

Encyclopédie méthodique.
Agriculture. T. 3 [Chable-
Cytise] / , par M. l'abbé
Tessier, docteur-régent de la
Faculté de [...]

Tessier, Alexandre-Henri (1741-1837). Auteur du texte. Encyclopédie méthodique. Agriculture. T. 3 [Chable-Cytise] / , par M. l'abbé Tessier, docteur-régent de la Faculté de médecine, de l'Académie royale des sciences, de la Société royale de médecine, M. Thouin & M. Fougeroux de Bondaroy, de l'Académie royale des sciences. Tome premier [-septième]. 1787-1821.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

à feuilles alternes, conjuguées, à fleurs en bouquet pyramidal, naissant aux extrémités des branches; elles sont chacune divisées en cinq parties inégales, d'un jaune pourpre, & remplacées par un légume. Il est étranger, & dans notre climat de terre-chaude où il est difficile de le conserver; il se multiplie par ses graines & il est recherché en Europe. Cet arbre est recommandable par les qualités de son bois, & par la résine qu'il fournit au commerce.

COURBARIL diphylle.

HYMENÆA courbaril. La M. Dict. Guiane, Antilles.

Le Courbaril diphylle est un très-grand arbre à tronc droit & uni, à cime très-touffue. Ses feuilles placées alternativement, sont attachées par deux à une même queue; elles sont de fabrique, & de disposition telles qu'elles forment ensemble & entr'elles le vuide d'un équerre dont les deux règles seroient presque en demi-cercle à l'extérieur; elles sont peu larges, longues d'environ trois pouces, verdâtres & percées de petits trous. Les fleurs, en bouquet à base large, & qui se termine en pointe, sont d'un pourpre jaunâtre; à cinq divisions recoquillées, il leur succède une gousse longue de six à sept pouces environ, de moitié moins large; c'est un corps ligneux, rempli d'une pulpe qui se mange & dans laquelle sont nichés des noyaux aplatis, noirs & d'un pouce de longueur.

Il croît à Saint-Domingue, sur les montagnes élevées, à la Guiane, & dans les régions de l'Amérique méridionale.

Culture. Sur la culture de cet arbre que nous n'avons point possédé, & qui est dans le commerce, *Miller* sera notre guide. Il dit qu'il est difficile de le conserver.

On donne au Courbaril diphylle, une des places les plus avantageuses des tannées de la terre-chaude où il doit rester même pendant l'Été. *Miller* fait entendre que les racines étant très-minces, on ne peut changer le pot sans qu'elles n'échappent, & qu'il faut conserver une bonne motte aux risques de perdre l'arbre. Nous en induisons qu'il lui donnoit une terre fort légère. Il ajoute que c'est une raison pour ne changer que très-rarement le pot. Pour ne point resserer les limites de la culture qui ne sont déjà que trop rapprochées, nous présumons qu'il conviendrait essayer sur ce sujet un régime différent, & que, d'après ces connoissances, il faudroit peut-être remplir le pot de terre substantielle & amendée. Ce Cultivateur ne dit point qu'il l'ait vu fructifier, il observe seulement que lorsque cet arbre commence à paroître, il fait des progrès considérables pendant deux ou trois mois, après quoi il reste une année entière sans pousser.

« On multiplie aisément cet arbre, dit *Miller*, au moyen de ses graines, pourvu qu'elles

soient fraîches; on les place dans des pots qu'on plonge dans une couche-chaude de tan, en observant de ne mettre qu'une semence dans chaque pot, ou si l'on en met davantage, d'enlever les plantes, une seule exceptée, aussi-tôt qu'elles commencent à pousser, & de les planter dans des pots séparés. C'est par les motifs développés plus haut.

Usages. Il paroît que l'on verra rarement dans les terres en Europe, le Courbaril diphylle parvenir au premier période de la fructification, & encore moins les parcourir tous jusqu'à celui de la maturité des graines, que l'on n'y verra que de foibles aperçus sur les qualités de son bois dont aux Indes on fait de très-beaux meubles, que l'on n'y vérifiera point aisément si la résine qu'il donne est vraiment la *Résine animée occidentale* des boutiques; mais on aura la jouissance d'un arbre très-agréable, dont le feuillage singulier excitera la curiosité, & qui ajoutera à la collection des individus qu'on réunit pour faciliter l'étude d'une belle science. (F. A. QUESNÉ.)

COURBATURE, maladie de bestiaux. C'est une inflammation simple des poulmons, une des espèces de péripneumonie. Voyez PÉRIPNEUMONIE. (M. TESSIER.)

COURBE, maladie du Cheval & du Bœuf. C'est un gonflement de la jambe dans la partie inférieure & interne du tibia. La forme de ce gonflement est oblongue, plus étroite à sa partie supérieure qu'à la partie inférieure. Un effort dans le jarret & un exercice outré peuvent causer une Courbe. Dans le commencement de cette maladie, il y a ordinairement de la chaleur & de la douleur. Il convient d'appliquer sur la Courbe des cataplasmes ou des fomentations émollientes. Si, malgré ces moyens, la tumeur devient dure & squirrheuse, on y met le feu, après avoir tenté auparavant de l'eau-de-vie camphrée & des frictions mercurelles, qui sont de puissans résolutifs. Voyez le Dictionnaire de Médecine. (M. TESSIER.)

COURBURE. On emploie assez souvent le moyen de la Courbure pour mettre à fruit des branches gourmandes qui attirent à elles toute la sève des arbres, & font quelquefois périr les branches latérales. Voyez la théorie de cette opération dans le Dictionnaire des Arbres. (M. THOUIN.)

COURGE, *CUCURBITA*

Genre de plante d'une famille très-naturelle, à laquelle son nom latin *Cucurbita* a fait donner celui de Cucurbitacées. Il ne diffère proprement de celui des concombres que par la configuration des semences bordées par un bourrelet fort sensible, totalement extérieur. C'est dans le genre des Courges que sont les plus fortes plantes de la famille, & que se trouvent même les plus

gros fruits connus. Originaires des climats brûlans de l'Inde & de l'Afrique, elles sont également cultivées en Amérique & dans les contrées méridionales de l'Europe : elles demandent, en général, moins de soins que le concombre commun, & beaucoup moins que les melons. Il ne s'en trouve ni d'aussi amères que la coloquinte, ni d'aussi parfumés que les cantaloups, mais seulement de sèches & quelques peu amères, & d'autres très-bonnes à manger, même crûes. Au reste, rien n'est plus varié que le sont les espèces; les races & les variétés de ce genre; ces plantes, soumises à la culture depuis très-long-tems, s'étant dénaturées autant qu'il soit possible, de manière à en rendre l'histoire assez confuse dans les livres des Agriculteurs & même dans ceux des Botanistes.

