

Dictionnaire oeconomique :
contenant l'art de faire valoir
les terres et de mettre à
profit les endroits les plus [...]

Chomel, Noël (1633-1712). Auteur du texte. Dictionnaire oeconomique : contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles.... F-PE / par M. Noël Chomel,... ; nouv. éd. par M. de La Mare. 1767.

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.

FROMAGER : Plante. Voyez COTTONIER
FROMAGER.

FROMENT; ou simplement BLEU : en Latin *Triticum* : & *Wheat* en Anglois. Genre de plantes, qui appartient à la famille des Graminées. La Balle, qui forme le calice de la fleur du froment, est composée de deux écailles ovales & obtuses. Chaque balle contient deux ou trois fleurs; c'est-à-dire autant de corps dont chacun a les organes mâles & femelles. Car il n'est pas bien constant que ces plantes aient des pétales, ou que ce qui en porte le nom dans certains Auteurs soit simplement des feuilles intérieures appartenantes au calice. Il y a deux de ces feuilles dans la fleur du froment: l'une, placée du côté du filet dentelé le long duquel sont rangées les fleurs, est plane; l'autre, qui est en dehors, est renflée, obtuse, & terminée par une pointe; laquelle est quelquefois très-prolongée & foide, & porte le nom de *Barbe*. D'entre elles sortent trois étamines capillacées, chargées de sommets oblongs, qui se terminent par une bifurcation. Le pistil est formé de deux styles recourbés; & terminés en plumes; à la base desquels est un embryon, fait à-peu-près en poire, qui se change en une semence longuette, presque ovale, mouffe par ses extrémités, fillonnée d'un côté sur la longueur, convexe de l'autre, & qui se sépare facilement de ses enveloppes ou capsules. L'intérieur de cette semence est farineux; & couvert d'une double membrane, qui produit ce qu'on appelle le son, à la mouture. Consultez les *Observations* de M. Guettard sur les Plantes, T. I. p. 139. 140.

Les fleurs de ce genre viennent en épi, au sommet des chalumeaux; dont les feuilles prennent leur origine des nœuds, d'où elles s'élevent en forme de gaine assez longue, puis forment un épanouissement étroit, allongé, & terminé en pointe.

Le même froment devient barbu ou sans barbes, selon diverses circonstances. On en trouve souvent les deux variétés ensemble. Consultez le cinquième Volume du *Traité de la Cult. des Terres*, p. 246, & T. I. p. 207.

Especies.

1. *Triticum hybernum, aristis carens*. C. B. *Bled d'hiver, non barbu*. Clusius (*Hist. des Plantes*, traduite de Dodonée) dit que nous ne cultivons pas cette espece. Néanmoins M. Garidel, qui la distingue expressément des suivantes, avertit qu'elle est cultivée aux environs d'Aix, sous le nom de *Seiffetto*.

2. *Triticum fligineum*. C. B. Ce froment est presque toujours sans barbes. Ses épis & ses grains sont blancs, dans leur maturité. C'est l'espece la plus commune aux environs de Paris; ainsi qu'autour d'Aix, où on la nomme *Tuello* & *Tuzello*. Nous la semons en automne. Ses épis sont longs, chargés de quatre rangées de grains, dont les uns entament sur les autres comme les tuiles d'un toit.

3. On trouve autour de Paris un froment non barbu, dont les balles sont couvertes de duvet. M. Vaillant l'appelle *Triticum aristis carens, glumis pubescentibus* * Bot. Par. Voyez les *Observ.* de M. Guettard sur les Plantes, T. I. p. 139.

4. *Triticum spicâ & granis rubentibus* Raij. Cette espece, tantôt dépourvue de barbes, tantôt barbue, se sème en automne. G. Bauhin dit que les Anciens ont cru que c'est le *Robus* de Columelle. L'épi & le grain sont rougeâtres, dans leur maturité. On en cultive aux environs de Paris. Le grain est ordinairement maigre, soit que l'épi ait des barbes, soit qu'il n'en ait pas. * Bot. Par.

