

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Année Champêtre

Partie qui traite de ce qu'il convient de faire chaque mois dans le potager

Ardène, Jean-Paul de Rome

Florence, 1769

Chapitre VI

[urn:nbn:de:bsz:31-333480](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333480)

Chap. V. Des différents Engrais. de poissons, de feuilles, de fruits ou de grains, de même aussi parmi les plantes, les unes se plaisent dans la terre glaise, les autres dans la terre fraîche, grasse ou maigre, le sable, le gravier, la craie, &c.

CHAPITRE VI.

Des Couches.

Chap. VI. Des Couches. **A**PRES avoir parlé du Fumier comme un Engrais de la terre, qui fertilise le Potager, il convient de le considérer comme un agent qui sert à hâter la production des plantes, afin de jouir de meilleure heure, de ce que la Nature ne donneroit que plus tard, ou point du tout. C'est par le secours des Couches qu'on se procure cet avantage & ce plaisir.

Les Couches sont un amas de fumier entassé proprement, comme l'on dira; il sert aux semailles anticipées que le Jardinier fait, pour ainsi dire, en dépit des saisons qu'il semble braver. Il y a pour les Jardins, deux sortes de Couches; l'une est élevée sur la terre, & n'a point de nom particulier; l'autre est faite de la même manière, mais elle est placée dans une tranchée faite exprès; elle s'appelle *Couche sourde*.

Le fumier de cheval, d'âne, ou de mulet, est celui dont on se sert pour former des Couches; il doit être neuf, c'est-à-dire, nouvellement tiré de dessous les bêtes, & ne leur avoir servi de litière qu'une nuit ou deux. Quand on en a assez de cette espece, on n'en emploie point d'autre; mais dans le cas contraire, on peut y ajouter du vieux fumier, pourvu qu'il soit sec, & point encore pourri; car, s'il l'étoit, il auroit moins de cette chaleur qu'on souhaite dans les Couches. On en rejette par cette raison, le fumier de bœuf, de vache, & de cochon; j'y ai, au contraire, quelquefois fait mêler de crottin de mouton & de colombine; je le faisois répandre par étages, ce qui n'a point gâté la besogne.

On doit faire ces Couches d'une maniere qui satisfasse l'œil, & profite à ce qu'on y doit élever. L'emplacement est en quelque sorte relatif à la saison, pour les exposer plus ou moins à l'abri; la hauteur & le large dépendent aussi des saisons. Les Couches, par exemple, qu'on fait en Décembre, Janvier & Février, doivent avoir trois pieds d'élevation, & deux pieds & demi de largeur, pour être plus facilement réchauffées: celles qu'on fait dans le mois suivant, doivent avoir quatre

Chap. VI.
Des Couches.
pieds de largeur, & deux d'élevation, parce qu'alors elles ont moins de froid à craindre, & sont plus secourues des rayons du soleil.

On vient de dire qu'il faut, suivant les saisons, choisir l'abri le plus ou le moins sûr : ce n'est point tout, il faut encore chercher dans un Potager, l'endroit le plus sec, & qui donne plus de liberté à l'eau, dont on arrose les Couches, de s'échapper, quand elle est surabondante : un sol léger & sablonneux a cet avantage sur les terres fortes. Dans le premier terrain, l'eau se filtre plus aisément, au lieu que celui qui est argilleux, retient l'eau, & cette humidité est cause que le fumier pourrit plutôt, que le froid succède, & que, quelquefois même, les plantes fondent & périssent à vue d'œil, quelque remede qu'on tente d'y apporter.

Dans le cas où l'on n'auroit qu'un sol différent de celui qu'on vient de préférer, on peut faire à ces Couches un fonds artificiel, & on les assied sur un lit de plâtras ou de pierraille de l'épaisseur environ d'un pied, & on le recouvre d'un demi-pied de terre légère & sablonneuse ; après quoi on construit la Couche sur ces fondements : mais, pour sauver le désagrément que causeroit le trop de hauteur qu'auroit

l'édifice du Potager, & l'appareil de ce fondement, on creuse dans la terre autant qu'il le faut pour y placer cette difformité toujours utile, & indispensable en certains cas.

