Digitization of the scientific library of the

State Museum of Natural History of NAS

Discours Sur Le Regne Végétal Prononcé Le 3 Mars 1780. Dans la L:; de Catherine à l'Étoile du Nord

Download a copy of the book from the site:

http://libsmnh.com.ua

Permanent link to the book page:

http://libsmnh.com.ua/books/discours/

Biblioteka Muzeum im. Dzieduszyckich
we Lwowie.
Nr. inwentarza
9. XXXVII - 21.
1950

423.

DISCOURS

SUR

LE REGNE VÉGÉTAL

PRONONCÉ LE 3 MARS 1780.

DANS LA L:. DE CATHERINE

à L'ÉTOILE DU NORD,

PAR LE F. H....

DOCTEUR EN MÉDECINE,

& MEMBRE DU C. S. DE LA DITTE L:.

14580

MUZEUM IMIENIA OSSOLIŃSKICH WE LWOWIE

BIBLIOTEKA W. D. POTURZYCKA

A L'ORIENT DE VARSOVIE.

Aux Dépens de la L:.

DISCOURS

SUR LE REGNE VÉGÉTAL,

IL a plû à la S:. L:. de me donner pour ſujet à traiter l'Eloge du Règne végétal; je ne puis ſatisfaire à ce devoir auſſi amplement que la matière l'exige, puiſque ſous cette dénomination, non ſeulement eſt comprise la connoiſſance de toutes les claſſes, de tous les genres, & de toutes les éſpèces de plantes, mais encore la philoſophie des végétaux, tant générale que particulière. Nous tâcherons donc dans ce diſcours d'embraſſer ce Règne ſeulement ſous les points de vuë les plus généraux.

Quelle matière M. F.! quelle immenſité! que la Toute-puiſſance du Grand Architecte de l'Univers eſt admirable dans la multiplicité des êtres compris dans ce Règne! quelle richeſſe! quel luxe dans ſes ouvrages! quelle uni-

formité constante dans leur réproduction. Depuis la création jusqu'à nos jours, des loix immuables se sont soutenues touchant la nature organisée; ces êtres se sont succedés & reproduis, sans passer les bornes prescrites par le Créateur, qui confond l'impie dans tous les temps, qui a mis sous ses yeux & sous sa main des preuves perpétuelles, des preuves phisiques; que la matière ne peut rien sans l'ordre Suprême de celui qui l'a tiré du néant.

Voyons, M. F. , les avantages que l'industrie humaine a retiré de la connoissance & de l'étude du Règne Végétal; je pense qu'on peut les réduire à quatre.

1*mo.* La Médecine a découvert les vertus d'un nombre infini de plantes, qu'elle a employé ensuite à combatre nos maux avec les plus grands succès.

2*do.* L'Agriculture les a rendu propres à nous servir d'une nouriture saine & abondante, ainsi qu'aux animaux que nous entretenons pour nos services.

3*tio.* Les Arts en ont tiré de grands secours pour se créer, se perfectionner & pour nous procurer des commodités en tout genre.

4*to.* Les Avantages de simple agrément, dont ce Règne nous favorise, sont sans nombre.

Considerons séparément combien les plantes médicinales nous sont néceſſaires; combien nous doivent être

précieuſes les productions de l'agriculture; combien les matières que ce Régne fournit aux Arts, nous ſont utiles; & enfin combien il nous eſt agréable d'avoir ſoumis la nature en ce genre à nos gouts & à l'embelliſſement de nos demeures.

PREMIERE PARTIE.

IL eſt inconteſtable M:. F:. que les premiers remèdes dans les temps les plus reculés, & lorſque la médecine étoit au berceau, ont été tirés des plantes, & actuellement même il n'eſt preſque point de maladies qu'un médecin habile & verſé dans cette ſcience ne puiſſe ſurmonter avec leur uſage.

C'eſt avec les amers végétaux que les fièvres à la marche périodique ſont combatues; que le friſſon qui les annonce eſt diminué; que les angoiſſes précordiales & hypocondriaques qui les accompagnent s'évanouiſſent; que la chaleur qui les ſuit s'amortit inſenſiblement, qu'à la foibleſſe qui en réſulte ſuccède une force nouvelle. C'eſt avec les amers que les eſtomachs pareſſeux & froids ſont réchauffés & fortifiés, que les mauvaiſes digeſtions ſont prévenues, & qu'on rend à cette fonction toute ſon énergie, fonction ſans contredit qui contribue le plus à notre ſanté, parceque d'elle dépend la bonté des ſucs qui

raffraîchiſſent & renouvellent cette liqueur précieuſe qui arroſe & vivifie les moindres parties de notre corps, & qui eſt la ſource de toutes les ſécrétions, & de tous les liquides quelconques que contiennent nos vaiſſeaux. C'eſt avec les amers que nous rétabliſſons les forces, ſoit que la foibleſſe qui réſulte de leur perte, ſoit une ſuite de longue maladie, ou l'effet du relachement de la fibre.

