples de la Russie. La *Sardine* et le *Maquereau* fournissent sur nos côtes un aliment peu coûteux. Enfin, c'est avec justice que les Hollandois ont élevé une statue à Guillaume Benckels, inventeur du procédé d'encaquer le *hareng*, nous devons espérer qu'à la paix on s'occupera des moyens d'encourager la pêche, qui peut être considérée comme une source de richesse pour la nation.

Sextidi 26, Pissenlit. Cette plante flosculeuse et dont les feuilles sont ciselées est très-commune. Quand ses fleurs sont passées il leur succède des fruits surmontés d'une aigrette plumeuse qui offrent un rézeau sphérique d'une jolie forme et qu'un léger souffle anéantit : c'est souvent l'amusement des enfans. Ces aigrettes ont été données à plusieurs plantes, pour être disséminées plus facilement par les vents qui les enportent et les dispersent pour qu'elles puissent se produire ensuite quand elles tombent dans un terrain convenable.

On mange les feuilles tendres de cette plante, cuites ou en salade. On en exprime aussi par le pilon un suc amère. Sa vertu apéritive l'a fait nommer pissenlit, elle appartient au genre léontodon *dent de lyon*.

Les bœufs, les chèvres, et les moutons aiment ses feuilles et les cochons ses racines.

Septidi 27, Sylvie. C'est une espèce de genre *anémone*. Ses fleurs sont blanches et jolies. Elles parent les bois dans le commencement du printemps ; on l'appelle, pour cette raison, *anémone de mai*, on la cultive simple et plus souvent double dans les jardins.

Les chèvres et les brebis en mangent, mais c'est pour le gros bétail un aliment pernicieux il lui cause la dysenterie.

Octidi 28, Capillaire. Nous verrons à l'article *fougère* que les parties de la fructification de cet ordre de cryptogames sont placées en général au dos des feuilles. La *capillaire* appartient au genre *adiantum* dont le caractère est d'avoir la fructification sur le bord intérieur des feuilles. Ce genre est très-nombreux, il contient plus de trente espèces dont l'une, *l'adiantum noir*, est commune sur les murs, dans le voisinage des puits. *L'adiantum capillaire* a les feuilles très-crênelées. Il croît dans les environs

de Montpellier, et on en compose une infusion de réglisse et du suc un syrop très-bon pour le rhume.

Nonidi 29, Frêne. Grand arbre de futaie qui aime les lieux frais et humides. Son écorce est unie, les branches sont opposées, et les feuilles rangées par paire. Les fleurs, très-passagères, font place à des fruits ailés, c'est-à-dire, garnis d'une membrane qui les rend plus légers et plus propres à être disséminés par les vents. Ils renferment une amande d'un goût amer.

Quelques personnes confisent cette graine dans le sel ou le vinaigre, et la mettent dans les saucées. L'écorce est astringente, et comme celle du chêne, elle peut suppléer la noix de galle. Son feuillage est une bonne nourriture pour les bestiaux. Le bois qui est blanc, lisse, dur et souple, est excellent pour le charonage, principalement pour les affûts des pièces d'artillerie, et pour tous les instrumens qui doivent avoir de la courbure. Les tourneurs et les armuriers en font usage ; les ébenistes en recherchent les morceaux nouveaux : les branches font de très-bons cerceaux, Enfin c'est un excellent chauffage.

C'est d'une espèce de frêne, le *frêne à la manne* que découle naturellement, et par incision, cette substance purgative et sucrée. Cette espèce se

trouve en Calabre , on pourroit la naturaliser dans nos départemens méridionaux.

La manne découle d'elle même ou par incision principalement pendant l'été. Elle sort de l'extrémité des feuilles et des branches, s'il ne pleut pas, sous la forme d'une liqueur claire. Elle se durcit par la chaleur du soleil en grain ou en grumeaux. Les habitans de la Caladre appellent la manne qui coule d'elle-même *Manna di spontana*, Manne spontanée, et celle qui coule par une incision faite à l'écorce de l'arbre, *Manna forzarella*, Manne forcée. On nomme *Manna di fronde*, celle qu'on ramasse sur les feuilles, et *Manna di corpo*, celle que l'on retire du tronc.

C'est à l'heure de midi que la manne commence à couler; les grumeaux blanchissent en se séchant; on ne les ramasse que le lendemain matin avec des couteaux de bois. On met les grumeaux ainsi détachés, dans des vases de terre non vernissés, ensuite on les étend sur du papier blanc et on les expose au soleil, jusqu'à ce qu'ils ne s'attachent plus aux mains. C'est là ce qu'on appelle la *manne choisie* du tronc de l'arbre, ou *la manne en sorie* des boutiques.

La manne se trouve dans le commerce en larmes grasses, blondes, devenant glutineuses et un peu âcres. On préfère celle qui est légère,

pure , d'un jaune clair et agréable au goût ; elle purge mieux que celle qui est très pure et en larmes.

La manne est un purgatif doux et propre à chasser les matières visqueuses des premières voies. Elle convient aux enfans , aux femmes enceintes , aux vieillards. Elle est très-utile dans les maladies de la poitrine , bilieuses et inflammatoires. Il faut quand on l'achète , sentir si elle n'a pas une odeur aigre ou de levain ; ce qui annonce une manne vieille , d'une qualité inférieure et même défectueuse.

Décadi 30 , PLANTOIR. Petit instrument de bois tort vers la tête , pour servir de manche et aminci à son extrémité. On le fiche en terre pour la creuser et recevoir le végétal que l'on y veut insérer.

La manière de faire usage des plantoirs s'appelle *planter* , on appelle *plants* les lacus où on met des végétaux herbacés , & *plants d'arbres* ceux destinés aux arbres & aux arbrisseaux. On en forme plusieurs lignes parallèles & des quinconces. On appelle *plançon* un rameau coupé sur un arbre , tel que le saule , &c. aiguisé et fiché en terre où il reprend très-bien sans racine. On nomme *plantarch* les branches d'aulne , de

G E R M I N A L.

CE mois prend son nom de la fermentation qui s'excite à cette époque, et de la germination qui s'opère. On entend par ce mot le premier développement des parties du végétal contenues dans la semence. Voyez *floral*.

Primedi. 1, Prime-vere. Plante commune, dont la tige porte des bouquets de fleurs d'un beau jaune. On l'appelle *primule*, *prime-vere*, à cause de l'époque de sa floraison; *coucou*, probablement à cause de sa couleur jaune. *L'oreille d'ours* ou *primule auricule*, cultivée dans les jardins, comme plante d'ornement, est une espèce de ce genre.

Duodi. 2, Platane. Bel arbre, dont il y a deux espèces, le *Platane oriental*, qui vient du levant, et le *Platane occidental*, originaire de la Virginie. On les cultive tous deux dans les jardins dont ils sont l'ornement. Ils offrent cette singularité, qu'ils se dépouillent eux-mêmes de leur écorce; elle se détache de l'arbre par grandes plaques, larges comme la main; cette écorce est lisse et blanche.

Les platanes sont grands, droits, et propres à former de belles allées; ils ont peu de branches basses, mais leur tête est très-touffue; ils deviennent quelquefois d'une grosseur extraordinaire.

Pline et quelques voyageurs en citent d'une taille très-remarquable; mais leurs récits peuvent être soupçonnés d'exagération. Les Anciens aimoient beaucoup cet arbre que les poètes ont souvent célébré.

Tridi. 3, Asperges. Plante culinaire, dont la tige ronde porte une infinité de feuilles menues et verticillées, et des fleurs auxquelles succèdent des baies sphériques. On la plante en échiquier dans des fosses sablonneuses.

On mange les jeunes pousses de l'asperge bouillies, accommodées avec de la sauce, en salade, ou en petits pois. Cet aliment est appétitif; mais il communique à l'urine une odeur insupportable. Les grossés asperges sont des variétés connues sous le nom d'*asperges de Hollande* ou d'*Allemagne*. On trouve sur l'asperge un insecte coléoptère, que ses taches font rechercher, le *criocère de l'asperge*; la larve de *la tipule des jardins* cause sur cette plante de grands ravages.

Quaridi. 4, Tulipe. Cette belle fleur est bien connue; elle est composée de six feuilles évasées, et le ventre est plus large que l'ouverture. Ses feuilles sont nuancées de différentes couleurs, et la manière dont elles sont panachées, fait aux yeux du fleuriste leur mérite et leur beauté. Le naturaliste n'y rencontre aucun attrait, quand il n'y trouve rien de nouveau sur l'organisation végétale.

Cette plante bulbeuse est originaire de la Turquie. La première a été apportée de Constantinople en Europe en 1590. Depuis ce tems, ce goût est devenu une manie, et les insensés qui en ont été possédés, ont été nommés *fous tulipiers*. En effet, on a vu en Pologne et en Hollande des hommes riches sacrifier leur fortune à cette périssable jouissance; on en a vu payer un prix énorme le plaisir d'écraser une tulipe plus belle que la leur. Les peintres qui s'exerçoient sur la nature morte, ne peignoient guere que des tulipes. On voit peu d'autres fleurs dans le célèbre recueil de Rabel, célébré par Malherbe, qui est à la bibliothèque nationale. Les Anglais, les Hollandais sur-tout réussissent à cultiver les tulipes et à produire des variétés remarquables. Ils leur donnent les nom des hommes puissans qui les achètent, et ils en dressent des catalogues qu'on prendroit pour la généalogie de tous les princes de l'Europe. Cette manie est entièrement tombée en France. Sous l'ancien régime même, il n'y avoit pas plus de deux ou trois foux qui en fussent encore travaillés.

Quintidi, 5 POULE, *femelle du Coq*. Le plus précieux des oiseaux de basse-cour par le tribut qu'il donne à l'homme chaque jour. Il y en a un grand nombre de variétés que l'on rassemble pour l'utilité, l'amusement et la curiosité,

telles que les *poules huppées*, les *négresses*, les *poules anglaises*, etc.; mais les plus communes, celles qui sont de moyenne grandeur, et de couleur noire, sont les plus estimées, parce qu'elles sont les plus fécondes. Elles donnent en général des œufs en abondance pendant toute l'année, mais elles deviennent stériles au bout de trois ou quatre ans. Les unes pondent tous les jours, d'autres tous les deux ou trois jours, quelques-unes deux fois dans un jour; elles n'ont pas besoin pour pondre du commerce du coq; mais les œufs fécondés sont les seuls qui puissent éclore. Les œufs servent à une foule d'usages: on en prépare une infinité de mets; le jaune sert à faire des *latts de poule*: on en tire de l'huile par expression: le blanc, comme mucilage, sert à clarifier les liqueurs. La coque est un absorbant tartareux; ceux qui les vendent, appelés coquetiers, en font un commerce considérable.

L'œuf doit servir à la régénération de l'espèce son diamètre longitudinal est plus grand que le transversal, et il est plus petit à une de ses extrémités: tout ce qui approche de cette forme a pris le nom d'*oval*, *ovoïde*, *ové*. Son enveloppe, appelée *coque*, est composée d'une substance blanche, fragile et calcaire; au milieu de l'œuf est le *point saillant*, *punctum saliens*, qu'on appelle aussi *cicatri-*

culc. Cette matière gélatineuse est le germe du poulet ; il nage dans le *jaûne*, substance destinée à lui servir de nourriture pendant l'incubation. Une autre substance également gélatineuse, *l'albumen* environne le jaûne ; la partie de *l'albumen* la plus voisine de la coque est d'une nature séreuse. A l'extrémité du jaûne est une enveloppe appelée *chalaça*, et ce jeaûne est fixé aux deux pôles de l'œuf par des ligamens. Vers la base de l'œuf, entre les deux tuniques, il y a une vésicule pleine d'air. Il est impossible de rapporter ici tous les phénomènes de l'incubation ; il suffit de dire que la poule en couvant ses œufs leur procure une chaleur de 32 degrés, à l'aide de laquelle toutes les parties du poulet se développent. Au bout de 21 jours, le petit animal rompt son enveloppe à coup de bec, et quand il est dehors, la poule rejette cette enveloppe de son nid ; il prend successivement de la force, son duvet se change en plumes ; la mere continue encore à échauffer ses petits jusqu'à ce qu'ils aient acquis toute leur force ; sa sollicitude pour eux, les dangers auxquels elle est toujours prête à s'exposer pour les défendre, sont un objet intéressant pour l'observateur, et ces précautions sont devenues l'emblème de la piété maternelle. Quand les poulets sont grands, on châtre ceux qui ne

sont pas destinés à la multiplication de l'espèce, on les engraisse : ce sont les chapons et les poulardes, dont la chair est aussi agréable au goût qu'elle est salulaire.

On fait éclore artificiellement les poulets dans des fours d'une construction particulière, en leur procurant toujours le degré précis de chaleur qui leur est nécessaire : cet art fort ancien étoit connu des Egyptiens.

Le mâle de la Poule se nomme *Coq*. Il est le plus ardent des oiseaux. Il se fait remarquer au milieu de son sérail par sa crête rouge, et par ses longs éperons. Il annonce par son chant les heures de la nuit, la pointe du jour. Il est l'horloge vivante des habitans des campagnes.

Le coq a été regardé par les anciens comme le symbole de la vigilance : c'est le compagnon de l'étude et de la sagesse. Cet animal fier et couragenx, se bat avec opiniâtreté et combat jusqu'à la mort. Ces combats sont d'un usage fort ancien ; ils avoient lieu au quinzième siècle dans la Provence. Ils sont encore aujourd'hui fort connus par les Anglais. La chair du *Coq* n'est pas bien bonne à manger ; es plumes entrent dans divers ornemens ; celles de sa queue servent à faire des ballets.

Sextidi. 6, Bette. Plante potagère, appelée *bette blanche* ou *pcirle*, dont les côtes des

feuilles se mangent cuites, comme les épinards, sous le nom de *cardes poirées*. Elles sont très-rafraîchissantes.

Les cardes poirées se replantent en germinal ou en floréal. Les pieds replantés seulement poussent ces grandes feuilles, dont la côte épaisse et blanche est la véritable *Carde* des potages et des entremets. Cet aliment ne convient qu'aux gens riches, parce qu'étant très-fade il ne peut valoir que par l'assaisonnement : il étoit méprisé des Romains qui le laissoient à la classe la plus pauvre. Il ne faut pas confondre le *Cardon* avec la carde. Celui-ci est la feuille d'une espèce d'artichaud, blanchie à l'ombre. Pour l'autre espèce de Bette et son usage, voyez *Butterave*.

Septidi. 7, Bouleau arbre dioïque, dont les chatons mâles naissent en automne et s'ouvrent au printemps pour féconder les fleurs femelles qui alors se développent; il y en a plusieurs espèces.

La plus connue est le *bouleau blanc*; on l'a ainsi nommé de la couleur de son écorce. Il a les sémences anguleuses, les feuilles ovales et finement dentées. Cet arbre vient assez haut quand on le laisse croître, et n'est qu'un arbrisseau quand on le tient en taillis. Il sert à une infinité d'usage. Son écorce extérieure peut entrer dans le tan; elle donne une cou-

leur rouge , dont les Lapons teignent leurs filets ; ils en réunissent aussi les grandes plaques pour s'en couvrir. Les Canadiens en fabriquent des pirogues ; en Suède on en couvre les maisons , et on en fait des bouteilles. La résine dont elle est remplie l'empêche de se corrompre , et les habitans des Alpes en font des torches. L'écorce interne sert également à tanner : elle repousse trois fois ; conservée , elle acquiert de la dureté , et on en fait des souliers et des vestes. Les Kamstchadales coupent cette écorce encore tendre en petits filets , et la mangent avec ce mélange d'œufs de poisson , qu'ils appellent *Caviar* : C'est l'occupation des femmes ; enfin on croit que les anciens s'en servoient pour écrire dessus avec un poinçon. Vers le printemps cet arbre donne par incision une liqueur légèrement acide et agréable , meilleure quand elle est fermentée , et qui peut se conserver une année dans des bouteilles bien bouchées ; un seul rameau fournit souvent en un jour plusieurs livres de cette liqueur ; les bergers s'en désaltèrent quelquefois ; on la vante contre le calcul , et pour enlever les taches de rousseur. Le bois est blanc et dur ; on en fait des manches d'outils , des sabots , et toutes sortes de vases ; son charbon est excellent pour les forges , la poudre à canon et les dessinateurs. Les feuilles donnent une couleur jaune ,

les branches de celui qu'on élève en taillis servent à faire des cerceaux , des ouvrages de vannerie , des liens et des balais.

Les feuilles du *bouleau noir* donnent une plus belle couleur jaûne. Le *bouleau nain* croit en Laponie , en Suisse , et devroit être multiplié dans nos montagnes à cause de ses usages. On fait aussi des balais avec ses branches ; les bestiaux aiment beaucoup ses feuilles et ses jeunes branches ; le *Lagopède*, le *Lemming* et le *Renard blanc* s'en nourrissent. Nous avons encore en France une espèce de bouleau intéressante ; voyez *Aulne*.

Octidi. 8 , Jonquille. C'est une espèce de *Narcisse* , le *Narcisse jonquille* , on le nomme ainsi à cause de sa tige molle et flexible , qui ressemble à celle du *jonc* ; ses fleurs sont d'un beau jaûne et très-odorantes. On la cultive simple et double dans les parterres et dans des pots ; on en tire une huile essentielle qui entre dans plusieurs parfums.

Nonidi. 9 , Aulne. C'est une espèce de *Bouleau* qui se distingue par ses fruits anguleux. Elle se plaît sur le bord des rivières qu'elle retient dans leur lit , en fortifiant les terres par ses racines. Les lieux où on la plante s'appellent *Aulnaies*. Les bestiaux aiment ses feuilles ; on prétend que leur odeur chasse les puces. L'écorce est astringente et peut sup-

pléer la noix de galle pour la fabrication de l'encre, aussi la mêle-t-on à la rouille de fer pour teindre en noir. Elle donne seule une couleur rouge dont les pêcheurs Suédois colorent leur filets, et qui sert aussi à teindre les ouvrages d'os et de corne. Elle peut entrer dans la fosse des tanneurs. Le bois est recherché par les tourneurs, les sabotiers, les ébénistes, qui lui font prendre facilement la couleur de l'ébène; il se corrompt difficilement dans l'eau. Plusieurs ponts sont bâtis sur des pilotis de bois d'aulne.

Décadi, 10. COUVOIR. panier d'osier rond et à claire-voie, dont on couvre la poule et les poussins, afin qu'ils ne soient pas dérangés. On ménage à la partie supérieure une ouverture circulaire pour leur donner à manger.

Primedi, 11. *Pervenche* jolie fleur bleue, qui se cultive dans les parterres. Il y en a deux espèces; la petite qui croît naturellement dans nos départemens méridionaux, et la grande qui se trouve quelquefois dans nos bois. On en cultive aussi des espèces exotiques, dont les couleurs sont fort agréables.

Duodi, 12. *Charme*. Arbre dioïque commun dans les bois. Son tronc est court, disproportionné; des espèces de nerfs partant de la racine le sillonnent; la tête est grosse, et

offre un amas de branches accompagnées de petites feuilles ovales et crénelées.

Cet arbre est employé pour faire des palissades très-agréables, connues sous le nom de *charmilles*. Les pépinières de charmes se nomment des *charmois*. Son bois est dur et il sert principalement pour faire des meubles; on en coupe les branches pour en faire des fagots: les bestiaux aiment ses feuilles.

Tridi, 13. *Morille*. C'est un genre de champignon, au sommet duquel est une espèce de chapeau dont la surface supérieure est creusée de petites cellules. Les sémences sortent de l'intérieur de ces cellules. On n'en connoît que deux espèces. *La morille comestible*, est celle dont le chapeau est creusé de cellules très-profondes: il y en a trois variétés; la *blanche*, la *grise*, et la *brune*. Ce champignon est d'un usage fréquent dans les pays où il se trouve. On mange les morilles fraîches, cuites sur le gril ou dans une tourtière, avec du beurre frais, du sel, du poivre et des fines herbes. On les accomode aussi en frittée de poulet, à la sauce blanche et aux jus: on en fait des coulis, des crèmes, etc. desséchées avec précaution, on les conserve long-tems pour les faire entrer dans différens ragoûts.

Le nom de *morille impudique*, donné à

l'autre espèce , indique assez sa forme. Les botanistes , qui en ont fait le chef du genre , l'ont appelé *phallus* , à cause de sa ressemblance avec cette divinité des Indiens , symbole de la fécondité de la nature. Cette morille , dont l'odeur est insupportable , n'est d'aucun usage : elle se trouve dans nos bois.

Quartidi , 14. *Hêtre* , un des plus grands et des plus beaux arbres de nos forêts. Il est monoïque , ses feuilles sont douces , ondées sur leur bord et alternes , elles rougissent vers l'automne ; ses fleurs femelles sont remplacées par un fruit épineux , dur et relevé par quatre côtes , dans l'intérieur duquel sont contenues quatre sémences triangulaires appelées *faines* et dont la pulpe est blanche.

Il y a peu de bois d'un usage aussi étendu que celui du hêtre ; il sert au charriage , à la menuiserie , aux ébenistes , aux gainiers , aux fourbisseurs ; il se moule presque comme un métal dans des étuis de fer pour faire des manches de couteaux. Les faines servent à engraisser les cochons : on retire de la sémence une huile douce , qui a beaucoup de rapport avec celle de noisette.

Le hêtre pourroit être substitué au chêne , mais les larves des insectes l'attaquent trop facilement ; le moyen de s'en préserver est de le faire tremper long-tems dans l'eau et de

l'exposer à la fumée. Nous avons vu que le châtaignier a été rangé sous le même genre que le hêtre par les botanistes, parce que les méthodes ne sont établies que sur les organes de la fructification, et qu'ils ont une grande identité. Les poètes bucoliques ont beaucoup célébré le hêtre : c'est toujours au pied de cet arbre que leurs bergers soupirent leurs amours, ou disputent le prix du chalumeau. *Quintidi*, 15. ABEILLE, insecte diptère, c'est-à-dire à deux ailes, aussi précieux par les substances qu'il nous fournit, le miel et la cire, qu'admirable par la manière dont il les prépare, et par la variété de ses travaux; on le nomme communément *mouche à miel*.

On a raconté une foule de miracles sur la police de ces animaux singuliers. Mais nous ne nous arrêterons qu'à ce qu'il y a de constant et de plus utile. Quand on veut en posséder, on choisit une bonne ruche; et on y fait entrer un essaim; en la frottant de miel, et en y attirant, par différens moyens, la colonie qui sort d'une autre ruche trop remplie, sous la conduite de son chef. Les abeilles s'y réunissent alors au nombre de plusieurs milliers, et se mettent au travail; mais il faut que cette nouvelle colonie soit composée de tous les individus nécessaires à sa multiplication, et à ses travaux.

L'abeille mâle ; nommée vulgairement *faux bourdon* , pour la distinguer de ces bourdons qui pénètrent dans le sein de la terre. Il n'y a guères plus de deux à trois cens de ces *abeilles mâles* dans une ruche de plus de trente mille. Les abeilles ouvrières ne leur permettent de vivre sans travailler que pour repeupler la ruche : dès que la ponte est faite, ces mêmes ouvrières , qui les avoient nourries avec soin au printems , massacrent à coups d'aiguillon ces fainéans qui , faute d'armes, ne peuvent se défendre.

L'abeille femelle, elle est unique dans la ruche. Elle en est le chef, et chacun paroît empressé à la servir : on lui présente sa nourriture, et elle peut, par sa seule présence, arrêter les travaux ou les rendre plus actifs. Cette femelle est beaucoup plus grande que toutes les autres abeilles ; elle est douée d'une énorme fécondité ; elle répond aux caresses de ses différens favoris pour lesquelles elle montre beaucoup de prévenance et de soins ; enfin, par des pontes multipliées depuis *germinal* jusqu'en *prairial*, elle entretient seule la population de la ruche ; cette population s'accroît même au point qu'il en sort tous les ans de nombreux essaims qui vont, sous la conduite d'une autre femelle, établir une nouvelle colonie. Cette femelle peut à peine voler ; il suffit de s'en emparer,

et de la mettre dans une ruche pour y faire entrer tout l'essaim qui la suit.

Les *abeilles ouvrières* ; ce sont proprement les mouches à miel, puisqu'elles sont chargées de tous les travaux de la ruche ; on les appelle aussi *mulets*, parce qu'elles ne peuvent, ni féconder ni pondre et que tous leurs soins tendent à conserver les petits que la femelle leur a donnés. Elles construisent leurs cellules pour que cette femelle y dépose ses œufs ; et elles les remplissent de miel pour nourrir la arve qui en doit éclorre.

