Hunt Institute for Botanical Documentation
5th Floor, Hunt Library
Carnegie Mellon University
4909 Frew Street
Pittsburgh, PA 15213-3890
Telephone: 412-268-2434
Email: huntinst@andrew.cmu.edu
Web site: www.huntbotanical.org

Catalogue alphabetique des maladies les plus ordinaires des gens de la campagne, et des simples ou plantes qui croissent autour d'eux pour les guerir elles pourvoir.

(I)

abricotier

10 noms
1° François. abrikot, le fruit abricotier, l'arbre,
2. grec. to appikokor, kou, kin, kon, s. fem. abikokia, fruit d'abricotier
3. Latin. Armeniaca, ca, cam, ca, s. fem. abricotier
6. aliment. quoique l'abrikot soit un fruit du gout ge
b. partie nanmoins il est dangereux d'en manger beaucoup
d. effets de crudes, d'abord il peu parfumé quoique suffi
Genre fruit. nourr, peu nourrissant, et pesant sur l'estomac d'autre
Voir regime renvoyé alkalirent, càd, pourrit promptement.
7. aliments abusifs la gourmandise en abuse, en en faisant des confitures et 2° des compotes, même dans leur état de verdeur, avant que le bo bois du noyau soit formé, et alors ils ont qu'un gout de verd âpre atringent et malsain.
Elle en abuse également par un extemporat opposé en faisant des abricots les plus murs des rafraich agreables à l'eau de vie dont l'usage procure des fièvres ardentes et d'autres maladies violentes et dangereuses.
Le 4e usage le seul bon, salutaire, et agreable est usage comme restaurant les convalescens foiblis par les seul bon maladies, est d'en faire de la marmelade qui est ai
ainsi on prend une certaine quantité d'abricots suffisam
1 on les pile
2 on en ote le noyau
3 on les sèche sur le feu
4 on les pese autant que de sucre mis au peste
5 on en pese autant que de sucre mis au peste
6 on les jette dans la bassine du sucre en lait
7 on remue bien le tout avec une spatule au gr feu lui faisant subir 12 ou 15 bouillons, ou peu d'avantage, jusqu'à ce que le pesté soit bien egal
8 alors on le retire du feu,
9 on le laisse reposer 1/4 d'heure, après lequel il est
mis au pot
en état d'être mangé.
5 Remedes Vertus On attribue au noyau de l'amande amère, de son noyau
vertu, d'être vermifuge, càd, de tuer les vers, mais cette
medicinal cette absynthe appelé semencina, est bien plus
malfaisante estimée, et n'a pas les mêmes dangers.
Son emulsion n'ont pas la sureté, la douceur et
et l'efficacité, de celles des amandes douces de l'amandier
Enfin son huile ne remplace pas mais l'huile de
autres amandes douces, dans son usage doit être la bande
aux arts
L'usage de l'on eau de noyau pour le Rafraichissement
d'eau de noyau est un peu meurtrier, ou au moins
aussi pernicieux, que l'usage de ses amandes ou huile
J. 9 mark 2

abricotier

(2)

5° Remedes ~~[illegible]~~ à porter pag 4. Sa gomme est un peu moins acide, et moins agréable que les gommes blanche et rouge du Senegal mais elle peut la suppléer comme adoucissante et [illegible].

a refaire ci apres — Sa methode sera comme celle de l'olivier en 7 articles à ajouter à la 1°. ~~par~~ 3 noms, 2° nature 3° climat 4. culture 5. Remedes 6 alimens 7 arts.

~~L'abricotier est un arbre de grandeur moienne et dont [illegible] forme arrondie d'un pommier qui tient le milieu~~

2 nature. e. description Definition essence specifiq. — L'abricotier est un arbre de la f. 42 famille naturelle qui tient un milieu des jujubiers ou des Cerisiers et Pruniers qui tient un milieu entre la 41. celle des Rosiers et la 43e. celle des Legumineuses; et il tient lui meme au milieu entre le Prunier & Amygdales dont il differe par ses 3 fleurs par fruits sessiles ou sans queue, plus gros et ovoide applati à 3 côtes et par son noiau aussi plus gros et ~~à~~ aigues, et entre le Pecher qui en differe par son fruit plus gros et à noiau [illegible]. Il a peu la grandeur

perd d'abord — cet arbre vit à peu pres un siecle. il a peu la grandeur et la forme pomée d'un Pommier, à feuilles lisses non velues et à branches droites elevées au dessus de etre pendantes; ses fleurs et fruits sont ~~[illegible]~~ hors des aisselles des feuilles 2 à 2, et sessiles, c.a.d. sans ~~[illegible]~~ ou pedoncule, ainsi que les fruits des Pruniers et des Cerisiers en montagne.

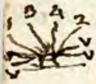
3° climat. originaire des montagnes de l'Armenie d'où il a été transporté en Europe ~~temperée~~ temperée et froide [illegible] il a fait moien long, aussi voyageurs [illegible] principales et [illegible] qui ont leurs varietés [illegible] X

4. culture 1 terre. X On en connoit 5 especes ~~[illegible]~~ [illegible] ~~[illegible]~~ 1. La beauté de l'abricotier depend de la grosseur de son fruit et des ses [illegible] dependent de la bonté du terrain où on le plante et des sujets sur lesquels on le greffe. ~~la terre~~ il reussit mieux dans une terre legere naturel plus sablonneuse que grasse ~~[illegible]~~

3 exposition ~~[illegible]~~ son fruit de la grosseur et l'avantage d'etre plus à l'abri des gelées que le plein vent, mais le plein vent a plus de gout et de parfum. ~~mais mal [illegible]~~

2. sujets greffe. ~~[illegible]~~ quoiqu'il soit naturellement de noiau. amandier et Prunier de Damas preferé ~~[illegible]~~ de forts ~~des cailloux~~

5 taille des espaliers. ~~[illegible]~~ La taille des espaliers se fait à peu pres comme celle des Pechers ~~[illegible]~~ commun Peche 25 mars. ~~quant leur fleuraison [illegible] vers le 20 fevrier~~



On leur distingue 3 ages chacun de 6 ans après lesquels on les étête, pour les rajeunir, en ne leur laissant que 2 ou 4 branches. elles 1.2.3.4 ~~[illegible]~~ opposées egales en force, qui ~~[illegible]~~ deviennent à produire bourgeons V.V des 2emes ou 3emes branches d'en bas, on les toutes les autres au dessus des 2emes taillant ~~le plus~~ long que leur force et vigueur permet de 12 à 15 pouces. au plus qui donnent 12 à 13 boutons ~~et~~ boutons à fleur distans chacun de 1 pouce; ~~surtout~~ lorsqu'il s'est reposé l'année precedente car ils ne produisent que la 3e année comme tous les arbres fruitiers en general. Les branches moiennes se taillent à 9 ou 10 pouces et les foibles de 6 à 2. on conserve tous les bouquets

4 ~~tailles~~ tailles annuelles

(3)

Maladies des climats de la terre, et remedes qu'il produisent

(3)

abricotier

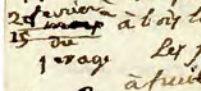
4. Culture

4. Taille annuelle aux Espaliers.

On taille 2 fois chaque année les Abricotiers d'Espalier
La 1re se fait ~~vers la fin~~ avant leur floraison vers la fin
de Janvier ou vers le commencement de Mars.
On les dépalisse, ou leur ote toutes les branches mortes, chiffonnées
excepté les branches à fruit, et les bouquets, et quelques blanches
à bois lorsqu'on a ~~par d'autre~~ besoin ou qu'il n'en a pas d'autres.

1re se 2e février à 15 mars de 1er vrage

Les jeunes Pieds qui ont déjà 3 ans et quelques boutons
à fruits commencent à compter la 1ere année de leur vrage
de 6 ans de taille en rapport, et qui peut avoir perdu 1 ou 2
des 4 ou 5 branches qu'on lui avoit disposées en Eventail.



~~Taillant les 2~~ Taillant les 2 branches de 3 ans (3.3) à 6 pouces
de leur origine, vers B, et la branche de 2 ans (2.2) qui a
produit ~~[illegible]~~ au dessus de B branches A A les plus basses ~~qui~~
~~[illegible]~~ des 6 à ~~[illegible]~~ ~~qui~~ plus ou moins quelle a produit la
dernière année, les quelles 4 branches nouvelles à fruit, seront
raccourcies chacune à 2 ieux qui ~~[illegible]~~ 4 branches de 1 an
cette année, a leur mieux après aux 2 ans cette où la plus ancie
leur mere de 3 ans passe entiera dans l'ati année.

M

cette 2e taille finie on fixe sur le chaperon du mur M les
ayant de planches ~~[illegible]~~ couchées sur des barres
de fer F dessus lesquelles sont mises des paillons P qu'on ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~
on eleve à volonté au moyen des cordes à poulies pour garantir
les fleurs et fruits des gelées jusqu'à la fin de mai ou les enlève

15 mai

2. Taillant

2e Taille

le 15 mai

2. Dépalisser

On le dépalisse ensuite
La 2e taille se fait vers le 15 mai, ~~[illegible]~~ après la nouaison
ou coupure des fruits pour retailler ou supprimer les
branches mortes languissantes ou superflues.

6. Ebourgeonnement

L'ebourgeonnement se fait en même tems que la 2e taille dessus
de même que de l'ebourgeonner en eclatant les branches superflues
~~gourmisant les unies et pour le carpement des plus longues~~,
ou en eclaircissant les fruits surabondans.

2. Palissage

15 mai après ebourgeonnement

5. 15 juin et dernier palissage

4. 15 juillet

Le 2e Palissage se fait ensuite ~~en~~ le 15 mai ~~[illegible]~~ disant voir de
~~ne doutter~~ aucune branche ou de la carier, excepté dans les cas
Ou on veut remplir un vuide.

7. Labour et fardage

L'abricotier exige comme les Pêchers 2 labours chaque année
le 1er en automne vers le tems de la plantation des arbres après
la chute des feuilles vers Octobre et ~~[illegible]~~ le 2d en avril
avec la bêche ~~[illegible]~~ pendant l'Eté il faut le fardeler après avec la
binette et la mitoyen et mettre le fumier ou engrais cuit qui sont plantés
dans des tems légers et secs pour leur nature ou exposition

(4)

4. culture

abricotier

8. fruit (moyenne du milieu du ... au ...) Son fruit ne commence à mûrir aussi moyenne dans le climat tempéré de Paris que vers le 20 août et cesse vers le ..... ainsi ce n'est pas une récolte, mais une cueillette qu'on en fait chaque jour à mesure qu'il mûrit.