Les espèces en ont dû, en effet, paroître singulièrement équivoques, rien n'étant constant ni dans la figure des fruits, ou dans les découpures des feuilles, ni même dans la disposition des branches, à s'élever ou à ramper, qui se trouve accompagnée tantôt d'une conversion des vrilles en feuilles, tantôt de l'entière suppression des vrilles; quoique ce dernier caractère eût paru assez important au Naturaliste Ray pour transporter ces races défectueuses dans un genre appartenant à une autre section de sa méthode. L'analogie est mieux indiquée par la nature des poils dont les Courges sont couvertes dans toutes leurs parties; mais on trouve des différences encore plus essentielles dans la forme & la couleur des fleurs, sans oublier la figure de la graine. On peut donc établir quatre ou même cinq espèces distinctes, & les rapporter à trois sections subdivisées dans leurs races principales, ainsi qu'il suit.

Espèces.

* Fleurs blanches, très-ouvertes; feuilles arrondies; graines échancrées au sommet & de couleur grise.

I. LA CALEBASSE.

CUCURBITA leucantha. La M. Dict. *Cucurbita lagenaria.* L.

A. La Cougourde.

Cucurbita leucantha lagenaria. La M. Dict.

B. La Gourde.

Cucurbita leucantha latior. La M. Dict.

C. La Trompette.

Cucurbita leucantha longa. La M. Dict. ☉ de l'Inde & d'Afrique, ou de la Zone torride.

** Fleurs jaunes en entonnoir; graines ovales, de couleur blanche.

(Les Pépons. Pepo.)

2. LA MELONNÉE.

CUCURBITA moschata. *Cucurbita pepo moschata.* La M. S. A. ☉ de l'Inde.

3. LE PEPON.

CUCURBITA polymorpha. *Cucurbita pepo polymorpha.* La M. M. Dict. 3 B.

A. La Cougourdette.

Cucurbita polymorpha pyxidaris. La M. Dict.

B. La Coloquinelle.

Cucurbita polymorpha colocyntha. La M. Dict.

C. La Barbarine.

Cucurbita polymorpha verrucosa. La M. Dict.

D. Le Turbané.

Cucurbita polymorpha piliformis.

E. La Citrouille & le Giraumon.

Cucurbita polymorpha oblonga. La M. Dict.

F. Le Passiflon.

Cucurbita polymorpha melopepo. La M. Dict.

Cucurbita melopepo. L. de l'Inde & d'Afrique.

4. LE POTIRON.

CUCURBITA maxima. L. M. Dict. ☉ de l'Inde.

*** Fleurs petites & peu évasées; graines colorées, feuilles fermes, droites & laciniées.

5. LA PASTEQUE.

CUCURBITA anguria. La M. Dict. 4.

CUCURBITA citrullus. L. ☉ des Indes & d'Afrique.

A. A graines noires & pulpe rouge.

B. A graines & pulpe rouge.

C. A graines noires & pulpe jaune.

I. LA CALEBASSE est dans ses trois races toujours reconnoissable par ses feuilles arrondies, d'un verd pâle, molles, lanugineuses, légèrement gluantes & odorantes; par ses fleurs blanches, fort évasées, formant dans son limbe, une étoile comme celle de la bourache; & par ses graines à peau plus épaisse que l'amande, dont le bourrelet, échancré par le haut & par le bas, ne forme que des appendices qui lui donnent une figure quarrée: dans toutes trois, d'ailleurs, la pulpe du fruit devient spongieuse, fort blanche, la peau, d'abord d'un verd pâle, devient d'un jaune sale dans la maturité; elles sont aussi du nombre des Cucurbitacées qui grimpent le mieux.

La Cougourde a son fruit en forme de bouteille, mais souvent la partie voisine de la queue (ou pédoncule) est elle-même renflée, imitant, en plus petit, la figure du ventre dont il ne reste séparé que par un étranglement; c'est une variété souvent constante: il en est de même des taches foncées, mais sales & peu régulières, dont la peau est quelquefois marquée. Sa graine est en général plus brune que celle des deux autres races; ses feuilles sont presque entières.

La gourde & la trompette, toutes deux à feuilles dentelées, ne diffèrent entr'elles que par

la forme du fruit, à très-gros ventre dans la gourde, & fort allongée dans la trompette; il seroit peut-être plus exact de les distinguer par la solidité de la peau, car il y a des trompettes à peau tendre, & d'autres à coques dures comme la gourde & la cougourde. Souvent la trompette est renflée par les deux bouts comme un pilon, & lorsque le fruit traîne à terre, il est ordinairement fort courbé, ce qui paroît nous indiquer l'étymologie du nom *Cucurbita*, devenu générique & appliqué depuis à la grosseur & au renflement du ventre, comme on le voit dans le nom de *cucurbite* donné à des vaisseaux chimiques.

Culture. Dans toutes les régions un peu froides, comme aux environs de Paris, il est nécessaire de hâter sur couche la végétation des calebasses; on les élève sous cloche, en les semant dans le courant de Mars: semées en pots, la replantation en est plus facile & plus sûre; autrement elle demande beaucoup de soin pour la garantir du soleil en ce moment de crise qui les feroit périr. On doit les placer dans des expositions chaudes, & ne pas leur épargner le fumier, & comme la plante grimpe volontiers, & que son fruit réussit mieux suspendu que traînant à terre; c'est ordinairement au pourtour des quarrés de couches qu'on en élève.

Usage. La coque de la cougourde sert de bouteille aux Pèlerins: il y a des Jardiniers qui font usage des petites pour ferrer diverses graines; elles s'y conservent très-bien.

La gourde est employée par les nageurs qui s'efforcent à se conduire dans l'eau; ils s'en attachent deux sous les deux aisselles, afin qu'en rendant le haut du corps plus léger, il leur soit plus permis de prendre la situation la plus favorable pour nager.

La chair de la trompette mûre seroit flandreuse, mais elle est blanche & délicate si on cueille le fruit avant sa maturité, même avant son entier accroissement comme le concombre. On l'apprête de même.

La graine de calebasse est une des quatre semences froides employées par les Apothicaires, & dans les offices.