5. *Triticum aristis longioribus, spicâ albâ* C. B. L'épi & le grain sont blancs, quand ils sont mûrs.

C'est le *froment blanc & barbu*. On en cultive autour de Paris. Sa paille n'est creusée que vers le pied; & le reste est garni de moëlle; le tuyau long s'emplit par degrés à mesure qu'il s'éleve, en sorte que, vers le dernier nœud, l'orifice est déjà presque bouché par la moëlle qui a toujours avancé au centre. Au reste, le tuyau n'est jamais parfaitement plein, même auprès de l'épi. De Lobel donne à cette espece le nom de *Robus, sive Triticum Insulanis Gallo-belgis* L O C A vocatum. [L'espece cultivée en 1751, près de Villers-Cotterets, par M. Veron, Curé de Hautes-Fontaines, sous le nom de *Bled Locart*, étoit plutôt dorée que blanche; & le grain a bruni en vieillissant. Ce grain étoit fort beau. Consultez ce qui en est dit dans le deuxième Volume du *Traité de la Cult. des Terr.* p. 251, &c.] L'ancienne édition de ce Dictionnaire donnoit les noms de *Bled Locart* & *Bled Locular*, pour synonymes de l'Epaute.

6. *Triticum aristis circumvallatum, granis & spicâ rubentibus & splendidibus* Raij. Les balles sont lisses, brillantes, & de couleur rougeâtre; ainsi que le grain. On nomme cette espece *Bled Barbu*, dans les environs de Paris.

7. *Triticum spicâ villosâ, quadratâ, longiore, aristis munitum* H. Oxon. C'est encore une des especes que l'on y cultive. On la nomme *Corne Wheat*, en Anglois, à cause de la forme de ses épis; qui se terminent en une longue pointe. Il y en a de blanc & de rouge: on les trouve communément pêle-mêle. Les barbes sont longues & rudes.

8. On trouve aussi dans nos campagnes le *Triticum spicâ villosâ quadratâ, brevioris & turgidioris* H. Oxon. Les Anglois l'appellent *Gray Pollard; Duckbill Wheat; Gray Wheat; & Fullers Wheat*. Ses barbes sont longues; & ses balles velues. Mais les barbes tombent quand le grain est en parfaite maturité.

9. Autour de Paris on nomme *Bled de trois mois*; ce qu'ailleurs on appelle *Bled de Mars*, ou *Petit FROMENT*: le *Triticum æstivum* C. B; *Zea verna* J. B. C'est un grain que l'on sème au printemps. Il est tantôt ras, tantôt barbu. Le *Journal Econom.* Avril 1761, p. 181, en traduisant de l'Italien, appelle ce froment *Grain Termois*. Ce peut être celui qu'on nomme en Bretagne *Bled Tréma*: dont il est parlé dans le *Traité de la Cult. des Terr.* T. IV. p. 31. [La Tremois est autre chose. Voyez T R E M O I S.]

10. Une autre espece cultivée aux environs de Paris, est le *Triticum spicâ multiplici* C. B. Son grain sort plus aisément de la balle, que celui de la plupart des autres fromens. On nomme celui-ci *Bled de Miracle, d'Abondance, de Providence; & Bled de Smyrne, ou de Barbarie*. Il présente une complication de germes: des côtés de l'épi principal, naissent d'autres épis un peu moins forts, mais chargés d'auSSI beau grain; en sorte que le tout ensemble forme un bouquet de la grosseur d'un œuf de poule. Ses grains sont en général plus menus que ceux du froment ordinaire.

On cultive aux environs de Geneve, sous le nom de *Bled d'Abondance*, un froment différent de celui-ci (*Traité de la Culture des Terres*, Tom. V. p. 440).

11. *Triticum aristatum, spicâ maximâ cinericeâ, glumis hirsutis* Raij. Le froment à épis gris. En Provence on l'appelle *Gro Bla Barbu*.