Les abeilles ouvrières vont quelquefois fort loin chercher la matière de la cire ; c'est la poussière des étamines des fleurs, elles se roulent dessus, et la ramassent, elles se frottent ensuite avec les pattes et rassemblant le tout en boule dans les palettes triangulaires de leurs pattes postérieures, elles apportent ainsi ce butin ; d'autres abeilles reçoivent cette matière, l'élaborent dans leur estomac, la dégorgent ensuite par la bouche, et à l'aide de leurs pattes et de leurs mandibules : elles forment, avec cette bouillie qui constitue la cire, des alvéoles hexagones pressées l'un contre l'autre : d'autres recueillent sur des plantes résineuses ou gommeuses une espèce de *gluten* appelé *propolis*, qui leur sert à boucher les fentes.

Les cellules sont destinées à différens usages; les unes sont vuides, les autres contiennent la cire brute qui, dans les momens d'une récolte abondante, a été mise en dépôt et recouverte d'un peu de miel. La plupart sont occupées par les œufs; d'autres, couvertes de calottes plus élevées, renferment les chrysalides qui doivent au printems passer à l'état parfait; d'autres enfin sont destinées pour les petits de la même nature que le chef et pour les larves des jeunes femelles. Celles-ci sont recouvertes d'une incrustation qui les rend d'une force proportionnée à leur grandeur. La réunion de toutes ces alvéoles compose les *gâteaux* ou *rayons*.

Quand les alvéoles sont construites, il faut les remplir de miel; et c'est dans le *nectaire* des fleurs que les abeilles le pompent avec leur trompe; elles l'élaborent et le dégorgent dans les cellules; une pellicule de cire le recouvre, les abeilles en consomment pendant l'hiver pour leur propre nourriture, lorsqu'elles n'en trouvent plus aux champs.

On ne peut pas toujours se livrer au travail; il y a des instans de repos: alors les abeilles se suspendent l'une à l'autre par les pattes, se tiennent accrochées et forment ces grappes qu'on observe facilement dans les ruches vitrées. Les essaims nouvellement sortis se suspendent de même à une branche d'arbre pour

attendre le choix qu'a fait leur chef d'un asyle convenable.

Pour éviter aux abeilles d'aller trop loin chercher leurs matériaux, les Egyptiens mettent les ruches sur des bateaux qui changent de place quand le pays est épuisé. On a vu dans le département de la Nièvre un éconôme intelligent transporter les siennes sur des chariots. Un certain nombre de ruches ne coûte aucun entretien, et peut être d'un bon produit.

Il y a encore d'autres insectes auxquels on donne le nom d'*abeilles*; mais plusieurs appartiennent à des genres très-différens, tels que ceux de l'*Ichneumon* et de la *Guêpe*; le plus gros de ceux qui sont véritablement du même genre que l'abeille, est l'*Abeille Perce-bois*, remarquable par sa couleur violette; elle pond ses œufs dans les galeries qu'elle perce au travers du bois mort. Une autre mérite encore toute notre attention: c'est l'*Abeille maçonne* qui se construit des cellules avec un mortier épais, gâché comme le plâtre. Toutes ces merveilles font l'amusement de ceux qui se livrent à l'art *Entomologique*, celui de la connoissance des insectes. On n'appelle uniquement abeille que celle qui donne le *miel* et la *cire*. Nous avons vu à ces mots l'estime que les anciens en faisoient: elles font le sujet du plus bel épisode des *Georgiques* de Virgile, celui d'*Aristée*.

Sextidi, 16. *Laitue*. Cette plante demi-flo-
culeuse, est ainsi nommée du suc laitieux qu'elle
répand quand on la rompt Il y en a beaucoup
d'espèces. Celle dont il est ici question est la
laitue cultivée, qui se trouve aussi dans les
champs, mais que l'on sème en abondance dans
les potagers pour la cuisine. Les jardiniers la
blanchissent en l'étiolant; ils ont aussi l'art de
la faire friser et pommer. On en compte plu-
sieurs variétés, la *laitue pommée*, la *laitue*
non pommée, la *laitue panachée*, la *romaine*.
Cette plante se mange cuite de différentes ma-
nières et en salade : elle est très-rafraîchissante
et un peu somnifère. Les romains, en faisoient
usage le soir pour se procurer un doux sommeil.

Septidi, 17, *Méleze*. Espèce de pin, dont les
feuilles sont fasciculées et obtuses. Son bois
peut servir dans les constructions maritimes,
mais non pas à d'autres usages, parce qu'il sue
toujours la résine : c'est celui qui donne la *téré-
benthine*.

Octidi, 18, *Cigüe*. C'est un genre d'ombel-
lifère, dont le caractère est d'avoir le fruit glo-
buleux et crénelé. On en compte plusieurs es-
pèces; la principale, celle à qui on donne par-
ticulièrement le nom de *Cigüe*, est le *Conium*
tacheté; sa tige est marbrée de taches rou-
geâtres. Elle croît naturellement dans les lieux
ombragés : c'est un poison violent; son nom nous

rapèle toujours celui du sage Socrate condamné par les aristocrates et les prêtres Athéniens , et dont la mort a fourni au célèbre David le sujet d'un de ses plus beaux tableaux. Cependant la Cigüe n'est pas aussi dangereuse dans nos climats que dans la Grèce ; et on est parvenu à la faire entrer en petite dose dans quelques médicamens internes. On la regardoit à Rome comme un remède contre la bile ; on en fait des emplâtres fondans et résolutifs très-essicaces. C'est improprement qu'on appelle cette plante *Cigüe majeure*, pour l'opposer à une autre nommée plus improprement encore *petite Cigüe*, puisqu'elle appartient à un autre genre. Cette dernière, l'*æthuse*, n'est pas moins essentielle à connoître, parce que c'est aussi un poison ; et que la ressemblance de ses feuilles avec celles du persil a souvent produit des effets funestes. La collerete est bien différente de celle du persil, et la feuille écrasée sous le doigt, a une odeur vireuse.

Nonidi. 19, Radis. Nous avons déjà vu le *Raisfort* ou *Radis cultivé*. La plante potagère que l'on appelle vulgairement Radis ou petit Radis, en est une variété qui offre elle-même différentes nuances : le Radis, *couleur de rose*, le *rond-hatif*, etc. On sert le Radis au commencement du repas, pour aiguïser l'appétit.

Décadi. 20, RUCHE. C'est l'habitation que

l'on offre aux abeilles pour y construire leurs cellules et y déposer leur *miel*. Les ruches naturelles sont des troncs d'arbres creux. Les ruches artificielles diffèrent selon les pays pour la forme et pour la matière. Celles de paille de seigle sont les plus communes. On en fait aussi de liège qui sont très-bonnes. Les dernières, en bois, de l'invention d'Hubert, sont les plus avantageuses. On fait aussi des ruches vitrées pour avoir le plaisir de suivre le travail des abeilles. Dans un temps où le verre n'étoit pas employé à l'usage où nous le faisons servir aujourd'hui, un sénateur romain fit construire pour la même raison des ruches de corne transparente.

Primedi. 21, Gainier. C'est l'espece de *cercis*, appelé *cercis siliqueux*. On l'appelle vulgairement *gainier*, à cause de ses longues gâines. Ses feuilles ressemblent à celles de l'*assaret*. Il fait un assez bel effet dans les parterres; son bois est dur et cassant; on confit ses boutons au vinaigre, mais ils ont peu de goût, et sont ordinairement durs. On appelle aussi ce végétal *arbre de Judée*, nom qui devroit être abandonné, puisque le nom d'arbre ne convient pas plus à une plante qu'à une autre; ces dénominations insignifiantes ne font que porter la confusion dans le plus aimable des arts, celui du Naturaliste.

Duodi. 22, Romaine. Nom d'une variété de

la laitue cultivée ; ses feuilles sont plus allongées. On l'appelle dans quelques départemens *Chicon*.

Tridi 23, Marronnier On appelle marrons les fruits du *Châtaignier* cultivé , qui prend aussi alors le nom de *Marronnier* ; mais par ce nom , on entend ordinairement le *M. rronnier d'Inde* , arbre bien différent par la forme de ses fleurs disposées en grappes pyramidales , et qui appartient au genre *Æsculus*. C'est l'*Æsculus Hypocastanum*. Ce dernier nom lui convient mieux , à cause de ses semences , qui ressemblent à celles de la châtaigne , il ne produit pas de confusion.

L'*Hypocastanum* est originaire de l'Inde , d'où il a été apporté en Europe il y a plus d'un siècle. Il donne un couvert très-agréable ; ses fleurs en giroldoles , mêlées à ses feuilles , font un très-bel ornement ; ses semences ne valent rien à manger , quoiqu'elles ressemblent à la châtaigne ; bouillies elles perdent leur amertume , et on les peut donner aux cochons et à la volaille ; leur pulpe est savonneuse et dégrassante ; les citoyens pauvres les brûlent : les enfans exercent leur adresse à en faire des petits ouvrages de sculpture : on en fait des bougies , dont la lumière est triste et sombre ; on en retire aussi de l'amidon et de l'huile à brûler ; le bois est blanc , mais peu sujet à la vermine , et on le préfère à celui du tilleul pour la gravure.

Quartidi. 24, Roquette. Crucifère, du genre *Chou*. Il y en a deux espèces auxquelles on donne vulgairement le nom de *Roquette*. Le *Chou roquette*, ou *Roquette cultivée* que l'on mêle en Italie dans la salade pour en relever le goût. Ses feuilles sont en forme de lyre ; l'autre espèce est le *Chou trucâtre* ou *roquette sauvage*. Ses feuilles sont découpées : on en fait le même usage que de la première. Les anciens poètes l'ont célébrée comme excitant au plaisir de l'amour.

Quintidi. 25, Pigeon. Joli oiseau bien connu, que les femmes et les enfans se font un plaisir d'élever comme le symbole de la douceur, de la tendresse et de la fidélité : il y en a plusieurs espèces.

La principale est le *Pigeon domestique*. Cet animal aime la société, et il a de l'attachement pour ses semblables. Leur fidélité réciproque est sans partage : deux œufs sont le produit de leur amour ; la femelle les couve le matin pendant quinze jours, et le mâle vient prendre sa place chaque soir, pour qu'elle puisse à son tour chercher sa nourriture et du repos. Si le retour de l'un des deux tarde trop, l'autre va le chercher : et le ramène sans bruit et sans querelle ; quand les pigeonceaux sont éclos, le père apporte la nourriture ; et après l'avoir broyée dans son bec, il la passe dans celui de sa femelle qui la

donne à ses petits de la même manière. Ils laissent à cette nourriture plus de consistance et de solidité à mesure que leurs petits prennent plus de force, et dès qu'ils sont en état de voler, le père les chasse du nid, et les oblige à chercher eux-mêmes leur subsistance.

Les pigeons se baignent souvent pour se délivrer des mites qui les tourmentent; on les nourrit avec plusieurs espèces de grains; on les élevoit, sous l'ancien régime, dans des *Colombiers*, espèce de bâtiment dont la possession n'étoit permise qu'aux nobles. Leurs pigeons dévoreroient les semences confiées à la terre, et les épis qui faisoient l'espérance du moissonneur: ils n'avoient la peine de les nourrir que l'hiver avec différentes graines. Aujourd'hui l'habitant des campagnes peut tuer les pigeons qu'il rencontre sur son champ. On les élève dans des volières fermées; comme ils ont toujours à la fois des œufs et des petits, ils sont d'un excellent produit.

Le Pigeon est d'un grand usage; sa chair est succulente, tendre et facile à digérer; sa fiente est alkaline et fait un excellent engrais. On compte plusieurs variétés du Pigeon domestique.

Le Pigeon fuyard, sur-tout, est en Egypte un fidèle messenger. Il annonce aux parens des matelots leur prochain retour; il porte

sous l'aîle des billets; on s'en est servi pour cet usage dans des sièges et dans d'autres occasions importantes. Le *Pigeon ramier* ainsi nommé, parce qu'il perche sur des branches d'arbre, habite les forêts.

Le pigeon est consacré à Vénus: c'est lui qui fait traverser l'air au char de cette déesse; il est mêlé aux emblèmes amoureux.

Sextidi. 26, Lilas. Ce bel arbrisseau, dont les fleurs en grappes ont donné leur nom, a une nuance du violet, fait au printemps l'ornement des parterres. Il vient de Perse, et son nom primitif est *lilas*; il a les feuilles entières et ovales: celui dont les feuilles sont découpées s'appelle *lilas de Perse*. Cet arbre appartient au genre *syringua*, l'arbrisseau appelé vulgairement *syringua* n'appartient cependant pas à ce genre; il en diffère entièrement par ses fleurs, c'est un *Philadelphæ*. Les Turcs font des tuyaux de pipe avec les jeunes branches du lilas privées de leur moëlle.

Septidi. 27, Anémone. Nous avons déjà vu plusieurs espèces de ce beau genre; celle qu'on appelle proprement *anémone* est l'*anémone des jardins*, qu'on obtient simple ou double par la culture. Cette plante croit naturellement dans le département de Vaucluse. Sa fleur terminale est bien connue; sa couleur purpurine est due, suivant les poètes, au sang du

du bel et orgueilleux Adonis ; l'anémone se plante en brumaire et fleurit vers la fin de germinal.

Octidi. 28, Pensée. C'est la *violette tricolore*. Elle croit naturellement dans les bois, mais on la cultive dans les jardins, à cause de ses belles couleurs veloutées. Son nom l'a rendue l'emblème de l'amour et de l'amitié.

Nonidi. 29, Myrthille. Jolie espèce de *Vaccinium*, le *Vaccinium Myrthille* ; on l'appelle aussi *Airelle*, et plus communément *Raisin des bois*, à cause de ses baies d'un bleu foncé, qui succèdent à ses fleurs en grelot. Ces baies ont une acidité assez agréable ; les cabaretiers s'en servent pour foncer la couleur de leur vin : elles donnent aux toiles une teinture bleue ou plutôt violette.

Decadi. 30, GREFFOIR. C'est un petit couteau à lame mince et très-tranchante, dont l'extrémité du manche est plate et arrondie. Cet instrument sert principalement pour la *greffe en écusson* qui consiste à détacher légèrement d'un arbre bien sain un *œil* ou commencement de branche et à faire une incision en forme de T sur le sauvageon avec la lame du greffoir ; on y introduit avec la partie plate du manche, la portion d'écorce triangulaire à laquelle l'œil est attaché ; on lie ensuite légèrement cette écorce avec des fils de laine.

L'idée de la greffe est venue sans doute de l'observation des branches d'arbres dépouillées qui en se réunissant, s'identifient. Il y a une foule de manières de greffer, mais elles peuvent toutes se réduire à deux ; celle qui vient d'être indiquée, et la greffe en fente qui consiste à enter une branche de bonne qualité dans une entaille faite à un sauvageon : c'est ainsi qu'on force la nature à donner ces fruits si doux qui sont rarement les productions primitives de l'arbre.

F L O R É A L.

C E mois consacré à *Flore* reçoit son nom de l'épanouissement des *fleurs*. C'est alors que la nature déploie toute sa pompe et sa richesse : comme nous avons déjà vu un grand nombre des individus qu'elle produit, il ne sera pas inutile, pour l'intelligence des différens articles, de parler ici de la manière dont les végétaux croissent et se reproduisent.

Les sémences confiées à la terre sont aux plantes, ce que les œufs sont aux animaux. Lorsque la chaleur commence à se faire sentir, leur enveloppe se rompt, la radicule descend, et la plumule monte, elle paroît bientôt hors de terre accompagnée de ses *lobes* ou *feuilles séminales*, c'est alors qu'on dit que *la plante leve*, les lobes périssent aussitôt, la *racine* se fortifie, et prend différens noms selon ses différentes formes. *La tige* s'élève, elle diffère par sa nature et sa consistance molle ou dure, creuse ou solide; elle se divise en *branches* qui soutiennent des *feuilles*, dont la forme sert à caractériser les espèces, et des *fleurs* destinées à contenir les organes de la génération. C'est là que leurs nœces riantes doivent se consommer.

Les parties extérieures de la fleur, le *calice*

qui est vert , et la *corolle* qui est colorée , protègent et défendent les parties intérieures ; celles renfermées dans la corolle , sont les organes sexuels ; les *étamines* , petits filets surmontés de globules ou anthères , contenant une *poussière* jaune composée de capsules renfermant l'*esprit séminal* , sont les organes mâles : le *pistil* , organe femelle , est un tube creux qui reçoit cet esprit séminal par son ouverture ou *stigmat*e. Cet esprit séminal descend jusques dans le *germe* où s'opère la fécondation ; alors celui-ci grossit , son enveloppe ou *péricarpe* , se dilate , et enfin il devient un fruit appelé *capsule* , *silique* , *baie* , *gousse* , *cone* , etc. Selon sa forme : ce fruit renferme les sémences où la plante est toujours en abrégé , elles sont destinées à produire de nouveaux individus. La physiologie des végétaux offre une foule de sujets d'observations : ils sont composés de *vaisseaux* destinés à charier la sève , et de *trachées* qui laissent passer l'air , ainsi les plantes ont une humeur qui circule ; elles aspirent et expirent l'air comme les animaux.

Le nombre des espèces de plantes connues s'élèvent à près de quarante mille. On se perdrait dans ce dédale , si on n'y étoit conduit par un fil , et ce fil , c'est la *méthode* ou le *système* , distributions artificielles établies sur

des caractères de convention , et qui servent à classer les plantes et à distinguer celles déjà découvertes de celles qui sont encore inconnues. Beaucoup de naturalistes célèbres ont imaginé de ces sortes de distributions : les uns d'après la forme du fruit , d'autres d'après celle du calice, d'autres d'après celle de la corolle. Tournefort se distingue parmi les derniers. Enfin Linneus eut l'idée heureuse de l'application de la connoissance du sexe des végétaux à leur classification , et il créa son *système sexuel*, qui est le plus généralement suivi à cause de sa facilité. Il a créé les noms nécessaires pour ses nouvelles définitions , et réformé toute la science. C'est par les travaux de ces grands hommes auxquels on doit ajouter Bernard Jussieu , auteur de la *méthode naturelle* , que la connoissance des végétaux est devenue un art vraiment théorique , appelé *botanique*.

Il est inutile de faire sentir l'agrément et l'avantage d'un art aussi aimable. Le printemps est la saison où l'on en doit commencer l'étude , et Paris offre aux citoyens qui veulent s'en occuper , une foule de ressources.

Primedi , 1 *Rose*. C'est la fleur du rosier , joli arbrisseau , dont il y a beaucoup d'espèces. Le calice est composé de cinq feuilles , dont deux sont imberbes et deux barbues , l'autre

n'a de barbes que d'un côté : la fleur est composée aussi de cinq feuilles. On a donné le nom de *rosacées* aux autres plantes dont les fleurs affectent la même disposition. Comme dans toutes les fleurs doubles , les nombreuses étamines de la tige se changent souvent en pétales. Les principales espèces sont *la rose de Provins* , *la rose Centifeuille* ; *la rose de Damas*, *la rose Eglantier*, *la rose musquée*, etc.

La rose est regardé avec raison comme la plus belle des fleurs ; on l'employe encore dans la médecine , et dans les arts , à différens usages. *L'Eglantier* est nommé aussi rose canine , parce qu'on a regardé sa racine comme un remède contre la rage , mais cette propriété n'est pas bien démontrée. Quelques roses sont purgatives, d'autres au contraire sont astringentes : on en fait une eau distillée , recommandée pour les yeux ; l'infusion des *roses de Provins* est employée pour la guérison des blessures.

Le parfumeur tire une très-grand parti des roses ; les feuilles sèches entrent dans les sachets ; il en fait des essences et des pommades : les onguens de rose étoient connus au tems d'Homère. Le distillateur en prépare différentes liqueurs : le confiseur en sait faire des crèmes , des glaces , des conserves , des pastilles , etc.

Les anciens ont beaucoup célébré la rose dans leurs écrits, sur leurs monumens, dans leurs cérémonies triomphales, nuptiales ou funéraires; partout on la voit, où il en est question. Comme sa fraîcheur est passagère, ils lui comparent la beauté; comme le moindre souffle la détruit, ils en ont fait l'emblème de la pudeur et de la virginité, et c'est pour punir les téméraires qu'elle a reçu des épines qui la défendent. Les jeunes filles qui reçoivent le prix de la vertu, en sont couronnées, et on les nomme *rosières*. Selon les mythologues Hébreux, la rose étoit sans épines avant la chute de l'homme; cette pensée sombre rappelle toujours l'enfer, la mort et le péché. Ce que les mythologues Grecs ont dit des épines de la rose, reveille des idées plus fraîches et plus riantes. Elle a selon eux toujours eu des épines, Vénus fut piquée par elles en détachant une rose blanche, et le sang qui coula de sa blessure a donné naissance à la rose rouge. Si cette déesse est obligée de corriger l'amour, c'est avec des roses sans épines. Tout ce qui est coloré d'un léger incarnat, est comparé à la rose; on dit des lèvres de rose, et c'est avec ses doigts de roses que la diligente aurore ouvre, au char du soleil, les portes de l'orient. Les Nymphes, les Grâces, les Amans, les Bergers

ont des guirlandes de roses. Les héros, vaincus par les belles, en sont enchaînés. Les voluptueux sont représentés couchés mollement sur la rose. Un sybarite se trouve blessé, parce qu'il y en avoit une qui formoit sous lui un léger pli. La salle des banquets étoit jonchée de roses; les coupes, les convives en étoient couronnés pour les avertir qu'il falloit se hâter de jouir, parce que la vie est fugitive comme elles. La rose *Eglantine* étoit le prix d'un genre de poésie dans les jeux floraux de Toulouse.

L'*Eglantine* se change en une baie ovale et rouge, qu'on appelle vulgairement *gratte-cul*, à cause des poils de ses sémences qui causent des démangaisons aux parties où elles s'attachent; quelques personnes aiment leur goût acide, et on en prépare des médicamens.

Plusieurs insectes vivent sur le rosier. La *Cygale écumeuse* y fait sa demeure et s'y cache à tous les yeux sous l'écume dont elle sait s'envelopper jusqu'à près sa métamorphose. On voit souvent sur le rosier une substance spongieuse et défendue par des pointes qui ressemblent au fruit de *L'hypocastanum*; on la nomme vulgairement *éponge d'églantier* ou *bedeguar*; cette substance traversée d'une infinité de filamens, n'est autre chose qu'une maladie de la plante, une tumeur causée par la piquûre

d'un insecte du genre cynips , qui dépose ses œufs dans l'intérieur , afin que les larves qui en naîtront , puissent s'y nourrir après leur métamorphose. Cette substance est de la nature des galls que des insectes du même genre occasionnent aux feuilles de *chêne* et de quelques autres arbres.

Duodi. 2. Chêne. Ce bel arbre est extrêmement répandu dans les climats tempérés. Son utilité le fait rechercher par-tout. Il étend au loin ses rameaux , et son tronc est couvert d'une écorce raboteuse ; ses feuilles sont découpées , et ses fleurs monoïques ; il leur succède des fruits appelés glands renfermés dans une espèce de coupe : ce fruit a la forme d'une olive ; son écorce est dure et luisante : il renferme une amande d'un goût âpre.

Le Chêne devient plus ou moins gros selon le terrain : il y en a plusieurs espèces ; le *Chêne rond* , c'est le plus commun. Son bois est de la plus grande solidité pour la charpente des maisons et des vaisseaux , et pour la menuiserie ; afin de détruire les larves des insectes qui les attaquent , on le fait tremper , à moins qu'il ne soit destiné à faire des pilotis. Il se conserve alors plus de quinze siècles : c'est un excellent chauffage , et il donne de très-bon charbon. L'écorce du chêne réduite en poudre , est le *tan brut* , qui sert à préparer les cuirs ; la sciure de

l'aubier et même celle du cœur du bois sont aussi employées à cet usage. Celle qui a passé les cuirs, se nomme *tan préparé*; on en fait des mottes à brûler, on en prépare aussi des couches dans les serres chaudes. L'écorce peut servir à teindre en jaune brun : elle est astringente, et peut suppléer la noix de galle pour la fabrication de la couleur noire.

Le gland peut à la rigueur se manger; quelques hommes en font leur nourriture dans les années de disette. On en prépare en le torréfiant et en le faisant passer au moulin, un pain peu agréable; mais dans tous les lieux, ce fruit peut servir à engraisser les cochons et la volaille : l'amande fournit de l'huile.

Les feuilles de cet arbre ne peuvent servir qu'à fertiliser les terres par les sels que leurs cendres contiennent, ou en les convertissant en fumier; mais leur usage moral et politique est du plus haut prix. Elles ornoient chez les Romains le front de celui qui avoit sauvé la vie à un citoyen : on les voit sur leurs médailles. La *Couronne Civique* ou de chêne est encore aujourd'hui le prix du vrai patriotisme et des vertus républicaines.