*

5. Remedes. voi. page (1. et 2) l'article Remedes. à porter ici en feuillant par l'usage de la gomme qui a 4 lignes dont le dernier mot est, Epaisse à porter. (au haut de la page 2)

6. aliments. voi. cet article page 1re vers la 7e ligne où il commence ainsi

Quoique l'abricot soit un fruit du goût général il est moins il est dangereux d'en manger beaucoup de cru. D'abord il est peu parfumé. Et ... et il finit vers la 34e ligne par ces 9 mots (après lequel il est en état d'être mangé.)

(fin)

4. culture

9. maladies. L'abricotier n'est sujet qu'à une seule maladie, qui lui est commune avec le pêcher franc et l'amandier franc qui le rend moins sujet qu'aux autres qui le deviennent tous à l'excès et jusqu'au point de mourir lorsqu'ils sont greffés sur le prunier d'amandier, de sorte qu'il est avantageux du prunier qui convient pour pouvoir planter une greffe dans une terre grasse et humide, lorsque la pêche ne balance pas celui de la rendre moins gommeux, lorsque la greffe sur amandier dans un terrain moins gras est plus sec.

10. insectes. cet arbre est encore nourrissant 2 especes de chenilles qui lui viennent des Poirier voisins et des maroniers, dans le temps de leur coque. La 1re de ces chenilles a 16 pattes, et de couleur jaune rouge sur laquelle et dont la falaine appelée la patte les 2 pattes de devant étendues a 2 antennes pectinées, sans langue ou suçoir en trompe à 2 bonnes, et les ailes cendrées mêlées de noir avec point blanc. La 2de chenille est aussi à 16 pattes, à corps blanc blanchâtre grainé de noir et dont la falaine est comme la 1re a antennes pectinées sans suçoir, et ses ailes brunes avec 4 petits o

(après cela porter les 2 articles Remedes et aliments qui sont les derniers de ces 4 pages.)

3. climat — addition à faire page 2. pour en reporter le total à la page 1re)
armenia, et pattern latii jam Poniti domaes, statim, usque nec armenii in orti. Dactyl. Crochait. honestum.

Katalogue alfabetike des Maladies les plus ordinai
du peuple des campagnes dont le nombre est 3 fois
plus grand que celui des villes, et des simples ou plan
qui croissent autour d'eux pour les nourrir, ~~et~~ que guerit
guerit leurs maladies.

---

absynthe

1° noms 1° françois l'absynthe, s. ~~substantif~~ masc
3 synonymes 2 grec. τὸ ἀψίνθιον, ιου, ιῳ, ιον, s. neut, neutre
~~2 Climat~~ 3 Latin. absynthium, thii, thio, thium subst

3 2 nature. 2 C'est un alkalin amer à l'extrême, aromatike, rechauffant et tres e
Description definie ~~et etant acide~~, c.à.d, diamétralement opposé aux acides qui sont
froids et rafraichissants.

à placer plus bas
4 abus On en abuse beaucoup en ~~assurant~~ l'emploiant et en as assurant
qu'elle guérit les fièvres intermittentes en l'emploiant au Kinkina
quinquina ainsi que l'hydropisie, la plupart des maladies kroniques,
et qu'elle arrête les diarrhées; qu'elle dissipe les obstructions des visc
de la rate, et du foie; qu'elle guerit la jaunisse, à moins
l'on ne dise que l'on soit bien assuré que ceci
regarde les tempéraments acides et froids (plutot que le
~~temperaments alkalins~~

3° vertus reeles medicinales. des vertus réeles medicinales sont absolument opposées
aux acides froids. voila pourquoi les vers formés dans
les acides de l'Estomac sont tués par son alkali chaud
voila pourkoi il fortifie l'Estomac, et reveille son appetit
en détruisant l'excès d ~~[illegible]~~ son levain acide et le mettre
en ekilibre avec son alkali. enfin les vapeurs qu'il guérit
ne sont que les vapeurs acides dans les 2 sexes; et une infusion
chei formé d'absynthe n'est qu'un thé contre les acides
de l'Estomac

4 ~~abus~~
2°
nature

Kataloge alfabetike des maladies et simples ou plantes, etc.

(1)

ache ou celeri.

1° nom — 1° Francois. ache, ou celeri s.m

3 syn. — 2 grec. τὸ ἄπιον, ἰου, ἰῳ, ον. s.n

3 latin — apium, pii, pio, pium, abst. pio. Lat. s.n. ô apium δ ἐν ἐκλεκτ. ari

2° nature — C'est un alkalin A chaud, ant'acidec.

aperitif diuretike, sudorifike, et vulneraire astringent des plaies

par ce qualités il est

étant alkalin chaud opposé aux acides c froids,

3° vertus medicales — Et doit naturelement guérir toutes les maladies acides c

qui arrivent aux tempérements qui sont 1° l'alkalin

chaud, et assez bilieux; 2° l'akre ou mon inorio, ou alkalin

acidec et rumeur B tenant le milieu entre l'alkalin et

l'acide c froid et son extreme opposé, tes qui est le

et pituiteux melancolique et aux tempérements A eu

il est contraire aux Epileptiques, que sont alkalins comme

dans les scorbut akre B ou sauvoneux, la décoction de l'ipoignée

de la racine et feuilles dans une chopine d'eau sert à fortifier

les gencives et à nettoier les ulceres de la bouche; on en baffine

les gencives et les ulceres.

Selon chomel les feuilles en salade, ont guerri une

extinction de voix ancienne, aussi facilement que l'alkali de

l'eau de melisse, et l'ether d'hoffmann, imbibant

un morceau de sucre gros comme une noisette, succé lentement

dissipe une extinction de voix au sortir d'un repas, où elle vient

de se former par une accumulation d'acides dans l'estomac

Onguent — Pour faire passer le lait aux femmes de tout tempérament,

on prend 1° feuilles d'ache

2 feuilles de menthe, dite Baume, parties egales

on les fait bouillir dans du saindoux,

on passe le tout par un tamis.

on le fait poudre avec de la graine d'ache récente pulverisée

on applique ce remede chaud sur les mamelles, supposées acides c

Pour faire mourir les Poux, il suffit de repandre dans

les cheveux, de la graine d'ache pulvérisée.

2° Akre. — L'ache ou celeri est une plante ~~[illegible]~~ mais qui paroit tirer en tout

de la 15e famille naturele, celle des ombellifères, la quelle tient le milieu entre

la 22e famille des ~~[illegible]~~ Ng et qui est comme elle tente pour polypetale

parce sur le fruit, et entre la 6e celle des composées que n'a ta fleur

parce ayant tout sur le fruit mais monopetale, elle appartient à la 1ere de la 5e

section des modifiées qui ont pas ~~[illegible]~~ du presque pas d'enveloppe

autour de leurs ombelles ou parasol, et tout au milieu entre le carvi

et le cragoselinum, et differe du carvi par ses feuilles larges comme celles

du cragoselinum dont il differe par ses ombelles axillaires et feuilles

pendantes quelles ombelles du carvi sont opposées aux feuilles, et que

celles du cragoselinum sont terminales du bout des tiges.

4° sa culture — on en cultive 3 variétés, 1° le plein à côte

(2)

acha ou Céleri

culture. On en cultive 3 variétés qui sont

1° le Plein à côte ou pédiculé de la feuille plein cad charnu, au lieu d'être creux comme dans les 2 autres

2° le Céleri creux et court à grosses racines, qui doivent

3 variétés la 1ère blanche pr les longues; et les 2 autres plus courtes

une rouge et 6 blanche marbrée d'orange et l'autre toute violette, 3° le fourchu qui est gros, rentré, plus court et plus tendre

5 le Céleri creux blanc, le plus long et le plus tendre

est préféré à toutes autres pour la culture

on le sème 4 fois dans l'année à peu près à chacune des 4 saisons savoir

1° vers le 1 janvier sur couche chaude et sous cloche pour le mois de juin, ou on le blanchit en le plantant en terre en abattant

ses feuilles et les renouvellant tous les 20 jours et buttant tous changement

de 1 pouce du tronc chaque jour pendant 15 jours il est

consommé en 1 mois

la 2 semaille se fait en mars sur couche chaude sans cloche

ou peu chaude et repiquée à un espalier. Il est bon en août

la 3e se fait en mai en pleine terre il est bon en 8bre

la 4e se sème à la fin de juin pour l'hiver

Katalogue alfabetik des maladies et simples ou Plantes a

agarik de chene

1° nom, 3 syn. 1° francois. agarik. s. m et amadouvier les 2 cas 3 cas
2 grec. τὸ ἀγαρικόν, κου, κῳ, κον. s. neut. fait au 4 cas le
3 latin. agaricus, ci, co, cum. s. subst. neut. 4 cas.

X 2. nature, et genre, 3 exemples de position, 1 remède, 3 usages

X ℞. est un alkalin chaud, astringent, hopperpurgatif, vulnéraire dou
il faut eviter l'usage interieur.

La substance spongieuse est un astringent vulnéraire le plus violent possible pour arreter les haemorrhagies les plus grandes, telles que celle de l'amputation des bras de la cuisse.

Dans l'haemorrhagie du nez, il faut s'abstenir de l'en introduire, car il i cause des irritations et des eternûmentt si violents qu'il augmente l'haemorrhagie

2° nature X L'agaric est une petite plante de la 2de famille naturele, celle des champiñons, qu'elle tient un milieu entre la que famille celle des Byssus dont elle differe, en ce qu'au lieu d'etre composé comme eux d'une simple poussiere ou de filets simples et ramifiés, ou en reseau articulés ou non, elle est composée d'une tige alevée, simple ou ramifiée ou en la m. rampante, et elle differe de la 3 ebauche celle des fucus ou sarrers composés d'une tige ou lame eleuée ou rampante simple ou ramifiée ou en forme de reseau, toutes plantes qui n'ont aucune fleur proprement analogue à celle des plantes parfaites, et dont la piedde des poussieres ou des articulations qu'elles tiennent lieu de racines

Ce genre d'agaric se trouve placé naturellement dans la 3e ou derniere des 3 sections de cette famille entre les 2 genres entre lesquels elle tient un juste milieu, savoir l'agaro cum ou agaric charnu qui a comme lui un chapeau demi orbiculaire doublé en dessous de tuyaux ou de tuiaux verticaux, ouverts de grandeur en poussiere ovoïde, attaché aux arbres par un des bords, 1 au tige, et il ne differe que parce qu'il est coriace ou subcum ellignenx; enfin il differe du Poria de Brown qui est ligneux comme lui que parce que le Poria est porté sur une tige latérale.