2. LA MELONNÉE. Cette espèce, ambiguë par elle-même, se subdivise en plusieurs races & variétés, mais trop peu observées pour qu'on puisse les bien déterminer. M. de Chanvalon paroît être le premier qui en ait parlé; c'est dans son voyage à la Martinique. M. Duchesne la regardé comme une espèce distincte de celle du Pépon; à laquelle M. de la Marck préfère de la réunir, n'y trouvant pas de différences suffisantes. On peut cependant en indiquer deux, savoir dans sa fleur le resserrement du bas du calice; & dans ses feuilles, leur mollesse & leur

duvet doux & ferré. La melonnée tient encore de la calebasse par la couleur blanchâtre des fleurs en dehors, & l'allongement des pointes vertes extérieurs du calice; enfin par le goût musqué de son fruit: la pulpe en est aussi très-fine, mais elle a la fermeté de celle des pastissons. Pour leur forme, les feuilles tiennent de celles des pépons, étant toujours assez anguleuses, & quelquefois découpées. Il en est de même de celle du fruit, le plus souvent applati, sphérique, ou ovale, mais aussi quelquefois en cylindre, en massue ou en pilon, formes ordinaires aux citrouilles; aussi a-t-on donné à ces fruits le nom de *citrouille melonnée* & de *citrouille musquée*. La couleur de la pulpe varie depuis le jaune soufre jusqu'au rouge orangé.

Culture. Les melonnées ont besoin de la même culture que les calebasses: elles sont même aux environs de Paris, plus sujettes à pousser beaucoup de bois sans fleurir, ou à fleurir sans nouer. Elles ne réussissent très-bien que sur de vieilles couches, comme les pastèques de melons d'eau, & du reste ont besoin des soins communs à toutes les cucurbitacées.

Usages. Le nom de *citrouille musquée* n'annonce qu'un parfum d'un mérite équivoque, dans un fruit destiné à la table; cependant on en fait cas dans nos Provinces méridionales de France & en Italie, ainsi que dans nos Isles d'Amérique, où le goût de ces fruits est plus honoré par le nom de *citrouille melonnée*. Je ne crois cependant pas qu'on les mange communément crûes. La finesse de leur chair & leur bon goût les rend préférables à la plupart des Giraumons.

3. LE PÉPON. Cette espèce, l'une de celles qui, entre tous les végétaux, mérite le mieux d'être appelée *polymorphe*, se travestit en effet sous des figures tellement diversifiées, qu'il sera nécessaire de considérer séparément ses six races principales, après avoir rappelé en peu de mots des observations générales présentées dans le Dict. Bor. de M. de la Marck.

1.° Le vert le plus noir devient le jaune le plus foncé dans la maturité.

2.° Le soleil, au lieu de colorer le dessus de ces fruits, les pâlit.

3.° La privation de lumière, causée par le contact de la terre, blanchit le dessous; alors le pourtour de cette tache reste très-long-temps vert, aussi-bien que les bords des parties blessées.

4.° Les pépons panachés le sont principalement dans le milieu; le côté de la tête (c'est-à-dire de la fleur) conserve une certiffure verte, toujours plus grande que celle du côté de la queue (ou pédoncule).

5.° Ces parties vertes, quelquefois unies par

une bande, font toujours des pointes comme pour se rejoindre, & ces pointes sont prolongées sur les cloisons des graines.

6.° Les parties panachées sont toujours plus minces, quelquefois d'une manière fort sensible.

7.° Outre les grandes pointes, qui ont rapport à l'intérieur du fruit, on en voit de moindres marquer le passage des fibres principales qui passaient du pédoncule au calice de la fleur.

8.° C'est en rapport avec ces nervures que se trouvent les bandes colorées, ce qui en établit ordinairement cinq principales, & entre cinq autres moins fortes.

9.° Ces bandes sont indifféremment pâle sur foncée, ou foncée sur pâle : quelques-unes même se trouvent pâles au milieu, & foncées aux deux extrémités ; enfin, dans quelques autres, elles restent d'abord pâles, même lactées, tandis que le fond est verdâtre, puis deviennent d'un vert noir lorsque le fruit jaunit.

10.° Les bandes morcelées forment des mouchetures plus ou moins grandes, & aggrégées de ses divers manières, mais quadrangulaires, & non arrondies ni étoilées comme celles des pastèques.

11.° A ces mêmes bandes répondent des côtes proéminentes & des cornes très-saillantes dans les variétés contractées du passiflor, qui ont d'abord la peau très-fine, très-mince & très-lisse.

12.° Une autre inégalité d'accroissement dans les giraumons à peau fine & chair aqueuse, leur forme des ondes.

13.° Les pépons à peau ou coque épaisse, particulièrement les barbarines, au lieu d'ondes sont sujets à des bosselures nommées vulgairement *verruës*, qui font si sensiblement l'effet d'une maladie, que ceux qui en sont entièrement couverts ont rarement de bonnes graines.

14.° Enfin la peau des pépons est susceptible de ces gerçures exsudantes qui forment la broderie dans le melon ; mais cet accident est peu commun, & seulement par places.

A. LA COUGOURDETTE. De tous les pépons, ceux de cette race sont les plus grêles & les plus féconds, & par conséquent les plus près de la nature ; elle doit même être regardée comme une espèce par ceux qui pensent que des plantes seulement congénères peuvent se féconder & produire des races ou variétés métisses, intermédiaires, fécondes, & plus ou moins disposées à remonter à l'espèce de maternité.

Ses fleurs, les moins grandes de routes, le sont cependant beaucoup, par rapport à la grosseur du fruit. Ses graines allongées, annoncent que le fruit est toujours pareillement allongé en

poire, ou pour le moins en œuf. Sa pulpe, fraîche d'abord, ensuite fibreuse & friable, est toujours fort blanche ; ce blanc s'annonce au-dehors dans les bandes & mouchetures lactées de la variété la plus ordinaire, dont le reste de la peau demeure long-tems d'un vert très-foncé. La coque de la cougourdettes est communément fort dure.

On peut voir quelques variétés indiquées dans le Dict. Botanique, & peintes dans la collection du cabinet de la Bibliothèque Nationale. Toutes ne diffèrent que par des différences légères de forme ou de couleur ; on peut distinguer celle qui, très-petite & d'un gris pâle, mérite le mieux le nom donné par Linneus, à son espèce *cucurbita ovifera*.

Culture & usages.

Les cougourdettes sont plus robustes que la plupart des cucurbitacées ; elles se passent de la couche, & ne demandent qu'un terrain chaud pour fructifier abondamment ; elles grimpent bien d'elles-mêmes, & leurs fruits en sont plus jolis. Le voisinage des coloquinelles & des barbarines, les fait varier & produire des métis, ordinairement moins jolis que les races franches. J'en ai vu naître par le voisinage des giraumons, d'autres métis assez gros, mais sans mérite.

Ces fruits sont parure dans les orangeries ou dans les fruiteries, ou même sur les cheminées & sur les meubles de quelques Amateurs pendant tout l'Hiver. En les creusant, on peut faire, des plus dures, le même usage que des courges. J'en avois fait des bouilloires & des lanternes ; ces coques creusées étant légères & nullement froides, sont le meilleur vase dont puissent faire usage les nourrices importunées de l'écoulement de leur lait pendant qu'elles ont l'enfant au téton.

