

Biblioteka Muzeum im. Dzieduszyckich
we Lwowie

Nr. inwentarza

9. XXXVIII - 21.

423.

1930



3



**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/>



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.:



A L'ORIENT DE VARSOVIE.

Aux Dépens de la L.:

BY SCOTT'S

THE NEW YORK

AND

OF THE

OF THE

OF THE

OF THE



A

AND



DISCOURS

SUR LE REGNE VÉGÉTAL.

IL a plu 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 espèces 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 reproduction. Depuis la création jusqu'à nos jours, des loix immuables se sont soutenues touchant la nature organisée; ces êtres se sont succédés & 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 physiques; 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 combattre nos maux avec les plus grands succès.

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

3^{tie}. 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.

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

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

raffraichissent & 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 combattre, les délayans & les appétitifs nous donnent des armes infailibles 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 atténuées 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, enchainent les humeurs exaltées, temperent la bile trop âcre, donnent aux suc digestifs une meilleure qualité, excitent doucement le mouvement peristaltique des intestins, met en vigueur

toutes les sécrétions. Les acides préviennent 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 tempèrent 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 atténuans 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 deviennent 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 résout 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 mécanisme 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 joints ensemble par une effervescence qui est une suite de leur nature réciproque, & qui forme la première loi des affinités chimiques, il résulte un sel neutre qui n'a plus les mêmes effets que ces sels avoient séparément; 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 léger mouvement pour qu'il se dépouille d'une humeur superflue, & que la sécrétion 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 tranquillité 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 gommés, 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 Pérou & 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 système, 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 carrière.

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, spiritueuses; 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 célèbre) 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 légèreté 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 journalier, 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 font 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 digère 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 oscillations 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 remèdes à leurs maux; quelle gloire pour le médecin de n'avoir employé que des armes si foibles, pour surmonter des maladies graves, dont il a reconnu sagement 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 présents.

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 mélange; 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 disparaître, & laisser triompher la nature, son modèle & son maître: il ne peut paroître ici, que pour nous conserver, & perpétuer la jouissance des fruits de toute espèce, avec cette substance concrète, extraite de ces cannes précieuses, que les climats brûlans nous

fournissent; mais cet art ne nous les présente que changés & flétris, leurs couleurs disparaissent, & 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-ils pas flattés des différens fruits que l'on y sert? leur arrangement, 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 & rafraîchissant, 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 vieillese 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 fortes de boissons: on en prépare d'aqueuses, telles que les infusions des plantes & de leurs racines; on en fait avec les substances des grains, extraites par l'eau & la cuisson, & avec les suc des fruits exprimés, dépurés, divisés dans une suffisante quantité d'eau, boissons agréables, rafraichissantes, ou échauffantes selon la nature des végétaux qui en font 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 prépare cette liqueur, qui fait les délices de l'Europe & de l'Asie particulièrement; 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 développe 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, assez 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 degré, qui est l'acidité; à ce point, on les transfère 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 boissons 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 Cères & 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 distillation, 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 sucres mucilagineux & doux de certaines plantes, le sucre sur tout après avoir subi une légère 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 veut 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, font 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 réchauffés en approchant de ce phénomène naturel & de cet élément 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, saute de

pâturc, d'un autre côté les connoiffances de ces premiers hommes s'étant étendues, & ayant remarqué que de deux corps durs vivement choqués enfemble, il en parloit des étincelles vifibles, 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 espèce de bois que nous devons prefque tous les avantages que le feu nous procure; c'est par lui que nous avons rendu les métaux les plus compactes & les plus durs, fouples & flexibles; c'est par le fecours du bois que nous pouvons les féparer des matières hétérogènes qui les enveloppent; c'est par lui que nous en raffemblons le grain en mafle; que nous leur donnons différentes formes, tant aux plus précieux que la fociété emploie par convention, comme figne des choses dont ils repréfentent le prix, qu'aux plus communs dont l'ufage est fi néceffaire pour le labourage, pour la guerre, pour la marine, enfin pour tous les Arts; c'est par lui que les matières les plus réfractaires fe plient au génie & à la main de l'ouvrier qui les employe par les moiens les plus victorieux pour fervir à nos besoins, à nos ufages, à notre luxe même; c'est par lui & en partie par le fel alkali des plantes que la verrerie donne naiffance à ces meubles précieux, qui refléchiffent au naturel l'image de l'homme, & tout ce qui l'environne, & qui multiplio la

vûe d'une partie de ses jouissances; c'est par cet art que nous trouvons les moyens de transmettre dans nos temples, dans nos palais, dans nos maisons, la lumière & les rayons vivifiants 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'ambrosie, pour être porté jusques sur nos lèvres.

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 construits 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 mollesse & 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 goûter les pavôts de Morphée. C'est avec eux que l'on prépare cet heureux tissu uni & frais qui voile & qui touche immédiatement

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 légèreté 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 employons 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 employant simplement les suc 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 employer 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 différemment 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 lesquels nous préparons ces vernis précieux & de durée, dont l'application relève 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 reçu 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 fraîcheur.

QUATRIEME PARTIE.

Nous avons vû les plantes & plusieurs végétaux servir de remède à nos maux; nous les avons parcourû comme faisant partie de nctre 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 sutaies, & 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, fera l'amphitéâtre où nos yeux vont jouir de ce spectacle: tous les végétaux font les seuls orneimens 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 Cères, 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 agitent telle qu'une onde légère qu'ils caresseroient, présentent tour-à-tour leurs surfaces au père de la chaleur, pour en recevoir 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'amarante pourprée, & la douce immortelle; là s'élèvent 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'élèvent 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 arbuttes 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 ferrés, pour empêcher de voir le terrain 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 magnifique & 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 milieu de cette vallée, qui deviendra le

tombeau de toutes les hauteurs qui la formoient; le Ruiffeau qui en marquoit l'endroit le plus bas, fera 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, représente 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 appartenoient, 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 règle & 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 rappelé 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'éprouve 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 homogènes à l'homme & à la nature; c'est par lui que les plus grands & les plus violens corrosifs sont adoucis. *Enfin les esprits & les acides minéraux les plus concentrés, mêlés & circulés avec les esprits & les acides végétaux, déjà imprégnés des esprits & des acides des animaux, sont une des clefs des sciences de la Nature & de la Sagesse.*