Il y auroit encore quelques remarques à faire sur l'emplacement des Couches; mais comme ces remarques dépendent du nombre des Couches qu'on est obligé de faire; que ce nombre ou cette pluralité de Couches exige différentes dispositions, la construction des murs, ou l'usage des brise-vents, des cloches, chassis, litiere, paillassons, pleyon, &c. la dépense à quoi tout cela engage, n'est point communément pour ce pays; d'autant mieux que l'hiver en général y est moins rude, & qu'on se passe souvent du secours des Couches. C'est la froidure, mortelle aux plantes, qui les a fait inventer, pour prévenir les incommodités où elles sont exposées dans les climats septentrionaux; car avec les Couches bien soignées, il n'est point de plante, même étrangere, si délicate & si sensible aux touches du froid qu'elle soit, qu'on ne détermine à vivre dans nos Jardins; on oblige aussi les autres à s'y montrer beaucoup plutôt qu'elles ne feroient, si elles n'étoient que guidées par la simple Nature. On lui fait ainsi une

Ch. VI.
Des Couches.

espece de violence pour la faire sortir de son état d'engourdissement, & on en arrache des primeurs qu'elle réserve pour d'autres saisons, dans ses allures ordinaires. On trouvera bon cependant que je renvoie le Lecteur qui auroit besoin de plus amples instructions, à ce qu'en a dit utilement l'*Ecole du Potager*.

Cependant, comme l'Auteur de cet excellent livre approuve les leçons que la Quintinie a données sur les Couches, & qu'il assure qu'il ne sauroit faire mieux que de les copier, je vais de mon côté l'emprunter aussi avec d'autant plus de droit & de liberté, qu'avant que d'avoir lu ces préceptes, j'en avois à peu près suivi l'essentiel. J'avertis, à ce sujet, de la faute, sans doute d'impression, qui s'est glissée dans la citation : il y est marqué Tom. 2. pag. 291 au lieu de Tom. 2. pag. 99. parmi les *Ouvrages du mois de Janvier*; écoutons donc la Quintinie que nous rend Mr. de Combe.

On destine d'abord, & on marque la place de la Couche, qui doit être exposée au Midi; de sorte qu'un de ses bouts regarde le Levant, & l'autre, le Couchant; après quoi l'on creuse la terre un demi-pied, pour que la Couche paroisse moins haute dans ce

creux qui doit être de la largeur donnée, & d'une longueur à volonté, c'est-à-dire, réglée sur le plus ou le moins de consommation que chacun peut faire. On met le fumier non en monceaux, mais par assises, observant de le battre avec le dos de la fourche, ou y marchant à pieds joints, pour n'y point laisser de défauts, la Couche devant être également garnie par-tout, enforte qu'il n'y ait point de partie plus foible l'une que l'autre. Cette assise étant ainsi bien égalisée & marchée, on continue toujours par assises ou par lits, jusqu'à ce que la Couche ait la longueur, la largeur & la hauteur qu'elle doit avoir. Cette hauteur est régulièrement de deux à trois pieds, quand on l'a faite, & elle diminue d'un grand pied, lorsqu'elle est affaissée.

La Quintinie & l'Ecole du Potager qui le rappelle, parlent d'une façon de retrousser le fumier en dedans de la Couche; mais cette façon n'est point pour ce pays, où le fumier est court, la litiere qui y sert, étant de paille assez brisée à l'aire.

Ce que cet habile Maître (la Quintinie) n'a point cependant dit, & qu'il est néanmoins à propos d'observer, c'est que, si le fumier dont on fait les Couches, n'est point assez humecté

Ch. VI.
Des Couches.

par le pissat ou par les crottes des animaux, on y répandra de l'eau, pour éviter que les parties ignées du fumier ne se dissipent trop vite, & que la moisissure ne leur succède; il faut pourtant prendre garde aussi de n'éteindre pas ou d'amortir ces parties par une trop grande mouillure; de sorte qu'en hiver on emploie moins d'eau, & plus au printemps, à mesure qu'on approche de l'été.