B. LA COLOQUINELLE. Je ne fais dans des pays plus chauds, les fruits de ce pépon méritent mieux le nom de courge amère & de coloquinte. A Paris, cette amertume est à peine sensible, & ne l'est que dans la race franche, communément appelée la *fausse orange* ou *l'orangerin* ; la seule, au reste, dont la pulpe sèche se trouve avoir quelque odeur, & dont la peau acquiert une couleur aussi vive & aussi brillante lors de sa maturité, après avoir été d'abord du vert le plus noir & le plus foncé. Cet orangin est aussi fructifiant que la cougourdettes, à raison d'une distribution assez régulièrement alternative de fleurs femelles & de fleurs mâles. La plante grimpe facilement ; & ses feuilles découpées profondément, sont d'une longueur à-peu-près égale à leurs pétioles, & aussi à la longueur des entre-nœuds : tout annonce une plante dans son état originare. Aussi est-elle assez constante quand on l'élève bien isolée ; sa forme est cependant plus ou moins aplatie, & sa couleur plus

ou moins foncée. Les autres coloquinelles ont en général la peau bien plus mince, & plusieurs sont panachées & à bandes claires, quelques-unes lactées comme les cougourdettes. La plupart des coloquinelles ont la pulpe plus épaisse & assez sèche; il y en a où, fraîche & plus épaisse, elle semble annoncer l'état primordial des pastissons avant les contractions régulières qui leur sont devenues naturelles.

Culture & Usages.

La culture de toutes les coloquinelles est aussi facile que celle des cougourdettes, leurs fruits qui sont de garde sont également jolis: ceux de l'orangin ressemblent tellement aux oranges qu'on s'amuse à les mêler dans les desserts pour en faire des plats d'attrape; cette plaisanterie réussit presque toujours.

C. LA BARBARINE. Cette race est bien, comme le disoit J. Bauhin, d'une grandeur médiocre tant pour la plante que pour le fruit. La coque en est aussi dure que celle des cougourdettes, & elle a une singulière disposition aux bosselures; maladie analogue au défaut de couleur de ces fruits qui sont pour la plupart très-pâles ou entièrement jaunes; le nom de *verrucosus* convient donc assez bien à ce pépon. On trouve dans le Dictionnaire Botanique, une indication des variations probablement métissées, que j'ai observées, & dont la description feroit bien moins sentir la probabilité qu'un coup-d'œil jetté sur les figures que j'en ai faites de grandeur naturelle, & qui font partie de la collection déposée au Cabinet des Estampes de la Bibliothèque.

Culture.

Les Barbarines n'exigent pas plus de soin que les coloquinelles: elles produisent beaucoup & réussissent sur-tout très-bien, quand elles trouvent à grimper. Mais il n'y a de bons à manger que les fruits très-pâles, & c'est dans leur jeunesse qu'il faut les prendre. Ils sont meilleurs frais que de toute autre manière. Il s'en trouve de blancs, à peau tendre & pulpe très-aqueuse, qui peuvent se manger en salade, comme les concombres.

D. LE TURBANÉ. Le pépon turbané ou pépon turban, tient beaucoup de la nature des barbarines; mais une forme particulière de son fruit le rend très-remarquable, d'autant qu'il paroît se conserver assez constamment. J'en ai parlé dans une addition, en date du 17 Août 1786, page 44, d'une petite édition de l'Article Courge distribuée à cette époque. Je ne puis faire mieux que de répéter ici ce que j'en dis alors, l'ayant peu cultivée depuis.

« La plante a les branches courantes & le feuillage des barbarines; & un Amateur m'a assuré en avoir vu naître des individus produisant

Agriculture, Tome III.

des fruits de forme simple, très-peu bosselés, & assez semblables à une partie des productions du n.º 47. Tous ces fruits, au reste, sont regardés comme dégénérés. Pour mériter l'attention, il faut qu'ils soient contractés comme des pastissons, & certainement ils le sont d'une manière encore plus surprenante. La partie inférieure fort large est légèrement sillonnée; mais ces côtes s'arrêtent vers le milieu; & au-dessus de la contraction formée en cet endroit, on ne voit plus que quatre cornes correspondantes aux quatre loges du fruit; les mouchetures sont également interrompues, de manière que ne se répondant point, il semble que la moitié supérieure soit un fruit différent & beaucoup moindre, qu'on auroit pris plaisir à faire entrer dans le gros; enfin, comme si tout concouroit à cette illusion, les deux moitiés sont séparées par un cordon de petites verrues grises, qui se touchent sans intervalle, & qui, au-dedans de la coque, répondent à une augmentation d'épaisseur fort remarquable. Cette coque est d'ailleurs solide comme celles de toutes les barbarines, & la pulpe du fruit est également assez sèche & fort colorée; la peau de ceux que j'ai vu étoit d'un verd foncé, avec des mouchetures d'un verd pâle & d'un jaune rougissant, au tems de la maturité extrême.

« Après avoir présenté cette description faite sur le fruit mûr, je me hâte de rendre ici ce que l'observation du fruit naissant vient de m'apprendre sur la cause d'une si étrange conformation. »

« Dans toutes les cucurbitacées, même avant l'épanouissement de la fleur, la partie du calice adhérente aux ovaires a déjà la forme qu'elle doit conserver en grossissant; & dans celle-ci, cette forme est turbinée; mais le calice ne se resserre pas autant que dans les autres races. Or; c'est précisément à l'endroit où le calice se détache du fruit pour prendre la forme de cloche, commune à toutes ces fleurs, que se trouve l'étranglement qui, dans la suite, termine ce qu'on pourroit appeler le fruit inférieur. Et véritablement dans la partie supérieure ou plutôt interne, l'écorce n'est plus celle du calice, mais d'une sorte de disque qui entoure immédiatement le pistil. Aussi est-il essentiellement en rapport de structure avec les quatre ovaires & leurs stigmates, d'où résultent les quatre proéminences du fruit, & le système particulier des bandes & mouchetures de cette partie. Voyez Dict. de la Mart. » Ce singulier fruit pourroit bien être l'Arbouffe d'Astracan.

La graine est remarquable en ce que le bourerlet n'y est que tracé en quelque sorte, & non relevé comme dans les autres races: elle est ovale comme celle des giraumons.