Si nous avons des humeurs épaiſſes & groſſières à combatre, les délayans & les appéritifs nous donnent des armes infaillibles pour détruire & chaſſer ces ennemis. Les obſtructions les plus fortes & les plus invétérées cèdent à leur uſage répété & continu. Les vaiſſeaux reprennent leur double mouvement de dilatation & de conſtriction; les circulations rentrent dans leurs loix naturelles; les humeurs attenuées ſe remettent dans leur cours ordinaire: le convaleſcent ſe ſent révivifié; la nature enfin jouiſſant de toutes ſes fonctions les exécute avec plaiſir.

Quel puiſſant ſecours ne trouvons nous pas dans l'uſage des acides & des alkalis végétaux! Ces acides combattent la putréfaction, enchaînent les humeurs exaltées, temperent la bile trop âcre, donnent aux ſucs digeſtifs une meilleure qualité, excitent doucement le mouvement periſtaltique des inteſtins, met en vigueur

toutes les ſécrétions. Les acides previennent la diſſolution du ſang, ſur la fin des fièvres ardentes, lorſqu'il s'eſt formé dans les humeurs du malade une âcreté qui viſe à l'alkali; ils tempérent ſon effervescence, ce qui les rend utiles, néceſſaires même à ceux dont la trop grande tenſion de la fibre rend la conſtitution ardente; nuiſibles au contraire aux tempéramens froids dont la fibre éprouve une trop grande laxité. Les acides ſont attenuans lors qu'il y a des humeurs glaireuſes, ou une lymphe épaiſſe coëneuſe avec chaleur, alors agiſſans ſur les ſolides, ils les excitent à briſer les liqueurs viſqueuſes.

Les acides étant des corps très pénétrans, eu égard à la forme de leurs parties, le devienent encore davantage, lors qu'en les uniſſant aux fluides, la tenuité & la mobilité de ceux-ci, en leur ſervant de véhicule, les rend plus propres à pénétrer & à diſſoudre.

Arrêtons-nous un inſtant ſur les alkalis végétaux: jettons un coup d'œil ſur les cas où ils doivent être employés, ainſi que ſur leurs effets. Par leur uſage on détruit en peu de temps l'acide prédominant des humeurs contenues dans les premières voyes; on réſoud les obſtructions du foye, on fait couler la bile; en donnant un mouvement plus fort au ſang, & en débaraſſant les reins des parties glaireuſes qui s'oppoſent aux fonctions de ce viſcère; ils deviennent diurétiques. Par le même méchaniſme ils deviennent quelques fois ſudorifiques, très dangereux dans

le cas de chaleur pour peu qu'il y ait de disposition à la putréfaction alkaline, que les humeurs soient trop exaltées & tendent à la dissolution; leur usage doit être dirigé par une main prudente. Ces sels sont d'un grand secours dans les maladies extérieures, où il faut mondifier; ils arrêtent sur-tout les progrès de la mortification; en général les alkalis sont de puissans fondans, & les dissolvans naturels des matières grasses.

Des acides & des alkalis végétaux joins ensemble par une effervescence qui est une suite de leur nature réciproque, & qui forme la première loi des affinités chimiques, il resulte un sel neutre qui n'a plus les mêmes effets que ces sels avoient séparement; ce produit devient cathartique, fébrifuge, altérant, corrige l'excès d'acide & d'alkali dans les humeurs, aux quelles il rend l'équilibre,

Faut-il donner au sang un leger mouvement pour qu'il se dépouille d'une humeur superflue, & que la sécretion de la peau soit plus abondante? les racines & les bois sudorifiques rempliſſent nos vues.

Nous trouvons enfin dans ce Règne les purgatifs les plus doux & les plus forts, les émétiques & les évacuans de tout genre. Nous y trouvons les astringens qui remédient aux évacuations excessives de quelque espèce qu'elles soient. La nature y a mis les assoupissans & les calmans qui portent la tranquilité dans les douleurs les plus aigues. Cette

sage

ſage mère n'y a point oublié les rafraîchiſſans & les échauffans; remèdes que nous devons qualifier de ces noms, malgré que ces effets ne ſoient que ſecondaires.

Se préſentent enſuite les huiles de toute qualité, les eſprits, les gommes, les réſines, les différentes combinaiſons que la chimie en fait, tant pour l'uſage intérieur que pour l'extérieur, les différentes préparations que la pharmacie en forme, & enfin les ſecours que la chirurgie en tire journellement.