Les Couches étant de leur hauteur, doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, d'abord qu'elles sont faites. Ce terreau, par sa pesanteur, contribue à faire affaisser les Couches, & à s'échauffer plutôt; il empêche encore que les vapeurs du fumier ne portent immédiatement sur les jeunes plantes, ce qui les brûleroit. Selon leur destination, par exemple, on y met de six à sept pouces, si c'est pour y semer des plantes ordinaires, ou l'on y en met un pied pour d'autres; ce qui sera déterminé dans l'occasion, à l'article de chaque plante. Ce terreau ne sauroit être trop fin pour les semences; afin d'en avoir de tels, il est bon qu'il soit passé à la claie. On ne risque point, lorsqu'on en charge les Couches plus qu'il faut, sur-tout dans le temps d'hiver; la quantité sert à mieux aider

la Couche à s'échauffer; & lorsqu'on vient à la dresser pour la semer, le Jardinier en retire ce qu'il y a de trop pour l'usage auquel il destine sa Couche.

Ch. VI.
Des Couches.

Avant que de rien semer ou de planter une Couche nouvellement faite, la premiere précaution requise est d'attendre six à sept jours, & quelquefois, dix ou douze, pour lui donner le temps de s'échauffer, & donner ensuite le temps à cette chaleur qui est violente d'abord, de se modérer convenablement. On en juge, quand toute la Couche s'est affaîlée, & quand enfonçant la main dans le terreau, on peut souffrir la chaleur; on doit alors dresser comme il faut, ce terreau, c'est-à-dire, l'unir également; on se sert pour cela, de quelque planche large, d'environ un pied: on la place sur les côtés de la Couche, à deux pouces environ du bord: cette planche ainsi placée, on la soutient ferme, tant de la main gauche que du genou, & de tout le corps; ensuite avec la main droite on commence par un bout à presser ce terreau contre la planche, & à le presser si bien, qu'on lui fasse acquérir une maniere de consistance; enforte que la planche étant ôtée, quelque meuble que soit le terreau de sa nature, il se soutient

tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide. Quand ce terreau est ainsi dressé de la longueur de la planche, on la change de place pour faire dans toute sa longueur la même opération. Si la planche est un peu longue, par conséquent lourde, il faut être deux ou trois personnes à travailler tous de la même manière, & s'aider en même temps à la soutenir. Si le Jardinier est seul, il faut qu'il la soutienne avec de petits bâtons fichés sur le bord de la couche. Cette opération finie, le terreau doit avoir en tous sens un demi-pied moins d'étendue que le dessous de la Couche; & dans son quarré long, il doit paroître aussi uni, que si c'étoit une planche dressée en pleine terre; on peut ensuite y faire les semences ou plantations qu'on a destinées. C'est dans ce point de chaleur qu'on doit la prendre; car plutôt ou plus tard, il s'en trouveroit trop ou trop peu. Il faut imiter la Nature, autant qu'il est possible, & ne pas excéder ses limites: au surplus pourvu qu'on ait soin de faire des observations réfléchies quand on agit, le travail de deux ou trois Couches instruira beaucoup mieux que toutes les règles qu'on pourroit prescrire; car il y a des Couches qui s'échauffent plutôt les unes

que les autres, & dans lesquelles la chaleur dure plus long-temps; cela dépend de l'état & de la nature du fumier dont la Couche est composée, ainsi que la façon de la construire. On peut voir dans l'explication de la planche 2. une façon de construire des Couches aisées à réchauffer également.

La chaleur de la Couche peut subsister en état de bien faire, pendant dix à douze jours; mais après ce temps, elle s'affoiblit. Si on s'apperçoit qu'elle mollit trop, alors il y faut, avec du grand fumier neuf, faire des réchauffements tout au tour, afin d'y renouveler & entretenir la chaleur.