Katalogue alfabetique des maladies et simples ou Plantes, Etc. (I)

Amandier.

1° nom — 1° Francois: amandier.
2 grec. ἡ ἀμυγδαλη, ης, ηι. subit form
3 Latin. amygdalus sativa. s. fem.

2° nature des simples — L'amandier est un arbre moyen de la 4e famille des jujubiers ou des cerisiers et Pruniers, laquelle tient le milieu entre la 4e, celle des Roses à fruits à pepins, et celle des legumineuses ou papilionaceés, il tient un milieu entre le Pêcher n° 6 dont il ne differe que par son fruit sec, et entre le Salsolé, n° 8 qui en differe par ses fleurs en épi terminal.

3° climat. — Il est rare ce genre de Plantes en Provence et comparé que de 3 ou 4 especes, dont 3 sont naturels au climat temperé de l'Europe. ces 4 especes sont

1° la plus grosse ou la Barianée, qui se mange verte parce quelle ne murit rarement dans le climat de Paris, et quelle se conserve difficilement sèche et

2° la moyenne appellée la Sultane ou l'orientale a noyau tendre et friable sous les doigts, et qui cultive en Provence.

3° la petite que lon cultive aussi en Provence sous le nom de amande Pistache, à cause de sa forme, grosseur et saveur de la Pistache par sa douceur.

4. Enfin l'amande aussi ou sauvage, qui croît

4° cultures ordinairement dans les terres les plus arides des plateaux, de terres rapportées, et sur les collines du midi et les plus ingrates et stériles, et qui ne peut pendant toutes les saisons pousser à plus de 3 pieds de hauteur et quon fait greffer de

4° Cultures — 1° la delicatesse de l'amandier

2° espèces — de la 2e espece appellée sauvage on trouve à noyau tendre et sans le fruit du Prunier noir ou d'Damas, qui ne sème

semis — en ligne qui ne se sème en ordre en ligne

1760 — par lit de 2 pouces epais de sable fait et gras, dans des demi tonneaux ou bailly, en les plaçant à 1 pouce de distance en continuant depuis le fond jusqu'au bord du tonneau,

en mars, repiquer 1761 — au mois de mars on retire les amandes disposées à germer, on les plante en pepinière en ordre en station profond de 1 pouce et distant de 18 à 20 pouces les uns des autres en Pepinière.

3° greffe — Au mois de juillet les plants auront 1 à 2 pieds de hauteur.

août — Ils sont lignes de 3 doigts, et sont en état d'être greffés en 1° Pêcher 2° abricotier 3° amandier et Prunier

Amandier

(2)

Ecusson 18 greffe en ecusson à 2 pouces au dessus de terre
en août 1762 En 7bre on leur lache un peu le fil de laine ou la
Ecusson 7bre fil de lin si elle serre trop l'ecusson
au mois de mai ou avril 1762 en mai on arrille ou la relache encor, ainsi l'étoy et on rabat en ce meme temps le sujet entaillé à 2 ou 3 lignes au dessus de la greffe, lorsque l'oeil de l'ecusson a commencé à allonger ou je le coupe jusqu'à B

M. B. Egm. E. En 8bre suivant, cad, à 1 an et 2 mois, ce plant greffé d'ete en etat de etre replanté en pepiniere, et on ne doit pas le garder en pepiniere passé le mois de fevrier ou mars où il doit etre mis en plan en espalier cad après 18 mois.

Mais ces plants de 18 mois greffés au 10e mois de leur semaille sont en general trop foibles pour former des tiges ou des demi tiges; il faut retarder leur greffe jusque de 1 an, cad, jusqu'à 2 ans 1/2 de leur semaille alors ils auront 5 à 6 pieds de hauteur et 1/2 à 6 lignes de diametre, et seront d'autant plus forts qu'ils auront été greffés sur des tiges de pied de 1/2 pouce de diametre.

Pepiniere

Comme les amandiers croissent dans les terrains les plus arides les plus ingrats et les plus durs, il faut

1er rejeton

Des vieilles souches, en glu les replanter en raisons

9bre

greffer sur eux ou sur des rejetons vigoureux de leur vieillesse souche, en glu les replanter en raisons de 5 à 6 pouces de profondeur, et distant de 18 à 20 pouces

quelquefois

comme les pepinieres d'ici semés d'amandes et les greffer

ils refusent en août

2e année

2e année

les premiers d'amandes noires croissant mieux dans les terres grasses, ils

2e rejeton du premier

sont plus vigoureux, on en fait des pepinieres pour y greffer les pepinieres, on en fait des pepinieres pour y greffer les pêchers destinés au terrains gras, on ne les emploie

comme les amandiers mais on entire des rejetons

vigoureux des vieilles souches comme de celles des amandiers

Ils sont mieux greffés

pour les replanter de meme en pepinieres pour les greffer la 2e

année et replanter vers le delà 2e année en espalier

la 2e année

et des pepinieres d'amandes

Quant au choix, il faut choisir 1° les mieux

enracinés 2° à tiges droites, bien unies, saines, sans noeuds

3° à greffes au pied bien des branches ou tiges, les elever

et empailler les racines, voir amandiers abricotiers et pêchers

leur plantation taille, palissage, ebourgeonnement etc.

(3)

amandier

4° culture Le seul défaut qu'on reproche à l'amandier ~~c'est~~ et l'avance c'est la gomme

4. maladie mais il l'est moins que quelqu'un des fruits à noyau de sa famille, ainsi que le Pecher et l'abricotier francs non greffés mais c'est le Prunier damas noir sur lequel on greffe partout qui est le plus gommeux de tous, et dont le tronc est si malade si travaillé si couvert que souvent il en meurt, et ~~[illegible]~~ au bout de 12 à 15 ans la mort des arbres greffés sur lui en haute tige; en sorte qu'il est plus avantageux de greffer ces arbres sur les l'amandiers francs des vignes que sur les Pruniers, en quelque terrain qu'on veuille les planter soit maigre plus propre à l'amandier soit gras ~~qui~~ où le Prunier plus gommeux se plait davantage dans cette graisse qui le fait périr tôt ou tard en le farcissant de gomme.

5° insectes ~~[illegible]~~ On ne voit guère sur l'amandier qu'une seule espèce de chenille à 16 pattes, ~~de quatre grenuillée et tachée de noir~~ dont la Phalène est à antennes setacées, à langue ou succoir à 2 lames spirales et se nomme La Brune striée.

6. ~~Otiver~~ ~~L'argoutier~~ fleurit année moyenne quelques jours de 2 à 3 quarts environ 5 jours, avant le Pecher et le Pecher peu avant l'abricotier

Récolte

fruit L'on ~~fruit~~ amande ~~n'a~~ moins celle de la 1ere espèce qui est la plus grosse mûrit difficilement et rarement à Paris, ~~[illegible]~~ ce qui l'empêche de sécher et de se conserver, de sorte ~~que~~ que les Parisiens la cueillent en août près d'un mois avant leur ~~maturité~~ parce qu'alors leurs amandons encore verts et en lait sont plus tendres et plus agréables à manger ~~encore verts et tendres~~

Vertur amygdalinae succus nucis esse bibendus. Recimus quin et amygdalas rubeant Pistacia ramos. Palladius

5° Remedes, 1° tranchées Dysenterie anodyn Sa gomme est un mucilage B. égal solide transparent, adoucissant anodyn et calmant les tranchées extrêmes de la Dysenterie, en la buvant la dissolution de 2 gros en ~~1/2~~ dans une décoction astringente vulnéraire de feuilles de plantain 1 poignée et fin

ou les Racines de Benoite aigremoine Ronces et Rosiers.

et huile d'amande douce ~~dans 1~~ once dans 1 pinte d'eau 2 heures à boire dans la journée en 4 ~~petits~~ verres, dont on peut supprimer 2 ou 3 si les 1er ou les 2 1ers verres ont calmé les tranchées. (voir pag 4. la suite des Remedes N° 5) *

6 aliment Les amandes douces, et leur huile entrent à peu près également dans les Remèdes et dans les aliments.

On mange les plus grosses de la 1ere espèce lorsqu'elles sont encore en lait ou en mucilage en juillet et août c.à.d. presque un mois avant leur maturité.

(* voir à la fin de la page 4 une addition à faire à l'article 5 des Remedes.) Les 3 autres espec. (4)

6. aliment — les 3 autres espèces plus petites, ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ appelée la Sultane à Rome tendre

Dragées — et perdent l'amandy, il devient remangent cimes, mais la cuisson les attendrit, et le sucre les rend plus agreables ou les confit au sucre sous le nom de Dragées, de Praline, et de Nogat

Boillon emulsif — on en fait aussi des Boillons emulsifs, ~~[illegible]~~ lait et comme l'avoine Radoucissante, en les pilant et ajoutant peu à peu une decoction faite de orge et un peu de farine, qu'on appelle pate d'orgeat, qui est un boillon ~~agreable et alimentaire~~ ~~et bien~~ ~~comme le lait ou l'avoine~~ Comme le lait ou l'avoine ces 2 qualités Nutritives et Rafraichissantes dont les fievres inflammatoires ardentes les plus aiguës

Huile d'amandes douces — on en fait aussi de l'huile douce, et amere, amere, douce, et amere, par la seule expression, et sans feu, une huile et aliment bon comme aliment et comme remede pour la poitrine, qu'elle est moins extractive qui reste avec la masse par l'exprimer avec l'huile quand on l'exprime, et pour les taches de la peau en la malaxant avec l'huile d'amandes amere extérieurement

Amandes ameres entieres mangées par quelques animaux tant ~~[illegible]~~ mortelles aux ~~[illegible]~~ animaux — les amandes ameres entieres mangées par quelques animaux tant ~~[illegible]~~ mortelles aux ~~[illegible]~~ animaux, quoique l'eau, les fait mourir dans des convulsions nerveuses, tandis que l'homme et les ~~[illegible]~~ animaux ~~[illegible]~~

Sucre commun — le boi de l'amandier est bon, sa cendre, avec est quelque peu vitrée du verre agreable comme ~~[illegible]~~ celle de l'olivier.