Ne paſſons pas ſous ſilence M:. F:. ces deux écorces fameuſes que nous devons à la découverte du nouveau monde, que le Perou & les terres magellaniques nous donnent. Félicitons nous d'être nés dans un ſiècle, où nous en trouvons la matière médicale déjà enrichie, & au temps où ordonnées par main de maître, elles font des miracles étonnans.

Jettons un oeil reconnoiſſant ſur ces immenſes tréſors, que le Grand Architecte de l'Univers nous a prodigué, pour ſervir d'antidotes & de remèdes à nos maladies. Tâchons d'acquérir la connoiſſance des vertus de toutes les plantes connues; tâchons d'en découvrir de nouvelles; ne nous laiſſons point entraîner dans cette étude, par l'eſprit de ſyſtême, qui eſt le plus grand obſtacle aux ſciences & aux découvertes. Adoptons la méthode des bota-

niſtes, où l'on trouve le moins d'exceptions: c'eſt la meilleure, parce qu'elle approche le plus de la marche de la nature, ſans ceſſer d'admirer, & d'honorer la mémoire des grands hommes qui ont montré le chemin dans cette carière.

SECONDE PARTIE.

QUittons les plantes médicinales, M:. F:. conſidérons à préſent celles dont l'homme ſe ſert comme alimens, pour en faire une partie de ſa nourriture. Les grains, les légumes, les fruits, les différentes boiſſons aqueuſes, fermentées, ſpirituеuſes; voyons quelles préparations il en a tiré, & comment il eſt parvenu à s'en faire des jouiſſances.

Du ſceptre juſqu'à la houlette, (quoi qu'en diſe un critique célébre) le premier beſoin, parmi les hommes en ſociété, eſt le pain.

Perſonne n'ignore les premiers apprêts, que recoit le grain, avant que d'être réduit en farine. De la fineſſe, & de la qualité de celle-ci, de la quantité & de la bonté de la levûre, de l'expérience & de la main de l'ouvrier, du degré de chaleur & du tems propre à la cuiſſon, dépendent la délicateſſe & la légéreté du pain; il n'a pas d'abord été porté au point de

perfection où il eſt parvenu depuis. On a commencé par délayer la farine avec de l'eau, & faire cuire ſimplement ce mélange; il en eſt réſulté une maſſe péſante ſur l'eſtomach, preſque ſans goût, de difficile digeſtion. Il étoit réſervé à la fermentation, à cette ſource de la génération de tous les êtres ſublunaires, de développer les principes de ce mélange; de le rendre ſavoureux, ſain, nourriſſant & léger: du choix du grain, de l'extrait de la première, ſeconde, ou troiſième farine, du plus ou moins de ſon qu'on y laiſſe, naiſſent les différences de qualité de cet aliment. Au riche & à l'homme de lettres, dont les puiſſances digeſtives n'ont pas cette vigueur, qui ſe trouve dans l'homme exercé au travail journaillier, il faut du pain le plus délicat: l'ouvrier & le pauvre conſomme le plus groſſier, tous en font le fondement de leur nourriture; ſans lui les mets les plus recherchés ne ſont point agréables, & ne flattent pas le goût; avec lui le pauvre ſatisfait ſon appétit.

Les autres plantes farineuſes, fourniſſent des mets de pluſieurs ſortes; les gruaux, le ris, l'orge mondé, toutes les pâtes préparées, ſont un aliment ſain pour tous les âges, pour tous les tems & pour tous les états; l'homme ſimple en fait uſage avec le plus léger aſſaiſonnement, auſſi y trouve-t'il des principes de bonne ſanté & de vie; on les préſente à l'homme recherché, de manière à ne les plus reconnoître, & toujours aſſaiſonnés de poiſons

délicieux & attraians, qui minent insensiblement sa constitution, & portent dans ses viscères des principes de maladie & de mort. Enfin ce sont les plantes farineuses qui sont la base de tous les mets substantiels, épais & très nourrissans.

Après les substances extraites des grains les plus précieux, sont les herbages, les racines, tout ce que le potager peut fournir en toute sorte de verdure; chacun sçait, combien ce produit orne les tables les plus somptueuses, relève le goût des mets les plus fins, & en multiplie le nombre avec une variété infinie. Il est pour les gens de la campagne la nourriture ordinaire; la terre qu'ils cultivent, leur fournit abondamment ces substances; la préparation qu'ils en font, est simple, & prompte; il en résulte un aliment sain, qu'ils se procurent à peu de frais; également propre aux enfans & aux personnes âgées; leur estomach les digére facilement, le chile qui en résulte, est approprié à la foiblesse de leurs organes; il est doux, & chargé des parties balsamiques de ces plantes. Les convalescens ne vivent presque que de ces substances; le goût en est agréable, & leurs sucs sont nourrissans. La fibre affoiblie par la maladie passée, les tourne facilement en la liqueur qui la renouvelle, qui la fortifie, & qui l'entretient dans cette souplesse, & dans cette élasticité, qui fait que ses offilations répondent au poids, à la force, à la quantité, & à la réaction des fluides qu'elle

fait circuler. Combien de maladies même peuvent être combattues & vaincues, par l'usage continu des plantes potagères? quelle satisfaction pour les malades de trouver dans leurs alimens, des rémèdes à leurs maux; quelle gloire pour le médecin de n'avoir emploié que des armes si foibles, pour surmonter des maladies graves, dont il a reconnu savamment les causes, dans les mauvaises qualités des humeurs, dans leur quantité, ou leur épaisseur.