Il n'est pas toujours cependant nécessaire d'employer des fumiers neufs, assez souvent il suffit de remuer de fond en comble celui qui s'y trouve autour des Couches, pourvu qu'il ne soit pas trop pourri; ce remuement est capable d'exciter encore la chaleur pour huit ou dix jours: mais, si le ralentissement est considérable, on peut y mêler un tiers ou moitié de fumier neuf, en remuant l'ancien.

Il y auroit bien d'autres observations à faire sur la construction des Couches, & de plus essentielles encore pour l'entretien de ce qu'on y élève; mais comme cet article, tout essentiel qu'il

Ch. VI.
Des Couches.

est, & utile qu'il put être en lui-même pour un Maître aisé & pour de curieux Cultivateurs, ne l'est pas en cette Province où les Couches sont d'une nécessité moins capitale, je me contente de conseiller aux Amateurs du singulier, de lire dans l'*Ecole du Potager*, ce que son Auteur en a savamment écrit dans un détail où nul autre, que je sache, n'étoit entré comme lui: aussi avoue-t-il que, suivant les préceptes qu'il donne, " ce n'est pas un petit " soin que la conduite d'une douzaine " de Couches, qu'il occupe presque " entièrement un homme pendant sept " ou huit mois, " * indépendamment de la dépense en attirails nécessaires.

Il suffira donc, ce me semble, d'avoir rapporté la pratique de la Quintinie, adoptée par de Combe, & que j'ai jusqu'ici moi-même suivie; on ne risque rien de marcher dans des routes battues & frayées, quand on a devant soi des Précurseurs aussi éclairés.

On ne doit pas comprendre de ce nombre l'Auteur de l'*Agronome*; non seulement il paroît n'avoir jamais fait, ni vu faire des Couches, pas même avoir lu aucun des bons Auteurs qui

* *Ecole du Potager*, Tom. 1. chap. 2.
pag. 54.

en traitent : l'écouter, ce ne seroit pas chercher à s'instruire, mais plutôt vouloir s'égarer.

Ch. VI.
Des Couches.

On auroit en vain semé & planté, si on ne protégeoit pas contre les injures du temps, ce qu'on a semé & planté, & qu'on ne procurât pas le secours du soleil dont il faut ménager l'action à propos; car la chaleur du soleil est la plus naturelle; elle réjouit les plantes; sans la participation de ces rayons solaires, plus ou moins fréquents, toute pareille culture réussit mal, comme il sera expliqué dans le corps de cet Ouvrage, à l'article particulier de chacune des plantes qui en fourniront l'occasion : car il ne faut pas croire que les fumiers operent seuls tout le bien qu'on attend des Couches.

Des Couches sourdes.

ON appelle ainsi celles qui sont Des Couches enfoncées dans la terre; ensorte que des leur superficie s'étant affaissée, se trouve des ne pas excéder le niveau du terrain, à cela près, on les prépare comme les autres Couches.

Ces sortes de Couches sont ici les plus ordinaires; on ne les fait qu'au printemps, & leur usage principal est

Ch. VI.
Des Cou-
ches.

d'y former la pépinière des plantes qu'on met ensuite en pleine terre : elles prennent dans cette espèce de berceau, plus de force, & elles devancent de quelques semaines, les plantes de même espèce. Au surplus cette espèce de Couche ne demande pas des soins particuliers ; il ne faut qu'arroser convenablement les plantes qu'on y a confiées, & les garantir, sans beaucoup d'apprêt, du froid qui pourroit les endommager, au lieu de la dépense considérable & les soins extraordinaires que causent les autres sortes de Couches dont on vient de parler, mais aussi n'ont-elles jamais tant de chaleur que les autres.

Couches avec des feuilles d'arbres.

Couches
avec des
feuilles
d'arbres.

EN Hollande, nous dit-on, on fait des Couches avec les feuilles qui sont tombées des arbres, & on les fait un peu plus épaisses que celles du fumier de cheval. On cultive beaucoup mieux les plantes en hiver sur de pareilles Couches, parce que ces Couches exhalent moins de parties ignées & nitreuses, donnent une chaleur plus égale & plus durable. *

* Agréments de la Campagne, pag. 287.

Couches Angloises.