Le chêne a été renommé chez toutes les nations; les Grecs l'avoient consacré à Jupiter; et dans la forêt de Dodone, cet arbre étoit chargé

de rendre ses oracles. Les prêtres des Gaulois, les Druides, perpétuèrent cette vénération pour le chêne, et il étoit parmi eux un objet sacré.

Il est couvert d'une multitude de *mousses* et de *lichens*: c'est aussi sur son tronc que croît le *gui*, ce végétal pour lequel seul les Druides sembloient honorer le chêne; ils le cueilloient avec des rites particuliers et le distribuoient au peuple, avec des cérémonies bizarres, au commencement de chaque année: c'est ce qui a donné lieu au proverbe: *A Gui l'an neuf*. Ce végétal fournit la *glu*, avec laquelle on prend les oiseaux.

C'est encore principalement sur le chêne que se trouve ce champignon nommé *Agaric* dans les boutiques, quoiqu'il appartienne au genre *Bolet*, puisqu'il est composé comme lui de filets tubuleux et non de lames, comme les *Agarics*; on le nomme aussi vulgairement *Agaric de chêne*, du nom de l'arbre sur lequel on le trouve: c'est un purgatif violent; cette substance rapprochée sous le marteau, sert en chirurgie pour arrêter le sang qui coule des blessures; bouillie et séchée, c'est la matière de l'*amadou*: aussi les Botanistes appellent-ils ce champignon *Bolet amadouvier*.

Le tronc, l'écorce, le gland de chêne sont criblés, parcourus, dévorés par une foule d'insectes de différentes classes, le *Lucane*, ou *cerv*

volant, les *Scarabés*, les *Charanson*, les *Cantharide*; une foule de *Coléoptères* s'en disputent la possession. Les larves de plus de quarante *Phalènes* s'y attachent; les *Pucerons* y sont en quantité innombrable; mais les *Cynips* qui s'y fixent, méritent sur-tout l'attention de l'observateur; ce sont eux qui produisent à la surface supérieure et inférieure des feuilles ces tubérosités qu'on prendroit d'abord pour des fruits, et qu'on nomme vulgairement *pommés de chêne*: ces tubérosités sont une maladie causée par la piqure de l'individu femelle d'un de ces *cynips* qui soulève la pellicule de ces feuilles pour y déposer ses œufs; ils éclosent ensuite dans les excroissances causées par cette piqure, et les petites larves y trouvent à se nourrir. La galle la plus estimée est celle appelée *noix de Galle*: elle est due au *Cynips noir*, et se trouve sur le chêne dans le Levant; cette substance très-astringente noircit sur-le-champ toutes les eaux qui contiennent du fer; elle est la base de l'encre, et sert aux foulons, aux tanneurs, aux chapeliers et aux teinturiers.

Les autres espèces de chênes les plus remarquables, sont le *chêne liégier*: voyez *Liège*; le *chêne vert*. Ses feuilles sont lisses comme celles du *houx*; son bois dur sert à faire des poulies et des manches de maillets; son gland se vend dans les marchés, en Espagne, comme la *châ*.

taigne. Le *chêne coccifère* est un arbre en buisson, garni de petites feuilles lisses et luisantes; il nourrit cet insecte utile, le *Coccus du chêne*, appelé vulgairement *Kermès*; ce cocous ressemble à une petite coque sphérique attachée sur l'écorce de l'arbre; c'est-là qu'il se nourrit, se métamorphose, pond et meurt. On recueille cet insecte pour faire la couleur rouge, et on l'appelle dans le commerce *graine d'écarlate*. Nous voyons combien un seul arbre nous procure d'objets d'étude et d'étonnement. Ce n'étoit pas sans raison que Rousseau disoit qu'il lui suffisoit d'une botte de foin pour lui donner des sujets de méditation et d'amusement pour toute sa vie.

Tridi. 3, Fougère. Les fougères forment un ordre nombreux de plantes dans la classe des *Cryptogames*, c'est-à-dire, de celles dont les organes de la génération sont cachés. Leur caractère est d'avoir les parties de la fructification sur les feuilles. Elles constituent plusieurs genres.

Quelques-unes ont la fructification en épi: telles sont la *presle*, l'*osmunde*, etc. d'autres la portent à la surface inférieure des feuilles: telles sont, l'*acrostichum*, l'*asplenium*, dont on trouve dans les murailles une très-jolie espèce, le *Polypode*, et enfin le *Pteris aquilin*, vulgairement la *fougère*: c'est la plus commune

dans les bois; on l'appelle *aquiline*, parce qu'en coupant sa tige transversalement, on apperçoit une figure assez semblable à une aigle. Cette fougère fournit une bonne litière pour les bestiaux, sa cendre alkaliqe est utile dans l'art de la verrerie.

Quartidi. 4, *Aube-épine*. Arbre du même genre que l'*Azarolier*, le *Crataegus*; il est extrêmement agréable par la quantité de ses fleurs d'un beau blanc qui le font paroître couvert de neige. C'est de cette blancheur et de ses pointes acérées que lui vient son nom *Aube-épine*; son fruit a un goût aigret, quelques personnes en mangent, mais il sert principalement de nourriture aux oiseaux, aux *merles*, aux *grives*, etc. etc.

Quintidi, 5. *ROSSIGNOL* Charmant oiseau de passage qui surpasse tous les oiseaux chanteurs, par l'étendue, la volubilité et la variété de son ramage. Il est petit et a le corps allongé, son bec est long et son gosier d'un jaune orangé.

Cet oiseau jaloux se trouve toujours seul. Au retour du printems le mâle chante continuellement pendant quinze jours; ses accens, animés alors par l'amour, deviennent si différens en automne, qu'on ne croit pas entendre le même oiseau. Il aime éperduement sa femelle; il lui prodigue les attentions d'un amant

et les soins d'un époux. Ils font leur nid dans les haies, les broussailles et les charmillles; la femelle y dépose quatre œufs couleur de bronze; aussitôt qu'ils sont éclos, le mâle suspend son chant, et ne la quitte plus; ils ne pensent plus tous deux qu'à les nourrir; le mâle leur donne des leçons de chant, et deviennent bientôt aussi habiles que lui: ils font deux pontes par année.

C'est dans les lieux écartés et paisibles que le Rossignol se plaît à chanter. Le silence de la nature, le calme de la nuit semblent l'inspirer. Il passe des modulations légères à des soupirs tendres, languissants, qui font les délices des âmes sensibles et des cœurs mélancoliques; il aime sur-tout les lieux où l'écho répète ses chans qu'il semble admirer lui-même.

On le prend aux filets sur le bord des ruisseaux. Le mâle se reconnoît à son chant et à la teinte noire de quelques plumes de l'aîle. Il est difficile à garder en cage, et il y périt de chagrin et de maladie. Dans les pays où les Rossignols sont abondants, on les mange en brochette; leur chair blanche et tendre est excellente.

Sextidi, 6. Ancolie. Belle plante d'une couleur violette et purpurine, remarquable par les cinq nectaires en éperons qui l'ac-

compagnent. Elle croit naturellement dans les bois, et on la cultive pour l'ornement dans les jardins.

Septidi, 7. *Muguet*. Cette plante appartient au genre *convallaire*. Ses fleurs blanches en grelot forment une grappe terminale; on la trouve dans les bois; elle est d'une odeur agréable. On la sème dans les parterres, elle entre dans les bouquets, et son arôme se mêle à quelques parfums. Il y a encore quelques autres espèces du même genre qui se trouvent aussi dans les bois.

Octidi, 8. *Champignon*. Ces végétaux singuliers forment un ordre nombreux dans la classe des cryptogames. On a beaucoup écrit sur leur fructification : Quelques auteurs les ont regardés comme des productions animales, mais les découvertes modernes ont appris qu'ils se multiplient comme les autres plantes; on est même parvenu à déterminer, à l'aide du microscope et de l'observation, leurs organes sexuels.

Plusieurs champignons ont les sémences renfermées dans leur intérieur; de ce nombre est *la truffe*; voyez ce mot : la *réticulaire* qui naît sur la terre et sur les fenilles. Le *mucor*, c'est cette substance que l'on trouve sur la croute de pâté, les confitures, le pain moisi, etc., et qu'on appelle *moisissure*, parce

qu'on méconnoît sa véritable origine. La *cappilline* en filets, le *sphærocarpe* en globules; Le *lycoperdon*; voyez ce mot; l'*hypoxylon* coriace et ligneux, la *variolaire* enchassée comme dans un chaton et le *clathre* formé de rameaux, chacun disposé en grillage et faisant une espèce de voûte.

D'autres champignons ont leurs sémences sur tous les points de leur surface: tels sont la *clavaire* taillée en massue verticale. Il y en a une espèce qui ressemble à un amas de coraux, et que pour cette raison on appelle la *clavaire coralloïde*; elle est très-bonne à manger. La *tremelle*, substance gélatineuse et cartilagineuse qui dispaçoit presque dans les tems secs pour reparoitre à l'humidité.

Quelquefois la sémence est placée à la surface supérieure du champignon, comme dans la *pezize* qui forme de petites capsules, et dans la *morille*, voyez ce mot.

La dernière position de la sémence des champignons est à leur surface inférieure; tels sont l'*auriculaire* qui se renverse comme le pavillon d'une oreille. L'*helvelle* qui ne se renverse pas. L'*hydne* hérissée de pointes dirigées vers la terre, la *fistuliné* dont la surface inférieure est garnie de tuyaux par où s'échappe la sémence; le *bolet* garni de pores ou de tubes d'un usage semblable. Dans ce genre

on distingue surtout deux espèces ; le *bolet comestible* qui se met dans les ragouts, et le *bolet amadouvier* ; voyez l'article chêne. Le dernier genre est l'*agaric* composé de lames qui donnent un passage aux semences. Ce genre est extrêmement nombreux ; c'est lui qui contient l'*agaric comestible*, des *conches* et le *mousseron* qui entrent dans les ragoûts.

On voit combien les champignons méritent, par les phénomènes qu'ils présentent, l'attention de l'observateur de la nature ; leur étude n'est pas moins utile qu'amusante : les uns servent dans les arts, tels que l'*agaric atramentaire* avec lequel on fait de l'encre. Le *bolet amadouvier* reçoit l'étincelle du briquet et s'allume aussi-tôt ; il est de la plus grande utilité dans les hémorragies. Plusieurs espèces sont comestibles ; les gourmands en font le plus grand cas. Dans quelques pays ils sont en si grandes quantité qu'ils servent à la nourriture du pauvre ; tel est le *bolet comestible*, appelé *cepe* dans le département de Vaucluse ; mais la plupart des champignons sont vénéneux et causent une mort prompte. Quelques-uns de ceux comestibles, tels que la *truffe*, la *morille*, le *mousseron*, le *cepe*, la *clavaire coralloïde* ont des caractères tranchans, et ne peuvent être facilement confondus ; mais d'autres causent aisément des

méprises funestes. On cueille quelquefois *l'orange fausse* pour l'orange vraie ; cependant l'un est un poison aussi redoutable que l'autre est un mets délicieux. C'est une erreur entre ces deux champignons qui causa la mort à *Claude* pour donner un autre tyran à l'empire Romain ; et c'est par allusion à cette mort et à l'apothéose de son prédécesseur, que *Néron* appelloit ce champignon *le mets des dieux* : ces détails prouvent combien ceux qui cueillent des champignons doivent y apporter de précautions. *L'agaric comestible* est à-peu-près le seul que l'on mange à Paris ; il croît dans les bois et les prairies. On le reconnoît facilement à la belle couleur rose dont ses lames sont teintes : tous ceux qui n'ont pas cette couleur doivent être rejetés. On le fait venir sur des couches de fumier, dans des caves, en mettant dessus des fragmens du chapeau, appelés *blanc de champignon*. Les graines que contiennent les lames reproduisent de nouveaux individus avec une si grande promptitude, que l'on dit proverbialement *croître comme un champignon* : cet agaric s'appelle *champignon de couche*. C'est ainsi que nos traiteurs et nos pâtissiers se le procurent ; c'est celui qu'on vend dans les marchés. C'est aussi celui qu'on peut manger sans inquiétude ; on en assaisonne les ragoûts ; on en fait des *pains ou*

croutes aux champignons. Desséché au four et mis en poudre, il donne du goût aux sauces; mais comme il contient peu de matière extractive, c'est une nourriture fort indigeste.

Nonidi, 9 Hyacinthe. Jolie plante liliacée et printanière, dont plusieurs espèces viennent dans nos bois, telles sont l'*hyacinthe botryde*, appelée ainsi, parce que ses fruits forment une grappe. L'*hyacinthe chevelue*, etc. l'espèce que l'on cultive dans les parterres pour l'ornement, et qui végète même dans des caraffes d'eau pour embellir et parfumer les appartemens, est l'*hyacinthe orientale*. Cette fleur est cultivée par les Hollandois; principalement à Harlem, presque avec autant de soin que la *tulipe*. On l'appelle vulgairement *jacinthe*, mais ce mot est impropre; tout le monde sait que cette fleur est due à la métamorphose du bel Hyacinthe, l'ami d'Apollon, que celui-ci tua maladroitement d'un coup de disque, en jouant au palet.

Décadi, 10. RATEAU, cet instrument de jardinage est composé d'un manche long et léger, au bout duquel est une traverse de bois comprimée, armée de dents de fer également espacées. Quand le jardinier a enlevé les herbes inutiles avec sa *ratissoire*, il prend le rateau, et commençant toujours par le point le plus éloigné de l'allée qu'il veut *parer*, il

attire cet instrument vers son corps, ses dents laissent passer entrer elles la terre végétale, et emportent toutes les herbes qui ont été déracinées : cette opération s'appelle *ratisser*.

Primedi, 11. *Rhubarbe*. On ne doit pas entendre par ce mot la substance purgative qui se vend dans les boutiques des apothicaires, mais la plante qui la fournit. On a cru long-tems que c'étoit la racine du *rheum ondulé*, mais on sait aujourd'hui que c'est celle du *rheum palmé*, appelé ainsi, parce que ses grandes feuilles sont partagées en cinq divisions. Cette plante croît naturellement sur les frontières de la Chine et de la Tartarie. On l'apportoît autrefois par Ormus, ce qui la faisoit nommer rhubarbe du Levant, ou par la Moscovie. Depuis long-tems on la cultive en Angleterre. Nous en avons eu d'abord quelques pieds au jardin national ; aujourd'hui que la graine est abondante, cette plante sera bientôt multipliée:

La rhubarbe a pris son nom de la *Barbarie*, d'où on la disoit originaire : son usage en médecine est assez connu.

Duodi, 12. *Sain-foin*. On appelle ainsi une espèce d'*hedysarum* que l'on cultive, parce que c'est un fourage très-salubre, qui réussit sans engrais, dure long-tems dans un mau-

vais sol , ne craint point la sécheresse , et est propre à tous les bestiaux Cette espèce est *Thédysarum onobrychis*. Ses feuilles ressemblent à celles du trefle ; ses fleurs sont rouges et papilionacées. On appelle , dans quelques pays , cette plante la *bourgogne*. Les prés qui en sont semés , paroissent couverts d'un tapis couleur de lie de vin. Les chevaux qu'on nourrit avec cette plante précieuse nont pas besoin d'avoine pour supporter les plus durs travaux.

Tridi , 13. *Bâton-d'or* Belle variété de la giroflée jaune , dont la fleur est beaucoup plus grande.

Quaridi , 14. *Chamerisier* , par abréviation pour chamoëcerisier , nom aussi défectueux que l'autre , puisque cet arbrisseau n'a nul rapport avec le *cerisier* : il est du même genre que le chèvrefeuille. Ses fleurs ont absolument la même forme , ses feuilles sont cotonneuses. Ses fruits sont de petites baies rouges , d'un goût amer et désagréable. Le nom de *xylostium* que les botanistes lui ont imposé , ne produit pas de confusion , et lui conviendrait beaucoup mieux.

Quintidi. 15, *VER-A-SOIE*. Cet insecte est le plus intéressant à connoître après l'abeille , par les ressources qu'il fournit à nos manufactures. En suivant ses différens états , on aura une idée

de la manière dont les papillons subissent en général leurs étonnantes métamorphoses.

Pour élever les vers-à-soie, on prend les œufs qui ont été déposés par les femelles sur des morceaux de taffetas. Ces œufs sont ronds et pâles; ils prennent ensuite une teinte grisâtre, à mesure que les petites larves qui s'y forment se développent; enfin, une chaleur soutenue à environ dix-neuf degrés du thermomètre de Réaumur, les fait éclore vers le commencement du printemps. Ils rompent leur enveloppe et paroissent comme de petits vers, très-déliés. On leur donne ordinairement pour nourriture des feuilles de mûrier tendre; mais leur développement trop tardif à Paris oblige à recourir à des feuilles de laitue. Ces petits animaux filent presque en naissant et même avant d'avoir mangé. Si quelque accident les fait glisser, ils se soutiennent à l'aide de ce fil. Douze onces de graine produisent 4, à 500,000 vers. On les appelle vers, à cause de leur ressemblance avec ces animaux; mais ce sont de véritables larves, c'est-à-dire, qu'ils cachent sous une enveloppe d'une forme bien différente l'insecte parfait qui doit un jour se développer. Le mot *Ver-à-soie* est donc impropre: il faudroit dire *larve-à-soie*; mais l'usage a prévalu: les Naturalistes qui ne déterminent les insectes que dans leur état parfait, l'appellent *phalène du mûrier*.

Il faut une grande propreté pour conserver le ver-à-soie, et sa conduite exige beaucoup de soin. Il change plusieurs fois de peau ; celle qui le contenoit d'abord se rompt à mesure qu'il grossit. Cette opération paroît pénible ; il commence par fendre cette peau vers la tête, dont le masque tombe quelquefois séparément. Il se débarrasse ensuite du reste de sa dépouille en la plissant et en la poussant vers l'autre extrémité.

Au bout de cinq semaines, le ver-à-soie est d'un assez beau blanc ; on distingue aisément sur lui les six pattes écailleuses qu'il doit conserver, les dix membraneuses qu'il doit perdre, les dix-huit stigmates par lesquels il respire, les quatre croissans qui lui sont particuliers, et enfin l'épine qu'il porte sur le dernier anneau. Il dévore alors de grandes feuilles de mûrier en un seul jour. Cette surabondance de nourriture tourne en soie, et il monte pour filer sur les petites branches de bruière qu'on lui présente.

La soie est un mucilage végétal combiné avec une huile animale particulière, qui lui donne sa souplesse, sa ductilité et son élasticité. Elle se dessèche et prend de la consistance aussi-tôt qu'elle éprouve le contact de l'air. Les premiers fils du ver-à-soie ne sont qu'une bourre grossière. L'animal s'établit sur le premier réseau, et par les mouvemens réguliers de sa tête, il construit

construit une coque qui dès le second jour est opâque , et dont le travail intérieur est terminé en moins de sept ou huit jours. Elle est d'un seul fil qui a 700 et même 1000 pieds de longueur ; il est si délié , que l'organsin des taffetas et des gazes les plus fines est de quatre ou cinq brins , et ordinairement de sept ou huit. La soie des derniers fils est trop foible et trop gommée pour être détachée. On met les cocons dans un four , au soleil , ou à la fumée de l'eau bouillante , afin de faire périr l'animal , autrement il jette une liqueur qui altère la soie. Lorsque l'on conserve le cocon , l'insecte y subit une nouvelle métamorphose ; il devient chrysalide , vulgairement sève. On apperçoit à travers la pellicule qui l'enveloppe , les pattes , les aîles et les antennes de l'insecte parfait : bientôt cette pellicule se rompt , et il en sort une phâlène , ou papillon de nuit , reconnoissable à ses antennes en peigne et à ses aîles rabattues. Les femelles sont presque toujours immobiles ; les mâles plus petits agitent beaucoup leurs aîles , mais volent très-peu. Les uns et les autres meurent quelques jours après la ponte , sans avoir pris de nourriture.

Au Mogol et au Bengale , l'insecte est élevé en plein air ; mais les essais de ce genre , faits en Europe , n'ont pas réussi. Ces insectes n'y peuvent échapper à la voracité des oiseaux , des

rats et à l'intempérie des saisons. Plusieurs personnes se sont beaucoup occupées de l'éducation du ver-à-soie, et on est parvenu à faire, avec le produit de la même graine, jusqu'à trois éducations, dont la seconde étoit née de la première, et la troisième de la seconde.

La matière fournie par le ver-à-soie, est employée à différens usages : la bourre ne peut se dévider ; on la carde, on la file, et elle s'appelle alors filoselle. Les cocons, après avoir donné toute la soie qu'on en peut dévider, deviennent la matière des fleurs d'Italie ; on les joint aussi à la bourre, et on les carde.

La soie n'étoit pas connue des Grecs. Rome, dans son plus grand luxe, n'en reçut l'usage que par quelques étoffes qui venoient de la Chine ou d'un pays voisin. Le ver-à-soie fut apporté, pour la première fois, de la Perse à Justinien ; il fut multiplié dans la Sicile vers 1130. L'éducation du ver-à-soie s'introduisit ensuite dans les parties Méridionales de la France. La première fabrique de soie établie en France, date de 1400. On planta ensuite des mûriers en Touraine. Nos manufactures de soie sont devenues très-florissantes : les plus considérables sont à Commune-Affranchie.

La soie reçoit différens noms, selon les préparations qu'elle a subi. On l'appelle *soie crue*, *soie cuite*, *soie décreusée*, *organsin*, etc. Le

mucilage végétal-animal qui la fournit donne un acide particulier appelé *acide Bombique*.

Sextidi. 16, Consoude. Plante borraginée, dont les tiges sont fortes, les feuilles épaisses et velues; la fleur est blanche et en bouquet; l'orifice est fermé par cinq lames pointues. Cette plante croît spontanément dans les lieux incultes: on la cultive à cause de ses propriétés vulnérables. Son nom vient de *consolider*. On l'appelle vulgairement *grande Consoude*; on en fait le syrop de grande consoude, qui est d'un fréquent usage dans les maladies où l'on juge que les poulmons sont lésés.

Septidi. 17, Pimprenelle. Elle appartient au genre *sanguisorbe*; les Botanistes l'appellent *sanguisorbe officinale*. Ses tiges rougeâtres portent des petites fleurs purpurines et rosacées. Ses feuilles sont arrondies et dentelées. Elle croît naturellement; cultivée, on la mange en salade.

Octodi. 18, Corbeille d'Or Petite crucifère ainsi nommée, à cause de ses fleurs jaunes. On la cultive pour l'ornement: c'est l'*Alysson saxatile* des Botanistes.

Nonidi, 19. Arroche. Genre de plante assez nombreux, nommé par les botanistes *atriplex*. L'espèce la plus utile est celle appelée proprement arroche ou *atriplex des jardins*, qui se cultive dans les potagers.

On mange ses feuilles comme celles de la bette ; elle sont rafraîchissantes.

Décadi, 20. *SARCLOIR*. Instrument fait à-peu-près comme la *houe* , mais dont le fer est moins large et moins recourbé ; il sert à arracher les mauvaises herbes , ce qui s'appelle sarcler.

Primedi, 21. *Statice*. Jolie petite plante cultivée dans les parterres où elle est connue sous le nom de gazon d'olympé.

Duodi, 22. *Friillaire*. Superbe liliacée très-recherchée des fleuristes. Ses pétales sont émaillés de couleur incarnate , et font un très-bel effet.

Tridi, 23. *Bourrache*. Les feuilles de cette plante sont hérissées de pointes ; ses fleurs ont la forme d'une molette d'épron , elle est laxative. Toutes celles qui approchent de sa nature et de sa forme , composent la famille des *borraginées*.

Quartidi, 24. *Valériane*. Nous avons déjà eu occasion à l'article *mâche* de connoître le genre de la *vallériane*. La plante que l'on nomme proprement ainsi est la *valériane rouge* dont les fleurs sont en larges touffes et se font remarquer entre les fentes des murs des fortifications et des fossés : on la cultive pour l'ornement. Le nom de valériane lui vient de *valère* , avoir de la force , parce qu'on a

attribué de grande vertu à ses racines ; elles sont vulnérables et antispasmodiques : on les emploie pulvérisées.

Quintidi, 25. CARPE. Poisson d'eau douce, commun dans les étangs et les rivières ; il multiplie beaucoup et parvient à un âge très-avancé. Les carpes blanches de Chantilly ont près de cent ans. On pêche la carpe à l'ameçon ou au filet : on en voit d'une longueur assez considérable, ce sont les plus chères et les plus estimées. Ce poisson appartient au genre *cyprin* qui renferme encore beaucoup d'autres espèces.