Ce ne sont pas des trésors, que la nature nous fournit, pour une seule saison seulement; tous les tems de l'année sont marqués, par quelque nouveauté en ce genre; l'hiver même, en aidant cette mère bienfaisante qui paroît morte, ou engourdie, elle nous fait encore quelques présens.

Portons nos regards M:. F:. ou Pomone nous étale ses dons; jouissons de l'aspect le plus enchanteur; trois sens se trouvent affectés de ces richesses: la vue par les plus vives, les plus belles couleurs, & leur mêlange; l'odorat par les parties que la chaleur & l'air en exhale; le goût! M:. F:. c'est là que l'art est en défaut; il doit disparoître, & laisser triompher la nature, son modele & son maître: il ne peut paroître ici, que pour nous conserver, & perpétuer la jouissance des fruits de toute espèce, avec cette substance concrete, extraite de ces cannes précieuses, que les climats brûlans nous

fourniſſent; mais cet art ne nous les préſente que changés & flétris, leurs couleurs diſparoiſſent, & le goût en eſt altéré. De la fraiſe juſqu'à la pêche, de la figue juſqu'à l'ananas, quelle diverſité! quelle gradation! dès la fin de la ſaiſon, où la nature s'eſt parée de nouveau, nous commençons à jouir de ces agréables productions, & les fruits de garde, qui ſont auſſi les plus abondans, ne ſont pas conſommés, que cette mère inépuiſable renouvelle ſes largeſſes. Quel ornement pour le ſervice le plus recherché de nos tables? avec quelle voluptueuſe ſatisfaction, tous les goûts ne ſont-il pas flattés des différens fruits que l'on y ſert? leur arangement, leur mélange ne couronne-t-il pas les repas les plus ſplendides; rien enfin pour cet uſage ne peut les remplacer; les différens tems de leur maturité, nous en prolonge la durée; mais l'habitude que nous avons à chaque renouvellement de ſaiſon, d'être environnés de ces dons précieux nous empêche d'en ſentir tout le prix.

L'aliment que les fruits nous préſentent, eſt ſain & raffraîchiſſant, les premiers hommes en ont fait leur ſeule nourriture; la nature humaine toute neuve encore, (ſi je puis me ſervir de cette expreſſion), exempte des germes des maladies, ſortant des mains du Créateur, & ayant toute ſa force, n'avoit beſoin de rien de plus pour ſe ſoutenir & ſe perpétuer; auſſi malgré cette légère nourriture, jouiſſoit-elle d'une longue virilité, que notre

courte jeuneſſe ne vaut pas, ainſi que d'une vielleſſe vigoureuſe, que notre état de plus grande force, n'égalera jamais. Viſitons la cabane du laboureur, la chaumière du pauvre, les fruits de chaque ſaiſon, que ſes propres vergers, ou les arbres des forêts leur donnent, ſont recueillis; ce qu'ils ne peuvent conſommer pour le moment, eſt ſéché avec ſoin, ces petites proviſions deviennent très précieuſes pour eux & pour leurs familles.

Des différens grains, & des différens fruits, on prépare pluſieurs ſortes de boiſſons: on en prépare d'aqueuſes, telles que les inſuſions des plantes & de leurs racines; on en fait avec les ſubſtances des grains, extraites par l'eau & la cuiſſon, & avec les ſucs des fruits exprimés, dépurés, diviſés dans une ſuffiſante quantité d'eau, boiſſons agréables, rafraîchiſſantes, ou échauffantes ſelon la nature des végétaux qui en ſont la baſe. Nos goûts ont mis en ce genre, à contribution les climats les plus éloignés. La Chine nous fournit ces feuilles, dont l'eau bouillante tire la teinture & le parfum, & dont l'uſage eſt preſque univerſel; l'Arabie & les iſles nous donnent ces grains, avec leſquels on prepare cette liqueur, qui fait les délices de l'Europe & de l'Aſie particulierement; dont l'uſage fait ſucceder la gaieté à la triſteſſe, la force à l'accablement, monte l'imagination du ſage, du poëte & de l'homme de lettre. C'eſt de l'Amérique que nous tirons cette ſubſtance

dont on prépare cette boiſſon reſtaurante, reſſource pour la vieilleſſe, dont on uſe cependant dans tous les âges, lorſque les forces ſe trouvent épuiſées, & qui ſans fatiguer les reſſorts de la digeſtion, nourrit beaucoup.