Ch. VI.

BRADLEY dit qu'en Angleterre, au fumier de cheval on mêle les cendres de charbons de terre, & qu'à défaut de fumier, on se sert de la paille trempée deux ou trois jours dans un étang, de cendres de tourbe, de grains dont on a fait la biere, du son gâté; selon cet Auteur, tout cela mis en tas, fermentera & s'échauffera autant qu'aucun fumier que l'on puisse souhaiter. Liv. 4. Du *Jardin Potager*, chap. 1.

Couches de Tan.

ON fait encore dans le même pays, des Couches avec le Tan qui a servi à préparer les peaux, mais comme ces sortes de Couches ne sont point d'usage ici, je ne rapporterai pas d'après autrui, la façon de les construire & de les gouverner; ceux qui voudront s'en servir, peuvent trouver tous les éclaircissements nécessaires dans le *Supplément aux observations de Bradley sur le Jardinage*, troisieme Tom. pag 329 & suivantes; ils peuvent encore lire les *Agréments de la Campagne*, pag. 389. Je dirai seulement que plus le Tan est nouvellement sorti de la cuve, plus il

Couches
de Tan.

Ch. VI.
Des
Couches.

est chaud, & plus long-temps il échauffera la Couche : il peut communiquer aux plantes pendant six mois entiers, une chaleur égale & comme naturelle, pourvu qu'on humecte, comme il faut, le Tan, & que le soleil réjouisse les plantes par ses rayons procurés à propos : de sorte qu'une telle Couche dressée au mois de Mars, subsiste en état jusques en Août, & même jusqu'en Septembre.

Couches pour les Champignons.

Couches
pour les
Champignons.

IL en est de cette sorte de Couche, comme de celle de Tan, dont on vient de parler; c'est-à-dire, qu'elle n'est pas plus en usage dans ce pays, où les Champignons sont assez abondants en Campagne, suivant les saisons, & varient en différentes especes. On peut manger des uns, les autres sont nuisibles à la santé, quelques-uns même causent la mort, si l'on n'est pas secouru promptement & à propos; ce qui a fait dire à Pline de tous les Champignons en général, *Qua tanta voluptas accipitis cibi, an usque aded vira tadet, ut eam tam vili offâ permutemus, mortemque semper in procinctu stantem ulterò sollicitemus.*

Les Anciens étoient extrêmement en garde contre ce mets, & ils en proscrivoient l'usage sans exception. Aujour-

d'hui cependant on s'est un peu plus, & peut-être trop familiarisé avec cette nourriture équivoque; car on ne peut disconvenir que le Champignon, de quelque nature qu'il soit, est toujours dangereux, toujours suspect, & souvent voisin du poison par les circonstances. Une longue suite d'événements funestes a confirmé ce sentiment, *Malignus semper exitium qualitatibus apparatus instructus est fungus*. C'est pourquoi les payfans de la Bourgogne qui sont extrêmement avides des Champignons, qui n'ont pas toujours la prudence de les bien discerner, & qui les ramassent indistinctement, les font bouillir dans une première eau qu'ils jettent ensuite; avec cette seule précaution, ils espèrent satisfaire plus impunément leur gourmandise. Ce leur seroit un degré de sûreté de plus, s'ils ajoutoient un peu de vinaigre à cette eau: ici l'on en mange impunément, & même avec plaisir, de quantité d'espèces, que je n'entreprendrai pas de détailler, n'étant pas question de ce détail dans cet Ouvrage. J'avertis seulement qu'il faut être extrêmement réservé sur le choix, & qu'on n'en doit point manger sans les connoître d'une connoissance confirmée par une longue expérience. Je donnerai même à la fin de cet article,

Ch. IV.
Des
Couches.

Ch. VI.
Des
Couches.

le remede qui a paru le plus spécifique contre le dangereux effet d'une cruelle méprise en ce genre. Mais revenons à l'espece à laquelle on s'est habitué depuis plus de cinquante ans, comme dit l'*Ecole du Potager*, & dont on peut user sans inconveniens, pourvu qu'on en use sans excès.