12. Il y a en Normandie de gros froment barbu qui est roux & abondant; mais dont la paille est grosse & dure.

13. M. Duhamel (*Cult. des Terr.* T. V. p. 238 & suivantes) parle d'un froment cultivé en Espagne; dont le grain est dur, transparent comme le riz, & qui a le double avantage de ne rendre que fort peu

de son à la mouture, & de faire de meilleur pain qu'aucune des especes cultivées en Europe.

14. On cultive en Sicile un froment dont le grain est très-gros & extrêmement dur. Consultez le *Journal Econ.* Avril 1761, p. 183-4-5.

15. *Triticum spicâ Hordei Londinensibus* Raij: que G. Bauhin appelle *Zeopyrum* sive *Triticospeltum*; & J. Bauhin *Hordeum nudum* seu *Gymnocrithon*.

16. M. Tournefort a regardé comme une espece d'Orge l'*Epaute*, ou *Epautre*, &c: voyez notre premier vol. p. 914. C'est un bled barbu, dont l'épi est court, applati, & porte deux rangs de semences arrondies qui ont effectivement de la ressemblance avec celles de l'orge. Aussi le démontre-t-on à Paris au Jardin Royal des Plantes sous le nom de *Triticum quod Hordeum distichum, spicâ nitidâ, Zea seu Briza nuncupatum*. Mais ses barbes ne s'écartent pas comme celles de l'orge. Les capsules du grain sont très-épaisses; & celle de dehors s'ouvre difficilement. Il y a de l'épaute à épis blancs; & une autre dont les épis sont d'un rouge foncé. Voyez ci-dessus, n. 5.

17. *Triticum Polonicum* H. L. Bat.

18. Consultez les *Inst. R. Herb.* de M. Tournefort. Le *Traité de la Cult. des Terr.* T. III. p. 62.

Culture.

Il peut arriver que l'espece de froment cultivée dans un canton ne soit pas, relativement au terrain où à d'autres causes physiques, la plus convenable pour faire d'abondantes récoltes; ou la plus propre à fournir un pain parfait. Il seroit donc à propos de tenter la culture des différens fromens de chaque pays ou Province, dans l'espérance d'en rencontrer quelque espece qui mérite la préférence sur celle qu'on est dans l'habitude de semer. Consultez le cinquieme vol. du *Traité de la Cult. des Terr.* p. 238-9, 240: & le quatrieme, p. 307-8.

Au reste, il faut convenir que les différens noms connus indiquent souvent moins des especes distinctes, que de simples variétés. Les nn. 4, 10, 15, 17, produisent constamment des plantes de leur espece.

Quoique l'on ne soit pas assuré du pays originaire du froment, on regarde comme probable que ce pays est l'Afrique. Les plus anciens mémoires font mention de ce grain transporté d'Afrique en d'autres cantons: & il paroît que la Sicile est un des premiers endroits de l'Europe où on ait commencé à en cultiver.

La chaleur du climat de l'Afrique n'empêche pas le froment de soutenir en Europe des hivers rigoureux: & il réussit bien dans les régions Septentrionales, quand l'été est assez long pour lui donner le tems de mûrir. On y redoute moins un rude hiver, que le froid de trop longue durée qui se fait encore sentir quand le printems est avancé.

M. Tillet s'est assuré par l'expérience, que le froment vient bien & résiste à un hiver très-froid, dans le climat de Troyes en Champagne, quoique ce grain ait été peu couvert de terre lors de la semaille; & qu'au contraire il en périt considérablement quand il est enseveli à une trop grande profondeur, surtout dans les terres fortes.