Se préſentent enſuite les boiſſons fermentées & ſpiritueuſes. Sous le nom de boiſſons fermentées, nous comprenons la bière, le cidre, tous les vins. Ces boiſſons ne doivent leur force, qu'à leurs principes ſucrés & mucqueux, qui ſont ſuſceptibles de fermentation; mouvement inteſtin des corps, qu'une douce chaleur & la libre communication de l'air favoriſe, & que le grand froid, le feu, ou l'air intercepté empêche; cet état dévelope les principes des ſubſtances que l'on y ſoumet à des degrés différens; le premier, eſt la fermentation vineuſe, le ſecond, la fermentation acide; le troiſième, la fermentation putride; il ne s'agit ici que du premier, où l'eſprit, l'huile, le ſel, la terre & l'eau, ſe combinent tellement enſemble, qu'il en réſulte une liqueur agréable, aſſés forte, ſaine, & de beaucoup de goût. L'art pour conſerver ces boiſſons, dans leur bonté, eſt d'en arrêter la fermentation à tems, autrement elles pourroient paſſer promptement au ſecond dégré, qui eſt l'acidité; à ce point, on les tranſvaſe dans des vaiſſeaux fermés exactement, & en leur ſupprimant la libre communication de l'air, on arrête le mouvement inteſtin qui à peine a parcouru le premier degré; ces boiſons ſe

conſervent

conſervent à raiſon du tems qu'il a fallu à leurs principes pour ſe développer. La bière à qui il en faut moins qu'au cidre & au vin, peut-être parce qu'on l'aide pour parvenir au degré de fermentation qui lui eſt néceſſaire pour devenir boiſſon vineuſe, parcourt ces gradations plus promptement, & le vin qui eſt le plus long-tems avant que d'entrer en fermentation, eſt auſſi la liqueur qui ſe conſerve le mieux, & qui non ſeulement eſt la plus parfaite de toutes, mais encore il eſt la *production par excellence du Règne Végétal.* Perſonne n'ignore que la bière eſt l'extrait de certains grains qu'on a fait germer pour faire ſortir la partie mucqueuſe & ſucrée, qui eſt ſuſceptible de fermenter promptement, & cuit dans une ſuffiſante quantité d'eau & avec une plante amère qui lui donne plus de goût; que le cidre eſt le ſuc exprimé de certaines eſpèces de pommes ou de poires; & que le vin eſt le jus pur du raiſin, de ſorte que Céres & Pomone après avoir rempli nos magaſins de proviſions pour nos alimens, rempliſſent encore nos celliers pour nos boiſſons.

Ces liqueurs priſes dans l'état de leur plus grande fermentation vineuſe, ſoumiſes à la diſtilation, donnent un eſprit ardent, dont l'induſtrie humaine s'eſt fait encore une nouvelle ſource de plaiſir; ces différens eſprits, adoucis & aromatiſés, nous donnent ces variétés infinies de liqueurs ſpiritueuſes, dont l'uſage modéré eſt

ſi ſalutaire aux perſonnes qui jouiſſent d'une bonne ſanté, & dont l'abus eſt ſi nuiſible.

Lors que ces boiſſons paſſent du premier degré de fermentation au ſecond, elles deviennent acides, & donnent naiſſance aux différentes eſpèces de vinaigre, qui ſont de tous les aſſaiſonnemens les plus ſains & ſouvent les plus agréables.

Tous les grains, tous les fruits en général, les ſucs mucilagineux & doux de certaines plantes, le ſucre ſur tout après avoir ſubi une legère préparation, & une fermentation ſuffiſante, donnent un eſprit ardent; de ces matières on peut auſſi préparer des vinaigres, & les marcs forment d'excellens engrais, ſi on ne vent pas les faire paſſer au feu, pour de la lotion de leurs cendres, extraire les ſels lixiviels & alkalis dont elles abondent, *que les deux chimies emploient ſi ſouvent*, & qu'elles regardent comme une de leur plus grande richeſſe.

L'homme doit entretenir pour ſes beſoins des animaux, tels ſont ceux qu'il emploie au labourage, aux tranſports des choſes de commerce, & ceux dont il ſe ſert dans ſes voyages, enfin ceux qu'il deſtine à ſa propre nourriture, c'eſt dans les végétaux qu'il trouve de quoi les nourrir: les différens grains, les fourages de toute

eſpèce, les paturages en tout genre, ſont un objet qui exerce ſon induſtrie & qui devient le but de ſes travaux.