7. Autre boin

fin.

~~[illegible]~~ addition à faire à l'article 5 ~~[illegible]~~ Remede, pag. 3)

5 Remedes — 1. L'huile d'amandes douces est une panacée pour les Enfans

2 vertiges — 2 vertiges avalée fait leur revenir ~~[illegible]~~ comme vomitif ou laxatif

3 colics — 3 elle adoucit aussi l'acreté de leur estomac et la colique en leur enveloppant

4 Rhume — 4 elle apaise le Rhume mise avec partie egale de syrop de capillaire, ~~[illegible]~~ pomple à plusieurs reprises pour un bolon de

Reg. Cette emulsion en bouche et suce.

5 Douleurs d'oreilles — 5 Donne huile et miel, y mes capillaire, d'ortie les ~~[illegible]~~ des

6 Nefrite — 6 cette huile mise au jus de limon, et eau de guimauve fenouille et concher

7 Purgatif — 7. c'est le meilleur purgatif de toutes les fluxions Rhumatismales

8 Ropitte — 8 ou l'emploie dans les lavements ~~[illegible]~~ emollients, dose 2 à 3 onces en bouillon composé de 2 onces de mauve et 3 onces d'huile et en Ropitte pour amollir les tumeurs, rafraichir les inflammations et rachetelle de la peau.

angelike. antiscorbutike mâchée
antidot. antipestilentiale
alkaline A. nidorifiketrio echou fraite
propre aux feuls tempérament 3. foid acide
humoreux pituiteux. adamsope 1806.

chiendent

Noms

1° en Francois, le chiendent, s. subst. masculin
2. grec ὁ κυν-αγρωστις, ιδος, s. m. q. a.
3 Latin. cyn-agrostis, idis. s.

2° Nature, description, definition, Genres, especes

quoique le nom de chiendent soit pour ainsi dire consacré depuis nombre d'années, par les herboristes (et même par les apothicaires) et les pharmaciens et des medecins d'ailleurs tres instruits, pour designer les 1 bogenres de la famille des gramens naturel des plantes graminées, ~~et que~~ laquelle en comprend ~~environ~~ au moins 1000 especes avec leurs varietés et monstruosités; n'est moins l'abus que l'on fait dans l'usage ~~bien~~ de ce nom trop generalisé, donnant lieu à des méprises, préjudiciables au traitement des maladies, il est necessaire de prévenir le lecteur que ce nom de chiendent en fait de remede est une chose sacrée dont on ne peut trop tôt fixer les limites.

Parmi le nombre ~~d'especes~~ considerable de especes de ~~cette~~ plantes de cette famille qui ont des racines traçantes comme le chiendent vrai, il n'en a que 2. especes reconnues par les plus sçavans Medecins Botanistes ~~et~~ anciens que modernes, ~~plus~~ Dioscoride, Caspar et Jean Bauhin, de Lechamp, Hist. Lugd. et Pline, Matthiole, Tournefort, Vaillant, ~~Chomel~~ Scheuzer, etc.

ces 2 especes sont,

1° la plus usuel des 2. gramen Loliaceum radice repente, sive gramen officinarum. Tournefort institut 516. Cynagrostis usualis Vaillant. Botanica. No 7. pag 81.
gramen Caninum arvense. Dioscoridi et officinarum. C. B. Theatr.
gramen repens officinarum. J. B.
gramen canarum. Lobel. icon 29.
Lolium. 1 cynagrostis. a Bauh. famil. plant. 2. partie 1753 pag 58. Criticum. Fuchs. ou section des froments. Critica.

Pic de coq.

La 2e espece est le gramen dactylon, radice repente, sive officinarum. Tournef. institut (520)
gramen Caninum medicatum. de Lechan Lugd. et Plinii
(Sanguinella Matthioli. Capriola Lonicer. a Bauhin famil. pl. pag 31. 1re section des alpistes ou Phalaides
gramen digitatum. J. B.

La 3e espece dont les herboristes abusent à Paris, est le chiendent le plus commun des bleds qui en sont infestés et dont les laboureurs bouleversent ~~traçantes~~ et minent sans sue dont les racines se veulent à fertiliser leur champ.
c'est le gramen Caninum supinum. minus. C. B. Pinax. 1.
gramen parvum repens, p. supinum spica. J. B.
Vilfa aliis, pag. 31.

Chiendent

Ces 3 chiendents appartiennent à la 1re famille naturelle des plantes appelée du nom général de graminées, laquelle tient un juste milieu entre la 6e famille celle des Palmiers ~~dont elle~~ ~~diffère~~ laquelle en diffère 1° par ses feuilles coriaces peu distinctes des branches 2° par les étamines posées sur le calice et 3° par ses fruits secs à 3 osselets: pendant que cette 7e famille diffère de la 8e famille celle des Liliacées par ~~tout~~ le seul caractère de sa graine qui est seule et nue dans chaque fleur.

3e Climat

Ces 3 ~~espèces~~ espèces de chiendents croissent dans l'Europe entière et dans tous les climats les plus ingrats même le long des routes et au pied des murs exposés au plus grand soleil surtout les 2 espèces à plus grosses racines et qui sont les seules seules usuelles

4 culture

On ne les cultive point parce qu'elles abondent partout dans les terrains les plus foulés aux pieds

5e Remedes

~~Le chiendent, est aussi la racine~~ La racine du ~~chiendent~~ 3 unie pour 1/3, à celle de la guimauve pour 1/3 et à celle de la réglisse pour les 1/3 du total de chaque d'où se fait une tisane, est la base de toutes les boissons ~~dont les~~ particulières dont les malades des 3 tempéraments font usage dans les 3 grandes classes de maladies 1° des fluides nerveux 2° des liquides 3° et des solides, ce dans les 3 divisions intestinales du corps 1° viscères 1° la Rate et la Poitrine relativement aux fluxions rhumatismales 2° l'estomac, ~~et~~ les ~~épiaux~~ 3° les autres viscères de l'abdomen (voir le ~~mot~~ mot guimauve, Réglisse et Ptisane.)

1° Nom. Citronier.

1° Francois le citronier. subst. masc.
2. grec. ἡ μηδικὴ μηλέα
3 Latin. citrus, tri, tro, tranus. fem. malus medica de medie Per

2° Natur. Le citronier est un arbre de 30 à 40 pieds de hauteur à trois de 1 pied de diametre et à branches pendantes, jusqu'à terre. il appartient à la 3e section à feuilles alternes de la 4e famille naturele des Sapindiers et des Aracjous, laquelle tient un milieu entre celle des Legumineuses dont elle differe par les fleurs veguliers, et entre la 45e famille celle des Rhamnoides qui en differe par un tubercule que portent leurs graines.

il se plait naturellement dans cette 3e section entre les 2 genres helvingia et malnaregam qui ont le pedicule de leurs feuilles articulé comme les citronnes, et il differe de l'helvingia d'eux par les 5 loges de sa baie, tandis que celle de l'helvingia n'a qu'une loge et 1 ovaire et celle de malnaregam qui n'a aussi qu'une loge a plusieurs graines

Catalogue alfabetique des Maladies et plantes, etc

Monde Juive (I)
Ancien et Commun Poitou

1° nom — 1° François. genevrier, subst. masc
2 grec. ἀρκεύθος, ou, ὁ, Jov. s. m.
3 Latin, juniperus, ri, ro, rum. l. at. s. m. cic. Colum

3° Climat — toujours verd à feuilletes Epineuses
arbrisseau de 6 a 10 pieds dans les plus mauvais terrains, caillouteux, sablonneux, ou aucun arbre ne peut
rubsister, même sur les côtes maritimes, et sur les dunes
ou hauteurs sablonneuses, et qui croit en arbre de 20 à 30
pieds dans les bons terrains, plutôt humides que trop secs
* Il ne peut se multiplier de semence ou le semi n'a point de graines qui ne levant que
Culture — que la 2e année, et quelque gentilesse maille
en baies jetée par poignées comme les froments
dans une terre légère et peu remuée à la surface
soit peu dispendieuse, neantmoins son mail sont
tres lents à croitre, et sujets par cette raison, de etre
etouffés par l'herbe, on preferera pour jouir plutôt et plus
sûrement de faire arracher en Cèdres ou Mais
ampliard, ou mottes, les pieds de 2 à 3 ans qui sont
levés d'eux mêmes, et qui reussissent sans autre soin

De Nature — le genevrier est une plante de la 5e feuille naturelle
Definition des Vegetaux — des arbres, toutes plantes tres irregulieres, qui rappro
Definition specifique — chent peu insensiblement des mineraux, et entre
la 59e et derniere famille celle des mousses, les quelles
X il tient un milieu entre la sabine et le juniper qui sont de la 2e jubea que aut Poitou — se rapprochent plus quaucune autre des mineraux
surtout de la famille des dendrites, ou cèd des
mineraux ou des vapeurs metalliques, dont les lames
superficiels se remembrent en tous sens, non seulement
en montant sur les parois des pierres de toutes sortes
sur les parois des fontes des pierres, et du
marc chaux dans la masse la plus antique, et
en apparence imperetrable des pierres et
X des rochers mêmes granitiques les plus solides.