La plupart des fromens se sement en automne: & parmi nous on le fait, autant que l'on peut, quand la terre est humectée. Il y a des gens qui en commencent la semaille dès le mois d'Août, afin d'occuper leurs ouvriers lorsqu'il survient des pluies qui obligent à interrompre la moisson. Cette pratique est particulièrement utile dans des terrains secs; où le froment poussant avec lenteur, ne réussit presque jamais bien que quand il a suffisamment profité pendant l'automne, pour couvrir tout le sol aux approches de l'hiver. Mais dans les terres basses & for-

tes, on differe volontiers à semer, jusqu'en Novembre: ce qui fait que la saison devient quelquefois très-incommode, & que les semailles ne sont pas finies à Noël. Le froment, semé trop tard, est sujet à donner plus de paille que de grain, surtout quand le printems est humide. Il leve toujours, quelque humide que soit la terre. Mais l'hiver lui fait ensuite beaucoup de tort, si les pluies sont presque continuelles & qu'il y ait peu de neige ou de gelée. Quand on a semé de très-bonne heure, & que le grain a poussé avec force, il est sujet à rouiller avant l'hiver; & en ce cas les plantes deviennent languissantes.

Lorsque le froment commence à pousser hors de terre, il produit ensemble trois feuilles vertes, droites, longues, & étroites; qui sortent de celle des deux extrémités du grain à laquelle on aperçoit un creux. L'extrémité opposée donne naissance aux racines. Ce grain germe en un ou deux jours après avoir été mis en terre. Si cependant la terre est sèche, la semence ne leve pas sitôt. Mais la racine, qui sort la première, ne laisse pas de profiter. On observe même que le bled est ensuite plus beau, que celui dont la tige s'est formée presque en même tems que la racine.

Il ne sort immédiatement du grain, qu'un seul tuyau. A côté de ce tuyau principal, vers les nœuds les plus bas, naissent plusieurs tuyaux latéraux, qu'on voit ou près de terre ou dans la terre même. Quelques-uns poussent des racines: & il peut en sortir un ou plusieurs autres tuyaux; selon qu'ils se forment de bonne heure, que le terrain est gras & mol, & le tems favorable. La production multipliée des tuyaux est ce qu'on nomme *Taller*. Un seul grain de semence, enfoncé profondément dans un terrain gras & léger, produit quelquefois jusqu'à deux & trois plantes, qui n'ont de communication que par la base de leurs racines. Quand la semaille a été faite de bonne heure, & que l'automne est chaude & sèche, il naît un bon nombre de feuilles sur chaque plante de froment; lesquelles se soutiennent & profitent presque toutes pendant l'hiver, & se multiplient considérablement en Mars, Avril, & Mai, lorsqu'il fait chaud, que le tems est favorable, & le terrain bien amendé. Une partie des tuyaux se flétrit en Juin & Juillet, s'il fait un tems sec: & alors il y a moins de grain, que si tous les tuyaux en donnoient.

Quoiqu'à la levée les bleds soient clairs, ils peuvent beaucoup taller dans la suite & se trouver bien fournis au mois de Juin: tems auquel le froment monte en épis. Tel bled qui est encore très-bas à la fin de l'hiver, peut avoir la paille haute dans le tems de la récolte. Un printems froid & sec, qui vient à la suite d'un hiver doux & très-sec, auquel succèdent des pluies abondantes vers le commencement de l'été, puis de grandes chaleurs; cette succession de températures de l'air contribue à produire les effets ci-dessus. Mais aussi il pourra y avoir une médiocre récolte de grain; & beaucoup de bled charbonné. (*Cult. des Terr.* T. II. Ch. II.)

Lorsque la plante commence à croître, on voit les feuilles des nœuds élevés au-dessus de la terre s'étendre considérablement, au nombre de quatre, cinq, & six. Tant que cette plante se porte bien, les feuilles sont d'un verd obscur: les nœuds inférieurs des tuyaux sont d'un verd tirant sur le jaune, & se durcissent peu-à-peu, tandis que ceux du milieu & d'en haut restent tendres jusqu'à ce que l'enveloppe de l'épi paroisse. C'est au contraire un mauvais signe lorsque les nœuds inférieurs rougissent & se durcissent trop tôt; que les feuilles jaunissent avant le tems, ou qu'elles deviennent d'un verd herbacé, & qu'on y aperçoit beaucoup de taches comme

comme de rouille de fer. Ces accidens ont pour cause, soit un excès d'humidité ou de sécheresse, soit la maigreur du terrain, la quantité de mauvaises herbes, soit encore des gelées, des insectes.