TROISIEME PARTIE.

PAſſons M:. F:. aux avantages que les Arts retirent de ce Règne. La foudre tombant un jour ſur quelques bois épars les enflamma, les premiers hommes étonnés à ce ſpectacle nouveau, majeſtueux & innattendu, ſe ſentirent réchaufés en approchant de ce phénomène naturel & de cet élement vorace; ils ne ſe doutoient pas que le Grand Architecte de l'Univers, en créant la lumière, avoit auſſi répandu dans toute la nature le même élément, mais doux, diviſé, inviſible, impalpable pour être l'ame de tous les êtres créés, & le principe de leur génération perpétuelle; ignorans donc que ce tréſor & cette étincelle de vie fut déjà ſur terre & parmi eux, revenus de leur ſurpriſe, leur premier mouvement fut de ſe proſterner pour adorer le Créateur dans ſes ouvrages, & le remercier de ce bienfait; le ſecond fut de donner à ce feu un aliment nouveau, & de tâcher de fixer parmi eux cet élément en lui fourniſſant des matières propres à le perpétuer; ils trouvèrent dans les végétaux tout ce qui pût remplir leurs vues. La négligence, le haſard, ou quelque accident ayant fait diſparoître ce feu, faute de

pâture, d'un autre côté les connaissances de ces premiers hommes s'étant étendues, & ayant remarqué que de deux corps durs vivement choqués ensemble, il en partoit des étincelles visibles, ils cherchèrent des matières propres à les recueillir, à les multiplier & à les fixer: c'est encore parmi les végétaux qu'ils trouvèrent l'objet de leurs recherches.

C'est donc à toute espéce de bois que nous devons presque tous les avantages que le feu nous procure; c'est par lui que nous avons rendu les métaux les plus compactes & les plus durs, souples & flexibles; c'est par le secours du bois que nous pouvons les séparer des matières hétérogènes qui les enveloppent; c'est par lui que nous en rassemblons le grain en masse; que nous leur donnons différentes formes, tant aux plus précieux que la société emploie par convention, comme signe des choses dont ils représentent le prix, qu'aux plus communs dont l'usage est si nécessaire pour le labourage, pour la guerre, pour la marine, enfin pour tous les Arts; c'est par lui que les matières les plus réfractaires se plient au génie & à la main de l'ouvrier qui les employe par les moiens les plus victorieux pour servir à nos besoins, à nos usages, à notre luxe même; c'est par lui & en partie par le sel alkali des plantes que la verrerie donne naissance à ces meubles précieux, qui réfléchissent au naturel l'image de l'homme, & tout ce qui l'environne, & qui multiplie la

vûe d'une partie de ſes jouiſſances; c'eſt par cet art que nous trouvons les moiens de tranſmettre dans nos temples, dans nos palais, dans nos maiſons, la lumière & les rayons vivifians de l'aſtre du jour, ſans être expoſés aux froids aquilons; c'eſt par cet art que nous jouiſſons de ces vaſes brillans, mais fragiles, qui ornent le ſervice de nos tables, dans leſquels ſont verſés le nectar & l'ambroiſie, pour être porté juſques ſur nos lévres.

Ce ſont les Végétaux qui ont fourni aux premiers hommes les matériaux pour ſe mettre à l'abri des injures des ſaiſons, & même actuellement la moitié des habitans de la terre habite des logemens conſtruis des productions ſeules de ce Règne; c'eſt lui qui orne, qui donne la commodité & la ſûreté à nos demeures; c'eſt le bois qui fait la baſe de nos voitures, & qui fournit la matière de ces lambris, de ces alcoves, de tous ces meubles recherchés, que la néceſſité inventa & que la moleſſe & le goût ont perfectioné.

C'eſt aux Végétaux que nous devons une partie de nos habillemens, c'eſt d'eux que l'on tire la matière de ces précieuſes dentelles qui ſervent à relever le négligé de la beauté & des graces, & qui décorent ſi bien la toilette ainſi que le trône deſtiné à gouter les pavôts de Morphée. C'eſt avec eux que l'on prépare cet heureux tiſſu uni & frais qui voile & qui touche immediatement

les tréſors les plus précieux, & les plus cachés de l'amour, tout enjouant au tour d'eux. De quelques unes de nos plantes indigènes & de quelques exotiques, l'art eſt parvenu à fabriquer des étoffes qui le diſputent à la laine & à la ſoie, pour l'éclat & la durée, qui ont le mérite de la légéreté ſur la première de ces ſubſtances animales, & qui par cette raiſon & la fraîcheur qui les accompagne, ſont préférés dans la ſaiſon des chaleurs.