Quoique l'espece dont il s'agit, se trouve en campagne comme bien d'autres, on les fait venir artificiellement sur des Couches en certains pays, pour en avoir à portée, & plus longtemps.

Le Champignon alimentaire, ou pour servir à table, connu par le Bauhin Pin, 370. sous le nom de *Fungus pileolo lato & rotundo*, est appelé par Jean Bauhin 3. 824. *Fungus campestris, albus, supernè rubens, &c.* C'est la première espece dont fait mention Tournefort, pag. 556. & dont l'*Ecole du Potager* fait une description fort exacte.

Il en est fait l'éloge dans le même livre: la maniere de le préparer y est rapportée, & aussi celle de les élever, mais avec un soin si détaillé, qu'on peut juger sans témérité, que l'Auteur en est partisan, & les aime autant pour lui, que pour les autres; on peut donc s'en rapporter à ses leçons claires & solides. On ne permettra de ne pas les

rapporter, comme étant de peu d'usage parmi nous; à la vérité, nous recevons moins, & moins souvent de ce fruit, quand la Nature seule nous le fournit; mais aussi il est plus parfait & plus odoriférant, que celui que l'art nous procure; c'est de quoi convient l'*Ecole* même du Potager; je dirai seulement qu'on prépare les Couches qui servent de matrice aux Champignons, en différents mois de l'année: quelques Jardiniers les dressent ordinairement en Mars & en Septembre; d'autres, en Avril & en Décembre, & suivant le *Ménage des Champs* & d'autres Livres, on en fait dans toutes les saisons. Ces Couches, nous dit-on, sont trois mois à se disposer pour fructifier. Lorsque le fumier a perdu sa chaleur, il se chancit, c'est-à-dire, qu'il commence à blanchir, & alors il fait ces petits filaments qui sont le commencement des Champignons; & quand une fois elles ont commencé à produire des Champignons, elles donnent toute l'année; mais est-il bien vrai qu'une même Couche peut servir deux ou trois ans, & donner toujours des Champignons, comme il est dit dans le *Dictionnaire Universel d'Agriculture*? Est-il vrai seulement qu'une même Couche donne des Champignons toute l'année? La

Ch. VI.
Des
Couches.

Ch. VI. Nouvelle Maison Rustique ne lui re-
Des connoît que trois ou quatre mois de
Couches. fertilité.

Il est peu de plantes sur lesquelles on ait tant fait de remarques, & qui naissent avec tant de différence : elles jettent sur le fumier, sur la terre, sur les arbres, sur certaines plantes, dans les prés, jusque sur les pierres. Oûi des pierres tiennent lieu de Couches à un Champignon qu'on peut manger; mais, comme *Non omnis fert omnia tellus*, aussi toute pierre n'est pas propre à nourrir des Champignons. Celle qui a cette propriété, est spongieuse, molle; on en trouve en Italie, sur le Mont Gargan & au Mont Vésuve : mise à la cave, couverte de terre, & arrosée d'eau tiède, elle produit de temps à autre des Champignons qu'on laisse croître pendant l'espace de cinq à six jours, & qu'on peut manger. J'en ai vu dans un Jardin, de ces pierres qui étoient placées à l'ombre d'une muraille, dans un terrain un peu humide, & qui y produisoient assez bien. *Tabernamontanus* décrit ce Champignon sous la nomenclature de *Polyporus ex ingenti & tuberosa radice in singulos menses plerumque nascens, supernè rufescens, infernè cum pediculo albus. Tob. 71. Fig. 1.*