5 Remedes — Ses vertus medicinales sont alkalines et amères
Medicales — aromatiques, résineuses, et partie echauffantes,
toniques, sudorifiques, stomachiques, antirhumatismales
bechiques, alexitaires, cèd contre poison, enfin opposées
aux acides et aux maladies acides qu'elles
combattent et guerissent, de meme que leurs Poisons
Toutes ces parties ont en general ces vertus
mais graduées de maniere que les feuilles et pollen
en ont un degré moindre que leurs Bois et la resine
qui contient aussi que les baies

(2)

5° Vertus.

maladies des Campagnes, et Remedes qu'elles produisent

(2)

genevrier

Remedes generaux

Les Baies ou fruits nouveaux bien mûrs et non secs par la vieillesse, sont presque les seules parties en usage en Medecine, quoique l'on boive souvent du vin, comme elles, après avoir pilé 12 ou 15 dans un pinte d'eau bouillante, l'infusion simple, et le reste se boit avec un peu de sucre, comme le Thé, comme dans toutes les maladies causées par le froid humide et visqueux telles que les fluxions, rhumatismales, et de la poitrine les toux et autres maladies de la Poitrine telles que l'asthme ou suffocation humorale froide ou acide et non pas l'asthme ou suffocation angine ou esquinancie inflammatoire que exige les gargarismes acides du limon citrulline des alkalis.

cette ptisane dissipe les colires venteuses, graves et aides la vessie

Elle empêche la formation des pierres, dans la vessie en absorbant l'acide et entraînant les glaires qui les causent. Elle est diuretique

Elle rétablit la fluidité du sang froid ou humoral ou acide

mais Elle est contraire, pas pour les alkalis, au sang alkalin qui est déjà trop chaud et enflammé

bue après le repas elle aide la digestion froide et lente

2 ou 3 baies mangées crues, ou en dragées font le même effet

Du fait avec ces Baies pilées et fermentées dans l'eau avec de la mélasse de sucre, ou avec 1/4 de miel sur le poids des baies une eau qui prend peu après une odeur et une saveur vineuses, que l'on boit dès qu'elle a acquis ce point qui est très agréable; le vin a les mêmes vertus

ces baies pilées et pelées avec la graisse de Porc qu'on fait bouillir dans un pot, de terre, forme un onguent excellent contre la teigne des Enfants. On le conserve dans ce pot pour le besoin.

Les Baies de genievre entrent encore dans les parfums destinés à purifier l'air pestiféré en acide et non pas en alkalin comme la Peste.

elles sont purgatives, selon Etmuller

sa resine arrête le sang et les diarrhées, selon quelques auteurs et cariés des dents comme l'encens ou les bdelliums

* ajoutez les 2 vers suivants à l'article du climat de la Prusse

juniperi gravis umbra, nocent et pecoribus umbras, Virg. Eclog. 10 Galla

juniperi virides, et te Peneia laurus.

aliments

(3)

maladies des Campagnes, et remedes qu'elles guérissent

(3)

Part usage des Bestiaux et

genevrier. Mobile comme l'olivier

est arbrisseau ou arbre, étant tout, ou vert

contribue à l'ornement des Boskets où on les plante

les plus vigoureux et les plus secs du terroir, et dans les

garennes, et les plus mauvaises terres.

les grives et les merles, se nourrissent des ~~fruits~~

baies, mais elles ~~leur~~ communiquent à leur chair

un gout moins agreable que quand ils sont engraissés

par le milieu

Son bois est tendre et leger, fraichement coupé il est

gris; mais sa sciure lui procure une couleur rougeatre

assez agreable, ~~et~~ quoique odeur de sa resine, il est

incorruptible comme celui de l'Ipreu de bois de cedre rouge

de la Virginie au Nord de l'amerique, et qui forme un arbre

de 50 à 60 pieds de tige, a tete penchée et a branches

inferieures horizontales comme le melese Larix et

appellé Cedre du Liban, et dont le bois meritait

la pourriture à l'air pendant 2 à 3 siecles et est

à la construction des Batimens et des navires,

les branches du genevrier, servent dans toute

la Lorraine, à chauder pendant les vendanges

les tonneaux qu'on destine au vin, après avoir fait

bouillir dans leur grande quantité d'eau.

on en fait aussi des Echalas.

fin

6 ~~allemand~~

Maladies des climats de la Terre, et remedes qu'il y

Olivier, modele de description à imiter pour les Botanistes (1)

1° nom — 1 Français, 1er Olivier, subtaf. fem.
2 grec. ἡ ἐλαία, ας, αν. δ. ἡ.
3 Latin. oleaster, ~~ens~~ ambis. s. f.

2° nature de l'objet décrit. Estime specific. — Est un arbre qui tient le milieu entre le ~~olli~~ Phyllirea (φαὶ ἴφεα, ας, αν.) et le chion-anthus (ὄχιον-ανθος, cad la fleur de neige) dans la section à ~~ga~~ étamines de la 29e famille naturele celle du jasmin qui tient aussi le milieu entre ~~celle~~ la 28e famille, celle des solanum et la 30e des anagallis ou des mouron. ✕ ce

✕ Climat. L'olivier croit naturellement dans les climats tempérés de l'Europe depuis le 40. deg de la latitude jusqu'au 50 deg de l'Espagne et de l'Italie, entre les Rochers de Provence et de Bretagne, de Bayonne et de Bayle, et d'ailleurs des côtes ocrées et feringieuses de la Rochelle

✕ 2° nature — maritimes.

Ce climat n'a vu au moins 200. ans. j'en ai vu en 1779, ~~chez~~ en la ~~cabat~~ chez feu mon cousin Bonnet alors vivant et possesseur de l'olivete qui passait pour la plus belle et la plus ancienne de ce canton, qui avoient resisté à l'hiver de 1740, et qui venoient d'être gelés en 1776 dont la ~~de~~ Le de Roletes par les ~~de~~ de beurre trone croissant dans une ocre rougeatre en tu des fentes des laves ~~evidemment~~ volcaniques assez voisines du cap de l'aigle qui est composé d'une masse de caillou silex, mastiqué par la nature des volcans en une monticule elevé de ~~plus~~ de 100 pieds au dessus du bord de la mer ou il est creusé en voute ~~sur~~ dont la mince epaisseur à peine de 2 pieds de paisseur, qui me fit trembler lorsque je me tenois couché en longueur la tête avancée sur ses bords, mon domestique me tenant par les pieds dans le cas d'un accident. Le pied et le vaste contour de cette montagnole de Pouding ~~produit~~ offrit le plus beau pittoresque d'un canton.

La plupart des oliviers du Zemin ~~pair~~ pour ainsi dire paré de grandes tasses volcaniques avoient en general 1 bon pied 1/2 de diametre à leur trone plus penché et tortu que droit, haut de 6 à 20 pieds, et formant une tête arrondie ~~en~~ pomée de la hauteur de 15 à 20 pieds, à branches pendantes presque jusqu'à terre, à peu près semblable à celle de nos plus vieux Poiriers. Les feuilles (2)

Maladies des 3 climats de la terre, et remedes qu'ils produisent

(2)

Olivier.

Nature. Les feuilles de l'olivier sont simples, opposées 2 à 2, en croix, lancolées, entieres, coriaces, dures et longues, vertes, vond blanchâtres, commises, ridées.

Fleurs petites, en épi et ramuscule axillaire des feuilles

Calice à tube court, 4 denticules

Corolle blanche, tube court à 4 dents

2 Etamines courtes

Baïe ovoïde verte à 1 loge.

1 osselet ovoïde pointu, très épais, très dur, ne s'ouvrant ~~point~~ et à 2 loges dont 1 avorte. ~~la loge restante contient~~ ~~ladite~~

La loge restante contient une graine ovoïde pointue longuette dont la radicule pointe en haut vers le ciel

On en distingue 12 espèces dont le fruit est plus ou moins gros et long depuis la plus grosse appelée l'olivier royal jusqu'à la plus petite à fruit ~~rond~~ càd d'olive, violet noirâtre, ~~et~~ d'sauvage.

La meilleure de toutes et préférée pour la culture est la picholine à petit fruit càd moyen et allongé.

Notez il ne faut pas confondre, comme ont fait quelques ~~auteurs~~ l'Elaagnus, qu'ils appellent très mal à propos olivier sauvage, qui donne son nom à la 14e famille cette de l'Elaagnus, qui ne porte son fruit ~~rem~~ soit doux, et se mange comme l'olive dont il n'a que la forme ou diffère totalement dans toutes ses parties, 1° par ses ~~feuilles et~~ et même au 1er aspect par ses feuilles alternes, 2° par ses fleurs à calice, sans corolle ~~pers~~ immédiatement sur l'ovaire qui porte 4 à 7 étamines, et 1 osselet à 1 seule loge et 1 seule graine, ~~qui~~ dont la radicule pointe vers le ciel comme celle de l'olivier, ~~ainsi~~ diffère encore par son odeur de jasmin qui lui a fait donner le nom d'arbre du Paradis.

Climat de la terre. L'olivier et toutes ses 12 espèces croissent naturellement vers le milieu du 2e climat, càd, du climat tempéré, entre le 40 degré de latitude Nord de l'Europe depuis la France et l'Espagne, jusqu'au 30e deg. de latitude N de l'Afrique et de l'Asie, entre les rochers ~~sont~~ ~~ou~~ ferrugineux, crayeux, tailleux, d'argile et de Basalte volcaniques des côtes maritimes.

4. La culture. (3)

Maladies des climats de la Corse et remèdes qu'ils produisent.

Olivier

(3)

Culture. il s'amultiplie de 4 manières

1 Plantations prepdnes

1° de noiaux
2 de Boutures
3 de marcotes
4° mais plus promptement de Drageons ~~enracinés~~ en arbrisseaux de 1 à 2 pouces de diamètre qu'on éclate des vieilles souches avec la pioche. ~~on les sépare~~ après les avoir mis en place ou des bords de la mer de 2 à 3 pieds de profondeur remplis de terre fermégineuse ochracée ~~et mêlée~~ volcanique ou même brulée incinerée, mêlée de 1/3 terreau, disposés en quinconce ou en allées à 3 toises de distance les uns des autres de manière à pouvoir labourer leur terroir 2 fois l'an, ~~pda~~ charrue tout près de leur pied pour cultiver des grains ou de la vigne entre leurs rangées, ~~dans~~ enfin on les entoure de fumier suffisant pour empêcher les effets des ~~fortes~~ grandes gelées, ~~leur~~ près de leur racine

2 greffe

— ces vieux plants ~~étant~~ ~~cassés~~ ou temps de la pousse du printems et de la fleur ~~produisent~~ fleurissent dès la 2 ou 3e année, au lieu que ceux semés de noiaux ne produisent qu'à la 8e, ~~et on ne les greffe qu'après l'accision~~

3 Taille — les oliviers de même que les autres arbres fruitiers ne produisent de bonnes recoltes que tous les 3 ans, et se reposent la 2e année. c'est pendant ~~cette~~ année de repos qu'on les taille en retranchant seulement 1° toutes les branches pendantes et trop basses pour laisser passer la charrue; 2° les branches foibles et languissantes; 3 enfin celles dont la surabondance et touffe leur donne ou tête souvent trop épaisse qui fait avorter les fleurs et leur fruit.