C'eſt encore de ces matières à demie uſées & preſque détruites que l'on fait & prépare cette pâte qui prend une conſiſtance ſolide, & que nous emploions à tant d'uſages; les ſciences, la politique, le commerce, les correſpondances ſont ſervies & entretenues par le papier, cette ſubſtance qui ſe conſerve aſſés pour ſauver de l'oubli, & pendant des ſiècles entiers les découvertes des ſçavans en tout genre, & pour faire paſſer à la poſtérité tout ce qui en eſt digne par l'imprimerie ou l'écriture.

Venons maintenant aux teintures; cet art a d'abord pris naiſſance en emploiant ſimplement les ſucs des bayes, les décoctions des racines, & des différens bois; la chimie venant au ſecours de ces procédés, pour rendre le teint plus tenace & plus durable, y a ajoûté quelques minéraux. C'eſt donc aux plantes & à leurs différentes parties que nous ſommes redevables preſque de toutes les couleurs, & ſi les autres Règnes nous en

fourniſſent quelques unes, on ne peut les emploier que ſur des matières déjà teintes & préparées avec des végétaux; les plus beaux tiſſus de ſoie & de laine ne ſont preſque rien par eux même, ſi l'art ne vient par les teintures en diſpoſer les ſurfaces, de manière à réfléchir différement les accidens de la lumière, mère primitive de toutes les couleurs.

Ce ſont les Végétaux qui nous fourniſſent les réſines, les gommes, les huiles, & les eſprits, avec les quels nous préparons ces vernis précieux & de durée, dont l'application reléve toute peinture, toute couleur avec le plus grand éclat, en fait paroître les moindres parties, & ſur tout les beautés ſavantes du clair obſcur. Nos meubles, nos chars, nos lambris, ont reçû un nouvel ornement, depuis cette invention, & par l'emploi de ces ſubſtances, ils ont acquis un mérite de plus, celui d'être conſervés long-tems dans leur première fraicheur.

QUATRIEME PARTIE.

NOus avons vû les plantes & pluſieurs végétaux ſervir de rémède à nos maux; nous les avons parcourû comme faiſant partie de notre nourriture; nous avons examiné leur utilité pour les Arts & leur néceſſité

même pour plusieurs; voyons maintenant M:. F:. comment ils embellissent la nature, comment les fleurs parées des plus vives couleurs ornent nos parterres, l'embellissement de nos bosquets par les arbustes, les points de vue de nos hautes futaies, & enfin cet ensemble touchant, dont la jouissance est pour tous les goûts & pour tous les hommes; la nature, ornée des végétaux, est pour le sage la source des plus profondes réflexions; c'est son étude qui le conduit aux connoissances les plus relevées.

C'est ici où je sens plus que jamais mon insuffisance, pour tracer ce tableau aussi dignement qu'il le mérite, il me faudroit le pinceau le plus hardi, les couleurs les plus vraies, mais le feu de votre imagination, & votre indulgence, M:. F:. suppléeront à ma foiblesse.

Transportons nous dans un de ces endroits, où la nature se plaît quelque fois à rassembler toutes ses richesses sous un même point de vue; un vallon vaste & étendu, dont les plis & replis se rétrécissent dans l'éloignement, pour laisser appercevoir toute la beauté du coup d'oeil, & que quelques coteaux couronnent, sera l'amphitéâtre où nos yeux vont jouir de ce spectacle: tous les végétaux sont les seuls ornemens de cette perspective, & si quelques ruisseaux, des rochers, des torrens, des villages, quelques ruines dans ce tableau vivant multiplient les jeux de l'optique, ce n'est que pour faire mieux ressortir

tir la principale parure; le premier objet qui ſe préſente dans la plaine, ce ſont les dons de Céres, une partie approche de cette maturité qui fait l'eſpérance du laboureur, les épis jauniſſans ſe courbent déjà ſous leur propre poids, les zéphirs qui les agîtent telle qu'une onde légère qu'ils careſſéroient, préſentent tour-à-tour leurs ſurfaces au père de la chaleur, pour en récevoir leur dernière perfection; l'autre partie naiſſante encore repoſe par la plus belle verdure la vue fatiguée d'atteindre juſqu'aux objets les plus éloignés, dont une douce vapeur affoiblit les reflets. Plus loin ſe préſente la prairie qu'un ruiſſeau arroſe & partage; ſa verdure foncée & ſombre, marque qu'on l'a déjà dépouillée, mais inépuiſable en ſes productions, elle offre encore aux troupeaux aſſemblés une nourriture abondante: ici ſans ſoin, ſans culture croiſſent mille fleurs, parmi leſquelles brillent l'amaranthe pourprée, & la douce immortelle; là s'élévent le pavôt & les lis des champs, auxquels Salomon même dans toute ſa gloire ne pût être comparé. Ici les fleurs panachées ſemblent ſe diſputer le rang; là on voit un vif azur vouloir l'emporter ſur l'or d'une plante voiſine. L'éclat des couleurs qui les pare relève infiniment cet aſſemblage de beautés, & fait douter ſi ce ſont les détails ou l'enſemble que l'on admire. Au de là s'élévent ſur la naiſſance du coteau, ces ſeps taillés & conduits, dont les feuilles larges & découpées