Sextidi, 26. Fusain. C'est l'*évonome européen*, joli arbrisseau qui croit dans les haies. Il sert à différens usages ; son bois est employé à faire des lardoires, des fuseaux, d'où lui est venu le nom de *fusain*. Il obéit au ciseau, et on le sculpte aisément ; on fait, avec ses baguettes réduites en charbon, un crayon noir pour les dessinateurs. Il produit un joli effet dans les bosquets, surtout quand ses baies rouges sont en maturité ; l'enveloppe de ces baies donne une couleur rouge, et elles peuvent servir elles-mêmes à teindre les cheveux en blond.

Septidi, 27. Civette. Variété de la ciboule, espèce qui appartient au genre *ail*, et dont les petites feuilles se mettent dans la fourriture de la salade ; on l'appelle aussi appetit.

Ocidi, 28. *Buglosse*. Les fleurs bleues de cette borraginée sont en entonnoir; elle sert aux mêmes usages que les autres plantes de cette nombreuse famille

Nonidi, 29. *Senevé*. C'est le *sinapi* noir; cette crucifère à fleurs jaunes, et dont les siliques sont velues, croit naturellement dans les lieux incultes; c'est avec sa sémence que l'on prépare la moutarde dont on relève le goût des viandes fades ou trop grasses. Pour cette fabrication on mêle la graine de sénévé avec du moût à demi épaissi, ou avec un peu de farine et de vinaigre, et on en forme, au moyen d'une meule, une pâte liquide, âcre et piquante. Le plus grand commerce s'en fait dans les communes de Dijon et d'Angers. Les moutardes composées se font par l'addition d'autres ingrédients.

Le sinapi blanc diffère du noir, en ce que ses siliques sont lisses au lieu d'être velues. Ses graines, ainsi que celle des *Thlaspi*, et de quelques autres crucifères, peuvent aussi servir à faire de la moutarde. Le sinapi blanc est celui dont on se sert à Paris, et voilà pourquoi la moutarde de cette commune est inférieure aux autres.

La moutarde fait des emplâtres caustiques; on s'en sert avec succès pour faire descendre aux pieds la goutte remontée. La graine de

moutarde est , comme nous l'avons vu , l'ingrédient employé pour la fabrication du chagrin et du maroquin ; on en tire par expression une huile grasse qui sert à brûler.

Décadi , 30. HOULETTE , instrument de fer creusé en gouttière , et emmanché d'un long bâton. Il sert au berger pour ramasser de petites pierres , et les lancer aux moutons qu'il veut forcer à se réunir au troupeau. Ce symbole de l'art pastoral est suffisamment connu par les ouvrages des poètes et ceux des peintres.

P R A I R I A L.

Ce mois doit son nom à la fécondité riante des *prairies*. On en distingue deux sortes. Les *prairies naturelles* où différentes plantes croissent naturellement ; on les fauche , on les laisse se faner , c'est-à-dire , sécher ; on le recueille en botte ; et c'est le foin qui fait la nourriture des animaux. Les *prairies artificielles* sont celles qui se sèment , et qui n'offrent qu'une seule espèce de plantes.

Primedi , 1. *Luzerne*. Cette plante appartient au genre *médicago* , dont il y a un grand nombre d'espèce : nous ne devons considérer ici que la *medicago cultivée* , la luzerne proprement dite. Ses feuilles sont disposées en tresse ; ses fleurs papilionacées sont violettes ou purpurines : les siliques , qui leurs succèdent , sont tournées en spirales. Cette plante est une des plus utiles pour former des prairies artificielles ; elle se reproduit de semence ; les animaux l'aiment beaucoup. Sa racine , composée de fibres très-fines , peut servir à netoyer les dents.

Les autres espèces de *médicago* la *M. fal-ciforme* , la *M. lupuline* , la *M. polymorphe* sont agréables par leur forme et leur cou-

leur, mais elles ne donnent pas un fourrage aussi abondant.

Duodi, 2. *Hemerocalle*. Superbe plante qui forme un genre particulier dans la famille des liliacées. Elle est remarquable par sa corolle terminale qui ressemble à celle du lys, mais dont la couleur est safranée; ce qui la fait appeler vulgairement *lys orangé*: on la nomme *hémerocalle*, parce qu'elle ne dure qu'un jour. Elle croit naturellement dans le département de Vaucluse: on la cultive sans beaucoup de soin dans nos parterres.

Tridi, 3. *Trefle*. Beaucoup de papilionacées ont les feuilles ternées; ce qui produit de la confusion en faisant appeler *trefle* des plantes qui n'appartiennent nullement à ce genre, telles que les *medicago*, les *lotiers*, etc. Le trefle n'a point la silique articulée et en spirale, comme les *medicago*, ni allongée comme les *lotiers*, elle ne dépasse presque pas le calice. Les espèces de ce genre sont nombreuses et peuplent les prairies. Les fleurs des unes sont blanches, d'autres roses, d'autres jaunes. Les fruits d'une autre espèce se rassemblent en tête, et lui donnent l'apparence d'une fraise. Celle connue proprement sous le nom de *trefle*, est le *trefle prairial*, plante qui donne un meilleur fourrage, et améliore en même tems les terrains

argilleux. Elle s'élève un peu plus que les autres, ses fleurs sont purpurines.

Quaridi, 4. *Angélique*. Belle ombellifère dont on compte plusieurs espèces. *L'angélique sauvage*, dont les feuilles sont égales et sciées, et *l'angélique archangélique*, dont la feuille impaire est lobée : cette espèce est celle que l'on cultive dans les jardins, et dont on apporte les racines sèches des Alpes et des Pyrénées. On confit ces racines dans le sucre, et elles entrent parmi les confitures sèches sous le nom de *racine d'angélique* : on en prépare aussi une liqueur. Les lapins en mangent les tiges mortes sans en être incommodés.

On appelle cette plante *angélique* à cause des étonnantes vertus qu'on lui attribue, et comme si ce nom ne suffisoit pas, on y a ajouté celui d'*archangélique* : les anges et les archanges ont été imaginé par les prêtres, pour établir dans le ciel le type de cette hiérarchie, qu'ils regardent avec raison comme si utile à leur projet sur la terre.

Quintidi, 5. CANARD Ce genre est extrêmement nombreux ; mais on entend par ce mot le *canard domestique*. Cet oiseau palmipède a les jambes courtes, sa marche est très-gênée ; il est fort-utile à la campagne, et coûte peu à nourrir ; il vit de plantes, d'insectes aquatiques et de vers. On

l'appelle *barboteur*, parce qu'il se vautre dans les lieux bourbeux. Il est extrêmement vorace, souvent au point de s'étrangler. Son cris *can-cané*, l'a, dit-on, fait nommer canard. Sa chair est bonne à manger, mais elle est lourde et de difficile digestion. Les plumes de l'estomac et du ventre servent à faire des couchettes.

Le *canard sauvage* n'est que le canard domestique qui jouit de la liberté, c'est un oiseau de passage; il vole par troupe pendant l'hiver; la colonne est disposée comme celle des oies. On le tire dans l'eau, ou on se met en embuscade sous des huttes, en les attirant par le cris des canards domestiques. Une nomenclature plus étendue des canards ne peut intéresser que ceux qui veulent faire une étude approfondie de l'histoire naturelle.

La femelle du canard s'appelle *canne*, elle donne d'une seule portée quinze ou vingt œufs aussi gros que ceux de la poule. Leur coquille est épaisse, blanchâtre et teinte d'un vert mêlé de bleu. Le jaune est rougâtre et abondant; les petits qui en sortent s'appelle cannetons. Quelquefois on donne les œufs d'une canne à couvrir à une poule. Il faut voir l'inquiétude de cette mère adoptive lorsque les cannetons se jettent dans la première marre d'eau qu'ils rencontrent; combien elle craint qu'ils n'y

trouvent leur perte, parce que la sienne y seroit inévitable.

Sextidi, 6. Mélisse. On comprend sous ce genre plusieurs espèces. La mélisse proprement dite est la *mélisse cultivée* qui se trouve aussi quelquefois sauvage. Ses fleurs rouges, labiées, sont verticillées; ses feuilles dentelées ont une odeur aromatique. Cette plante distillés au bain marie avec de l'esprit de vin et d'autres ingrédients, donne un esprit aromatique appelé mal-à-propos *eau de mélisse*, dont les ci-devants Carmes avoient un si grand débit. L'eau de mélisse proprement dite est la distillation du principe odorant de cette plante par l'intermède de l'eau. Cette eau est d'un grand usage en médecine; elle est antispasmodique.

Septidi, 7, Fromental. C'est une espèce d'*avoine*, l'*avoine élanée*, qui fournit d'excellent foin.

On appelle encore ainsi une graminée qui appartient à un autre genre, le *lolium vivace*; en verd, en sec ou en pâture, c'est une des meilleures nourritures pour les bestiaux.

Octodi 8, Martagon. Superbe lys de différentes couleurs dont on orne nos parterres; ses feuilles sont verticillées. On y trouve une espèce d'insecte fort jolie, le *Criocère merdigère*, dont sa *larve* s'enveloppe d'une substance visqueuse

semblable à des excréments, et se dérobe ainsi à son ennemi.

Nonidi. 9, Serpolet. Cette plante est une espèce du genre *Thym*, le *Thym Serpolet*. Il croît dans les endroits sablonneux, sur les montagnes, dans les bois qu'il parfume et où il donne, au gibier qui s'en nourrit, un fumet délicieux. Il y en a une espèce appelée *Thym citroné*, à cause de son odeur qui approche de celle du citron.

Décadi. 10, FAULX. Instrument plat et tranchant courbé, attaché au bout d'un long manche qui a vers son milieu une poignée. Le faucheur la met en mouvement de droite à gauche, et coupe ainsi en avançant les herbes qui sont devant lui. Quelquefois on met au-dessus de la faux quelques branches d'osier en claire-voie pour réunir les herbes en fauchant : on les remue avec des rateaux de bois dentelés des deux côtés ; on les retourne pour les bien sécher : ce qui s'appelle *faner* ; et quand les foin sont bien secs, on les serre dans des granges où on les met en meules. Il faut bien prendre garde de les serrer humides : la fermentation qui s'y exciteroit, seroit capable d'y mettre le feu et d'incendier les granges. On a vu des communes entières brûler par de semblables accidens.

Primedi. 11, Fraisé. Cette substance appartient au *fraisier comestible*, jolie plante qui

croît naturellement dans les bois et que l'on cultive dans les jardins potagers. Il y en a plusieurs variétés; la plus estimée est la fraise ananas; les fleurs sont blanches et disposées en rose; il leur succède une substance rouge d'un goût très-agréable, et qu'on appelle communément le fruit, mais qui ne mérite pas proprement ce nom. La fraise est le réceptacle des semences que l'on voit sous la forme d'une infinité de points noirs.

On mange la fraise seule ou avec de l'eau, du vin, ou du lait, et du sucre; on en fait des confitures, du vin, des tourtes, des conserves, des pastilles, des glaces, des boissons rafraîchissantes. Elles rendent la peau douce et font passer les taches de rousseur: on en recommande l'usage aux gouteux.

Outre les variétés du fraisier comestible, ce genre comprend encore plusieurs espèces.

Duodi. 12, Bétoine. Plante labiée, c'est-à-dire, dont la corolle forme deux lèvres; ses fleurs purpurines sont disposées en épi: elle est commune dans nos bois; ses racines sont purgatives. Celle-ci est la *Bétoine officinale*: c'est un puissant sternutatoire.

Tridi. 13, Pois. Cette papilionacée à fleurs blanches, est très-cultivée dans les environs de la commune de Paris; ses feuilles, au moyen de leurs vrilles, grimpent facilement. Ce lé-

gume contient plusieurs semences rondes attachées par un mince pédicule. Ces semences fournissent pendant l'été une nourriture saine et abondante. Les gros pois se mettent dans la soupe et on en fait de la purée : les petits se mangent de différentes manières, soit seuls, soit avec du lard ou d'autres viandes. On peut les garder pour l'hiver en les laissant sécher ; quelques personnes leur conservent à-peu-près le goût qu'ils avoient dans leur fraîcheur, en les mettant dans des bouteilles bien bouchées, ou par d'autres moyens. Les pois secs servent à charger les sarbacanes, ces tubes avec lesquels on chasse les petits oiseaux. Les tubérosités de certaines parties de la peau des animaux sont appelées pois, à cause de leur forme ; et comme les Romains appelloient le pois *Cicer*, ils donnèrent à *Marcus Tullius*, si célèbre par son éloquence le nom de *Cicéron*, parce qu'il avoit une pareille excroissance sur le nez. Les différentes variétés du pois sont le *pois carré*, le *pois michau*, le *pois de Marli*, etc.

Quaruidi. 14, Acacia. On confond sous ce nom plusieurs arbres et arbustes. Celui qui le porte particulièrement est le *Robinia faux acacia* des Botanistes. Sa tige s'élève rapidement à une assez grande hauteur ; ses feuilles oblongues sont rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs blanches et pa-

pilionacées ont une odeur de fleur d'orange; les fruits sont aplatis et renferment de petites semences reniformes.

Cet arbre, originaire de la Virginie, produit un très-bel effet dans les jardins : il étoit fort recherché quand on l'introduisit en Europe. Son feuillage donne peu d'ombrage : c'est une bonne nourriture pour les bestiaux. Les tourneurs le travaillent et en font des chaises; les habitans de la Virginie en façonnent des arcs : ils l'appellent *bois dur*. On peut observer sur les feuilles de cet arbre le Phénomène du sommeil des plantes. Elles se ferment la nuit, et s'ouvrent le jour.

Quintidi. 15, CAILLE. Cet oiseau de passage appartient au genre de la perdrix. Son vol est pesant, et on le prend facilement à la course. La caille se plaît dans les bleds verts et le chaume coupé. Elle multiplie beaucoup; la femelle fait son nid contre terre, et y dépose en floréal jusqu'à seize œufs bariolés. Dès-que les petits cailletaux sont éclos, ils se mettent à trotter; la mère les conduit dans la campagne et les cache sous ses ailes comme font la poule et la perdrix. En fructidor les femelles sont déjà en état de se reproduire.

La caille est un des meilleurs oiseaux qui se servent sur la table. On la mange rotie et enveloppée ordinairement dans une feuille de vigne.

On prend les cailles de différentes manières. A l'époque de leur arrivée dans nos climats, qui est aussi celle de leurs amours, on contre-fait, avec un instrument de cuir appelé car-caillot, le chant de la femelle. Le mâle, attiré par le son, accourt sous les filets tendus au milieu des bleds: alors on l'effarouche et il s'y prend en voulant s'élever. Quand la saison des amours est passée, les cailles ne répondent plus à cet appeau; on les prend à la tiraille, ou avec un chien d'arrêt.

Le mâle de la caille est courageux et passionné pour la liberté. A Athènes, on leur faisoit se livrer des combats auxquels on prenoit autant de plaisir que les Anglais en trouvent aux combats des coqs. Ce spectacle est encore fort courru à Naples. La caille se voit sur quelques médailles des villes Grecques.

Sextidi. 16, Æillet. On donne ce nom à une infinité de fleurs qui appartiennent à des genres bien différens. La plante à laquelle il est particulièrement appliqué, est le *Dianthe Caryophylle*, l'*Æillet vulgaire*. On l'élève dans les jardins à cause de l'élégance de son port, de la beauté de ses nuances et de l'odeur qu'il exhale. Ses tiges sont branchues; le calice est d'une seule pièce et renferme des pétales frisés et plus ou moins découpés. Ces pétales, au nombre de cinq, sont en plus grande quantité

dans les fleurs doubles. Les œillets sont cultivés et recherchés par les amateurs, comme les anémones et les tulipes. Il y en a de différentes couleurs ; les panachées, c'est-à-dire, nus, sont les plus estimés. Leurs noms offrent comme ceux des variétés de la tulipe un long tableau généalogique. On les élève de graines, d'œilletons et de marcottes.

Les œillets ornent les plates-bandes des parterres. On en fait des bouquets, des guirlandes et des couronnes : ils entrent dans la composition d'un ratafiat auquel ils donnent leur nom. Ils sont sur-tout d'un grand usage pour les parfums.

Septidi. 17, Surreau Arbrisseau dont les fleurs blanches rassemblées en ombelles, font un bel effet dans les haies et que l'on cultive à Paris dans les bosquets. Il est peu délicat, il croît dans toutes sortes de terrains, et reprend facilement de bouture.

Cet arbre sert à beaucoup d'usages ; son bois dur et liant est le meilleur, après le buis, que les tourneurs et les tabletiers puissent employer pour faire des tabatières, des peignes, etc. Les pipeaux dont parlent si souvent les poètes bucoliques étoient faits de jeunes branches de surreau privées de leur moëlle. Les enfans s'en servent pour faire ces petits instrumens appelés canonnières, avec lesquelles ils chassent au loin

des bonchons d'étoupes ou de papier , au moyen de l'air refoulé. La moëlle sert à faire des mèches de lampe , on en fait aussi de petites colonnes sur lesquelles on fixe avec des épingles les insectes que l'on encadre. Les fleurs vertes mêlées au vinaigre, lui donnent une odeur aromatique. Ce mélange appelé *vinaigre surar*, est très-agréable en salade. La fleur se mange en friture; elle se prend en infusion dans les rhumes et dans les maladies de poitrine; on en ajoute au moût du raisin pour lui donner le goût du muscat. Les baies servent à foncer la couleur du vin. Enfin, c'est sur le tronc que se trouve un genre de champignon fort curieux, l'*auriculaire*.

Outre le sureau vulgaire, on trouve encore dans les champs, le *sureau yèble*, appelé vulgairement *sureau en herbe*, parce que sa tige est herbacée. La fleur ressemble du reste à celle du sureau.

Octidi. 18, Pavot. On trouve sous ce genre plusieurs espèces intéressantes : celle qui est la plus généralement connue sous ce nom est le *pavot somnifère*, dont les larges fleurs sont remplacées par une tête qui renferme une infinité de semences noires. Cette tête ou capsule laisse couler, ou on en tire par incision, un suc blanc qui se sèche en larmes brunes : c'est le véritable *opium*. Celui dont on fait un si grand usage dans

le Levant. L'opium du commerce se tire par expression des capsules arrosées d'eau. Le suc desséché s'envoie en petits pains et enveloppé de feuilles. Il est mêlé de beaucoup d'impuretés ; on l'épure en le dissolvant dans l'eau et en passant la liqueur qu'on évapore ensuite au bain-marie. Pour purifier encore davantage l'opium , on lui fait subir une digestion qui dure six mois.

Les effets de l'opium sont bien connus. En petite dose , il provoque au sommeil ; en dose plus forte , il cause l'ivresse et la mort. Les Orientaux en font beaucoup d'usage. On en distribue aux soldats turcs pour les animer au combat. Il produit en eux ce dévouement stupide qui , joint à la croyance ridicule de la prédestination , leur fait braver la mort la plus certaine.

La graine du pavot somnifère a été regardée comme très-dangereuse ; cependant plusieurs peuples en saupoudrent leurs alimens sans inconvénient ; l'huile qu'on en tire a même été défendue ; mais on a reconnu qu'elle n'est aucunement dangereuse. On en fabrique une grande quantité dans les départemens méridionaux où elle est connue sous le nom d'*huile d'oliette*, improprement *huile d'œillets*.

Les larges fleurs du pavot somnifère font l'ornement des jardins. Ses graines portées par le

vent, germent quelquefois dans les fentes des vieux murs.

Plusieurs espèces de pavots se trouvent dans nos champs; toutes ont la fleur rouge, et ne diffèrent que par la forme des feuilles et de la capsule. On les nomme *Coquelicots*; leurs fleurs sont pectorales et adoucissantes. Comme ces fleurs viennent dans les bleds, on les voit entre deux épis sur les médailles de la Sicile, le grenier de l'Italie.

Nonidi, 19. *Tilleul*. Grand arbre très-beau et très-estimé, ses feuilles sont rondes et ses fleurs blanches; elles ont beaucoup d'étamines, et sont attachées à de long pédicules; il leur succède une coque grosse comme un pois, et qui contient les sémences. Cet arbre devient très-haut et fort gros; il ne sa- lit pas les allées comme le mâronier d'Inde, dont les fruits peuvent, par leur chute, blesser ceux qui s'y promènent; et son tronc n'est pas tourmenté par les larves et par les vers, comme celui de l'orme; sa fleur donne une douce odeur; son bois blanc et léger sert à beaucoup d'usages, aux charrons, aux tourneurs, aux ébénistes. On en fait des tables pour les corroyeurs, des lattes pour les persiennes, les graveurs et les sculpteurs en bois le recherchent. Les jeunes rejettons peuvent servir à des ouvrages de vanerie. Ce bois ne

chauffe pas beaucoup, mais il produit un charbon léger, propre aux dessinateurs et à la fabrication de la poudre à canon. L'écorce intérieure *ou til* de tilleul servoit aux anciens pour écrire; ils l'appelloient *phyllyra*. L'écorce entière, réduite en lames minces et rouie, sert à faire des cordes à puits, elle sert aussi à boucher les fentes des bateaux; le liber-roui, se file et fait une toile grossière. Les fleurs se prennent en infusion théiforme dans diverses maladies; on leur attribue des usages économiques qui ne sont pas suffisamment constatés.

Décadi, 20. FOURCHE. Instrument de fer à trois dents recourbées, attachées à un manche de bois d'environ quatre pieds; il sert à remuer le fumier, à le charger dans les chariots, ou à l'étendre sur la terre: quelques fourches n'ont que deux dents.

Primedi, 21. Barbeau. Jolie fleur composée, du genre *centaurée*; elle croit dans les bleds, on l'appelle aussi *bleuete* à cause de sa couleur. Ce sont ses sémences aigrêtées qui lui ont fait donner le nom de *barbeau*. Cette plante se cultive dans les parterres où elle produit de jolies variétés. Elle ne se flétrit pas promptement; les femmes en font des coliers de guirlandes, des bracelets; elles en ornent leurs cheveux. Cette fleur est, dans

les pastorales , la simple parure des bergères
On en fait de jolis bouquets , mais ils n'ont
point d'odeur ; on peut en retirer une couleur
bleue. L'eau de barbeau distillée guérit l'in-
flammation des yeux , ce qui lui a mérité le
nom de *casse-lunettes*.

Duodi , 22. *Camomille*. Cette plante ap-
partient au genre *matricaire* , ses tiges sont
découpées , ses fleurs radiées et blanches ont
le disque jaune. On en fait de cataplasmes
émolients. On confond souvent mal-à-propos
avec la camomille des plantes différentes , qui
sont rangées sous le genre *anthémis*.

Tridi , 23. *Chevre-feuille*. Nous avons vu
une espèce de ce genre , le *chamerisier*. Celle-
ci que l'on cultive pour sa jolie forme et sa
douce odeur , est le véritable chèvre-feuille ,
le *loncière chèvre-feuille*. Le nom *loncicère* a
été donné à ce genre , en mémoire d'un cé-
lèbre botaniste. Cet arbrisseau , dont on cul-
tive pour l'ornement plusieurs espèces , mul-
tiplie beaucoup , et forme de jolis berceaux.

Quartidi , 24. *Caille-lait*. Cette plante ap-
partient au genre *galium* , dont on compte
plusieurs espèces ; celle appelée particuliè-
rement *caille-lait* , est le *galium jaune*. Il est
extrêmement commun dans les prés , dans les
bois où ses fleurs forment de jolies grappes.
Ce sont ces grappes qui , à cause de leur

acidité, ont la propriété de coaguler le lait. Cette plante est, comme la garance, de la famille des *rubiacées*; ses racines pourroient fournir aussi une couleur rouge, mais moins abondante.

Quintidi, 25. TANCHE, poisson du genre *cyprin*, comme la carpe. Sa tête est très-petite en raison de son corps large, gros et court. Il se plaît dans les eaux qui coulent lentement, et principalement dans celles qui sont stagnantes et bourbeuses. La femelle multiplie beaucoup, et les jeunes tanches acquièrent bientôt leur grandeur naturelle. Ce poisson est d'assez bon goût quand il a été pêché dans des eaux courantes : il est très-vivace, et supporte bien le transport.

Sextidi, 26. *Jasmin* Joli arbrisseau à fleurs jaunes. Il y en a une espèce à grandes fleurs blanches : on le cultive pour l'ornement, et pour en faire des bouquets d'une odeur très-agréable. L'huile qu'on en tire ne se distille pas. Pour l'obtenir, on imbibe des cotons d'huile de bens. On met alternativement un lit de coton et un lit de fleurs ; le coton s'imprégne de leur odeur, on le met à la presse et il laisse couler l'huile ; on verse ensuite sur cette huile de l'esprit de vin qui s'empare de la partie aromatique. Cet esprit-de-vin aromatisé entre dans différens parfums.

Septidi.