~~Maladies~~ 4 les insectes.

Récoltes. (4)

Maladies des climats, et de la terre, et remedes qu'il produisent

(4)

Olivier.

3 Récoltes. La Recolte des fruits de l'olivier, et l'usage qu'on en fait ainsi que de l'huile vierge qu'on en retire, tant comme aliments que comme remedes et medicaments precieux sont un objet de commerce des plus ~~precieux~~ avantageux pour leurs cultivateurs; mais elle exige beaucoup de travaux, d'attentions et de propreté.

en 3 temps

Elle se fait en 3 temps differents dont 2 pour les fruits qu'on veut confire ou l'assaisonner pour manger et le 1er vers la fin de 7bre ou le commencement d'octobre càd, dès qu'ils sont parvenus à toute leur grosseur, mais 1 mois avant leur maturité parfaite qui n'arrive qu'à la fin d'8bre ou au commencement de novembre, et elles sont toutes trop mûres vers la 15 de decembre; c'est d'un tel intervalle de 2 mois environ que se font ces 3 Récoltes.

La 1re au 1er 8bre

La 1re commence par le choix des plus grosses olives choisies parmi les meilleures especes dont on veut manger 2 mois avant leur maturité. Comme elles sont alors trop amères on les fait macérer dans des barils, ou tonneaux, de la grosseur de pruneaux verts, ou on les change tous les 2 jours en versant dessus de l'eau fort de quin 1° on les goûte de temps en temps pour voir si elles se rendent assez douces 3° lorsque on les trouve assez adoucies, on les arrange lit par lit avec une saumure de sel et des plantes aromatiques de fenouil anis thim, sauge, sapolet, et autres epices jusqu'à ce que le vase où on les met soit rempli et on verse de l'eau par dessus après quelques jours de repos dans lesquels on les bien bouche et place dans un lieu frais on peut en manger et les conserver pendant 1 à 2 ans.

2e Recolte. La 2e recolte, celle des fruits olives mûres, vers le 1er 8bre se prépare d'une manière plus simple. Comme elles sont plus d'amertume et qu'elles sont molles on les mange soit en les confisant comme celles de la 1re recolte avec un adoucissement de sel de poire ou de cuite, ou en les cueille à la main sans de petites pinces, qu'on vide dans des corbeilles pour confire ou les mettre en huile.

3e Recolte. La 3e et dernière recolte est celle des olives parfaitement mûres vers le 15 9bre jusqu'au 1er Xbre. Mais passé le 15 Xbre elles sont trop mûres et pourries. Les 3 especes qu'on confit en Provence pour faire l'huile vierge de la Roche sont 1° la Picholine à fruit moyen et long. 2° la Laurine à fruit gros et long. et la 3e la glandou ou kaïane à petit fruit rond. On confit 3 sortes d'huiles proportionnées aux besoins des ouvriers qui sont les moissonneurs, 2° les retardées leur

olivier

huiles de 3 qualités

2° sans retarder leur mise au moulin ou au pilon, 3° enfin sans les garder les entasser de manière à les laisser fermenter.

De la différence de ces 3 manières de traiter cette récolte des olives, naissent 3 qualités d'huile très différentes.

La 1re appelée huile fine ou huile vierge, huile d'aix ou de Marseille, exige que la récolte des olives soit faite avec les plus grandes précautions en les cueillant à la main dans de petits paniers ou en les secouant dans des corbeilles 2° sans les meurtrir ni les laisser tomber, 3° enfin les porte aussitôt au moulin à cuve verticale, à meule, ou au moulin à cylindre, ou à pilon, sans retard. C'est par ces 3 moyens qu'on obtient l'huile vierge ou de 1re qualité, qui exige moins de précautions, lorsqu'on se sert de l'huile commune ou de 2e qualité.

huile vierge

huile commune

L'on recueille l'huile vierge ou de 1re qualité, en la faisant couler dans des gros jarres, ensuite on la bouche et on la laisse reposer. L'huile commune ou de 2e qualité se fait en grand, sur des draps étendus autour de chaque olivier, où on les abat comme les noix à coups de gaules. C'est la pratique des cultivateurs qui n'ont point de moulin, sont forcés d'attendre leur tour, et d'entasser leurs olives pour les y laisser couchées de 3 à 4 pouces d'épaisseur dans des greniers où ils vont les remuer tous les 2 jours. Ce retard plus ou moins long fait fermenter, ou augmenter la maturité des olives qui produisent l'huile de 2e qualité appelée huile commune ou de 2e qualité. Lorsqu'on en a retiré celles qui i ont pourri ou noircies par une fermentation trop prolongée, produisent l'huile commune d'olive.

La 3e et dernière qualité des huiles qu'on retire des olives s'appelle huile à savon. Elle est composée des rebutis des olives fermentées noircies ou pourries qui n'ont pas été recueillies sous les arbres après leur 2e ou 3e année de récolte, et que l'on destine à la fabrication des savons. On entasse tous ces rebutis en couches de diverses grandeurs et de 2 à 3 pieds d'épaisseur, et on les laisse de nettes sur les aires où on marche et pétrit pour en exprimer l'huile. On remue de temps en temps avec une pelle de bois, les épuchy que l'on presse ainsi qu'après jusqu'à quatre fois, càd 3 à 4 mois, puis on en porte la pâte au moulin à cylindre dans des sacs de jonc qui en exprime l'huile de savon, jusqu'à ce que le marc ne rende plus d'huile.

huile à savon

Alors on retire le marc des sacs et on le met bien sur la cuvette du pressoir et on l'arrose d'eau bouillante qui coule dans une cuve, on rejette une 2e fois de l'eau bouillante sur le marc et les courtins; alors on rejette

Olivier.

Huile à savon.

abon on rejete le marc dont on fait des mottes à brûler, dont les cendres sont l'engrais le plus fertile analogue à celui de la ciotat dont les olives, telles qu'elles, fait les riches savons de cette beau canton.

5 Remedes vertus medicales.

les olives sauvages vertes et les plantes aromatiques ou mangées mêlées avec le poivre et autres épices sont astringentes et fortifiantes aux tempéraments acides froids, humoral et pituiteux.

Leur huile a beaucoup d'autres vertus; elle est préférable à toutes les autres especes d'huile connues, tant pour les remèdes que pour les alimens. Elle est

1° adoucissante les douleurs (voir ci-dessus) des tranchées de la colique de la dysenterie et du ténesme, en en prenant une cuillerée par la bouche, ou 2 à 3 onces dans l'eau seule ou mêlée avec les décoctions emollientes en lavements.

2. Elle est contidote ou contrepoison de l'acide vitriolique, le zinc, mais avalée à une dose considérable, elle est purgative, vertueuse.

3. Le suc des olives non mûres, appelées ὀπῶν ἄγρια appelées ὀπῶν ἄγρια, ou encore appelées ὀπῶν ἄγρια par les grecs et ὀπῶν ἄγρια comme les raisins non mûrs, est astringent des hémorragies quelconques.

4. Les feuilles de l'olivier sont aussi astringentes, on les emploie en gargarisme dans les inflammations du gosier.

5. L'eau de la saumure aromatique des olives, appelée ἀμυῶν ἀμφίβρυον ciau ~~[illegible]~~ confites avant leur maturité, se boit à la dose d'un verre, et comme en lavement, dans les affections hystériques et hypocondriaques.

5 L'huile et le vin battus ensemble sont le baume ordinaire des bles, mais légers telles que les écorchures ou excoriations et brûlures de la peau.

7. La sarcophalie le medecin Saborder faisoit avaler aux bleçés dangereusement, une forte dose d'huile d'olive mêlée avec de la bière dont l'union est un sudorifique si puissant que bien souvent rend l'odeur de l'huile qu'ils ont bûes.

8. Le marc ~~[illegible]~~ d'olives, appelé en latin amarca et amurca et en grec τρύγη ἐλαίας à cause de son amertume, est un sudorifique puissant, appliqué en topique sur la plumbon, ~~[illegible]~~ ou

5° Remedes medicaux

D'une ou plusieurs rotis de pain, mangés ~~avec~~ un peu de sel et quelques cuillerées d'huile d'olive vierge, relachent les tempeaments chauds alcalins et sanguins, coliques, ou suffisent pour les purger; ce remede simple m'a toujours été familier.

10. Pline assure que 2 cuillerées de cette huile ont un vermicide ou un vomitif, ~~dont~~ dans l'usage general pour les enfans qu'elle rendent ou par le vomissement ou par les selles.

11. ~~2~~ une ou deux cuillerées de la meme huile ou celles d'anis ou un verre d'eau tiede suffisent pour exciter un vomissement salutaire.

12. Enfin l'huile d'olive ~~employée~~ la plus vieille est la meilleure, elle plus resolutive de toutes celles qui y sont employées ~~pour~~ dans la composition des emplatres et onguens ~~tant suppuratifs~~ que dessiccatifs ou calmans.

6° Aliments.

Les olives et leur huile fournissent un aliment aussi utile a la cuisine, que les remedes qu'ils ~~offrent~~ a la guerison des maladies.

L'huile vierge et nouvelle de l'année qui est la meilleure de toutes les huiles connues, est propre l'assaisonnement des aliments les plus delicats surtout des poissons ~~et des salades~~ des laguines, des raisins, des salades et des herbages.

1. Les olives mures ~~fournissent~~ l'engrement des oiseaux pendant l'automne, et celles qu'on cueille en convertes et a moitié mures avant leur maturité, font le bruvenade de ceux du retour de la vie pendant laquelle cette saumure agreablement aromatique se distingue parmi les autres fruits par la tacheme de l'huile de sa saveur qui semble embaumer et aromatiser la bouche en ~~faisant~~ disputant celle des aliments moins agreables qu'elle prepare.

Chts. Savon.