Quoique ce Dictionnaire ne soit pas destiné aux observations purement botaniques, je ne

H h h h

puis me refuser de transcrire encore une remarque publiée au même lieu, comme Supplément au caractère générique des cucurbitacées, d'autant qu'intéressante en elle-même, elle a un rapport direct à la structure du turbané. »

« La double cission du calice devenue la coque du fruit, y disois-je, est un caractère fort remarquable des cucurbitacées. Dès que le fruit est noué, la partie supérieure se détache & laisse sur le haut du fruit une impression du disque de la fleur où se dessinent les cinq angles du calice, & souvent les trois cornes du pistil; mais, lorsque le fruit est entièrement mûr, il se fait par le bas une seconde cission qui les pare de sa queue: c'est ce qui s'observe facilement dans les fruits de garde, du genre des Courges, tels que la plupart des pépons & des pastissons. »

« Je me permettrai de remarquer à cette occasion que le déplacement de l'endroit où se fait la seconde cission, est ce qui produit une fautive apparence d'opercule dans le fruit du *melotria*, qui ne peut cependant être une vraie capsule, puisqu'il n'est pas dans l'organisation générale de la famille d'en avoir. »

Culture. Le pépon turbané réussit facilement, cultivé comme les coloquinelles: on fait profiter les fruits, en retranchant les branches surabondantes: ils sont toujours plus beaux, lorsqu'ils pendent, & sont fort bons à manger, quoique la pulpe crüe en soit fort dure & d'un jaune assez foncé.

E. LA CITROUILLE ET LE GIRAUMON. Sans les intermédiaires & les fécondations méritées, il seroit sans doute difficile de soupçonner les petits pépons, tels que des coloquinelles ou des cougourdettes, de même espèce que nos citrouilles ou nos gros giraumons: & si au contraire, ces énormes différences ne se rencontroient pas entre les races diverses des pépons, les citrouilles pourroient bien être distinguées des giraumons; ces derniers ayant une pulpe ordinairement plus pâle & toujours plus fine, & aussi les feuilles plus profondément découpées, tandis que celles des citrouilles ne sont souvent qu'anguleuses. Il s'en trouve encore des variétés qui peuvent se rapporter aux dix principales énoncées dans le Dictionnaire de M. Lamarck.

1. La citrouille à peau tendre fort luisante, chair très-colorée, laquelle varie en jaune. Sa forme est ovale ou plutôt cylindrique, arrondie par les deux bouts.

2. La citrouille grise ou verd-pâle, forme ovale, un peu en poire.

3. La citrouille blanche ou sans couleur, si molle que son poids altère sa forme, qui est naturellement en poire.

4. La citrouille jaune, cultivée aux environs de Paris avant le potiron.

5. Le giraumon verd bosselé, énorme en grosseur, & égal par les deux bouts.

6. Le giraumon noir, retréci ou affilé du côté de la queue, quelquefois au contraire du côté de la tête, dans lesquels il y a de panaché en jaune.

7. Le gros giraumon rond, peu constant en cette forme; mais qui a probablement porté le premier le nom de giraumon, rocher roulant.

8. Les giraumon moyens, à bandes & mouchetures, nommés communément *concombre de Malte* ou *de Barbarie*, & par d'autres, *citrouilles Iroquoises*: tous assez variés en forme, en nuances de verd & de jaune, & en mouchetures.

9. Les giraumons blancs ou d'un jaune pâle, appelés aussi *concombres d'Hiver*, qu'on peut regarder comme les plus dégénérés.

10. Le giraumon verd tendre, à bandes & mouchetures, soit pâles, soit foncées.

La force de la végétation de presque toutes ces races, égale ou approche de très-près celle du potiron, & surpasse celle de la melonnée.

Culture. Le fumier plus ou moins consommé, est l'aliment des citrouilles & giraumons. A la campagne, on fait assez communément courir les citrouilles sur les tas de fumier, qui ne se consomment que mieux tout en les alimentant: dans les terrains bien amendés de nos potagers, il suffit, pour la culture des giraumons, de les planter dans des poquets de terrain, comme les cardons, soit qu'on les y élève, soit qu'on les y transporte, semés sur couche, & pour le mieux, dans de petits pots; ce qui empêche la replantation de les fatiguer. Il est presque nécessaire d'arrêter la pousse directe, en coupant chaque branche deux ou trois yeux au-dessus du premier fruit noué, ou du second, si deux se trouvoient près l'un de l'autre; sans cela, il tombent bien-tôt, & ce sont de plus éloignés qui nouent, pour tomber à leur tour, la sève se portant toujours à l'extrémité, de telle sorte qu'il n'en reste que des plus tardifs, & quelquefois point du tout.

On doit supprimer toutes les branches latérales, & on leur fait grand bien, en fixant les branches de place-en-place, avec une ou deux bêchees de terre: on évite par-là que le vent ne fasse verser ce qui les fatigue, sur-tout en les empêchant de prendre racine par quelques nœuds; ces racines surnuméraires contribuent beaucoup à la grosseur des fruits; cependant ils réussissent sans cela, & n'en font que plus de garde, comme nourris plus sèchement. Au reste, on voit, dans des années favorables, les giraumons, cueillis en Août & Septembre, donner des pousses vigoureuses dont les fruits parviennent à grosseur en Octobre: ces fruits tardifs doivent être mangés sur-le-champ. Les autres ont besoin de rester coupés au soleil, pour se bien sécher pendant quelques jours, avant de les porter à la serre, où il faut les tenir sèchement, sur-tout prendre

garde, en les transportant, de heurter la queue, qu'il est bon pour cela de rogner un peu court: car c'est communément à la jonction de la queue & du fruit que se déclare le moisi, & bientôt une pourriture qui gagne rapidement tout le reste.

Les citrouilles se mangent cuites & fricassées ou en soupe au lait, comme le potiron: il est nécessaire de mettre en coulis toutes celles dont la chair est un peu grossière. Il y a eu à Paris, au commencement du siècle, un Boulanger de la place Saint-Michel, célèbre par ses pains molets à la citrouille.

Les giraumons, qui ont la chair plus blanche & plus fine, s'apprentent comme les concombres, coupés en morceaux. Un giraumon médiocre, en forme de manchon, posé sur son œil, ouvert par la queue & creusé, puis farci d'un autre giraumon coupé en petits morceaux avec du beurre, un peu de viande hachée & l'assaisonnement, & ainsi cuit au four, forme une sorte de terrine fort ragoûtante. De bons Cuisiniers savent lui donner tous les goûts qu'ils veulent; il est du nombre des végétaux d'autant plus susceptibles d'en prendre d'étrangers, qu'il en a moins par lui-même, ce dont lui savent gré les personnes qui en trouvent un désagréable dans le concombre. En général, les giraumons verd pâle sont les plus délicats à manger: quand on en a une bonne espèce, il faut en garder précieusement la graine, & sur-tout éviter d'en élever de moins bons dans le même jardin, encore moins des barbarines & coquinelles; aucune plante ne devant être plus susceptible de fécondations méritées que celles dont les étamines sont contenues dans les fleurs mâles; une fleur femelle se trouvant quelquefois plus à portée du coup-de-vent d'une fleur mâle étrangère que de celles de son propre pied. Il faut donc en tirer d'abord la graine de chez les Amateurs que l'on fait posséder la même race depuis deux ou trois ans.