Septidi, 27. *Verveine*. La plante dont il est ici question, est la *verveine officinale*. Elle se rencontre partout, et offre, sur une tige grêle et nue, des petites fleurs d'un très-joli bleu. On lui attribue plusieurs propriétés médicales peu certaines. Les Druides l'honoroient comme le gui; ils la faisoient entrer dans leur eau lustrale, et la cueilloient avec des cérémonies particulières. On cultive actuellement dans nos parterres plusieurs espèces de verveine.

Octidi, 28. *Thym*. Le *serpolet*, dont nous avons déjà parlé, est une espèce du genre thym: on donne particulièrement ce nom univoque au *thym vulgaire*, petite plante labiée qui croît naturellement dans nos départemens méridionaux, et dont on fait des bordures dans nos parterres. Elle multiplie aisément: on en retire, par la distillation, une huile essentielle, qui entre dans plusieurs médicamens et dans les parfums.

Nonidi, 29. *Pivoine*, superbe plante qui s'élève à la hauteur d'un arbrisseau. Ses fleurs, disposées en rose, sont extrêmement larges et purpurines ou panachées; elles font un très-bel effet, mais passent promptement. Il leur succède des capsules cornues qui renferment la semence. On ne cultive cette plante que pour l'ornement. Elle a une odeur désagréable. Les anciens lui attribuaient toutes sortes de vertus

médicales; c'est pour cela qu'ils l'avoient nommée *pxonia* en l'honneur de Pœan , fils d'Esculape , qui guérit avec sa racine la blessure que Pluton avoit reçue d'Hercule ; telle est l'origine du nom pivoine. L'usage de cette plante est abandonné aujourd'hui ; cependant le souvenir de sa réputation est demeuré , et des personnes crédules en portent au col des amulettes pour se préserver de différentes maladies.

Décadi , 30. CHARIOT. Les voitures dont l'agriculteur se sert pour transporter les productions de la terre , s'appellent *charrettes* ou *chariots* , selon qu'elles sont à deux ou à quatre roues. Les chevaux , les ânes , les mulets , les bœufs en font le service selon les différens pays.

M E S S I D O R.

LE nom de ce mois vient de *messis* moisson. Nous avons vu aux articles *Bauf*, *Charrue*, *Herse*, *Roulcau*, les différens travaux par lesquels on prépare la terre : ces travaux cessent pendant quelques mois, et recommencent en *Messidor* pour faire la moisson, c'est-à-dire récolter les plantes *Céréales*. On appelle ainsi les Graminées, propres à faire du pain dont, selon les poëtes, la culture a été inventée par *Cérés*. Ici la force des animaux devient inutile ; l'homme ne peut s'en servir que pour le transport des grains récoltés. Presque tous les autres travaux cessent. Des bandes nombreuses de moissonneurs de tout âge, de tout sexe se répandent dans la campagne pour aider le laboureur à recueillir le fruit de ses soins, de ses dépenses et de ses sueurs.

Primedi, 1, *Seigle*. Cette graminée tient le premier rang, après le froment, parmi le *Céréales*. On la cultive, principalement, dans les terres sabloneuses, trop légères pour les bled : ses épis sont barbus et plus longs que ceux du froment ; il leur succède des grains oblongs, grêles et presque cylindriques. Le seigle monte en épis un mois plutôt que le froment ; il est attaqué de deux maladies : l'*Ergot* et le *Charbon*, dont il y a différens moyens de le garantir.

Le pain de seigle n'est pas si aisé à digérer que celui de froment, mais il convient bien aux estomachs forts et vigoureux ; on le mêle quelque fois au froment ; il donne un goût agréable au pain , et l'entretient frais. Le pain d'épice est un mélange de seigle , d'orge et de miel. Quelques personnes prennent , au lieu de café , une infusion de grains de seigle , rôtis et moulus.

On sème , dans les terres médiocres , du froment et du seigle ; ce mélange s'appelle : *Meteil*. Quelque fois on ne sème le seigle que pour le faucher en verd , et il produit ainsi des prairies artificielles : c'est une pâture très-bonne pour les bœufs et pour les vaches.

Duodi , 2 , *Avoine*. Graminée , dont l'épis lâche flotte au gré des vents. On la sème dans le cours de ventôse. Dans plusieurs de nos départemens , on la coupe avec la *Faucille* , et dans beaucoup d'autres , on la fauche. Airdieu de la rentrer aussitôt dans les granges , on la laisse sur le champ , ce qui s'appelle *Javeler* , jusqu'à ce que la rosée et la pluie aient fait grossir et noircir le grain ; il ne faut pourtant pas que cette pluie soit trop abondante , autrement elle corromproit le grain , qui , dans cet état , incommoderoit les bestiaux. On cultive l'avoine , principalement pour la nourriture des chevaux , auxquels elle donne de la force et du courage.

Quoique l'avoine ne soit destinée qu'aux animaux, on peut, dans un temps de disette, en faire du pain. Le pain d'avoine est même la nourriture d'un grand nombre des habitans du Nord de la grande Bretagne. Il est fort sain, mais il a un goût amer. Cette plante est utile en médecine; on dépouille le grain de son enveloppe, on le moud grossièrement, et dans cet état, on l'appelle *gruau*. On fait cuire le gruau dans de l'eau, du bouillon ou du lait; il est pectoral, et convient parfaitement aux personnes échauffées ou épuisées par de longues maladies. Le genre *avoine* contient plusieurs autres plantes qui ne sont point d'usage, mais citées par les botanistes. Le *fromental*, que nous avons déjà vu; la *folle avoine*, dont les champs sont souvent infectés, etc. etc.

Tridi, 3, *Oignon*. C'est une espèce d'ail; l'*ail-oignon*. Tout le monde connoît sa forme, son odeur et son usage. L'oignon en nature, ou son suc, entrent dans une infinité de mets. Il est cependant peu digestif. Le goût des Israélites, pour les oignons d'Egypte, est célèbre dans l'histoire. Ce peuple stupide préféreroit ce met délicieux à sa liberté; aussi falloit-il que l'oignon d'Egypte fût bien bon, car les prêtres de cette contrée en avoient fait un Dieu.

Quartidi, 4, Veronique. Jolie plante, dont on trouve plusieurs espèces dans les bois, dans les champs et dans les jardins. La plus connue est la *Veronique-Officinale*, dont les petits bouquets bleus émaillent les gasons. Dans les forêts, on l'appelle *Thé d'Europe*, parce qu'on en faisoit autre fois un grand usage en médecine; elle est aujourd'hui abandonnée. On compte parmi les autres espèces de Veronique, la *Chamædris*, la *Germandrée*, etc. La Veronique des jardiniers appartient à un genre bien différent, c'est le *Lychnis déchiqué*; mais il n'y a qu'eux qui lui donnent cette dénomination très-impropre.

Quintidi, 5, Mulet. On distingue deux sortes de Mulets. Le *mulet*, proprement dit, est produit par l'union de l'âne et de la jument; il a les oreilles très-longues. Le *Bardeau*, produit de l'union du cheval et de l'ânesse, a les oreilles plus courtes. En général ces animaux tiennent plus de leur père que de leur mère. Le mulet est dur à la fatigue; il a le pied sûr; il porte une lourde charge; il doit être préféré au cheval dans les pays de montagnes. On appelle en général mulet, tous les individus nés de deux espèces différentes, dans quelque classe que ce soit. Ce n'est que dans le mulet, provenant de l'ânesse et du cheval, que la stérilité se manifeste; les autres ne sont point inféconds. C'est du mulet que vient le

mot *mulâtre*, pour indiquer l'individu né d'un blanc et d'une négresse.

Sextidi, 6, *Romarin*. Arbrisseau qui croît abondamment, et sans culture, dans les départemens méridionaux; on le cultive dans les jardins; à cause de son odeur. Il étoit autre fois d'un grand usage dans les bouquets, et il n'y a pas une vieille chanson érotique, où il ne soit cité. Il entre dans plusieurs médicamens, principalement dans une eau cordiale, utile contre les défaillances. On en fait, avec le miel, une préparation appelée *Miel-Anthosai*; ses feuilles bouillies dans du vin, fortifient les nerfs. On en brûle dans les hôpitaux, avec des baies de genièvre, pour purifier l'air.

Septidi, 7, *Concombre*. Cucurbitacée, bien connue, qui se cultive dans les potagers, et dont les fruits longs d'un demi-pied, gros comme le bras, unis, anguleux ou verruqueux, jaunes ou verts, arrondis par les extrémités, se mangent, au beurre, au jus, en salade, dans la soupe et avec différentes viandes. C'est avec ces fruits encore verts, confits dans du vinaigre à l'estragon, que se font les cornichons, qui se mangent seuls ou dans les sauces.

Octidi, 8, *Echalotie*. Espèce d'ail. L'*ail-ascalonique*. Son bulbe est d'un très-grand usage dans les sauces.

Nonidi, 9, *Absynthe*. Plante vivace, à fleurs jaunes et à feuilles découpées. Elle appartient au genre *Arthémise* ; c'est l'*Arthémise Absynthe* des Botanistes ; elle croît naturellement dans les pays un peu secs et un peu chauds. Cette plante mise dans la bière, l'empêche de tourner à l'acide ; mêlée au vin, elle fait le *vin d'Absynthe*, que l'on ordonne dans les foiblesses d'estomach.

Décadi, 10, FAUCILLE. C'est avec cet instrument dentelé, dont la forme est celle d'un petit croissant, que le moissonneur coupe, ou, plutôt, scie le bled et le dépose sur un rang par tas ou *javelles*, pour le laisser sécher. Les lieurs viennent après l'enlever et en former des *gerbes*, avec des liens de longue paille de seigle ; ces gerbes sont ensuite rangées par *dixaux*. On appelle ainsi ces tas, de quelque nombre de gerbes qu'ils soient composés, parce que ce nombre étoit réglé sur la dîme, dans le temps où les prêtres français avoient le droit de recueillir sans avoir semé. Quelques citoyens, principalement des femmes et des jeunes enfans, vont *glaner*, c'est-à-dire, ramasser les épis abandonnés. La Faucille est le symbole de la moisson ; les peintres la mettent toujours dans la main de Cérès, qu'ils représentent couronnée d'épis.

Primedi, 11, *Coriandre*. Cette ombellifère se

trouve dans les champs. On la cultive principalement dans la commune d'Aubervilliers, près celle de Paris. Elle a une odeur forte et insupportable, cependant sa graine sert à faire des dragées et des liqueurs.

Duodi, 12, *Artichaud*. C'est le *Cynare Scolyme*; ses feuilles roides et découpées, sont armées de longs piquants; ses fleurs sont bleues; on en cultive plusieurs variétés. La partie qui est comestible, et que l'on accomode de plusieurs manières: au jus, à la sauce, frite, etc. est le calyce de la fleur, dont les écailles se recouvrent en toit; c'est sur-tout le *réceptacle*, vulgairement appelé, *cul d'Artichaud*, qui est charnu et bon à manger; le foin est la semence aigretée, renfermée dans le calyce. Les réceptacles d'artichaud peuvent se conserver, séchés, pour l'hiver. Les jeunes artichauds se mangent à la poivrade ou cruds, avec du sel et du poivre:

Tridi, 13, *Giroflée*. Nous avons déjà vu quelques espèces de ce beau genre au mot *Violetier*. La plupart des autres croissent dans ce mois, et se cultivent pour leur odeur. Les plus belles sont la *Giroflée blanche*, la *quarantaine*, etc.

Quartidi, 14, *Lavande*. Plante dont les tiges dures poussent de longs pédicules, terminés par des épis de jolies petites fleurs labiées, de

couleur bleue. La Lavande, qui croît naturellement dans les départemens méridionaux, forme des bordures dans nos parterres. La fleur donne beaucoup d'huile essentielle, qui entre, dans différens parfums.

Cette huile essentielle, d'une odeur si forte, et d'une nature si aisément inflammable, nommée *huile d'Aspic*, se tire de l'espèce appelée *Lavande Aspic*; elle est bonne à chasser les insectes; on en frotte aussi la mèche des lampions, pour les allumer facilement dans les grandes illuminations.

Quintidi. 15, CHAMOIS. Ce joli mammifère appartient au genre *Antilope*; son caractère est d'avoir deux petites cornes d'un beau noir, courbées en hameçon vers la pointe.

Cet animal aime les lieux froids, les rocs escarpés et sourcilleux. On en trouve dans nos montagnes: c'est sur-tout dans celles des Alpes qu'on en voit une grande quantité; ils y vivent de racines et du feuillage des pins et des mélèzes; ils se retirent dans les endroits les plus sauvages, et parcourent les lieux les plus escarpés avec une incroyable facilité; ils montent et descendent en faisant des sauts de vingt à trente pieds à travers des précipices: c'est ce qui rend la chasse de cet animal si difficile et si périlleuse: le plus sûr est de les attendre en embuscade.

Cet animal n'est hardi qu'à sauter ; du reste il est extrêmement timide. Il a la vue, l'ouïe et l'odorat excellens. Dans le tems du rut, son odeur est encore plus forte que celle du bouc ; il s'accouple en Brumaire et en Frimaire ; la femelle met bas en Floréal : elle porte un petit, rarement deux. Ce petit suit sa mère jusqu'à Vendémiaire et quelquefois plus long-tems. La durée de la vie du Chamois est de vingt à trente ans.

La chair du Chamois est assez bonne à manger. Un Chamois gras donne jusqu'à douze livres de suif, meilleur que celui de la chèvre. Son sang est extrêmement chaud ; pris intérieurement, il est regardé comme un spécifique contre la pleurésie et les fluxions de poitrine ; son estomach renferme un égagropile, mais la substance la plus précieuse qu'il donne, celle pour laquelle les patiens et intrépides montagnards entreprennent une chasse si difficile, est sa peau qui, apprêtée, est forte, souple et nerveuse. On en fait des gants et d'excellentes culottes pour monter à cheval, des vestes pour la fatigue. Ces vêtemens sont d'une longue durée. Comme le nombre des Chamois est trop peu considérable pour nos besoins, on apprête toutes sortes de peaux de bouc, de chèvre, de chevaux, de moutons avec la chaux, l'huile, par le foulage : le résultat de cette opération a pour

but de leur donner les qualités qui approchent de celles du Chamois. On les appelle *peaux Chamoisées*, et l'ouvrier qui les prépare, *Chamioseur*. La corne du Chamois fait de jolies pommes de cannes. Les maréchaux se servent de celles des femelles, qui sont moins fortes, pour tirer du sang aux chevaux.

Le Chamois est la *Chèvre sauvage* d'Homère, d'Aristote, de Pline, d'Ælien, d'Oppien et des autres anciens auteurs : elle sert de type à plusieurs médailles des villes Grecques.

Sextidi. 16, Tabac. Cette plante appartient au genre *Nicotiane* : c'est la *N. Tabac*. Son nom générique lui a été donné en l'honneur de *Nicot* qui l'apporta en France en 1560 ; sa tige est haute et forte, ses feuilles sont larges ; ses fleurs en godets sont découpées en cinq parties et de couleur purpurines. Il y en a plusieurs espèces, une à feuilles longues, une autre que le suc visqueux dont elle est imprégnée, a fait nommer glutineuse. On a publié plusieurs traités sur la culture de ce végétal : il vient de graines. Dès-que les tiges sont hautes d'environ trois pieds, on coupe le sommet avant la floraison, et on arrache les feuilles piquées par des larves ou qui se pourrissent. Ces feuilles se cassent quand elles sont mûres et exhalent une odeur pénétrante. Alors on cueille les plus belles ; on en fait des paquets en les enfant par

le pédicule, et on les fait ainsi sécher à l'arbre ; on laisse les tiges en terre pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir, ensuite on répète la même opération : on retire après les paquets des sueries, on les dispose dans des tonneaux appellés *Boucaux* pour les porter dans les manufactures. Là on sépare les feuilles moisies des feuilles saines ; on asperge celles-ci d'eau salée, on les met en tas : elles s'amolissent et fermentent. Au bout de quelques jours des femmes et des enfans enlèvent les côtes des feuilles, elles servent à faire le tabac le plus commun ; après cela on file les feuilles pour en former des *cordes* qu'on laisse sécher pendant six mois. Au bout de ce tems on réunit ces cordes, on les comprime dans des cylindres de bois formés de deux pièces ; quand le tabac a été bien comprimé il est ficelé, cacheté, étiqueté. Le tabac pour fumer ne subit pas toutes ces préparations, il est seulement filé. Le macouba se fait en aspergeant les feuilles de sirop de sucre. On passe le tabac sur une forte rape : on le réduit ensuite en poudre plus fine dans un moulin.

On feroit une bibliothèque de tout ce qui a été écrit sur le tabac. Jacques Stuart, en Angleterre, a écrit contre le tabac. Dans la Perse, dans la Moscovie, dans la Turquie, des tyrans faisoient couper le nez à ceux qui en prenoient. Urbain VIII a excommunié ceux qui

en prennent dans les églises. Plusieurs hommes célèbres en ont conseillé l'usage. Quoiqu'il en soit, on se portoit fort bien avant de mettre cette poudre noire dans le nez ou de se gorger de sa fumée qui produit la pituite au lieu de la chasser, en irritant sans cesse les glandes salivaires. Ce qui a été dit de mieux contre le tabac, est dans les œuvres de Voltaire, ce grand frondeur des préjugés et des ridicules.

Cependant l'usage du tabac étoit devenu universel, et l'ancien régime avoit mis dessus un impôt considérable. Il entravoit la culture, le commerce et la fabrication de cette plante, dont on fait un débit considérable. La révolution nous a débarrassé de cette vexation. Le tabac se cultive avec succès en France.

Cette substance a reçu une foule de noms; celui de *Petum* a été long-tems usité. Celui de *Tabac* vient de *Tabago*, Province de la nouvelle Espagne.

Septidi. 17, Groseille. Fruit du groseiller arbrisseau dont on cultive plusieurs espèces. Le *Groseiller sauvage* porte des baies blanches, grosses comme des raisins. Il croît naturellement; la forêt de la montagne du Bon-Air en est pleine. Cet arbrisseau cultivé a moins d'épines; ses baies paroissent agréables à quelques personnes; on s'en sert comme de grains de verjus pour la préparation de certains mets,

principalement pour celle des maqueraux, d'où on les a nommées *groseilles à maqueraux*.

L'autre espèce est la *groseille cultivée*, dont il y a une variété à fruits rouges; une autre à fruits blancs. Ces fruits se mangent seuls ou avec du vin et du sucre. On en fait du vin, des gelées, des confitures, des glaces, des liqueurs rafraîchissantes, un rob en faisant épaissir le suc en consistance de miel, des conserves et des pastilles.

On trouve sur les groseillers une jolie espèce de *phalène* appelée *phalène du groseiller*.

Octidi. 18, Gesse. Nous avons déjà vu au mot *macjon* l'espèce de gesse dont on mange les tubercules. Celle dont il est ici question, est la *gesse vulgaire*, que l'on cultive aussi dans les jardins, et dont on mange les semences comme les pois. On trouve encore dans les champs, dans les bleds plusieurs autres espèces de gesse. On en cultive une fort belle dans les jardins: on la nomme vulgairement *pois de senteur*, à cause de l'odeur de ses fleurs: c'est la *gesse à larges fleurs*.

Nonidi. 19, Cérise. Fruit du Cérisier, arbre du genre prunier. Le *prunier Cérisier* a des fleurs dont la blancheur est éclatante, et auxquelles succèdent des baies rouges, pédonculées renfermant un noyau et une amande: ce fruit est acide et sain: on en fait des glaces, des li-

queurs rafraîchissantes ; on le mange cuit , en compôte , en confiture et séché au fours en petits bouquets : on en fait du ratafiat , un assez bon vin , et on en obtient , par la distillation , une eau-de-vie très-forte , appelée *Kirchwasser*. Les enfans s'amuse à sculpter les noyaux de cerise ; et l'amande fourniroit de l'huile par expression. Le nom de cerise vient de *Cérasonte* , ville de Pont , patrie originaire de cet arbre , d'où Lucullus l'apporta à Rome , après avoir vaincu Mithridate. Ses soldats en portoient des branches devant le char du triomphateur. Il y a encore quelques variétés que l'on cultive avec soin ; le *Griotier* , dont les fruits plus noirs ont donné leur nom à un marbre d'Italie qui approche de leur couleur. C'est cette variété que Lucullus importa en Italie ; le *Guignier* ou *Bigareautier* , appelé par les Botanistes *Prunier des oiseaux* , parce que ces animaux , principalement les guignarts , aiment à becqueter leurs fruits. Le bois du cerisier fait de jolis meubles ; il en découle une gomme , comme de toutes les espèces de Pruniers.

Décadi , 20. PARC , enceinte composée de plusieurs pièces portatives , au milieu desquelles est la maisonnette du berger , portée sur des roulettes. C'est en faisant ainsi parcourir les moutons sur différens points des champs

qu'on leur donne successivement un bon engrais : voyez *belier*.

Primedi, 21. *Menthe*, genre de labiée, assez nombreux, dont la plupart des espèces croissent dans des lieux humides. Toutes ont une odeur aromatique : la principale est la *menthe frisée*. C'est avec son huile essentielle, et un peu d'éther, que l'on compose ces pastilles qui produisent dans la bouche un moment de fraîcheur, mais qui sont extrêmement échauffantes.

Duodi, 22. *Cumin*, plante ombellifère que l'on cultive à Malthe et dans quelques départemens méridionaux. Son fruit est oblong, d'un gris brun et canelé ; il a une odeur forte. Les Hollandois en mettent dans le fromage, et les Allemands le mêlent avec du gros sel, dans la pâte du pain pour s'exiter à boire. Les pigeons l'aiment beaucoup, et pour les attirer, on leur présente une pâte faite avec de l'huile d'aspic et de cumin.

Tridi, 23. *Haricot*, légumineuse bien connue. Ses gousses contiennent des semences reniformes qu'on appelle haricots ; la plante se cultive dans les potagers ; on en distingue plusieurs variétés, la principale est le haricot de Soisson. Cette graine est une excellente nourriture ; on assaisonne les haricots de plusieurs manières ; ceux qui se mangent avec la gousse, se nomment *haricots verts*.

Le haricot appartient au genre *phaseolus*, qui contient un grand nombre d'espèce; celle du haricot est le *phaseolus vulgaire*.

Quartidi, 24. *Orcanete*, c'est une borraginée du genre *anchusa*. L'*anchusa des teinturiers*; ses fleurs sont violettes, sa racine rouge est employée dans la teinture; c'étoit le far des anciens; on s'en sert pour colorer des mets, des pommades, des médicamens: cette plante croit naturellement dans le département de l'Hérault.

Quintidi, 25. *PINTADE*, bel oiseau gallinacé du genre *meleagris*; on l'appelle *poule de Numidie*, parce qu'elle est originaire de ce pays; elle est nommée pintade à cause de ses taches. Cet oiseau est un peu plus gros que nos poules domestiques, mais il a la queue baissée comme la perdrix, et sur le dos une espèce de bosse formée par le replis des ailes; le plumage est blanc et parsemé de pointes noires: quoiqu'on l'élève dans les basses-cours, il aime mieux les champs, et quitte le poulailier pour aller pondre dans les haies. La pintade veut dominer dans les basses-cours, les dindons l'attaquent, mais elle leur échappe par la prestesse de ses mouvemens; elle pond beaucoup d'œufs tachetés comme son plumage. L'oiseau et les œufs sont bons à manger.

Sextidi, 26. *Sauge*. On trouve dans les bois,

dans les près plusieurs espèces de ce genre , celle dont il est ici question est la *sauge officinale*, dont les propriétés médicales ont été si vantées , que son nom *salvia*, *sauge*, lui a été donné du mot latin *salvare*, comme à un préservatif contre tous les maux. On lit , dans l'école de Salerne, que si l'usage de cette plante ne rend pas immortel , c'est qu'il n'y a pas de remède contre la mort. La sauge se distingue à sa lèvre supérieure, grande et courbée en faucille et à l'appendice qu'on remarque à la base des étamines ; elle est de couleur bleue ; ses feuilles conservent leur verdure pendant l'hiver ; on en fait des bordures dans les potagers : tous les terrains lui conviennent. Sans croire aujourd'hui à cette vertu presque universelle de la sauge , on la regarde comme céphalique , et on la fume pour dégager le cerveau ; on fait avec les fleurs une conserve ; la plante donnée à la distillation une huile bonne pour les rhumatismes. En infusion , elle est employée contre les affections scorbutiques.

Plusieurs personnes prennent de la sauge infusée en place de thé. Les Chinois et les Japonais aiment tant cette plante qu'ils donnent deux caisses de thé pour une de sauge aux Hollandais, qui enlèvent, pour ce trafic, toute celle qui croit naturellement dans nos départe-

temens méridionaux. La grande et la petite sauge ne diffèrent que par la hauteur.