font un des plus beaux ornemens de la nature, & dont le fruit qui les accable eſt ſoutenu, de crainte que la branche qui le porte ne ſe rompe ſous le poids; dans peu ces productions par l'ordre du maître ſeront transformées en cette liqueur précieuſe, dont nous avons déjà fait l'éloge. Au deſſus voyé ce bocage, les arbuſtes de toute eſpèce qui le compoſent, ſe diſputent à l'envi l'avantage de l'embellir, tantôt ils ſont diſtribués en maſſe, & ſe trouvent aſſés ſerrés, pour empêcher de voir le terrein qui les produit; tantôt ſéparés & éloignés les uns des autres, ils laiſſent apercevoir le riche gazon, qui avec ces arbriſſeaux forme un charmant contraſte de verdure; enfin le tout eſt couronné par une forêt antique & majeſtueuſe, dont les dernières racines s'enfoncent juſqu'aux abîmes de la terre, & dont la cime touche aux cieux; c'eſt là où ſe perdent les derniers efforts de la vûe, mais par la place que la nature lui a aſſignée, ſa hauteur loin de déranger l'ordonnance de ce magnique & riant payſage, en fait un tout d'un accord parfait.

Otons à ce tableau tous les Végétaux qui le couvrent, que nous reſtera-t'il? des montagnes arides, des vallons triſtes & déſolés, des rochers affreux, une morne ſolitude, les terres des coteaux n'étant plus retenues par les racines des plantes ſeront bientôt entraînées dans la plaine; les torrens détruiſans tout, tranſporteront les collines au millieu de cette vallée, qui deviendra le

tombeau de toutes les hauteurs qui la formoient; le Ruiſſeau qui en marquoit l'endroit le plus bas, ſera bientôt comblé, toute cette belle harmonie va être bouleverſée, & le lieu le plus charmant, & le plus riche de la nature embellie, va devenir un horrible déſert, où les bêtes les plus ſauvages, & les plus féroces ne voudront pas même habiter. Telle eſt la différence de la nature ornée des végétaux & des plantes, ou de la terre nue & dépouillée de cette parure. L'homme l'ayant ſenti, à voulu près de ſa demeure raſſembler la beauté des ombrages, des maſſifs, pour avoir ſous ſes yeux une foible imitation de ce que la nature parée des végétaux, répreſente en grand, de là nâquit l'Art des jardins.

Dans les tems les plus reculés, la nature fut toujours gênée par cet Art, les hiſtoires anciennes nous parlent de ces jardins fameux, que ſoutenoient des voutes énormes, qui ſurpaſſans les combles du palais auxquels ils apartenoient, étoient preſque ſuſpendus dans les airs, & faiſoient une des merveilles du monde. Si l'on nous décrit les jardins des Grecs, des Romains, c'eſt toujours la régle & le compas qui les avoient tracés, en formant de triſtes alignemens, & des allées monotones. Le ſiècle paſſé & le commencement de celui-ci ont eu les plus grands maîtres en ce genre; mais leur génie toujours aſſervi à ces anciennes méthodes, n'ont oſé ſoumettre

C'eſt ainſi que le véritable goût a pris le deſſus, & que l'homme plus flatté des beautés ſimples mais vraies de la nature, en a rappellé l'image près de ſa demeure; pour en écarter toutes les productions factices de l'Art.

Me voici parvenu M:. F:. au moment où l'expreſſion ſe refuſe à mon déſir, où j'eprouve que ma bouche trop foible pour ce que mon cœur ſent, ne peut exprimer les actions de grace que nous devons rendre à l'Eternel, au Grand Architecte de l'univers pour ſes bienfaits, & particulièrement pour ceux qu'il nous a prodigué dans la création du Règne Végétal; c'eſt ce Règne que l'Etre Suprême a marqué pour être le lien indiſſoluble entre deux extrêmes, je veux dire entre le Règne Animal & le Minéral; c'eſt par lui que les différentes préparations de ce dernier deviennent homogénes à l'homme & à ſa nature; c'eſt par lui que les plus grands & les plus violens corroſifs ſont addoucis. *Enfin les eſprits & les acides minéraux les plus concentrés, mélés & circulés avec les eſprits & les acides végetaux, déjà imprégnés des eſprits & des acides des animaux*, ſont une des clefs des ſiences de la Nature & de la Sageſſe.