F. LES PASTISSONS. C'est à la forme régulièrement contrainte de ses fruits que sont dûs tous les noms de *Bonnets de Prêtre*, *Bonnet d'Electeur*, *Couronne Impériale*, *Artichaut d'Espagne*, *Artichaut de Jérusalem*, & ceux aussi de *Pâté* & *Pastisson* ou *Pastifou* en Provençal donnés aux diverses variétés de cette singulière race. Son existence est en effet un des phénomènes les plus remarquables de la Botanique; l'observation de son origine auroit été des plus importantes: celles que présentent ses variations méritées sont du moins les plus intéressantes possibles. On peut voir, dans le Dictionnaire de M. Lamarck, que quant au fruit, qui est essentiellement à peau fine de coloquinnelle, mais ordinairement plus matte, pulpe ferme, blanche & assez sèche, & par-là propre à se garder long-tems, quoique la queue s'en détache très-facilement; à quatre ou cinq loges bien plus souvent que trois; enfin à graines très-courtes, il s'en trouve de ronds, de pyriformes & de

turbinés: mais que, beaucoup plus souvent, comme s'ils étoient serrés par les nervures du calice, la pulpe se boursouffle & s'échappe dans les intervalles en proéminences, au nombre de dix, & contournées, soit vers la tête, soit vers la queue, d'où résultent des formes les plus bizarres & les plus variées, quoique généralement régulières: & que, quant à la plante, la même contraction l'affecte dès le commencement de sa végétation; ses rameaux plus fermés par le rapprochement des nœuds, s'élancent verticalement, jusqu'à ce que le poids des fruits les abatte, ce à quoi concourt un grand allongement des pédoncules des fleurs mâles, des pétioles des feuilles, & de la figure même des feuilles: enfin que les vrilles toujours plus petites, lorsqu'il y en a, se trouvent d'autres fois changées en petites feuilles, à pétiole tortillé, & pointe se prolongeant en une très-petite vrille, & quelquefois totalement supprimées, un très-court rudiment restant en leur place.

On sent que la combinaison de la forme totale du fruit, de la saillie & de la direction des proéminences ou cornes, de la présence ou absences des bandes & des mouchetures, ainsi que de l'intensité de leur couleur, doit présenter un nombre très-grand de variétés ou de races subalternes. On sent aussi que les fécondations méritées doivent produire de grands effets dans des plantes si susceptibles par elles-mêmes de variations. M. Lamarck n'ayant pu, faute d'espace, insérer dans son Dictionnaire Botanique le détail que j'en avois préparé, il sera restitué ici comme je l'avois fait dans l'article publié à part. Voici donc mes six principales observations.

« 1.° Les trois premiers pastissons blancs que j'ai observés, n.° 80, 81 & 82, étoient venus, m'a-t-on dit, de la même graine, de substance toute semblable; ils ne différoient que par la forme. Dans le n.° 80, les proéminences formoient vers la tête du fruit une couronne retombant un peu du côté de la queue, le n.° 81 chargé de quelques verrues & resté plus petit, avoit pris la forme d'un gros champignon; la partie de la queue formant le pied, & celle de la tête, un chapiteau irrégulièrement fendu. Pour le n.° 82, beaucoup plus applati en totalité, la contraction y étoit bien moins sensible, & les proéminences élargies ne formoient que de légers renflemens sur ses côtes peu marquées elles-mêmes. »

« Je n'ai obtenu dans la postérité de ces pastissons aucun fruit de forme semblable, quoique 80 a, 80 b, 82 c, & 82 b, fussent semblables en substance de pulpe & de peau, & ce qui est de plus remarquable, c'est que les produits de 80 étoient de forme très-simple; dans 80 b, en poire allongée; plus courts ou entièrement ronds dans les n.° 80 a. Deux autres produits

82 a & 82 b, rappelloient ces deux formes des fruits de 80 a & 80 b ; mais plus petits, ils avoient la peau plus ferme & plus luisante, & sembloient se rapprocher déjà des barbarines. »

« En seconde génération, des variations bien plus grandes déceloient l'influence des fécondations croisées qu'avoient dû recevoir ces premiers produits élevés dans des collections : 82, b a, étoit devenu une Cougourdette, ou coliquinelle ; 82, c a, au contraire, étoit un giraumon blanc assez semblable au n.° 83 ; & l'année suivante, la même graine du n.° 82, c, produisit entre seize individus plusieurs variétés qui pouvoient se rapporter à deux natures différentes ; peau tendre & matte de pastifson, peau dure & luisante de barbarine : aussi les premiers avoient-ils des formes simples ; savoir, 82, c ; b, rond ; c, en poire ; d, alongé ; e, f, g, h, i & j, tous plus alongés encore : au contraire ceux à peau dure variés de formes, avoient tous des bosselures en plus ou moins grande quantité : savoir, k & l, alongés, à peu de bosselures ; semblable, mais plus gros ; n, plus gros & plus bosselé ; o, petit & peu bosselé ; p, médiocre & long ; q, en poire, tous deux très-chargés de bosselures ; & en même-tems trois individus, 80, a a, 80, a b, 80, a c, produits par 80, a, donnoient des giraumons à bosselures plus ou moins fortes & très-semblables au n.° 83, ainsi que 80, c, k, 80, c, l, & 80, c, m. »

« 2.° D'un autre pastifson n.° 85, fort analogue aux précédens, mais en forme de cône terminé à la pointe par un petit mamelon resté de la grosseur dont il étoit en portant la fleur. J'ai eu, dès la première génération, des fruits de formes assez différentes, terminés la plupart par un mamelon tout semblable, mais dont deux seulement 80 a, 85 d, avoient conservé quelque chose de cette figure conique ; tandis qu'un troisième 85 b, étoit alongé en massue, & comme à l'ordinaire plus gros vers la tête. D'autres fruits étoient fort irrégulièrement de formes & de couleur dénaturée d'un blanc verdâtre : 85 e, ayant une forte coque, comme certaines barbarines ; enfin, dans les générations suivantes, j'en ai vu naître de petits pastifsons ronds ou pyriformes de la couleur du premier ; & d'autres bien marqués de bandes & mouchetures vertes sur un fond pâle, les uns en forme de massue raccourcie ou ovale un peu effilée vers la queue ; d'autres au contraire en ovale pointu du côté de la tête, & un dernier en double cône, vers la tête & vers la queue. »