Septidi, 27. Ail. Nous avons déjà vu plusieurs espèces de ce genre : celle appelée proprement ail est *l'ail cultivé*. On emploie le bulbe dans la cuisine , sous le nom de *gousse d'ail* : c'est un assaisonnement piquant , et qui excite l'appétit ; il suffit d'en mêler dans la nourriture des animaux pour que son odeur se communique à leur chair. Les Espagnols , les habitans de nos départemens méridionaux ont une sorte passion pour l'ail ; ils en frottent leur pain. L'ail est un préservatif contre la peste , et il entre dans la composition *du vinaigre des quatre voleurs*. Les Grecs l'avoient en horreur , et quoique les Romains en fissent grand usage , Horace a écrit une imprécation contre lui.

Octidi, 28. Vesce , ce genre de légumineuse est nombreux. *La vesce cultivée* est celle dont ce jour porte le nom ; elle pousse des tiges anguleuses , hautes d'un ou deux pieds , des feuilles rangées par paire et des vrilles. La fleur est blanche et purpurine. Le légume contient une file de sémence rondes , noires ou blanches : ces sémences sont la nourriture ordinaire des pigeons. En 1709 on en fit du pain , mais il est d'une très-mauvaise digestion. On mêle la vesce à l'avoine pour nourrir les che-

vaux ; on en donne aux bœufs. Cette plante en verd est un excellent fourrage , sur-tout si on attend que la graine soit formée sans être mûre. La farine est astringente , épaississante et résolutive.

Nonidi, 29. *Blé*, c'est la première et la plus importante des plantes céréales. On la croit originaire de la Sibérie, du moins est-il vrai qu'elle y croît naturellement, et c'est ce qui a fait regarder cette contrée comme le berceau du monde. Rien ne seroit plus curieux qu'une histoire du froment et de la vigne ; on y pourroit suivre la marche des différentes colonies qui se sont répandues sur le globe, après avoir été forcées par de grandes catastrophes à chercher leur asile dans un point commun.

Le blé se cultive dans toutes les terres fortes ; il est la base principale de la nourriture des hommes. De sa racine partent plusieurs tiges qui soutiennent de longs épis ; sa fécondité dans les terres nouvelles est prodigieuse. Tout l'art consiste à en retirer la plus grande quantité possible dans un espace donné. Cette quantité varie selon que la température a été plus ou moins favorable selon la préparation et selon les soins que le cultivateur , plus ou moins intelligent, lui a donnés. Le produit de la semence est ordinairement de

trois grains pour un dans les mauvaises terres, de cinq à six dans les médiocres, et de douze et plus dans les meilleurs.

Les articles *fumier*, *charrue*, *herse*, *rouleau*, *messidor*, *faucille* nous ont successivement conduit à connoître tous les travaux nécessaires à la culture du blé et des autres céréales. On a vu, aux articles *van* et *crible*, les opérations que l'on fait subir au grain. L'article *moulin*, après nous avoir enseigné comment on le réduit en farine, nous conduira à terminer son histoire par une explication de la *panification*.

Le blé, comme tous les végétaux, est sujet à quelques maladies, dont il faut savoir le préserver et le guérir. Il faut aussi des précautions pour conserver le grain récolté que les larves des teignes et des charançons détruiroient entièrement.

La consommation annuelle qu'en peut faire un homme étant évaluée à six ou sept cens livres de farine, provenant d'environ sept cens vingt livres ou trois septiers de blé, peut être regardée à-peu-près comme le produit d'un demi arpent, et le résultat de six journées de travail.

Décadi, 30. CHALEMIE, c'est une flûte champêtre qui ressemble à la musette; elle diffère de la cornemuse en ce qu'elle n'a point

de bourdon : son nom vient de chalumeau. C'est au son de cet instrument que les habitants de nos montagnes dansent dans les jours de repos. La musette et le chalumeau sont assez connus par les ouvrages des peintres, et par ceux des poètes bucoliques et chansonniers.

T H E R M I D O R.

C E mois prend son nom du mot grec *Thermos*, *chaleur*, à cause des chaleurs qui se font sentir à cette époque. Le principe de cette sensation est dû à un corps que les chimistes appellent *calorique*, et qui existe indépendamment de la *lumière* à laquelle il est cependant le plus souvent combiné, quand l'atmosphère qui nous environne est très-chargé de *calorique*, et qu'ainsi cette matière est appliquée à notre corps plus abondamment qu'il n'en contient, notre système s'échauffe et il existe pour nous de la chaleur. Cette matière, en pénétrant tous les corps, écarte leurs molécules, les dilate et fond les solides; c'est ainsi, comme nous l'avons vu, que l'eau solide, la glace, se convertit en une eau liquide; les fluides eux-mêmes raréfiés, deviennent invisibles sous la forme d'air. Quand, au contraire, vers le mois Frimaire, des matières moins élevées en température que notre corps, lui sont appliquées, nous éprouvons du froid, parce que nous perdons nous-mêmes du *calorique*.

Le mois Thermidor est celui où l'air est plus chargé de *calorique*. Les fluides s'élèvent en forme de gaz, ils se condensent ensuite dans

dans la région supérieure, et forment les nuages. Quelquefois au moyen de l'étincelle électrique, il s'opère une combustion subite de deux de ces gaz, le gaz hydrogène et l'air vital : les détonations atmosphériques, les coups de tonnerre en sont la suite ; l'eau se forme alors, et il tombe une pluie rapide. Si elle vient à traverser dans une région où le calorique soit en petite quantité, elle perd le sien, et en passant à l'état de solide, devient une grêle plus ou moins forte, ce qui a lieu quelquefois dans les mois les plus chauds de l'été.

Les couleurs noires absorbent la lumière et le calorique qui lui est combiné ; le blanc au contraire, la réfléchit ; aussi cette couleur est elle plus favorable pour défendre des grandes chaleurs. Il y a des pays où la chaleur est excessive, d'autres où elle est plus tempérée. Nos départemens méridionaux sont les contrées de la France où elle est la plus forte.

On a imaginé pour mesurer les différens degrés de chaleur de l'atmosphère, un instrument appelé Thermomètre.

Primedi. 1, *Epeautre*, espèce de froment qu'on appelle aussi *Froment locar*, on la cultive dans les pays rudes et montagneux. Son grain sert à faire de la bière et du pain ; sa farine est fort belle et de bon goût ; les

bâles se séparent difficilement du grain ; il faut faire usage d'une machine particulière : ces bâles , mêlées à un peu d'avoine , se substituent très-bien à la paille d'avoine , et sont une bonne nourriture pour les chevaux ; elle fait d'excellentes paillasses pour les enfans , dont elle absorbe l'urine mieux que ne fait la paille ordinaire.

Duodi. 2 , Bouillon-blanc. Plante bisannuelle , dont la tige robuste et les larges feuilles sont entièrement couvertes d'une espèce de coton. Les fleurs , disposées sur une espèce de pyramide , sont en rose et d'un beau jaune ; ces fleurs s'emploient dans les tisannes adoucissantes. Les feuilles pilées et mêlées avec de l'huile , font un onguent utile pour la guérison des plaies récentes. Cette plante est commune sur le bord des grands chemins.

Tridi. 3 , Melon. Plante cucurbitacée , du genre *Cucumis* , ses feuilles sont plus petites que celles du concombre , mais elles sont , ainsi que les tiges , dures au toucher. Les fleurs naissent des aisselles ; elles sont *dioïques*. Les mâles sont sur des rameaux séparés , au-dessus des femelles. Comme les premières ne portent point de fruit , les jardiniers les appellent *fausses-fleurs* , et souvent ils les coupent pour ne conserver que les femelles , ou les *véritables fleurs*. Il n'y

à pas d'inconvénient quand les melons sont formés, mais il y en a beaucoup s'ils ne le sont pas, parce que ces fleurs mâles sont nécessaires pour la fécondation des fleurs femelles. On a vu des jardiniers, à force de retrancher ces prétendues fausses fleurs, n'avoir point de melons.

On sème les melons, après avoir trempé la graine, sur une couche un peu chaude et sous des chassiss vitrés ou des cloches, que l'on ôte quand la plante n'a plus rien à craindre du froid. Il y en a une foule de variétés, le *Cantaloup*, le *Maraischer*, etc.

Le melon est un fruit d'été, délicieux et rafraîchissant, mais son excès peut-être nuisible et causer la fièvre; on en fait avec des clous de girofle et de la canelle, une compote qui se conserve quelques tems, et se sert avec des viandes. On en fait aussi des glaces; sa graine est très-rafraîchissante; on la donne aux chevaux qui l'aiment beaucoup, et on en fait des émulsions; on tire de l'amande une huile anodine, bonne contre les maladies de poitrine et pour effacer les taches de la peau. Les anciens aimoient beaucoup le melon; son nom vient de *melos*, et il sert de type aux médailles de cette ville de la Grèce.

Quartidi. 4, Ivraie, espèce de graminée appartenant au genre *lolium*. Ses grains sont rougeâtres et plus menus que ceux du bled. Cette plante est nommée *Ivraie*, parce qu'on assure que mêlée en trop grande quantité dans la bière elle enivre. Les botanistes l'appellent *lolium enivrant*. On peut cependant se servir de ce grain pour nourrir la volaille.

Cette plante se trouve mêlée à beaucoup d'autres graminées. Les auteurs hébreux en ont souvent parlé dans leurs écrits. C'est l'objet continuel des comparaisons orientales. Comme ils appeloient cette plante *zizanie*, c'est de-là qu'est venu le proverbe *semer la zizanie*, pour dire semer la discorde, mêler le mauvais grain avec le bon.

Quintidi. 5, BÉLIER, le mâle de la brebis, le chef du troupeau ; on le distingue à ses cornes comprimées et tournées en croissant ; les meilleurs de tous, sont les béliers blancs, chargés de laine jusques sur les yeux.

Cette espèce est d'autant plus abâtardie, qu'elle est plus subjuguée. L'amour est le seul sentiment qui semble lui inspirer quelque vivacité ; alors le bélier est pétulant ; il se bat contre ses rivaux, quelquefois même il attaque le berger ; passé ce

tems il devient timide et craintif. Dans les pays d'où on retire les belles laines, les propriétaires apportent les plus grands soins à avoir des béliers de bonne race et vigoureux ; ils fondent sur ces animaux l'espoir de leurs troupeaux, qui, autrement, dégénéreroient bientôt.

On connoît l'âge du béliers à ses dents, qu'il perd successivement à différentes époques ; on le connoît aussi à ses cornes qui croissent périodiquement d'un anneau chaque année jusqu'à la fin de sa vie. Sa durée la plus ordinaire, est de douze à quatorze ans. Il peut engendrer à dix-huit mois, mais il vaut mieux attendre qu'il ait trois ans, et on ne doit l'employer que jusqu'à huit. Un seul peut suffire aisément à vingt-cinq ou trente brebis ; par un goût bizarre il aime mieux les brebis âgées que les jeunes.

Le béliers qui a subi la castration s'appelle *mouton*. Pour former un troupeau on achète des béliers et des brebis âgés de dix-huit mois à deux ans. Un berger vigilant, suivi d'un bon chien, suffit pour en mener paître cent ; il les précède et les accoutume à le suivre sans s'écarter ; il évite les endroits marécageux et choisit les terrains secs, les plaines élevées où le serpolet et les plantes aromatiques sont en plus grande abondance,

sur-tout les prés salés quand c'est sur les bords de la mer. Ces animaux aiment prodigieusement le sel, et il leur est très-salutaire.

L'hiver on les nourrit dans l'étable avec du son, des navets, du foin, de la paille, de la luzerne, du sain-foin, des feuilles d'orme, de frêne, etc. On les fait sortir chaque jour vers dix heures; le printems, au lever du soleil, l'été, ils prennent aux champs toute leur nourriture; comme le soleil trop brûlant les incommode et leur donne des vertiges, on choisit les lieux ombragés, ceux où il n'y a point de ronces, d'ajonc, de chardons et d'autres plantes épineuses qui s'accrochent à leur laine et l'arrachent par flocons. L'Antheric ossifrage, la myosotis aquatique, l'anémone des bois, la douve sont un poison pour eux. Il faut éviter les lieux où ces plantes abondent; ils aiment sur-tout le thlaspi, le serpolet et la festuque. Dans les lieux où on a point à craindre les loups on les laisse passer la nuit dans les champs, ce qui est très-utile à leur santé; leurs excréments et leurs émanations fertilisent la terre. Voyez *Parc*. Cent moutons améliorent ainsi pendant un été, huit arpens de terre pour six ans.

Tous les ans on retire du troupeau les

bêtes qui commencent à vieillir pour les engraisser ; on les soigne un peu différemment, elles ont sur-tout besoin de paître à l'ombre ; on leur donne beaucoup d'eau et de sel, ce qui les bouffit plutôt que de les engraisser ; mais on y parvient parfaitement si on y ajoute des herbes succulentes, de la farine d'orge, d'avoine, de froment, des légumineuses mêlées avec du sel. Dès que ces animaux sont gras il faut les vendre ; on ne sauroit les engraisser deux fois, ils périssent presque tous de maladie du foie, occasionnée par les vers qui s'y engendrent.

On fait une prodigieuse consommation du mouton ; sa chair est d'un excellent goût. Cet animal est plus répandu en France que le bœuf, dont on mange beaucoup moins dans les départemens méridionaux.

Le mouton n'a pas d'autre graisse que le suif ; il est plus abondant, plus blanc, plus sec qu'aucun autre. Le suif diffère de la graisse en ce que celle-ci reste toujours molle, au lieu que le suif durcit en se refroidissant. C'est sur-tout autour des reins et des intestins que le suif s'amasse en grande quantité. Toutes les parties de la chair de mouton en sont garnies ; il passe jusques dans son sang.

On tond tous les ans la toison des béliers, des brebis et des agneaux : après les avoir

bien lavés pour la blanchir ; celle du mouton est la plus abondante ; on préfère la blanche à la grise, celle qui est lisse à celle qui est crépue. Cette laine, après avoir subi différentes préparations, sert à remplir des matelas ; filée, on peut la tricoter, la tisser, la feutrer ; on en fait des bas, des bonnets, des habits, des tapis, des étoffes de toute espèce.

La peau du mouton passée en mégie ou chamoisée, sert à différens usages ; on en fait des vestes, des enlottes, des couvertures de selle, de chaise, de livres, etc. : garnie de son poil, elle sert à la cavalerie pour couvrir l'aïçon et garantir les armes de la rouille. Dans quelques départemens on en fait des vestes pour l'hiver avec le poil en dedans.

Les boyaux du béliet servent à faire des cordes pour les instrumens de musique ; ses os brûlés donnent cette espèce de noir, appelé *noir d'os*.

Sextidi. 6, Presle. Il a déjà été question de ce cryptogame, à l'article Fougères. La Presle constitue dans cet ordre un genre dont le caractère est d'avoir la fructification à la sommité de la tige. On nomme vulgairement ce genre *queue de cheval*, à cause de sa forme. On en compte plusieurs espèces ; la presle est astringente, mais elle est nuisible

aux bestiaux. Les menuisiers, les doreurs, les serruriers même s'en servent pour polir leur ouvrage.

Septidi. 7, Armoise. Nous avons déjà eu occasion de connoître ce genre à l'article *Ab-synthe*. L'espèce dont il est ici question, est un petit arbrisseau extrêmement commun sur le bord des chemins et des fossés. Elle entre dans plusieurs compositions vulnéraires. Armoise se dit par corruption d'*Arthémise*, nom de la célèbre épouse de *Mausole*, qui, pour tromper sa propre douleur, lui fit élever un monument dont la construction et les dépenses durent coûter bien des larmes au peuple.

Octodi. 8, Carthame, genre de plante composée, dont les feuilles et la tige sont épineuses; la fleur est d'un jaune rouge; on l'appelle dans le commerce *safranum* ou safran bâtard, et on la mêle quelquefois au véritable safran. Cette fleur est employée en teinture pour donner aux étoffes de soie les belles nuances de couleur de cerise, de ponceau et de rose. Les plamassiers s'en servent aussi; on retire des étamines du carthame le beau rouge au moyen duquel les femmes cherchent,

« A réparer des ans l'irréparable outrage. »

On emploie communément à cet usage

le safranum mêlé à la craie de Briançon, bien pulvérisée et avivé avec l'acide du citron. On cultive cette plante dans nos départemens méridionaux, pour l'utilité que les arts en retirent. La graine du carthame s'appelle graine de perroquet, parce qu'on en donne à ces animaux; elle les engraisse sans les purger, quoique ce soit un purgatif pour les hommes.

Nonidi. 9, Mures. Fruit d'un arbre précieux, sur-tout dans les départemens où on élève des vers à soie, parce que sa feuille sert à les nourrir; les fleurs mâles et les fleurs femelles habitent sur des individus séparés; la réunion des baies forme une tête appelée *mure*.

Le murier vient dans toute sorte de terrain, mais les terres légères lui sont plus favorables. On le multiplie de rejettons, de semences, de marcottes et de boutures; on l'élève ou en taillis ou en quinquonce, et on a soin d'enlever les branches gourmandes.

On distingue deux espèces de murier, le *murier blanc* et le *murier noir*. Le murier blanc est principalement destiné à l'éducation des vers à soie. On n'a commencé à le cultiver en France que vers 1550. On le distingue à ses feuilles obliquement cordiformes et lisses; les branches font d'excellens fagots, les feuilles sont très-bonnes pour les

mou'ons , ceux qui en mangent ont une très-belle laine. Les merles et les autres oiseaux nourris avec les baies de ce murier , sont excellens à manger.

Le murier noir a les feuilles cordiformes et rudes ; on le cultive principalement pour son fruit ; il est laxatif et rafraîchissant ; on en fait un syrop pour cet usage. Il sert à colorer le vin , les confitures , et plusieurs liqueurs. Son suc noircit les mains et laisse sur le linge des taches qui s'effacent difficilement ; les feuilles peuvent , dans le besoin , être substituées à celles du murier blanc pour l'éducation du ver à soie. Le bois s'emploie par les tourneurs ; l'écorce rouie est bonne à faire des cordes ; on en fabrique à présent un très-bon papier. Elle est vermifuge.

Décadi. 10 , ARROSOIR , vase qui laisse échapper l'eau qu'il contient par un gouleau évasé, terminé par une plaque percée comme un crible , afin quecette eau se distribue également sur les plantes que le jardinier veut arroser et qu'elle produise l'effet de la pluie.

Primedi. 11 , *Panis* , espèce de graminée du genre *panicum* , qui contient près de quarante espèces. Celle que l'on connoît vulgairement sous le nom de panis , est le *pa-*

nicum italien ; on le sème dans une terre légère, sablonneuse et humide. Dans quelques pays on le mêle à d'autres grains pour faire du pain ; on en fait des bouillies et des crèmes. Les oiseaux l'aiment beaucoup.

Duodi. 12, Salicor, plante appelée *sal-sola* par les botanistes ; elle forme un genre assez nombreux dont plusieurs espèces servent au même usage. On en trouve sur les côtes de la méditerranée une grande quantité qui y croit spontanément ; on la sème aussi dans les départemens de l'Hérault et de Vaucluse.

Cette plante est belle à la vue à cause de la variété de ses couleurs et de sa forme régulière ; elle réussit bien dans les parterres ; elle se ramifie beaucoup et d'une manière fort agréable.

On sème cette plante dans les mois Pluviôse et Ventôse ; elle est dans toute sa grandeur en Messidor. Vers Thermidor elle devient rouge et commence à sécher, alors on la laisse faner et on la ramasse.

Les feuilles de la salicor ne sont pas d'un goût désagréable. Plusieurs personnes en mangent avec du pain. La graine, qui ressemble à la coquille du maçon, est utile aux bestiaux pendant l'hiver. Les bœufs et les brebis en sont avides à cause de leur salure qui

leur donne de l'appétit. Mais la substance la plus importante que nous donne cette plante, est son sel fixe qu'on en obtient par l'incinération. On la fait brûler dans de grandes fosses, quand les cendres sont très-chaudes on les agite et on les pétrit fortement avec de gros bâtons. Cette substance éprouvant une demie vitrification, elle se met en morceaux durs et solides, qu'on envoie dans le commerce sous le nom de *soude en pierre, salicor, salicote, la marie, alun-catin*. La meilleure soude est celle d'Alicante, appelée aussi *soude de Barille*.

Tridi 13. *Abricot*, fruit d'un arbre du genre *prunier*. Le *prunier Arménien* des botanistes, vulgairement *l'abricotier*; il diffère du *prunier ordinaire* par la forme de ses feuilles et par la couleur de ses fruits.

L'abricot est d'une saveur douce et agréable, mais il est fiévreux et peu nourrissant. Comme la fleur tombe facilement, il trompe souvent l'espoir du cultivateur. On le mange crud, en compôte, en marmélade; on en fait du vin. Le noyau mis dans l'eau-de-vie fait un très-bon ratafiat. Le bois de l'abricotier est de même nature que celui du *prunier*; il en découle une gomme, dont les propriétés sont à-peu-près semblables à celles de la gomme arabique.

On greffe l'abricotier sur l'amandier ou sur le prunier de Damas ; on le cultive ou en plein vent ou en espalier.

Quartidi, 14. *Basilic*, petite plante du genre *ocymum*. Ses fleurs labiées sont verticillées et fort odorantes ; on la cultive ordinairement dans des pots à cause de son odeur aromatique. Le basilic entre avec le thym et la sariette dans plusieurs préparations culinaires.

Quintidi, 15. BREBIS, c'est la femelle du *belier*, elle en diffère en ce qu'elle n'a pas de cornes.

La brebis est en état de se reproduire au bout d'une année, cependant il vaut mieux en attendre deux. La saison de ses amours est depuis Frimaire jusqu'en Floréal ; mais elle peut concevoir en tout tems, si on lui donne, ainsi qu'au belier, des alimens qui l'échauffent. Elle porte 161 jours, et met bas un petit, quelquefois deux, mais très-rarement trois : il faut l'aider dans l'accouchement, qui sans cela lui coûteroit souvent la vie.

La brebis donne du lait pendant sept ou huit mois en grande abondance. C'est une assez bonne nourriture, et on en fait d'excellens fromages en le mêlant avec du lait de vache. On traite la brebis deux fois par jour en été et une fois en hiver.

Toutes les parties de la brebis servent au même usage que celles du bellier et du mouton.

Le petit de la brebis, l'agneau, est un manger délicat. Sa peau se chamoise comme celle du mouton. La douceur et la patience de ce petit animal ont fourni à toutes les nations un emblème touchant de l'innocence, qui souffre et se tait, et qui se présente, sans se plaindre, au couteau qui va l'égorger.

Sextidi, 16. Guimeauve. Plante du genre *althéa*, de la famille des *malvactées*, c'est-à-dire de celles qui ont rapport aux mauves. Elle est commune dans les prés et sur le bord des ruisseaux. Ses tiges anguleuses portent des feuilles cotoneuses et dentelées, et des fleurs en cloche à cinq divisions, d'un blanc purpurin. Les fruits sont aplatis et à plusieurs loges qui renferment chacune une semence reniforme.

Le suc de la racine rougit le papier bleu. Elle contient un mucilage adoucissant, dont on fait des tablettes, un syrop et des loks qui facilitent l'expectoration. Pilée, on l'applique en cataplasme sur les tumeurs et les parties enflammées. On en fait aussi des brosses propres à nettoyer les dents.

Septidi, 17, Lin. Ce genre de plantes est fort nombreux. Nous ne nous arrêterons qu'à celle qui est d'un si grand usage dans les arts. On la cultive dans les jardins pour l'agrément, et

dans les champs pour le profit. Sa tige haute de deux pieds est simple et branchue vers son sommet. Ses fleurs sont d'un beau bleu et à cinq pétales. Il leur succède des fruits sphériques, renfermant dix semences dans dix capsules.

Cette plante est du nombre de celles dont l'aspect ne sauroit faire deviner l'usage. Sa culture est cependant la plus intéressante de toutes après celle des graminées. On la sème en Ventôse dans une terre grasse. On la sarcle pour enlever les herbes qui s'y attachent. Le lin est mûr en Thermidor. On l'arrache par un tems sec, on le laisse sur les champs par grosses poignées plus ou moins de tems, selon la saison et le pays, afin qu'il y sèche encore. Dès-qu'il revient des champs, on en sépare la graine avec un peigne de fer appelé *Drège* ou grège. On rouit ensuite la tige comme celle du *Chanvre*; quand il a reçu tous ces apprêts, on le met en cordons. Le meilleur lin est luisant, doux et fort.

Le lin cordé et filé sert à faire de la toile; le plus fin est employé pour la batiste, pour la dentelle. Le fil tort sert à coudre.

La graine de lin est adoucissante, sa farine est résolutive. Elle fournit par expression une huile employée dans l'imprimerie et dans la peinture. Elle est la base de plusieurs vernis gras. Le son de la graine exprimée engraisse les bestiaux.