Lorsqu'il est tems, l'épi se montre tout entier en peu de jours, pourvu qu'il tombe des pluies douces. Voyez la *Cult. des Terr.* T. III. p. 151-2-3. Trop d'humidité, ainsi que la grande sécheresse, le tient caché dans son enveloppe; en sorte que le tuyau prend peu d'accroissement, & les grains restent plats & n'acquièrent point la grosseur convenable.

On peut espérer une bonne moisson, quand le bled cesse de fleurir par un tems clair & chaud.

L'humidité de l'air n'est pas un obstacle à la formation du grain: elle augmente au contraire la quantité des fucs nourriciers, quoiqu'elle en affoiblisse la qualité; pourvu néanmoins que les bleds ne soient pas couchés par des pluies trop longues & trop violentes.

Jusqu'à ce que le grain soit parfaitement mûr, il est toujours mou; & sa farine contient beaucoup d'humidité. De là vient que par un tems fort humide l'écorce du grain s'enfle considérablement, & qu'ensuite il donne plus de son que de farine. Si, après un tems humide, il survient des chaleurs vives, le grain qui se dessèche trop promptement, se ride: alors il est, comme l'on dit, *Retrait* & de peu de valeur. On a par conséquent besoin d'un tems chaud, entremêlé à propos de pluies douces, pour que la paille & le grain mûrissent par degrés & se perfectionnent. Mais le froment est presque toujours de bonne qualité dans les années sèches.

Quoiqu'en général il soit toujours plus avantageux d'employer de belle semence, bien conditionnée à tous égards dans son espèce; il est certain que les grains meurtris par le fléau ou autrement, sont capables de faire des productions tant bonnes que mauvaises: mais il ne paroît pas qu'ils aient plus de disposition que d'autres, à la nielle. * *Cult. des Terr.* T. II. p. 179.

Il y a du froment de différens âges qui est fort bon à semer. Nous ne connoissons encore rien de précis là-dessus. Mais en jettant le grain dans un baquet d'eau, on peut être certain que tout ce qui va au fond est en état de germer: il ne s'agit plus que d'enlever avec une écumoire les grains qui demeurent à la surface de l'eau. Consultez le *Tr. de la Cult. des Terr.* T. VI. p. 381-3-4: & le *Tr. de la Conserv. des Grains*, p. 18, 19, 20-1: (deux ouvrages de M. Duhamel.)

On ne peut rien statuer sur la quantité de semence qu'il convient de mettre par arpent. Nous observerons seulement que l'usage presque général est d'en employer au moins un tiers de plus que ce qui seroit suffisant: dépense qui mérite d'être considérée dans toute sorte d'exploitation; & que l'on ne sçauroit trop chercher à modérer, en faisant avec intelligence divers essais en petit, relativement à la qualité de la terre, à la condition du grain, & à d'autres circonstances. Toujours, doit-on être persuadé que des chalumeaux autour desquels l'air circule avec une sorte de liberté, sont plus sains & plus vigoureux que ceux qui sont mutuellement trop pressés. C'est ce que l'on remarque au bord des pièces, tandis que le milieu est souvent en fort mauvais état: & il faut moins de grain dans une excellente terre, que dans une mauvaise.

Le changement de semence est un article important. Rarement celle d'un canton y réussit-elle, jusqu'à trois fois de suite. Quand on a des terres froides, il convient de tirer du grain recueilli dans un terrain chaud; tous les deux ou trois ans. Consultez le sixième Volume du *Tr. de la Cult. des Terr.* p. 380, &c. Chaque pays un peu étendu est ordinairement

Tome II.

capable de se suffire à lui-même pour ces renouvellemens de semence; pourvu que l'on y observe les qualités opposées de terre & d'exposition. La voie d'échange, réciproquement nécessaire; devient alors un avantage considérable pour le pays; qui est dispensé de faire des achats à prix d'argent chez l'Etranger. Voyez le *Journal Econom.* Novembre 1761, p. 523.