Ceux qui souhaiteront être instruits plus particulièrement de la formation & de la culture des Champignons, pourront lire les Observations qu'en a donné Tournefort dans l'Histoire de l'Académie des Sciences de l'année 1707. pag. 46. & pag. 48. Ils peuvent lire encore l'article des Champignons dans les Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique, Tom. 1. pag. 395. On trouvera aussi dans le *Traité des Drogues de Lemerî*, la production singulière de Champignons venus en nombre & successivement sur des éclisses mises aux jambes d'un jeune enfant, malade du rachitis, & dans le même Mémoire de l'Académie des Sciences, année 1678, quelles sont les racines du Champignon qui se forme dans les crottes moissies de cheval; ce sont-là des Observations curieuses; mais il en est de plus utiles qui deviennent de pratique, sur-tout à la Campagne, où quelquefois on voit arriver de terribles accidents, causés par méprise, ou qui viennent des Champignons mêmes, qui, quoique alimentaires, ont resté trop long-temps sur la terre, y ont éprouvé une fermentation qui les a rendu noirâtres, ou bleus, ou rouges, & les a changés en poison mortel. Aussi Lemerî dit que le Champignon est appelé,

Ch. VI.
Des
Couches.

ETAI.
ne lui re-
tre mois de

sur lesquelles
es, & qui
ence: elles
la terre, sur
lantes, dans
es. Oui des
ouches à an
nger; mais,
mia tellus,
s propre à
Celle qui a
se, molle;
ur le Mont
: mise à la
& arrosée
le temps à
u on laisse
cing à six
l'en ai vu
ui étoient
ouraille,
, & qui
ernamon-
sous la
e ingenti
s menfes
usestens,
Tob. 71.

Fungus à funus & ago, comme qui diroit:
 Ch. VI. *je fais les funérailles & je donne la mort.*

*Remede contre les accidents causés
 par les Champignons.*

Remede contre les Champignons. QUAND on a eu le malheur de manger de mauvais Champignons, ou des bons, mais viciés par accident, le plus prompt & le meilleur remede qu'on puisse faire en cette occasion, est de donner de l'émétique au malade, dès qu'on s'est apperçu du mal, afin de décharger l'estomac, autant qu'on peut, de ces Champignons nuisibles. Si l'on n'a point l'émétique qu'on désire, comme la guérison dépend de la promptitude du secours, on peut mettre du sel marin dans de l'eau tiède, en faire boire au malade quantité coup sur coup; cette eau dissout le Champignon, irrite l'estomac, & provoque au vomissement: on débarrasse aussi les intestins de ce poison, s'il y étoit déjà passé, faisant prendre des lavemens. On peut après cela, combattre plus aisément l'impression du mal déjà faite, par les remedes que prescrivent en ces cas, l'Emeri, Chomel, Garidel & plusieurs autres; mais Mr. Halle, Médecin de Paris, nous apprend par une longue suite d'observations, que le vinaigre est

est non seulement propre à garantir les Champignons alimentaires de leur qualité vénéneuse, dans laquelle ils dégènerent par vétusté, mais qu'il est aussi le contrepoison du Champignon vénéneux, en ce qu'il détruit l'activité de ses corpuscules malins.

Ainsi, dès qu'on a satisfait à l'indication toujours indispensable dans tous les cas de poison, c'est-à-dire, à l'indication du vomissement, on doit faire prendre aussi-tôt du vinaigre étendu dans beaucoup d'eau, (ce qui est la même chose que l'Oxicrat,) afin que cette liqueur, en agissant par sa qualité d'Antidote sur les derniers atomes du poison, qui ont pu pénétrer dans les intestins, ou se nicher dans les replis de l'estomac, en détruise l'action, & leur ôte tout pouvoir de nuire.

Ce Médecin assure que ce remède a réussi dans des cas où l'on avoit inutilement tenté de faire avaler beaucoup d'huile, de l'eau tiède, donner quelques prises de thériaque, &c.

L'utilité essentielle de ce secours, les cas où il peut être employé à la campagne, la facilité de le trouver sous la main, & le peu de dépense qu'il exige, m'ont engagé à le publier, quoique je n'écrive point en Médecin. J'ajoute même, afin de rendre ce remède plus

Tome I.

E

Ch. VI.
Des
Couches.