L'huile ~~d'olive~~ meme la meilleure ne sert d'aucun usage pour le savon des arts, qui est la soude, mais sa 3e et derniere Kalité sert a ~~faire~~ composer le meilleur savon, avec la chaux vive des cendres de la soude d'alikante, et de la chaux vive.

Bois

Le bois de l'olivier approche de la dureté du buis; son fond de couleur est jaunatre, agreablement veiné de verdatre surtout dans les noeuds des racines; les ebenistes et les tabletiers en font des ~~ouvrages~~ tabatieres, d'autres ouvrages precieux et recherchés; il recid une racine qui lui donne une odeur agreable, elle parfume les appartemens où on la brule.

~~Feuille d'olivier~~ (a ajouter)

Olivier

*. ajouter à l'article d'olivier, les 12 vers suivants

1 Sed Tuneii oleae melius propagine gaudent. Virgil. georg. 2.
aeris, et Tegeae fagus, oleae que Minervae 1. georg. vers 18.
Quinquennes oleae est et Silvestris Corona horatius.
Nigri que est oleis hodie locus, haud ita pridem horat.
5 Temphora servabat foetentes oleacea amuraca aurum
Tradidit arsico radix oleagina ligno virgilius,
Indicio est tractu fungens oleaster eodem id
Servat perpetuos ollata figura colores. anonymus
Invenibus teveti Damon sic coepit olivae.
10 Nec pingues usam in faciem nascuntur olivae. 2. georg. 85
Virgulta et prolem tardè crescentis olivae. 2. georgic. 3
hac ad oliveti, dicam, pervenerat aurem juvenalis
Primus olivifers Romam deductus ab arvis. ovidius
..... et liquidi commutatur usus olivae virgil.

Dictionaire des Maladies des habitans de la campagne,
et des simples ou Plantes, qu'ils trouvent autour d'eux
pour les guérir (I)

Oseille

1
Noms 1° François. Oseille subst. foemin.
2 ~~Grec~~. ἡ ὀξαλὶς, ίδος. graec. s. f.
3 Latin. acetosa, sae, sarum, sa. lat. s. f.

tempèrent la bile
sont antiscorbut.
excitent l'appetit, et calment la soif

2° voi pag.
Matiere
de
defendre
Deven
chroni
specif.

acide rafraichissante surtout, ~~grain~~ et laxative, ses feuilles cuites ~~bouillies~~
dans un bouillon gras, et par ses racines ~~bouillies~~
en ptisane, dans toutes les maladies sanguines bilieuses
qui ont pour cause une ~~effervescence du sang ou un~~
alkali spontané et le scorbut humoral acre B. Salob.
Bartholin et Buchoz *
les mêmes racines teignent en rouge leger comme
la Rhubarbe et la plupart des plantes de son ordre
la patience etc. rafraichissantes mises en emulsion
ses graines sont astringentes, dans les devoiements et
dysenteries sanguines bilieuses alkalines

3.
Vertus
medici-
nales

~~...~~ Selon les mêmes auteurs ses feuilles mangées
le matin à jeun en salade au vinaigre sont un
preservatif contre la Peste ~~...~~ laquelle est alkaline.
La décoction de ses feuilles guérit ~~la morsure~~ Rage
~~celle des chiens~~ ~~de chien etc.~~ et ~~particulièrement~~ des chiens enragés, on en boit
la morsure ~~de celle~~
tous les jours plusieurs fois, on en lave la plaie,
et on la couvre avec la feuille jusqu'à
parfaite guérison.

La même decoction à la dose d'une pinte par
jour dissipe la jaunisse alkaline bilieuse et ~~...~~
leur en ... et est rafraichissante.

Un ganglion au genouil, fut ~~...~~ resolu sans
suppuration, selon ~~...~~ Rivière, par une
simple application sur la tumeur, d'un cataplasme
fait de feuilles d'oseille cuites sous les cendres et
melées avec ces mêmes cendres.

4°
usages

Les feuilles de l'oseille sont un aliment des plus sains
cuites au bouillon, et en farce; on en fait une conserve
à quantité egale de sucre,
et avec leur suc un syrop ~~...~~ aperitif rafraichissant
ses graines contient dans les emulsions
selon Chomel

* Adanson familles des Plantes. ~~...~~ 2. vol in 8 Paris
1763. Buchoz Dictionaire des Plantes de la France
an 1770. 2e vol. 8vo pag. 32. article Oseille.

(2)

Maladies des Campagnes, et remedes qu'elles produisent

Oreille (2)

3° vertu. Laxatif. purgatif. Sa vertu rafraichissante peut son acide violente le rend laxative, et meme purgative des temperaments delicats, sanguins ou bilieux, constipés et par consequent alcalins. Ceux ont bien reflechi sur ces vertus et connoissant bien mon temperament pourvu de sang, m'a dela peu celaste, à mon retour du Senegal en France en 1754, j'en fis la base de mon purgatif ordinaire, y joignant 2 autres laxatifs très doux et aussi benins employés de la maniere suivante *

24.1° Prenez le matin a jeun d'heure en heure entre 6 heures et 9 heures, 3 verres, 1. à chaque heure, de Bouillon tiede, dans lequel vous delaierez 2 pleines cuillerées d'oseille bien hachée, pilée et passée, et ainsi en faire aux 6 autres intervalles.

2° pendant l'intervalle des 3 heures, entre le bouillon d'un des 2 autres verres, semblable, vous mangerez une once de manne blanche dont vous machoterez peu a peu en guise de sucre, quelques morceaux en les entremêlant de quelques prunaux longs, qui feront laxatif dont une grande cuillerée environ 1/2 livre 2 à 3 heures dans une pinte d'eau bouillie pendant 2 à 3 autres verres de liqueur assez agreable, dont le melange vous entretiendra le ventre libre, sans douleur, et sans prendre rien autre chose jusqu'à l'heure de votre dîner.

* voi. Samilly des Plantes. a Lausanne 2. vol. 8vo Paris 1763.

Buchoz dictionaire des Plantes de la France an 1770. 4 vol. 8vo. voi. 4 vol. 2 l'article Oreille pag. 52.

4°. usage. (3°)

Oseille

4° usages donnés titres

Ses feuilles sont un aliment des plus sains cuites au bouillon, et au beurre en farce.
on en fait une conserve au sucre
leur suc exprimé et cuit avec egale quantité de sucre forme un sirop.
ou entire un sel fixe et essentiel.
Vers la fin d'août et de 7.bre on en cueille les feuilles les plus tendres pour les conserver et manger pendant l'iver, elle pour 1/3 ou 1/2 au plus, mêlée pour l'autre moitié avec la poirée, la laitue, l'épinard le pourpier, le persil et le cerfeuil avec un peu de ciboule. on les pluche tout, on les lave dans plusieurs eaux; on les laisse egoutter, à fond et presque à sec; on les hache grossierement; on les fait non pas cuire, mais amortir sans eau, dans une marmite ou pot de terre qui remplit, jusq'aux bords, en les prellant autant qu'on peut, en les remuant à mesure qu'elles s'amortissent. Lorsqu'elles sont suffisamment tassées, on les remplit des pots jusqu'à 1 pouce près du bord, que l'on remplit en versant pardessus 1 pouce de beurre fondu, ou de bonne huile d'olive.

5° vertus

L'acide des feuilles de l'oseille possede eminemment la vertu des autres acides c. à colorer en rouge l'eau et les bois, de chaux; à effacer les taches noires d'encre, sur le linge; de dérouiller le cuivre, et le fer de servir à polir le fer et à decrasser le verre avec ~~la blanc~~ craie blanche.

1. Noms

Orangen

1. Espagnol l'orangeu, subt. mere Pomed'or.
2. Grec. Χρυσόμηλον. malum aureum. vigil.
3. Latin Aurantium, tii, tio, tium. s. neut. g. cu.

2. Nature Description Definition Chemin Specifier

L'oranger est un arbre propre au climat temperé du sud de l'Europe et meme à la Provence

maladies des climats, et remèdes qu'ils produisent. (1)

Pêcher

Noms

1. ~~Pêcher~~ Franois. le Pêcher subst. fœmin
2. grec ἡ περσικὴ, ῆς, ῇ, ἡν. s. fœm.
3. Latin. Persica, æ, cam, cæ. s. f.

2. Nature d'escription definition essence specifique

Le Pêcher est un arbre moien de la 4e famille naturelle, celle des jujubiers ou Prunier et amandiers, la quelle tient un milieu entre la 1re, celle des Rosiers à fruits à pepins, et la 3e, celle des Legumineuses ou à fleurs papilionacées. il tient

6

Il tient un milieu en cet entre l'abricotier et l'amandier dont il diffère par le noiau des un fruit qui est criblé de trous, et de l'amandier par son fruit charnu et plus gros du double il diffère de celui de l'amandier qui est une e corce seche et Bivalve

Il y a plus de 20 Especes ou varietés dont les 3 meilleurs sont 1° la grosse mignonne 2° la petite mignonne ~~la grosse magdeleine~~ et 3° la ~~petite~~ magdeleine, qui quittent leur noiau

Toutes les Especes composent 3 genres

1° les velus qui quittent le noiau au Pêche pavie et celle
2° les quine quittent pas le noiau, et sont appelés Pavies
3° les lisses qui quittent le noiau, et qu'on nome Brugnons

3. Climat

Toutes sont originaires du climat temperé de l'asie orientale, ~~pour de la Perse~~ un peu plus chaud que celui de l'Europe meridionale ou on les a transportés d'abord, et ou leur culture les a perfectionnés dans les jardins de Paris et de Versailles etc.

Persicos odi puer apparatos. Horat.
Persicum hortum Virgil
Pendent dos de vettures Babylon. Capent antro nemoriaque.

La culture

Leur culture quelque, la meme en general que celle de l'abricotier s'est étudiée par au point de faire une espece de ~~meubles~~ et de chef d'oeuvre et de modele de l'art des jardinage qui s'est etendu jusques sur les arbres fruitiers les plus precieux utiles et les plus productifs tels que 1° la vigne, 2° les Pomiers d'Poirier, 3° l'olivier. 5° le Pecher, 6° l'abricotier 7° l'amandier 8.