La terre où l'on met du froment doit être beaucoup plus meuble que pour la plupart des autres grains. C'est pourquoi la pratique commune laisse presque toujours reposer la terre pendant un an, afin de la préparer par plusieurs labours. (Voyez Tome I. p. 321-2. *CULTURE*.) Mais on est en général trop négligent sur cet article: on laisse entre chaque façon que l'on donne à la jachère une si longue distance, que les herbes nuisibles au grain ont le tems de pousser, la plupart même de répandre leur graine. C'est une mauvaise économie que de compter sur la pousse de ces herbes, pour servir de pâture aux bêtes à laine; qui en même tems fumeront la terre: ces plantes font réellement plus de tort au grain, que les excréments des moutons & brebis ne lui font favorables. Il vaut beaucoup mieux se passer d'un si modique pâturage; & suppléer au fumier par de bons & fréquens labours, qui affinant la terre à une profondeur considérable, & détruisant les herbes, procurent une abondante récolte de grains. Voyez l'article *CULTURE*.

Pour ce qui est des amendemens, & de la manière dont ils doivent être employés: consultez l'article *AMENDER*.

M. Tournefort rapporte (*Voyage du Levant*, T. II. p. 283) qu'il y a, en Géorgie, des plaines sèches où l'on a grand soin d'arroser les bleds; qui sans cela seroient brûlés du soleil. Cela paroît (dit-il) d'autant plus étrange, que de ces mêmes champs qu'on est obligé d'arroser, on découvre la neige sur les collines voisines. Au contraire, dans les Isles de l'Archipel, où il fait des chaleurs à calmer la terre, & où il ne pleut que pendant l'hiver, les bleds sont les plus beaux du monde. Cela montre bien que toutes les terres n'ont pas le même fuc nourricier. Celles de l'Archipel sont comme les chameaux; elles boivent pour longtemps. Peut-être que l'eau est plus nécessaire à celles d'Arménie, pour dissoudre le sel fossile dont elles sont imprégnées; lequel détruiroit la tiffure des racines, si les petits grumeaux n'étoient bien fondus par un liquide proportionné: aussi y labourer-t-on profondément. Quoique ces terres ne soient pas fortes, on attelle trois ou quatre paires de bœufs ou de bœufes à une charrue; sans doute afin de bien mêler la terre avec le sel fossile qui seroit en trop grande quantité à la surface & brûleroit les plantes. Au contraire, dans la Camargue d'Arles, qui est cette Isle si fertile que le Rhône enferme au-dessous de la ville, on ne fait qu'effleurer la terre en labourant; pour ne pas la mêler avec le sel marin qui est au-dessous. Avec cette précaution, la Camargue, où il n'y a qu'un demi-pied de bonne terre, est le pays le plus fertile de la Provence. . . . Voyez encore la p. 389.

Une terre neuve, telle que seroit le défrichement d'un taillis, peut être dans les commencemens trop forte pour le froment. Quelquefois après y avoir poussé à merveille, les tiges depuis le bas jusqu'à la hauteur de six pouces, deviennent trop humides dans le tems de la fleur, & laissent appercevoir à leur surface beaucoup de gouttes d'une liqueur roussâtre; qui disparaissent à la vérité au lever du soleil, mais qui ne laissent pas de ronger le tuyau & abattre l'épi avant que le grain soit formé.

S

Pour obvier à cet inconvénient, il y a des Laboureurs intelligens qui mêlent du seigle & de la terre sèche avec le froment qu'ils veulent semer; en sorte que la terre seule soit en quantité égale à celle de ces deux grains ensemble. Le froment, ainsi semé clair, réussit bien: & quelque effet que le seigle produise en cette occasion, il est toujours sûr que l'on fait une bonne récolte de l'un & de l'autre grain.

En général, quoiqu'un arrachis de bois produise du froment très-haut; comme il est sujet à y verser, on doit commencer par y faire quelques récoltes d'aveine: puis en y semant du méteil on recueille beaucoup; quelquefois même pendant vingt ans sans aucun repos.