Octidi, 18, Amande. C'est le fruit de l'*A-*

mandier commun. On en distingue deux variétés, l'*Amande douce*, dont l'enveloppe se casse facilement, et l'*Amande amère*, où elle offre plus de résistance.

L'amande douce est nourrissante, mais de difficile digestion. On en fait avec le sucre diverses préparations, des gâteaux, des massespains, des macarons, des dragés, des pralines, du nouga, etc. En les pilant avec de l'eau, on en extrait une émulsion ou liqueur laiteuse qu'on appelle aussi l'ait d'amande. On en fait de l'orgeat, du sirop, des crèmes, on en obtient par expression l'huile d'amandes douces, employée dans les potions calmantes. Le son qui se sépare dans l'expression, sert à nettoyer la peau. On l'appelle pâte d'amande sèche. La pâte d'amande liquide est la pulpe même broyée et mêlée à une huile aromatique.

L'amande amère ne se mange pas : c'est un poison pour les oiseaux et même pour quelques autres animaux. Son huile mêlée à l'huile d'œufs enlève les taches de rousseur.

L'amandier étoit inconnu en Italie au tems de Caton; il est aujourd'hui très-répandu. On en cultive pour l'ornement deux jolies espèces, l'*Amandier nain*, et l'*Amandier satiné*.

Nonidi. 19, *Gentiane*. Plante qui croît dans nos bois, et dont on connoît plusieurs jolies espèces. La *Gentiane jaune* est la principale;

ses fleurs en cloche sont *verticillées* autour de la tige ; sa racine est employée comme vulnéraire et fébrifuge ; elle est bonne pour les plaies et les blessures : c'est la base de la poudre cordiale des maréchaux.

Décadi. 20, ÉCLUSE. Ouvrage de maçonnerie ou de charpente qui empêche les eaux de suivre leur pente naturelle, les soutient et les force à monter et à s'élever dans les endroits où elles ne seroient pas assez hautes pour soutenir les bateaux. Les écluses des canaux de navigation ont différens noms selon leur forme ; on les appelle *écluses carrées*, *écluses à vannes*, *écluses à tambour*. Outre ces grandes écluses, il y en a de petites pour retenir les eaux dans les étangs et les vider ensuite dans les prairies ; pour les contenir dans les rigoles qu'elles ont creusées et les forcer à en sortir pour des inondations artificielles ; enfin pour arrêter à volonté ou laisser un libre cours à l'eau destinée à mettre en mouvement la roue d'un moulin. Ces écluses sont de simples coulisses qu'on élève à différentes hauteurs, selon la quantité d'eau qu'on veut laisser passer.

Primedi. 21, Carline. Genre de plante qui se rapproche beaucoup de celui du *chardon*, les écailles calicinales la font paroître radiée. On mange dans les départements méridionaux les

jeunes têtes de la *Carline-acaule*, c'est-à-dire ; sans tige.

Duodi. 22, Caprier. L'espèce de ce genre qui mérite d'être connue est le *Caprier épineux*, que l'on cultive dans le département de Vaucluse. Cet arbrisseau craint beaucoup le froid. Les capres sont les boutons récoltés avant l'épanouissement des fleurs ; on les confit et on sépare avec un crible les plus petits, et ce sont les plus recherchés. Les capres doivent avoir une belle couleur verte ; on la leur donne souvent en les faisant macérer dans des vaisseaux de cuivre avec du vinaigre , ou en y jettant quelques pièces de monnoies. On emploie aussi quelquefois cette manœuvre dangereuse pour la préparation des cornichons.

On confit les jeunes fruits que l'on appelle *Cornichons de caprier*. L'écorce de la racine est apéritive.

Quelques personnes substituent aux capres les boutons de la capucine , plante bien différente qui appartient au genre *Tropæolum*.

Tridi. 23, Lentille. Légumineuse dont la fleur est blanchâtre , et à laquelle succède une gousse courte renfermant quelques graines plates et orbiculaires. Elle appartient au genre *Eryum* , c'est l'*Eryum lentille*.

Les lentilles se mangent fricassées ou à l'huile ; elles sont indigestes : cependant si on en sépare

la pellicule et qu'on réduise la pulpe en purée, elle est plus saine et très-nourrissante; mais elle échauffe beaucoup. On peut aussi la réduire en farine.

Les lentilles étoient un grand régal dans l'antiquité. Esaü vendit son droit d'aînesse à Jacob selon les mythologues hébreux, pour un plat de lentille. Cette fable prouve au moins l'estime qu'on en faisoit alors dans la Judée. Les auteurs classiques en parlent fréquemment, comme d'un mêt très-usité.

Quartidi. 24, Aunée. Espèce du genre *Inule*, l'*Inule helenium* des Botanistes. Cette plante radiée ressemble beaucoup à l'aster; ses fleurs sont d'un jaune d'or; sa racine est employée en médecine comme utile dans l'asthme et apéritive. On la confit en Allemagne pour en assaisonner les mêts. On dit qu'infusée dans le vin elle guérit les moutons de la clavelée.

Quintidi. 25, Loure. Ce mammifère est du même genre que la Belette: il n'est pas amphibie, puisqu'il est obligé souvent de retirer la tête de l'eau pour respirer, et que s'il est pris dans une nasse, il s'y noie.

La loutre se trouve dans différentes parties de la France. Elle se nourrit de grenouilles, d'écrevisses et de poissons. Elle dévaste un étang comme la fouine un poulailier; elle tue tout ce qu'elle peut et emporte les poissons dans sa

gueule; elle court mal, mais elle nage très-bien au moyen des membranes qui unissent ses doigts. Au défaut de poisson elle mange des racines et des jeunes branches de saule et de peuplier; elle se fait un gîte sous les racines des arbres, entre les piles de bois à flotter: elle y dépose ses petits vers les mois Pluviôse et Ventôse; ils sont au nombre de trois, quelquefois de cinq: elle change souvent de place avec eux; au bout de six semaines ou deux mois elle les disperse et les abandonne.

La loutre est difficile à apprivoiser; sa chasse est dangereuse pour les chiens: elle les mord cruellement et leur brise souvent les os avec ses dents vigoureuses.

On ne la chasse actuellement que pour la détruire à cause des dégats qu'elle cause dans rivières, et pour sa peau qui fait une assez bonne fourrure. Les moines la recherchoient pour sa chair qu'ils mangeoient les jours maigres, parce que cet animal va dans l'eau; elle sent toujours le marécage. Tel dévorait une sarcelle, une mouette, un canard sauvage, un rable de loutre, qui auroit affiché du scrupule pour manger une mauviette.

Sextidi. 26, Myrthe. Joli arbrisseau à feuilles alternes et à fleurs blanches, ou roses auxquelles succèdent des baies ovales qui contiennent des semences reniformes. Ce arbuste fait un agréa-

ble effet l'éta dans les parterres : on le conserve dans les serres pendant l'hiver.

Le Myrthe est célèbre dans la mythologie, dans l'histoire et dans la peinture. Il croissoit, selon les Mythologues, dans les bosquets d'Amathonte et de Cythère, sous la protection de Vénus. Les poètes et les artistes en couronnent les amans ; cette couronne n'a pas toujours eu un objet aussi frivole. Le vainqueur, auquel les loix Romaines ne pouvoient accorder le grand triomphe, étoit couronné de myrthe dans la cérémonie de l'ovation.

On fait avec les fleurs du myrthe une eau très-astringente ; les baies donnent un bon goût à la chair des oiseaux : elles tenoient lieu de poivre aux anciens. Les Allemands en retirent une teinture ardoisée ; les feuilles ont une odeur très-aromatique.

Septidi. 27, Colsa. Crucifère, du genre *chou*, le *chou champêtre*. On le cultive avec succès dans une grande partie du département du Nord, et principalement dans la Commune de Lille. Il se plaît dans les terres douces, et demande beaucoup d'engrais. Il se récolte en Thermidor ; on le met en tas au milieu des champs ; on l'y laisse fermenter ; ensuite on le bat, et sa graine se conserve très-bien pourvu qu'on ait soin de la remuer. La plus noire est la meilleure. On la met dans le moulin pour l'écraser et en

exprimer l'huile. Cette huile grasse et semblable à celle de la navette est bonne à brûler , à faire du savon noir , à préparer les cuirs , à fouler les étoffes de laine. Les pains ou tourteaux dont on a exprimé l'huile , servent à nourrir et à engraisser les bestiaux de toutes espèces ; on les mêle avec du son ; ils sont encore un excellent engrais pour les terres destinées à recevoir les semences du colsa. Les bestiaux mangent aussi la menue paille qui sort du van et les houppes des pieds du colsa. La grosse paille et les pieds de la plante servent à chauffer le four.

Octidi. 28 , Lupin. Genre de plante légumineuse. Le lupin proprement dit est le *lupin blanc* ; ses gousses sont épaisses , larges , applaties et réunies plusieurs ensemble. Elles renferment des graines orbiculaires qu'on mange en Portugal, en Espagne , et en Toscane. La plante sert à fertiliser les terres : on en fait aussi une décoction utile dans les maladies cutanées.

Les Anciens estimoient le lupin comme la lentille , et en faisoient une grande consommation.

Nonidi. 29 , Coton. Nous ne devons pas entendre par ce mot le produit du *Cotonier*. Cet arbre si utile qui croît dans les deux Indes ; mais une petite plante du genre *filago*, appelée vulgairement *herbe à coton*. Ses feuilles et ses tiges sont en effet couvertes d'un duvet abon-

dant ; ses fleurs sont jaunes et ses semences aigrettées. Cette plante est commune dans les lieux stériles : elle est dessicative et astringente.

Décadi. 30, Moulin, machine qui sert à réduire en farine la pulpe des graminées en l'écrasant entre deux pierres massives et obiculaires, l'une fixe et l'autre tournante, appelées meules, d'où le mot moulin tire son origine. Autrefois on ne se servoit que de moulins portatifs et à bras. Chacun y réduisoit son grain en farine avant de faire le pain. On a imaginé ensuite d'y substituer des machines, mues par différens agens d'abord, par les animaux, ensuite par l'eau, et enfin par le vent.

F R U C T I D O R.

LE nom *Fructidor* a été donné à ce mois, parce que c'est celui de la maturité des fruits. Nous ne les considérons ordinairement que pour les alimens qu'ils nous procurent, cependant tous méritent notre attention comme organes conservateurs des espèces. Le fruit n'est autre chose que l'ovaire qui a succédé à toutes les autres parties sexuelles de la fleur, et que la maturité a grossi et développé; il prend quelquefois, comme dans le melon et le poturon, un accroissement considérable. On distingue dans le fruit le *péricarpe* qui enveloppe les semences, le *placenta*, qui est leur réceptacle propre et la semence elle-même. La forme de ces trois parties est infiniment variée, et sert à établir les différences entre les genres.

Primedi. 1, Prune. Il y a deux sortes de *pruniers*, le *prunier épineux*, qu'on appelle vulgairement *prunellier*, arbrisseau garni de branches épineuses et très-commun dans les haies, dans les bois et dans tous les lieux incultes. Ses fleurs sont en rose; il leur succède des petits fruits d'un bleu foncé, qui restent une partie de l'hiver sur l'arbrisseau: On les appelle *prunelles*, ils sont très-laxa-

tifs, et les marchands de vin se servent de leur suc pour rétablir le vin tourné. Ce suc réduit à la consistance d'extrait, est l'*acacia d'Allemagne*, que l'on substitue au véritable *acacia*. Il sert aussi à falsifier le tamarin; les fleurs sont sudorifiques.

L'arbre que l'on appelle spécialement *prunier*, est le *prunier domestique*, c'est le plus commun des arbres fruitiers à noyaux; ses feuilles sont ovales, dentées, elles ont au-dessous des nervures creusées, et au-dessus des sillons. On le multiplie par la greffe ou par la semence; il y en a plusieurs variétés; on mange le fruit cru, en compote, en confitures; ou séchés au four, on en fait un syrop rafraîchissant.

Le bois du prunier est très-dur et marqué de belles veines rouges, ce qui l'a fait nommer *bois satiné d'Europe*, sa couleur passe en peu de tems.

Le prunier laisse couler une gomme que l'on mêle souvent avec la gomme arabique, et que les chapeliers emploient sous le nom de *gomme du pays*.

Duodi. 2, Millct. Espèce de graminée du genre *panicum*. Il se plaît principalement dans les terres douces, légères et sablonneuses. On le sème en Floreal; un mois après on en arrache une partie pour laisser une dis-

tance de sept à huit pouces entre chaque pied ; on le récolte en Thermidor en coupant les épis près du dernier nœud. On emploie les femmes à cette opération ; on lie les panicules parpaquets et on les suspend quelques jours à des perches pour les mieux sécher. On les bat au fléau ; la graine se conserve très-bien.

Le millet mondé et débarrassé de sa coque, sert à préparer des mets qui ressemblent assez à ceux faits avec le riz. La bouillie de cette farine est exquise et nourrissante. Cinq livres dans une quantité suffisante de lait, peuvent alimenter vingt-cinq personnes, on en pourroit faire de la bière. La graine est aimée des oiseaux, c'est leur principale nourriture dans les volières. La tige brûlée fait un bon engrais.

Tridi. 3, Lycoperde, genre de champignon nommé vulgairement *vesse-loup*, voyez *Champignon*. Ces champignons ont dans leur premier âge leur péricarpe rempli d'une substance charnue et ferme. A une certaine époque leur chair se trouve convertie en une poussière composée d'une infinité de petites semences et de filamens sur lesquels elles sont insérées ; bientôt après il se fait une ouverture au péricarpe, ordinairement vers son sommet ; les semences en sortent et après

un certain laps de tems le laissent vide, sous la forme d'une bourse membraneuse.

Les lycoperdes sont turbinés et alongés, quelques-uns sont sessiles, d'autres ont leur base amincie en pédicule, rarement ils ont un support bien distinct. Ces plantes ne viennent point dans l'intérieur de la terre, une seule y prend naissance, et elle en sort sitôt que son volva se rompt. On connoît une vingtaine d'espèces de ce genre.

Quartidi. 4, Escurgeon, variété de l'orge appelée aussi *orge d'hiver*. Pour le recevoir on prépare le terrain comme pour les autres orges. On le sème en Brumaire, il faut quinze à seize boisseaux pour un arpent. Cette plante verte ou sèche, est excellente pour les chevaux et les vaches ; elle se coupe deux ou trois fois jusqu'en Fructidor. Si on la cultive pour le grain, on la recueille dans le mois Prairial ; ce grain est propre à faire du pain, de la bière ; c'est un grand secours pour les pauvres, il leur aide à attendre le tems de la moisson.

Quintidi. 5, SAUMON. Beau poisson dont la tête est d'une forme conique, très-petite en raison de sa taille ; il habite l'Océan, mais il remonte dans les rivières pour y déposer ses œufs qui sont gros comme des pois. Il les place dans des trous creusés dans le

sable ; il repasse ensuite dans la mer , où il fait sa demeure la plus ordinaire.

Le saumon est le plus grand des poissons qui se pêchent dans les rivières , à l'exception de l'esturgeon qui y remonte aussi quelquefois ; on en prend qui pèsent trente à quarante livres ; sa chair est mêlée de graisse , elle rougit au feu et nourrit beaucoup. C'est sur-tout dans l'eau douce qu'elle acquiert la saveur agréable qui la fait rechercher.

Ce poisson vit plusieurs années ; il suit souvent les bateaux de sel. On n'en pêche point dans la méditerranée. On sale sa chair ; elle se mange en salade et fournit une nourriture assez commune dans plusieurs de nos départemens.

Sextidi. 6 , Tubéreuse. Belle espèce du genre polyanthe , qui a passé des Indes en Italie , et d'Italie en France. Sa fleur blanche donne une odeur suave , mais forte qui entête facilement ; les parfumeurs employent son huile essentielle que l'on obtient comme celle du jasmin.

Septidi. 7 , Sucrion. Variété d'une espèce d'orge , appelée l'orge *distique*. On le cultive comme l'orge commun ; il est d'un grand produit et son grain est très-farineux. On en fait principalement usage dans nos départemens méridionaux.

Ocidi. 8, Apocyn. C'est une espèce du genre *asclépias*, appelé par les botanistes *asclépias syriaciaca*, de son pays natal. On le nomme vulgairement *herbe la ouate*, à cause de la substance qu'il produit.

Cette plante offre un aspect agréable; ses feuilles sont couvertes d'un léger duvet; ses fleurs en cloches sont découpées, purpurines et d'une odeur agréable; ses fruits sont oblong et gros comme le poing; ils sont composés de deux écorces qui contiennent une matière filamenteuse, semblable à de la mousse, sous laquelle toute la capacité du fruit est remplie d'une espèce de coton fin mollet, d'un beau blanc de perle, qu'on appelle *ouate*; ses semences sont dans ce coton. On l'emploie pour bourrer des matelas, pour fourrer des habits, mêlée avec du coton, de la filoselle, de la soie ou de la laine, on la file pour en fabriquer des étoffes. Les chapeliers la feutrent avec le poil du lièvre, du lapin, etc.

L'Apocyn se cultive facilement dans toute sorte de terrain, et une fois venu, il n'exige aucun soin particulier. On devroit propager cette culture

Nonidi. 9, Réglisse. On emploie deux plantes de ce nom, *la réglisse échinée*, ainsi nommée, à cause de ses fruits épineux; l'autre la *ré-*

glisse glabre ou à fruit lisse, est la plus commune et celle dont on fait usage.

Cette plante croît naturellement en Italie et dans nos départemens méridionaux. On peut la cultiver par tout ; ses fleurs papilionaoées et purpurines, sont remplacées par des gousses lisses qui contiennent des semences réniformes. Sa racine rousse en dehors et intérieurement jaune, remédie aux vices de la poitrine, on la joint à beaucoup de tisannes, pour leur donner un goût plus agréable.

Le jus de réglisse est le suc de cette racine, rapproché et réduit à la consistance d'extract, auquel on joint un peu de gomme adragante, ou de celle du prunier, du cerisier ou mirsier, connue sous le nom de gomme du pays.

Les pharmaciens et les confiseurs fondent cet extract de réglisse noir ; ils l'aromatisent avec de l'essence d'anis, et en font des pastilles.

Les brasseurs mettent quelquefois du suc de réglisse dans leur bière, ce qui la rend sucrée.

Décadi. 10, ECHELLE. Instrument composé de deux longues perches, traversées de plusieurs petits bâtons également espacés. Il

sert à monter aux arbres pour cueillir les fruits, et a d'autres usages semblables.

Primedi. 11, Pastèque. C'est la *cucurbité* ou *citrouille* des botanistes. Le fruit est oblong ; il mûrit très-bien en Italie et dans nos départemens méridionaux. Sa chair est peut-être la plus aqueuse de toutes les substances végétales. Son suc se boit avec plaisir ; il est rafraîchissant. On l'appelle vulgairement la Pastèque ou melon d'eau.

Duodi. 12, Fenouil, ombellifère du genre *anéthum*, bien connue et remarquable par ses bouquets jaunes et d'une odeur forte. Elle croît naturellement, mais celle que l'on cultive est plus douce ; on lui attribue de grandes vertus. On se sert de l'huile de fenouil dans les coliques venteuses. En Italie et dans le département de l'Hérault on sert au dessert de jeunes pousses de fenouil avec la tête de la racine, assaisonnées en salade ; on en mêle aussi dans quelques ragoûts.

Tridi. 13, Epinc-vinette. Cet arbrisseau est le *berberis vulgaire* des botanistes. Il vient communément dans les haies. Ses feuilles sont oblongues et crénelées. Ses fleurs jaunes ont une odeur forte ; elles sont disposées en grappes et en roses. Ses étamines ont une sensibilité marquée ; si on les touche, elle se retirent vers le pistil. Il leur

succède un fruit rouge, d'une acidité assez agréable.

On mange ce fruit cru ou cuit, avec du sucre. On en fait des confitures, des glaces et des conserves. La gelée, le syrop et le rob d'épine-vinette sont cordiaux. Les teinturiers emploient l'écorce pour teindre le fil ou le coton en jaune, pour colorer la menuiserie. On s'en sert aussi pour donner du lustre aux cuirs corroyés.

Quaridi. 14, Noix, fruit du *noyer*, arbre qui devient très-gros et dont les fleurs mâles et femelles vivent sur la même tige. Les fruits qui leur succèdent sont enveloppés d'une écorce charnue qui recouvre une semence, dans l'intérieur de laquelle se trouve l'amande.

Les noix encore vertes s'appellent cerneaux; on les mange avec du sel et du poivre, on les confit avec ou sans leur brou, on en fait un ratafiat appelé *brou de noix*. Les noix sèches se gardent longtems, cependant la larve d'une espèce de charanson s'y loge quelquefois; l'amande donne par expression *l'huile de noix*, qu'on mange comme celle d'olives, et qui sert aussi à faire un vernis gras; la pâte chauffée jusqu'à un certain point et remise au pressoir, donne une se-

conde huile, bonne à brûler et à faire du savon.

Quintidi. 15, TRUITE, excellent poisson du même genre que le saumon, mais d'une espèce différente. On appelle simplement truite, celle des rivières, et *truite saumonée*, celles des lacs et des étangs. La première est toujours plus petite que l'autre.

La truite est extrêmement vorace, elle aime beaucoup les insectes, tels que les éphémères, les tipules, les cousins et les mouches. Elle est si avide de ces dernières qu'elle se laisse amorcer avec des mouches artificielles; elle mange aussi les poissons d'une force inférieure à la sienne. Sa pêche se fait avec succès au lever du soleil, par un tems couvert; elle est très-craintive, le bruit du tonnerre la rend immobile.

Sa chair est très-délicate et de facile digestion. Dans quelques pays, on la sale et on la marine pour la conserver.

Sextidi. 16, Citron. Fruit du *citronnier mède*, arbre du même genre que le *citronnier-orange*. Voyez *Orange*. Le fruit diffère en ce qu'il est plus alongé.

Les citrons ont une infinité d'usages. On en fait des boissons rafraîchissantes ou limonades, des glaces, des conserves. On en

relève le goût des viandes. Le suc par son acidité, est bon à nettoyer les mains, et sur-tout à enlever les taches d'encre, parce qu'il dissout le fer qu'elle contient; l'écorce de citron se confit; ses zestes en découpures font des conserves, et leur décoction édulcorée avec le sucre, offre une boisson agréable, appelée *citronelle*. En général toutes les préparations faites avec le citron, sont rafraîchissantes et salubres; les limonades sont très-bonnes dans le premier degré de la pulmonie, sur-tout lorsque l'estomac fait bien ses fonctions.

Septidi. 17, Cardière, c'est le *dipsacus des foulons*. On l'appelle improprement *chardon à bonnetier*, puisqu'il n'a aucun rapport avec les chardons, et qu'elle appartient à une classe bien différente. Ses feuilles sont opposées à leur extrémité et réunies à leur base. Elles forment une espèce de bassin où les petits oiseaux trouvent souvent à boire et même à se baigner. Cette disposition des feuilles a fait appeler la plante *baignoire de vénus*, et l'eau qu'elles contiennent a été regardée comme un cosmétique.

Les fleurs sont purpurines et enfermées dans un calice dont les dents sont acérées et réunies en une tête qui a la forme et la

grosseur d'un œuf. Ce sont ces calices qui, comprimés et retenus entre de petites planchettes, forment les cardes des cardeurs de draps.

Il y a deux variétés de cette plante. Celle qui sert dans les arts, a les pointes recourbées, c'est celle que l'on cultive dans tous les endroits où il y a des manufactures de draps; l'autre variété a les pointes droites et ne peut servir au même usage.

Octidi. 18, Nerprun. Nous avons déjà vu plusieurs espèces de ce genre: Voyez *alaterne*. Le nerprun proprement dit, est le *nerprun purgatif*. Ses fleurs, en entonnoir, naissent par paquets le long des branches; il leur succède des baies qui contiennent des semences applaties d'un côté, et bombées de l'autre.

Cet arbrisseau se plaît dans les haies, dans les bois, dans les lieux humides. On le plante dans les bosquets d'été; on en fait des palissades, des boules dans les parterres, on le met sur-tout dans les remises.

Les baies du nerprun plaisent aux petits oiseaux; avant leur maturité elles donnent une couleur jaune ou safranée, et quand elles sont mûres un assez beau vert. Pour l'obtenir, on le pile et on réduit le suc en consistance d'extract; on y joint de l'alun

et on laisse le tout sécher et se durcir dans des vessies, ce qui a fait appeler cette couleur *vert de vessie*. Quand ces graines ont passé leur maturité, elles donnent un rouge propre à teindre les cuirs et à enluminer les cartes à jouer. Le syrop de nerprun est très-purgatif.