On les cultive en plein vent dans ~~toutes~~ les vignobles du milieu de la France, et en Espalier dans tous les jardins.

amandes pour les multiplier

4. article Pêcher

1. semaille — Il ne se multiplie pas de ~~graine~~ ses propres semences mais de celles de 2 autres arbres élevés

2. Terrain en pépinière, scavoir

1. Amandier — 1. L'amandier moyen de Provence, à noyau tendre et facile appelé amande sultane et aussi le Amandier de Damas noir. 2. amandier 4. culture semis pépinière et greffe. On choisit les greffes sur amandier pour les terres sèches et dures parce qu'il pivote et pénètre jusqu'à 3 ou 4 pieds de profondeur.

2. Prunier de Damas noir greffe — Les greffes du Prunier de Damas noir sont à préférer pour les terres grasses et moins profondes parce que ses racines s'étendent plus horizontalement et rarement au delà de 1 1/2 ou à 2 pieds de profondeur.

3. Plantation en espalier — Leur plantation en espalier 1° au S. est le préférable aux autres expositions parce le Soleil et les pluies du vent du Ouest S.

4. Exposition S. et E. — plus fécondes les avoit d'avantage.

Leur distance 12 à 15 pieds entre les tiges hautes, et 6 nain ou demi tige entre 2.

5. Distance entre arbres — Croît à 3 pieds de profondeur et largeur

6. Treillage ou lattes — Terre à mélange 1/3 vieille 1/3 sablonneuse 1/3 sablonneuse ou forte. Le treillage est préférable pour éviter les barrages ou lattes, mais il est moins propre pour les toiles d'araignées des limaces, guêpes et chenilles qui s'y logent

7. Taille 1er avant fleur — ~~Lorsque~~ il y a 2 tailles et 4 palissages annuels à faire

2. Taille ou pincement — ou si l'on veut 2 tailles et 2 ébourgeonnages à faire avec les treillages

3. Taille et fairier — comme avec les lattes 15 jours ou mois

La 1re de 2 tailles se fait avant la floraison du Pêcher

par Depaly — ~~car avec les fairier~~ entre janvier et février

3 ages — il faut alors commencer par faire les 2e Depaly

Le Pêcher a 3 ages comme l'amandier l'abricotier, l'amandier le Prunier, le Poirier le Poirier et tous les autres arbres fruitiers. Ebauchés dans les Pêchers les 3 ages sont chacun de 6 ans, contracté 5 ans chacun 3 ages exigent une taille différente et graduée.

Taille des 3 ages — ~~et plus difficile~~ Celle du 1er âge est plus difficile et plus longue que celle des 2 autres ages.

Dans cet âge il faut diriger l'arbre lui donner la forme de vase et 3 ou 4 ~~bras~~ pour contenir le nombre des branches qu'il peut nourrir, élaguer ~~tout~~ et supprimer toutes les inutiles. ~~voir mon article abricotier~~

~~Pêcher leur plantation~~

Pecken

(3)

(4)

Catalogue alphabetique des maladies et des remedes

(I)

Sy Sureau

1° Noms 3 synonymes

1° Francois Sureau, ou Sau. subst. masc. le sureau du Bas Cas
2. grec. ἡ ἀκτή, τῆς, τῇ. 5. fem. 3 cas
3. Latin. Sambucus, ci, co, cum. s. masc. 4 cas

2° Nature et description essentielle et specifique

La nature des sels qui ont vertu de purger et de purifier paroit tenir un milieu entre l'acide C et l'alkali A comme les sels dans acres plutôt que acides, il rend un mucilage gommeux qui tient de l'huile. Dans l'ordre naturel de ses rapports avec les existences vegetales, il est placé dans la 22e famille celle des chesnefeuilles entiere

3° Lieu

C'est un arbre moien de 15 à 20 pieds de hauteur il croit communement dans les lieux humides et au bord des Etangs et des Rivieres

4° Vertus medicales

Ses vertus medicales, ou qualites sapides des saveurs paroissent tenir un milieu entre l'acide C et l'alkali A, et se placer avec les saveurs acres B telles que celles des sels, ou des eaux qui d'une telle melange et union composent les savons.

5° Fleurs

Quoique toutes ses parties soient en usage dans la medecine, il ia cependant quelques attentions à faire dans l'usage de ses fleurs dont l'aromat a une legere acreté qui corrosive qui causent quelques inflammations aux yeux, ainsi souvent aux personnes sensibles lorsque on emploie la decoction pour en faire passer guerir l'enflure et meme l'inflammation, et que j'ai eu lieu d'eprouver dans un rhumatisme des plus violents et des plus longs aiant duré plus de 2 ans, il en est de meme de l'usage des feuilles et bourgeons meme, qui sont comme purgatifs il est très dangereux de les employer plus particulierement

6° Hydropisie

dans le traitement des hydropisies et enflures tant ou Boufissures, tant sereuses que lymphatiques, de toutes les parties du corps employées exterieurement comme cataplasmes, ou fomentations.

7° Maladies

d'ici feuilles et son ecorce jeune verte pilées, et bouillies sont cataplasmes sur les tumeurs, enflammées pour les faire suppurer

En general l'usage interieur de toutes ses parties est dangereux comme purgatif corrosif et violent superpuissant ou leur abus peut causer la colique, la Bellade, convulsions, quelquefois des vers tenias avec ses traces, ou celles de l'ecorce

Les Marchands de vin sont pour les mêmes raisons dangereux pour les

Maladies des Campagnes, et remedes qu'elles produisent

(2)

Vureau.

usage 2°. Son bois vieux est plein, ~~dur~~ tiant
domestiques aussi dur que celui du bois; on en fait de meme
des peignes et des Cabatieres.

Ses jeunes branches sont creuses, pleines de moelle
que l'on vuide pour faire de Canonieres, ou Sarbacanes
et des Bobines.

La moelle sert comme celle des Roseaux à faire
des fleurs artificielles

1°. 1°. Cet arbre recepe, et tenu en buisson de 6 à 10 pieds de
hauteur, forme une palissade plus serrée, plus droite
et plus solide que celle des Epines, et des Saules ormes etc
pour borner les heritages des campagnards, et empecher
les bestiaux de les brouter et de les detruire à cause de
la mauvaise odeur de leurs feuilles.

Maladies des climats et remedes qui y produisent.

(1)

1° Nome

Violette

1° Francois. La violette. Subst. fem.

2. Grec. Ἰόλον, ἰόν, ἰοῦ. s. neut.

3. Latin. Viola, ae, am, a. s. fem. 1. car

2° Nature Description Definition Essence specifique.

C'est une petite plante vivace, rampante, voisine de la melochia, dans la 2de section, celle des violettes, à feuilles alternes, dans la 19e famille naturelle, celle des geranions, laquelle tient un justeau milieu entre celle des ~~violettes~~ la 15e des tilleuls, dont elle differe par ses etamines reunies, sans adherence à la corolle, et entre la 5e famille des mauves, qui en different en ce que leurs etamines sont reunies, non seulement entr'elles, mais encore avec la corolle.

Il en a peu d'especes, parmi les quelles on distingue celle ci par la grandeur de ses feuilles, un peu duvetées, et par l'odeur agreable de ses fleurs, qui offrent 3 varietés, la 1ere à fleur violette, qui est la plus commune, la 2e à fleur blanche, et la 3e encore plus rare à fleur ~~violette~~ violette mais double c'ad monstrueuse, produite par la culture.

3° Climat.

Son climat naturel est l'europe tempérée et même froide, où elle croit abondament avec le traisier dans les ~~gagons~~ clairieres, gagonnes de nos forets, sablonneuses, et les plus ingrates, telles que celles de nos promenades des bois de boulogne de vincennes et tant d'autres des environs de Paris.

4° Culture

La culture dans nos jardins n'est guere pratiquée dans nos jardins ~~publics des grandes villes~~ ~~elle se pratique~~ ~~de la pratique~~ du orenge quelques touffes en pomes arrondies et ~~bien~~ bien d'ard gai, cà et là et comme perdues ou egarées cà et là ou oubliées cà et là pour leur odeur suave entre les fleurs eclatantes dans les plates bandes de nos parterres, qui ~~[illegible]~~ offrent dans chacune des 3 saisons favorables une variété presque innombrable de fleurs de toutes les formes, de toutes les grandeurs et de toutes les couleurs.

Mais dans les parterres dans les grands Parcs, et bosquets de nos campagnes ~~elles~~ on les multiplie autant que les traisiers pour jouir de ~~la~~ leur parfum par faisant la cueillette des traises après la rosée des belles matinées du Premier Printems. comme elles n'exigent aucune autre soin aucune autre culture dans les lieux où la nature seule enfait tous les frais, tout est objet de profit, de plaisir et de santé dans cette agreable cueillette par un beau soleil, sous une ombre legere au milieu du concert ~~des oiseaux~~ musiciens, tels que les pinsons, les chardonets les fauvettes, les rossignols habitans naturels de ces agreables bocages où quelques bassins d'eau vives qui s'echappent en petits ruisseaux à travers des gagons toujours verds en leur

(2)

en leur procurant des bains et une boisson salutaire, les entretient et multiplie dans un lieu toujours frais, même au milieu des ardeurs de l'été, et temps où il ne peut le dur rien naître ni croître pour l'education et l'entretien de leurs petites et pauvres familles.

5° Remedes. Toutes les parties de la violette, leurs racines, leurs feuilles, leurs fleurs, et leurs graines sont employées en medecine mais avec des precautions relatives au degre de force de leur action par exemple

1° Racines 1° leurs racines employées, ainsi que leurs graines sont des remedes purgatifs et en meme tems vomitifs dangereux meme à de tres petites doses des 10 grains comme l'experience nous d'apprend ainsi on ne peut guere en admettre ni conseiller l'usage comme stomachiques, sans imprudence, comme aussi fait quelques medecins modernes qui conseille aussi, une dragme en fait dans une eau mais demande

2° feuilles fleurs 2° leurs fleurs sont laxatives, un peu purgatives, rafraichissantes, ainsi nul au nombre des 4 fleurs cordiales qui sont laxatives et aperitives, un peu purgatives qui sont

1° la bourache et la Buglosse
2° la Rose de premier violet
3° et la violette

leurs decoction bue en machab
Gomme de manne ou quelque prune
Sevreuse ou autre bien douce
comme celles de la Mauve

2° feuilles leurs feuilles s'emploient dans les decoctions emollientes et laxatives, des lavements, et des fomentations rafraichissantes et anodynes des douleurs