« 3.° D'un petit pastifson n.° 86, semi-orbulaire, applati du côté de la queue, & entouré d'une sorte de bourrelet gaudronné, j'ai recueilli des fruits un peu plus gros, de même forme, & seulement sans bourrelet. D'un autre, n.° 87, de couleur beaucoup plus claire, de forme assez

semblable, plus alongé cependant en forme de timbale vers la tête, & accompagné par le bas de cornes recourbées vers la queue. J'ai aussi recueilli en première génération, sur cinq ou six individus différens, des fruits ou entièrement semblables, ou qui ne différoient que par l'alongement plus ou moins grand de la partie de la tête, & par la proéminence & la direction du cornet : mais, dans les générations suivantes, l'impression des fécondations métisses étoit telle, que, sur treize individus différens, un seul étoit encore un pastifson, seulement beaucoup plus gros, & à cornes médiales & très-proéminentes ; parmi les douze autres, tout cependant blancs ou jaunes sans bandes, on trouvoit toutes les formes & les bosselures des barbarines, avec une pulpe & une coque plus ou moins analogue : le n.° 87, c c, est intéressant par les demi-cornes qu'on lui voit, & qui rappellent son origine : le n.° 87, c b, l'est aussi par une forme de bouteille, aussi rare dans les pépons qu'elle est fréquente dans les calabasses. »

« 4.° D'un pastifson n.° 89, formant double cône marqué de bandes & de mouchetures & à peau brillante, il avoit paru en première génération, tant des fruits semblables, dont quelques-uns panachés b, & d'autres pyriformes ou orbiculaires, que des fruits alongés, en concombre c, d, entièrement verts avec des panaches jaunes, mais sans aucunes bandes : les mêmes accidents ont joué entre eux à la seconde génération sans rien produire cependant qui soit analogue à aucune barbarine ni à aucun giraumon les premiers fruits ayant été élevés isolés. »

« 5.° Au contraire, d'un pastifson n.° 90, entièrement applati, en rondache gaudronnée, à peau brillante d'un jaune doré, marqué de superbes bandes & mouchetures vertes ; parmi plusieurs fruits semblables en couleur, mais de figure fort simple, j'en ai vu naître un en première génération, 90 a, plus gros & moins gaudronné à la vérité, mais fort semblable quant à la forme ; & en ressemant ce second fruit dans un jardin où l'on ne cultivoit que des Cougourdettes, des barbarines, & des coloquinelles, sans un seul giraumon, j'ai vu naître les métis les plus dénaturés. Sur près de quarante individus, à peine s'en est-il trouvé plus de neuf ou dix, a, b, c, d, e, f, qui aient conservé la pulpe & la peau de pastifson, & trois ou quatre seulement analogues en figure, c'est-à-dire aplatis & à cornes : observation d'autant plus intéressante, que le fruit de première génération ayant été unique sur son pied, pour que sa postérité ait ainsi varié, il a fallu que toutes ses graines aient été fécondées successivement & indépendamment les uns des autres, quoique par les mêmes stigmates. »

« 6.° Enfin, un autre pastifson à bandes n.° 92,

mais à peau matte & pâle & à cornes sommaires couronnant le haut du fruit, m'a fourni des méis encore plus étranges & des plus intéressants. Dans la première génération, il s'étoit reproduit deux fois, très-franc, a b; une autre c, dans une forme simplement aplatie; un quatrième, à la vérité, fort gros & ovale, mais à bandes & mouchetures semblables. Dans les générations suivantes, comme les fruits avoient cru dans des collections complètes, où les giraumons ne manquoient pas, j'ai vu moitié des fruits méis des Coucourdettes ou barbarines, à coque dure, bosselures & formes différentes, mais tous de grosseur médiocre; tandis qu'un autre moitié avoit pris des giraumons leur grosseur & leur forme, aussi-bien qu'une pulpe analogue, conservant seulement dans tous les mêmes bandes & mouchetures; & dans plusieurs, de singuliers commencemens de protubérances vers le milieu, aux endroits où il est ordinaire de trouver des cornes dans les passiflons. Cette race à fruits si constamment pourvus de bandes vertes, est précisément celle où ils paroissent dans leur jeunesse marquées de bandes lactées qui passent presque subitement du blanc au noir ou du moins au verd le plus foncé comme on le voit, n.° 92, b. »

Entre tant de variations je dois distinguer deux races méis qu'il faut considérer à part.

Les passiflons barbarins sont des pépons qui s'allongent moins que les autres & dont les fruits médiocres & allongés ont des bosselures & une peau jaune. J'ai cru y reconnoître des fruits décrits par Jean Bauhin.

Le passiflon giraumoné, que j'ai vu se former entre mes mains, étoit précédemment cultivé chez divers Curieux sous les noms impropres de *concombre de carême*, de *potiron d'Espagne*, & par celui de *sept-en-toise*, plaisant, mais exact, en ce qu'il peint sa fécondité & sa végétation resserrée, qui est celle des passiflons: quelques-uns sont si ferrés que les fruits en demeurent défectueux, d'autres s'allongent & leurs fruits prennent diverses figures & varient de grosseur: dans leur état de perfection, ils sont comme de médiocres giraumons de 24 à 30 pouces de long en massue & peints de belles bandes d'un verd gai, sur un fond d'un jaune pâle un peu verdâtre: la pulpe fort blanche d'un grain fin & se conservant bien plus délicate qu'en aucun giraumon.

Culture & usages. Les passiflons ayant une végétation plus resserrée que les giraumons, les fruits sont plus exposés à mal nouer si on ne les plante pas à bonne exposition: du reste il y a moins de culture, leur disposition dispensant de fixer leurs branches & même de les tailler: ces fruits se gardent communément tout l'hiver & sont bons à manger jusqu'en Février & Mars: c'est

en friture qu'ils réussissent le mieux; ce qui a concouru à leur faire donner le nom d'artichaut.

4. *LE POTIRON.* On connoît quelques fleurs aussi grandes que celles du potiron: plusieurs plantes ont des feuilles aussi amples & même davantage, mais pour la grosseur des fruits, leur poids, la rapidité de leur accroissement aussi bien que de celui des rameaux, il n'est probablement aucun végétal qui puisse être comparé à celui-ci. Il n'est pas aisé de savoir ce qu'il peut devoir à la nature, son pays natal n'étant pas déterminé non plus que l'histoire de son arrivée en Europe.

Le potiron paroît ne point faire de méis avec aucune espèce de pépon; il en diffère véritablement en beaucoup de points, 1.° par des feuilles horizontales non inclinées, non anguleuses, mais arrondies en cœur & par des poils, molasses comme ceux de la melonnée, 2.° par ses fleurs évasées dès le fond du calice ayant un limbe rabattu. 3.° par ses fruits très-constants dans leur forme sphérique, ombiliquée & à côtes.

Il y a quelques variétés dans le potiron, & elles sont assez constantes. La pulpe en est plus ou moins jaune; & la peau fort pâle dans quelques-uns ou dans d'autres d'un rouge de cuivre, est dans ce qu'on nomme le potiron verd d'une nuance ardoisée ou grisâtre, & rarement d'une vraie couleur verte.