Nonidi. 19, Tagette, jolie plante que l'on cultive dans les parterres pour l'ornement. Il y en a deux espèces, vulgairement appelées *œillets d'Inde*. La première, le *Tagette élevé*, est moins commun; la seconde, le *Tagette ouvert*, l'est davantage. Cette plante vient du Mexique: elle s'est très-bien naturalisée en France; elle n'entre pas dans les bouquets, parce que son odeur est désagréable.

Décadi. 20, HOTTE, espèce de panier d'osier, étroit par le bas, large par le haut, plat du côté où il s'applique sur le dos du *hoteur*, conique du côté opposé. On l'attache aux épaules avec des bandes de cuirs ou des cordes tissées appelées *bretelles*. Ces hottes servent à transporter différens produits de la terre, comme les fruits, les légumes, etc. etc.

Piimedi. 21, Eglantier, espèce de rosier sauvage; voyez *Rose*.

Duodi. 22, Noisette, fruit du noisetier; voyez ce mot.

Tridi. 23, Houblon, plante grimpante, dont les tiges embrassent étroitement les perches sur lesquelles elle s'appuye. Elle est dioïque. Les individus femelles portent des fruits qui ressemblent à des petits cônes de pin. Le houblon croît naturellement dans les haies ; on le cultive dans les terrains gras ; il ne rapporte guères qu'au bout de trois années. Ses cônes ou fruits, qu'on appelle improprement *fleurs*, se recueillent en Thermidor. On les renferme dans des sacs et on les vend pour faire la bière. Les jeunes pousses du houblon qui paroissent au printems, se mangent cuites dans l'eau, et à la même sauce que l'asperge.

Le houblon empêche la bière de se gâter, et il lui donne une saveur plus vineuse.

Quartidi. 24, Sorgho. Espèce du genre *holcus*, que l'on a confondu mal à propos avec le *millet*. Ses tiges semblables à celles du roseau, sont remplies d'une moëlle douceâtre. Ses feuilles sont garnies de petites dents pointues, qui coupent les doigts quand on les touche. Les semences sont plus grosses que celles du millet ; elle sert aux mêmes usages. Les pédicules qui restent après que les semences sont tombées, servent à faire des brosses.

Quinidi. 25, ECREVISSE. Insecte crus-

tacé, c'est-à-dire, du nombre de ceux dont les os sont extérieurs, et forment une croute autour de leur corps. L'écrevisse se trouve dans les rivières et dans les ruisseaux. Ses pattes sont armées de pinces.

L'écrevisse est très-vorace ; elle se nourrit d'insectes aquatiques et de cadavres d'animaux. Ses membres amputés ou cassés se régénèrent. Vers le printems elle change d'enveloppe et d'estomac. On pêche les écrevisses de différentes manières, ou en fourrant la main dans les trous où elles se cachent, ou en mettant une charogne dans un fagot où elles s'embarrassent en voulant satisfaire leur avidité.

La chair des écrevisses est nourrissante et d'un bon goût. On fait entrer le jus d'écrevisse dans différens mets. On dit qu'elles purifient le sang.

On donne faususement le nom d'yeux d'écrevisses à des concretion pierreuses qui se trouvent dans l'estomac de cet insecte. Comme elles ne se rencontrent que dans le tems où il change d'enveloppe et d'estomac, et comme elles se détruisent peu à peu à mesure que leur nouvelle enveloppe prend de la consistance, on croit avec assez de vraisemblance qu'elles servent à la reproduction du têt. On a attribué à ces pierres bien des vertus

imaginaires. Elles n'ont que celles d'absorber les aigreurs dans les premières voies, propriété qu'elles partagent avec toutes les substances calcaires.

Sextidi. 26, Bigarade, fruit du *bigaradier*, variété de l'*oranger*, dont la saveur est plus amère. Le jus de la bigarade sert comme celui du citron, à relever le goût des viandes et des sauces.

Septidi. 27, Verge-d'Or. Espèce du genre *Solidago*, le *Solidago verge d'Or*. On l'appelle ainsi à cause de ses petites fleurs disposées par grappes le long des tiges, et d'un jaune d'or. Cette plante se cultive dans les parterres : les abeilles y font d'abondantes récoltes de miel.

Il y a une espèce de *Solidago*, appelée *Solidago Canadien*, qui est plus petite, et dont les fleurs sont bien moins éclatantes. Cette plante peut indiquer comment la nature dissémine les végétaux sur la surface du globe. On n'en connoissoit, il y a trente ans, que quelques pieds, qui se cultivoient par curiosité au jardin national des Plantes. Ses semences aigretées emportées par le vent, l'ont tellement répandue, que des champs entiers à l'extrémité de la France en sont naturellement couverts ; il y a des champs qu'elle infeste et où on a beaucoup de peine à la détruire.

Octidi. 28, Maïs, plante du genre *Zéa*. Le

Zéa Maïs, on l'appelle vulgairement *blé de Turquie*, à cause de son usage ; car elle n'a nul rapport avec le froment. Maïs est le nom qu'on lui donne en Amérique.

Le Maïs pousse une grosse tige roide , haute de six pieds , pleine d'une moëlle blanche , d'un goût sucré. Les feuilles sont larges , d'un beau verd , et semblables à celles du roseau. L'épi croît par degré et devient gros comme le poignet et long d'un pied ; il est jaûne , rouge , violet , selon les variétés : les grains sont de la grosseur d'un pois.

Le Maïs se plaît dans les terres grasses ; on le cultive dans beaucoup de départemens , et il est d'une grande ressource quand les moissons n'ont pas été abondantes. La tige fraîche contient un suc dont on peut faire un sirop très-doux ; desséchée , on en fait des cabats et des paniers. Les grains verds se mangent comme les petits pois ; on les fait frire dans de la pâte ; on les confit et on les mange en salade ; secs , c'est une nourriture excellente pour la volaille et les cochons ; réduits en farine , on en obtient un pain assez agréable , mais pesant ; mêlée avec un huitième de froment , le pain est plus savoureux et plus léger. La farine de Maïs sert encore à faire des gaudes , des bouillies , des pâtisseries , etc.

Nonidi. 29, Marron, fruit du *Marronnier*.

Les meilleurs marrons sont ceux des environs de Commune-Affranchie. Voyez *Châtaignier*.

Décadi. 30, PANIER. Vase d'osier de différentes capacités et de différentes formes, qui sert à transporter les fruits. Les grands paniers diffèrent des petits en ce que ceux-ci ont ordinairement pour la commodité du transport un demi-cercle de même matière qui passe d'un côté à l'autre, et qu'on appelle *Anse*. Il sert à porter le panier sous le bras.

F I N

T A B L E

A L P H A B É T I Q U E

D E S A R T I C L E S

C O N T E N U S D A N S C E T O U V R A G E .

A

A BEILLE. <i>Germinal</i> , 15	Arrosoir. <i>Therm.</i>	10
Abricot. <i>Therm.</i> 13	Artichaut. <i>Mess.</i>	12
Absynthe. <i>Mess.</i> 9	Asaïet. <i>Vent.</i>	6
Acacia. <i>Prair.</i> 14	Asperges. <i>Germ.</i>	3
Ail. <i>Mess.</i> 27	Avellinier. <i>Pluv.</i>	14
Ajonc. <i>Frim.</i> 16	Aubépine. <i>Flor.</i>	4
Alatérne. <i>Vent.</i> 7	Aubergine. <i>Vend.</i>	26
Alisier. <i>Brum.</i> 9	Aulne. <i>Germ.</i>	9
Amadouvier. <i>Pluv.</i> 7	Aunée. <i>Therm.</i>	24
Amande. <i>Term.</i> 18	Avoine. <i>Mess.</i>	2
Amaranthe. <i>Vend.</i> 8	Azerolle. <i>Brum.</i>	22
Amaryllis. <i>Vend.</i> 24		
Ancolie. <i>Flor.</i> 6	B	
Ane. <i>Vend.</i> 15	Bacchante. <i>Brum.</i>	21
Anémone. <i>Germ.</i> 27	Balsamine. <i>Vend.</i>	6
Angélique. <i>Prair.</i> 4	Barbeau. <i>Prair.</i>	21
Apocyn. <i>Fruct.</i> 8	Basilic. <i>Therm.</i>	14
Ardoise. <i>Niv.</i> 13	Bâton d'or. <i>Flor.</i>	13
Argille. <i>Niv.</i> 12	Bêche. <i>Vent.</i>	10
Armoise. <i>Therm.</i> 7	Bélier. <i>Therm.</i>	5
Arroche. <i>Flor.</i> 19	Belle de Nuit. <i>Vend.</i>	16
	Bette. <i>Germ.</i>	6

Betterave. <i>Brum.</i>	4	Chariot. <i>Prair.</i>	30
Bétoine. <i>Prair.</i>	12	Charme. <i>Germ.</i>	12
Bigarade. <i>Fruct.</i>	26	Charrue. <i>Brum.</i>	10
Bitume. <i>Niv.</i>	3	Chat. <i>Niv.</i>	25
Blé. <i>Mess.</i>	29	Châtaigne. <i>Vend.</i>	3
Bouillon blanc. <i>Therm.</i>	2	Chélidoine. <i>Pluv.</i>	29
Bouleau. <i>Germ.</i>	7	Chêne. <i>Flor.</i>	2
Bœuf. <i>Vend.</i>	25	Chervy. <i>Brum.</i>	16
Bouc. <i>Vent.</i>	5	Cheval. <i>Vend.</i>	5
Bourrache. <i>Flor.</i>	23	Chèvre. <i>Vent.</i>	15
Brebis. <i>Therm.</i>	15	Chevreuil. <i>Frim.</i>	15
Brocoli. <i>Pluv.</i>	12	Chèvrefeuille. <i>Prair.</i>	23
Bruyère. <i>Frim.</i>	22	Chicorée. <i>Frim.</i>	3
Buglose. <i>Flor.</i>	28	Chien. <i>Niv.</i>	5
Buis. <i>Pluv.</i>	16	Chiendent. <i>Pluv.</i>	23

C

Caille. <i>Prair.</i>	15	Citron. <i>Fruct.</i>	16
Caille-lait. <i>Prair.</i>	24	Citrouille. <i>Vend.</i>	17
Camomille. <i>Prair.</i>	22	Civette. <i>Flor.</i>	27
Canard. <i>Prair.</i>	5	Cochon. <i>Frim.</i>	5
Capillaire. <i>Vent.</i>	28	Cochéaria. <i>Vent.</i>	23
Caprier. <i>Therm.</i>	22	Coignée. <i>Pluv.</i>	10
Cardière. <i>Fruct.</i>	17	Coing. <i>Brum.</i>	28
Carline. <i>Therm.</i>	21	Colchique. <i>Vend.</i>	4
Carotte. <i>Vend.</i>	7	Colsa. <i>Therm.</i>	27
Carpe. <i>Flor.</i>	25	Concombre. <i>Mess.</i>	7
Carthame. <i>Therm.</i>	8	Consoude. <i>Flor.</i>	16
Cèdre. <i>Frim.</i>	13	Corbeille d'or. <i>Flor.</i>	18
Céleri. <i>Brum.</i>	2	Cordeau. <i>Vent.</i>	20
Cerfeuil. <i>Vent.</i>	19	Coriandre. <i>Mess.</i>	11
Cérise. <i>Mess.</i>	19	Cormier. <i>Brum.</i>	29
Chalémie. <i>Mess.</i>	30	Cornouillier. <i>Vent.</i>	2
Chamérisier. <i>Flor.</i>	14	Coton. <i>Therm.</i>	29
Chamois. <i>Mess.</i>	15	Couvoir. <i>Germ.</i>	10
Champignon. <i>Flor.</i>	8	Cresson. <i>Brum.</i>	17
Chanvre. <i>Vend.</i>	21	Crible. <i>Niv.</i>	30

T A B L E.

357

Cuivre. <i>Niv.</i>	24	Fragon. <i>Pluv.</i>	3
Cumin. <i>Mess.</i>	22	Fraise. <i>Prair.</i>	11
Cuve. <i>Vend.</i>	10	Frêne. <i>Vent.</i>	29
Cyclamen. <i>Pluv.</i>	28	Fritillaire. <i>Flor.</i>	22
Cyprés. <i>Frim.</i>	17	Fromental. <i>Prair.</i>	7
		Fumeterre. <i>Vent.</i>	13
		Fumier. <i>Niv.</i>	8
		Fusain. <i>Flor.</i>	26

D

Dentelaire. <i>Brum.</i>	18
Dindon. <i>Brum.</i>	15
Doronic. <i>Vent.</i>	17

E

Echalotte. <i>Mess.</i>	8	Garence. <i>Brum.</i>	23
Echelle. <i>Fruct.</i>	10	Gentiane. <i>Therm.</i>	19
Ecluse. <i>Therm.</i>	20	Gesse. <i>Mess.</i>	18
Ecrevisse. <i>Fruct.</i>	25	Giroflée. <i>Mess.</i>	13
Eglantier. <i>Fruct.</i>	21	Granit. <i>Niv.</i>	12
Endive. <i>Brum.</i>	14	Greffoir. <i>Germ.</i>	30
Epeautre. <i>Therm.</i>	1	Grenade. <i>Brum.</i>	19
Epinard. <i>Vent.</i>	16	Grès. <i>Niv.</i>	14
Epine vinette. <i>Fruct.</i>	13	Grillon. <i>Frim.</i>	25
Erable à sucre. <i>Frim.</i>	21	Grosseille. <i>Mess.</i>	17
Escourgeon. <i>Fruct.</i>	4	Guède. <i>Pluv.</i>	26
Etain. <i>Niv.</i>	27	Guimauve. <i>Therm.</i>	16
		Gainier. <i>Germ.</i>	21

H

		Haricots. <i>Mess.</i>	23
		Héliotrope. <i>Brum.</i>	6
Faisan. <i>Brum.</i>	25	Hellebore. <i>Pluv.</i>	11
Faucille. <i>Mess.</i>	10	Hémérocalle. <i>Prair.</i>	2
Faulx. <i>Prair.</i>	10	Herse. <i>Brum.</i>	20
Fenouil. <i>Fruct.</i>	12	Hêtre. <i>Germ.</i>	14
Fer. <i>Niv.</i>	23	Hotte. <i>Fruct.</i>	20
Figue. <i>Brum.</i>	7	Houblon. <i>Fruct.</i>	23
Fléau. <i>Niv.</i>	10	Houille. <i>Niv.</i>	2
Fougère. <i>Flor.</i>	3	Houlette. <i>Flor.</i>	30
Fourche. <i>Prair.</i>	20	Hoyau. <i>Frim.</i>	20

Hyacinthe. <i>Flor.</i>	9	Macre. <i>Brum.</i>	12
		Magjon. <i>Brum.</i>	27
I		Mais. <i>Fruct.</i>	28
If. <i>Pluv.</i>	18	Mandragore. <i>Vent.</i>	21
Immortelle. <i>Vend.</i>	12	Marbre. <i>Niv.</i>	19
Ivraie. <i>Therm.</i>	4	Marceau. <i>Vent.</i>	9
		Marne. <i>Niv.</i>	17
J		Maronnier. <i>Germ.</i>	23
Jasmin. <i>Prair.</i>	26	Marron. <i>Fruct.</i>	29
Jonquille. <i>Germ.</i>	8	Martagon. <i>Prair.</i>	8
		Mélèze. <i>Germ.</i>	17
L		Mélisse. <i>Prair.</i>	6
Laitue. <i>Germ.</i>	16	Melon. <i>Therm.</i>	3
Lapin. <i>Niv.</i>	15	Menthe. <i>Mess.</i>	21
Lavande. <i>Mess.</i>	14	Mercur. <i>Niv.</i>	29
Lave. <i>Niv.</i>	6	Mézérion. <i>Pluv.</i>	8
Lauréole. <i>Pluv.</i>	1	Miel. <i>Frim.</i>	8
Laurier. <i>Pluv.</i>	13	Miller. <i>Fruct.</i>	2
Laurier-tin. <i>Pluv.</i>	6	Mirtil. <i>Germ.</i>	29
Lentille. <i>Therm.</i>	23	Morille. <i>Germ.</i>	13
Lichen. <i>Pluv.</i>	17	Moulin. <i>Therm.</i>	30
Liège. <i>Frim.</i>	27	Mouron. <i>Vent.</i>	18
Lièvre. <i>Pluv.</i>	25	Mousse. <i>Pluv.</i>	2
Lierre. <i>Frim.</i>	18	Muguet. <i>Flor.</i>	7
Lilas. <i>Germ.</i>	26	Mulet. <i>Mess.</i>	5
Lin. <i>Therm.</i>	17	Mûres. <i>Therm.</i>	9
Loutre. <i>Therm.</i>	25	Myrthe. <i>Therm.</i>	26
Lupin. <i>Therm.</i>	28	N	
Luzerne. <i>Prair.</i>	1	Narcisse. <i>Vent.</i>	11
Lycoperde. <i>Fruct.</i>	3	Naver. <i>Vend.</i>	23
M		Nesle. <i>Frim.</i>	4
Mâche. <i>Frim.</i>	6	Nerprun. <i>Fruct.</i>	18
		Noisette. <i>Fruct.</i>	22
		Noisetier. <i>Pluv.</i>	26
		Noix. <i>Fruct.</i>	14

T A B L E.

359

O

Œillet. <i>Prair.</i>	16
Olive. <i>Frim.</i>	29
Oie. <i>Brum.</i>	5
Oignon. <i>Mess.</i>	3
Orange. <i>Brum.</i>	24
Orcanète. <i>Mess.</i>	24
Orge. <i>Vend.</i>	29
Orme. <i>Vent.</i>	12
Oseille. <i>Frim.</i>	24

P

Panais. <i>Vend.</i>	9
Panier. <i>Fruct.</i>	30
Panis. <i>Therm.</i>	11
Pâquerette. <i>Vent.</i>	24
Parc. <i>Mess.</i>	20
Pastèque. <i>Fruct.</i>	11
Pavot. <i>Prair.</i>	18
Perce-neige. <i>Pluv.</i>	4
Pêche. <i>Vend.</i>	22
Pelle. <i>Frim.</i>	30
Pemprenelle. <i>Flor.</i>	17
Pensée. <i>Germ.</i>	28
Persil. <i>Vent.</i>	22
Pervenche. <i>Germ.</i>	11
Peuplier. <i>Pluv.</i>	9
Pierre à chaux. <i>Niv.</i>	18
Pierre à plâtre. <i>Niv.</i>	21
Pigeon. <i>Germ.</i>	25
Pignon. <i>Frim.</i>	26
Piment. <i>Vend.</i>	27
Pintade. <i>Mess.</i>	25
Pioche. <i>Frim.</i>	10

Pissenlit. <i>Vent.</i>	26
Pistache. <i>Brum.</i>	26
Pivoine. <i>Prair.</i>	29
Platane. <i>Germ.</i>	2
Plantoir. <i>Vent.</i>	30
Plomb. <i>Niv.</i>	27
Poire. <i>Brum.</i>	3
Pois. <i>Prair.</i>	13
Pomme. <i>Brum.</i>	1
Pom. de terre. <i>Vend.</i>	11
Potiron. <i>Vend.</i>	13
Poule. <i>Germ.</i>	5
Prele. <i>Therm.</i>	6
Pressoir. <i>Vend.</i>	
Prime vere. <i>Ge m.</i>	1
Prune. <i>Fruct.</i>	1
Pulmonaire. <i>Fluv.</i>	19

R

Radis. <i>Germ.</i>	19
Raifort. <i>Frim.</i>	12
Raiponce. <i>Frim.</i>	1
Raisin. <i>Vend.</i>	1
Rateau. <i>Flor.</i>	10
Régliſſe. <i>Fruct.</i>	9
Réséda. <i>Vend.</i>	14
Rhubarbe. <i>Flor.</i>	11
Romaine. <i>Germ.</i>	22
Roquette. <i>Germ.</i>	24
Romarin. <i>Mess.</i>	6
Rose. <i>Flor.</i>	1
Roseau. <i>Frim.</i>	23
Rossignol. <i>Flor.</i>	5
Rouleau. <i>Brum.</i>	30
Ruche. <i>Germ.</i>	20

S

Sabine. <i>Frim.</i>	19	Thuya. <i>Frim.</i>	11
Safran. <i>Vend.</i>	2	Thym. <i>Prair.</i>	28
Saintoin. <i>Flor.</i>	12	Thymelé. <i>Pluv.</i>	22
Salsifix. <i>Brum.</i>	11	Tilleul. <i>Prair.</i>	19
Salicot. <i>Therm.</i>	12	Tomate. <i>Vend.</i>	28
Salpêtre. <i>Niv.</i>	9	Tonneau. <i>Vend.</i>	30
Sapin. <i>Frim.</i>	14	Topinambour. <i>Brum.</i>	13
Sarcloir. <i>Flor.</i>	20	Tourbe. <i>Niv.</i>	1
Satrasin. <i>Vend.</i>	18	Tournesol. <i>Vend.</i>	19
Sauge. <i>Mess.</i>	26	Trainasse. <i>Pluv.</i>	24
Saumon. <i>Fruct.</i>	5	Traineau. <i>Pluv.</i>	30
Scorsonère. <i>Brum.</i>	8	Trefle. <i>Prair.</i>	3
Seigle. <i>Mess.</i>	1	Troëne. <i>Vent.</i>	4
Sel. <i>Niv.</i>	22	Truffe. <i>Frim.</i>	28
Sénévé. <i>Flor.</i>	29	Truite. <i>Fruct.</i>	15
Serpette. <i>Pluv.</i>	20	Tubéreuse. <i>Fruct.</i>	6
Serpolet. <i>Prair.</i>	9	Tulipe. <i>Germ.</i>	4
Silex. <i>Niv.</i>	16	Turneps. <i>Frim.</i>	2
Silvye. <i>Vent.</i>	27	Tussilage. <i>Vent.</i>	1
Sorgho. <i>Fruct.</i>	24		
Soufre. <i>Niv.</i>	4		
Staticé. <i>Flor.</i>	21		
Sucrion. <i>Fruct.</i>	7		
Sureau. <i>Prair.</i>	17		

T

Tabac. <i>Mess.</i>	16		
Tagette. <i>Fruct.</i>	19		
Tanche. <i>Prair.</i>	25		
Taureau. <i>Pluv.</i>	5		
Terre végétale. <i>Niv.</i>	7		
Thlaspi. <i>Pluv.</i>	21		
Thon. <i>Vent.</i>	25		

V

Vache. <i>Pluv.</i>	15
Valériane. <i>Flor.</i>	24
Van. <i>Niv.</i>	20
Vélar. <i>Vent.</i>	14
Verge d'or. <i>Fruct.</i>	27
Véronique. <i>Mess.</i>	4
Ver-à-soie. <i>Flor.</i>	15
Verveine. <i>Prair.</i>	27
Vesce. <i>Mess.</i>	28
Violette. <i>Vent.</i>	8
Violier. <i>Vent.</i>	3

Z

Zinc. <i>Niv.</i>	28
-------------------	----

F I N de la Table des Articles.

Gaules ; car Cicéron parle d'un Druide qui se vantait
de connoître ce que les Grecs appelloient la *Physiologie*, & de faire des prédictions, tant par les présages
que par les conjectures. Passons aux détails du Costume
dont ce Cahier offre le modèle.

Comme il est extrêmement difficile de se rendre
compte, même après les statues, de la forme exacte
des vêtements, & que cette difficulté s'augmente encore
par les dessins, autour desquels l'œil ne peut en suivre
les plis comme sur les figures de ronde-bosse, nous
nous sommes occupés des moyens qui en peuvent
faciliter la connoissance. Pour éviter toute erreur,
nous ne nous sommes point adressés à des Antiquaires,
nous avons cherché un Artiste exercé. Cet homme,
vraiment ami de son Art, a modelé des figures dans
la même attitude de certaines statues antiques, & les
a couvertes de linges mouillés dans les mêmes mou-
vements que les originaux présentoient. Il a cherché
les mêmes plis, les mêmes épaisseurs de draperies, &
après les avoir trouvés, il a découpé les linges dans les
mêmes proportions offertes dans les draperies origi-
nales. Cette opération répétée à plusieurs reprises sur
les mêmes figures, & ensuite sur d'autres, a produit
les mêmes résultats dans la coupe. D'après cela, nous
pouvons avancer, avec quelque certitude, que l'Ar-
tiste dont nous parlons est très-éclairé sur la forme
des vêtements antiques.

Nous avons trouvé un bas-relief, détaché à Autun,
qui représente deux Druides. Si l'on en juge par la gra-
vure qu'en a fait faire le P. Montfaucon, le travail en
est très-grossier ; mais il prouve toujours que ces per-
sonnages sont revêtus de la chlamyde, qui est la même
chose que le *paludamentum* des Romains. Ces Druides