Le froment réussit bien parmi nous dans les terres où l'on a élevé des navets: parce qu'on sème les navets dans une terre bien labourée; qu'on les laboure encore pendant qu'ils croissent; & qu'ainsi le froment se trouve dans une terre qui a eu plus de labours qu'on ne lui en donne ordinairement. D'ailleurs, les navets épuisent peu la terre, quand on ne les laisse pas monter en graine; ce n'est presque que de l'eau: la preuve en est que, si l'on mêle un boisseau de navets avec une quantité de farine de froment pour en faire du pain; lorsque le pain est cuit, on ne trouve que quelques onces de pain de plus que si l'on avoit employé la même quantité de farine, sans navets. Outre cela, dans les endroits où l'on fait manger aux bestiaux les navets sur le terrain même qui les a produits, cette terre est admirablement fumée.

On se garde bien de mettre tout de suite du froment dans une terre où il y a eu du foin. Cette terre, qui n'a point été labourée pendant les neuf à dix ans que le foin a subsisté, ne seroit pas assez remuée par un ou deux labours.

Enfin, toutes choses étant d'ailleurs égales, le bled réussit mieux après l'aveine qu'après l'orge.

Les terres qui ont longtems nourri du foin ou de la luzerne, produisent de très-bon froment, après une récolte d'aveine.

Nous avons examiné, sous le mot BLEU, les diverses préparations indiquées pour augmenter les progrès de la germination: & nous avons discuté ce qu'elles peuvent avoir d'avantages réels. Nous ajouterons ici que la plupart de ces germes prématurés soutiennent mal un hiver rigoureux; après lequel on trouve souvent que le bled, semé sans préparation, a produit beaucoup de tiges: & cette preuve de vigueur dans la plante est ordinairement suivie d'une récolte supérieure à celle que l'on avoit voulu se procurer par des moyens forcés. Nous le répétons: de bons & fréquens labours sont la plus sûre méthode, en même tems que la plus simple. Au reste, il faut convenir qu'un labour donné dans le printems, aux plantes que l'hiver a réduites à un état de langueur, les rétablit bientôt dans l'état de vigueur qu'elles avoient auparavant. Mais ces labours ne sont pas d'usage dans la pratique commune; pour laquelle on veut néanmoins employer des moyens extraordinaires. Aussi les pluies & la fonte des neiges raffermissant la terre, dont elles rapprochent les molécules; voit-on assez souvent les feuilles du bled jaunir après l'hiver, la tige maigrir, enfin la plante entière devenir languissante. Les fromens sont même alors quelquefois plus beaux dans de médiocres terrains, que dans certaines terres blanches: qui d'ailleurs excellentes pour ce grain, se durcissent néanmoins beaucoup plus que les autres. Lorsqu'il survient de la sécheresse au printems, le bled semé dans une terre maigre, quoique parfaitement labourée, est pareillement sujet à jaunir. Mais dans toutes ces diverses circonstances, au

moyen d'un labour profond donné auprès des endroits jaunes, en sorte qu'en certaines places il s'approche des plantes & qu'il s'en éloigne plus ou moins ailleurs; on observe que les plantes reprennent leur verdeur, d'abord aux côtés les plus voisins du labour, & ensuite successivement par degrés dans les autres parties.

Il y a des cantons où on est dans l'usage de donner, à bras d'hommes, avec la houe, des façons au froment depuis qu'il est levé & pendant qu'il végète. On assure que la récolte dédommage amplement de ces opérations, quelque dispendieuses qu'elles soient.

Une autre opération fort avantageuse au froment est d'y passer, dans le courant de Mars, un pesant rouleau: dont l'effet est de rasseoir la terre, la presser contre les racines, empêcher le hâle d'y pénétrer, & ainsi donner lieu à la production de nouvelles tiges. Mais il faut commencer par sarcler. Les tiges qui viennent ensuite à couvrir la terre, ne permettent pas aux herbes qui peuvent naître après, de profiter beaucoup. Mais celles qu'on y laisseroit, en ne sarclant pas, nuiroient considérablement au bled.