On distingue un petit potiron jaune dont la queue même est jaune & qui est le plus hâtif, & un petit potiron vert de forme aplatie à pulpe moins aqueuse, & qui, par cette raison, se conserve bien plus long-tems que le commun. Presque tous les potirons ont de la broderie comme les melons, mais en petite quantité: quelques-uns en sont entièrement couverts, ce qui est rare & assez indifférent.

Culture & Usage. Ce potiron plus délicat que les citrouilles & giraumons, l'est moins que les courges, melonnées & pastèques: il n'a besoin de soins que dans le Printemps. C'est donc au commencement de Mars, si l'on veut récolter de bonne heure, ou à la fin d'Avril, si on préfère des fruits de garde, qu'il faut les semer, soit dans des trous de deux pieds en carré sur un de profondeur remplis de fumier recouverts de terreau; semant deux ou trois grains, soutenant les arrosemens & couvrant de cloches jusqu'à la fin des tems rigoureux: ou bien élever le plant sur couche & sous cloche, pour le transplanter un peu fort, & en saison favorable avec le soin nécessaire de couvrir pour la reprise. Pour l'éviter, semer dans de petits pots que l'on transplante en motte: il faut huit ou dix pieds de distance entre les potirons, quand on en forme des

carrés. Si on a semé ou planté deux pieds ensemble, le mieux est ensuite de n'en conserver qu'un. Pincer ensuite la tige directe pour lui faire pousser deux ou trois sarments égaux. Arroser souvent le pied : supprimer les branches foibles, stériles & inutiles. Lorsque le fruit est bien arrêté, couper ce sarment à deux ou trois feuilles après le fruit ; & couvrir d'une motte de terre le premier ou second nœud qui précède le fruit, comme pour les giraumons. Enfin mettre une tuile, une planche ou une pierre plate & inclinée sous le fruit pour le sauver de l'humidité ; quand le fruit est presque à sa grosseur, on peut supprimer les feuilles voisines : il en mûrit mieux. Enfin, les potirons étant cueillis, les laisser quelques jours au soleil, & les rentrer en lieu sec & aéré, mais à l'abri de la gélée, & éviter qu'ils ne se touchent.

Le coulis de potiron dans la soupe au lait est à Paris, d'un très-fréquent usage : on l'emploie moins dans la soupe grasse, quoiqu'elle la rende délicieuse au goût de quelques personnes. Le potiron fricassé étoit cité comme un des plus mauvais légumes : depuis la mode des giraumons, d'habiles Cuisiniers s'emparant du giraumon ont su l'appêter en crèmes, tourtes & autres entremets friands.

La graine du potiron, comme plus grosse & peut-être aussi un peu plus douce, est une des plus considérables entre les quatre semences froides employées en Médecine, dans les émulsions pectorales & autres médicamens qui font le principal agrément de l'orgeat.

Observations,

On lit dans le *Nouveau la Quintinie*, que le potiron planté dans le voisinage de quelques concombres, giraumons, pastissons &c. dégénère ordinairement & fait dégénérer les autres. J'ose dire que cette assertion me paroît plus que douteuse, n'ayant rien observé de semblable dans le cours de mes expériences. Il seroit intéressant d'en obtenir de positives & nous ne saurions trop y engager les Amateurs,

Une autre observation à vérifier est celle qu'a rapporté Decombles dans l'*École du Potager*, avec des expressions d'ailleurs toutes propres à brouiller les idées des novices en végétation. « On prétend, dit-il, qu'il y a dans le potiron mâle & femelle, & il est au moins vrai qu'il y a une marque qui caractérise les deux sexes prétendus, le hasard l'a produite comme de la graine de giroflée, il en vient de simples & de doubles. » Quoi qu'il en soit de cette mauvaise comparaison & de l'expression plus fautive encore de mâle & de femelle, pour une différente manière de pousser, cela se réduit à ce que du milieu des deux cotylédons, nommés oreilles par les jardiniers, il pousse quelquefois deux feuilles, égales & opposées, la trainasse sortant

du milieu ; quelquefois une seule, la tige étant à l'opposite, & que ces pieds traités de mâles sont les plus fructueux.

On peut rappeler à ce sujet la pratique de plusieurs Cultivateurs de melons, qui ont soin de supprimer les cotylédons, bien avant qu'ils ne se dessèchent, afin d'éviter la naissance de deux petites branches, qui ne tardent pas à accompagner la principale, & qu'il est à-la-fois mauvais de conserver & fâcheux de supprimer, lorsqu'elles sont venues, à cause du chancre qu'occasionne souvent une voisine de la racine. On fait combien les différences dans la végétation du bois influent sur la quantité du fruit.

5. LA PASTIQUE. Ses feuilles, beaucoup plus découpées que celles d'aucun pépon, ne sont qu'une différence saillante ; on peut regarder comme plus réelles, 1.^o Leur direction beaucoup plus verticale, leur substance ferme & cassante. 2.^o La forme de leurs fleurs moins grandes que celles des calabasses, & campanulacées, mais plus profondément découpées & d'un jaune plus clair que celles des pépons. 3.^o La nature de leur graine, dont le bourrelet est assez étroit, & dont la couleur est toujours plus foncée que celle de la pulpe, tandis que les graines des trois espèces précédentes sont toujours plus pâles. 4.^o Sur-tout la texture de la peau du fruit qui, très-fine même & lisse, quoique souvent marquée de bandes pâles, est constamment mouchetée de taches étoilées, & non pas de petits rectangles, tels que les taches des pépons.

Ces fruits sont toujours bien orbiculaires, & la pulpe en est très-fondante, comme l'indique le nom de *melon-d'eau* que portent les variétés les plus aqueuses : les autres ont, en Provence, celui de *pastèque*. Toutes porroient d'abord celui de *citrouille*, analogue au nom de concombre citrin, donné d'abord aux fruits à pulpe citrine ; d'autres l'ont fort rouge, & la graine varie aussi en noire & en rouge.

Culture. Les pastèques sont cultivées dans presque toute la France méridionale, jusque'en Saintonge, où on les nomme *concombres*, les mangeant fricassées de même. En Provence, on les emploie confits, en raisiné avec le vin doux, comme le raisiné de Bourgogne. Les plus fondans, appelés *melons-d'eau*, sont si fondans qu'ils peuvent être entièrement vidés comme un coco, par un seul trou fait à la coque du fruit. Cette eau est sucrée, & dit-on, d'un goût exquis.

Dans les pays où il faut la couche pour les élever, comme à Paris, ces fruits réussissent généralement assez mal, & ne donnent aucune idée des qualités qu'on vante en eux. (M. DUCHESNE.)

COURIMARI, COVRIMARI.

Genre de plante dont la place est incertaine, & dont on ne connoît qu'une espèce. C'est un