R. E.
qui diroit:
na la mort.

causes

alheur de
gnons, ou
accident,
ur remede
ation, est
malade,
l, afin de
t'on peut,
es. Si l'on
n' desire,
la prompt-
mettre du
e, en faire
coup sur
mpignon,
au vomit-
s intestins
jà pallé,
On peut
ailément
, par les
ces cas,
plusieurs
decin de
ne longue
vinaigre
est

Ch. VI.
Des
Couches.

utile généralement, qu'il est encore spécifique contre les mauvais effets de toutes les plantes stupéfiantes, telles que la Jusquiame noire, la Ciguë, la Belladonna, &c. dont le poison est souvent mortel, & toujours à craindre dans tous ces cas; & contre tous ces différents ennemis de la santé, on doit commencer par l'émétique, ensuite faire prendre l'Oxycrat ou un verre de vinaigre: mais si le venin avoit déjà fait quelque progrès, on doit user de Thériaque vieille, donnée à petites doses, réitérées suivant le besoin; on fait prendre du lait, on y joint des absorbans, tels que les écailles & pates d'écrevisse, les coquilles d'œufs, la corne de cerf, &c. selon les indications qui l'exigeroient.

Si, par la crainte de me trop arrêter sur un même sujet, & dans l'envie de procurer des connoissances plus étendues, je renvoie quelquefois les Lecteurs aux sources où j'ai moi-même puisé; je crois néanmoins utile de les préserver des faux pas qu'ils pourroient faire, en les avertissant des erreurs que j'ai remarquées dans ces livres aujourd'hui si multipliés, qui promettent la science universelle à bon marché, & qui n'en donnent assez souvent que l'apparence; leurs Auteurs plagiaires

moutonniers ne disent que ce que
d'autres ont dit, & ils le disent sans
examen & sans vérification.

Ch. VI.
Des
Couches.

L'un, par exemple, dit que „ pour
„ avoir des Champignons, on fait une
„ Couche avec du terreau préparé, &
„ qu'il ne manque guere d'en lever, lors-
„ que la Couche est bien faite... On la
„ fait avec de fumier de mulet ou d'âne,
„ en mettant dessus quatre doigts de
„ menu fumier dit terras. „ Ces docu-
ments sont du *Dictionnaire Universel*
d'Agriculture; il ne demande point le
fumier de cheval qui est le meilleur, &
généralement employé pour cet usage :
c'est à la lettre, ce qu'avoit dit, avant
lui, le Dictionnaire de Chomel.

Le *Manuel des Champs* veut qu'on
n'emploie „ pour les Couches que de
„ fumier de cheval, de mulet, qui ait
„ été fait avec de la paille de froment,
„ & jamais de seigle, ce qu'il dit après
„ la *Nouvelle Maison Rustique*; il les
„ fait couvrir non de terreau, mais de
„ la fouille qu'on a faite... il veut
„ qu'on laisse cette Couche jusqu'à ce
„ qu'elle soit toute couverte d'herbes,
„ alors on coupe ces herbes, dit-il, &
„ l'on foule ensuite cette terre avec
„ les pieds pour la mêler avec le
„ fumier, „ &c.

Le *Dictionnaire portatif d'Histoire*
E ij

Ch. VI.
Des
Couches.

Naturelle propose d'élever une Couche de crottin de cheval, de mulet, & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé, placée dans une cave, & disposée en talus, couverte d'un demi-pouce de terreau, arrosée d'eau tiède, avec quoi il promet qu'en jetant des épluchures de Champignon, au troisieme jour cette Couche portera des Champignons, & en donnera pendant trois ou quatre années consécutives, si on l'arrose de temps à autre. On a du moins la liberté de se moquer sans croire.

Mais à quoi ne m'engagerois-je pas, si j'entreprendois de relever tout ce qui me paroît peu vraisemblable ou *contre* les regles. Ainsi faisons grace aux autres, en gardant le silence à leur égard : on ne peut pas tout observer, & tout dire.

CHAPITRE VII.

Des Animaux nuisibles au Potager.

Ch. VII.
Des
Animaux
nuisibles.

SI ce qu'on a dit étoit vrai, & qu'on pût mettre sûrement en pratique ce qui est écrit, nous ne manquerions pas de ressource contre les déprédations des ennemis de nos plantes; on trouveroit même mille moyens de prévenir le dégât