En conservant la terre nette autour des plantes, elles sont beaucoup moins exposées à contracter des maladies que l'humidité occasionne aux autres, au pied desquelles elle est entretenue par les herbes voisines.

Comme la plupart des Ecrivains & des Cultivateurs ont confondu presque toutes les maladies du froment sous le nom de NIELLE, nous en distinguons & caractérisons les espèces dans l'article de cette dénomination: où nous assignons aussi les remèdes convenables. Voyez encore AFFILÉ. CHOTTÉ. ÉCHAUDÉ. CHARBON. Bled CARIÉ. ERGOT. AVORTÉ.

La grêle est un accident dont nos soins ne peuvent garantir le bled. Ce fléau ruine quelquefois sans ressource les espérances de la récolte. Mais on a vu du froment entièrement haché par la grêle, dans un état très-avancé, repousser ensuite du pied; & produire du grain. Consultez le *Tr. de la Cult. des Terr.* T. V. p. 263-4-5.

Les bleds ayant été gelés en 1709, on risqua en plusieurs endroits d'en semer au mois d'Avril. Mais comme il ne paroît pas disposé à épier, il y eut des propriétaires qui en couperent la fane vers la Saint Jean. Ce grain fit de nouvelles pousses; & en 1710 se trouva de dix à douze jours plus tôt en état d'être coupé que celui qu'on sema vers la Saint Martin 1709. Seulement il se montra moins vigoureux, & fournit moins de grain: mais ce qu'il donna étoit plus gros, & rendit davantage à la mouture. D'autres ne touchèrent point à leur froment semé au printems de 1709; & le laisserent subsister jusqu'au tems de la récolte de 1710: où il fournit beaucoup.

Au reste, nombre d'exemples, font voir que le même froment que l'on a coutume de semer en automne, peut très-bien être semé au printems; & récolté avec celui d'automne, quand les circonstances des saisons sont très-favorables à ce grain: mais cela est rare. Voyez le *Tr. de la Cult. des Terr.* T. V. p. 241-2-3-4: Tom. VI. p. 388.

Dans un bon fond où le froment auroit été inondé pendant l'hiver, ou gelé; il y auroit de l'avantage à en resemer en Mars, suivant la Nouvelle Culture; pourvu que d'ailleurs les autres circonstances fussent favorables. M. Duhamel a semé plusieurs fois du froment d'hiver au printems, à la manière ordinaire, sans beaucoup de succès. Dans ce cas, s'il vient des chaleurs peu après que le froment

est levé, il monte en tuyau sans avoir tallé, & ne produit que de chetive paille & de petits épis. Il croit que des pluies continuelles sont avantageuses à cette sorte de semaille; parce qu'elles font que le bled monte plus tard en tuyau. Si le froment d'hiver, semé au printemps, peut tirer du secours de la nouvelle culture; il peut aussi se faire que ce qui a empêché d'en recevoir un produit suffisant par l'ancienne méthode, soit que la semaille n'avoit pas été précédée de plusieurs labours: car le froment ne réussit pas, à moins que la terre n'ait été labourée au moins trois fois.

Notre article *CULTURE* a développé les principes de *M. Tull*, sur la *Nouvelle maniere de cultiver* le froment, & d'autres plantes. En même tems que nous avons exposé le système général de l'application de cette méthode, & fait sentir les avantages dont elle est susceptible; nous avons aussi prévenu sur les inconvéniens auxquels on peut se trouver exposé en s'y livrant avec trop peu de circonspection. Voici quelque chose de plus particulier concernant le froment.

On suppose que les terres ne sont pas restées en friche, & que depuis plusieurs années elles ont eu assidument de fréquens labours. Sans quoi il faut leur en donner davantage, pour les mettre en bon état de culture. Il s'agit donc de terres déjà cultivées suivant les principes de la nouvelle culture. On ne les divise point par soles: tout est cultivé; & on ensemence en bled tout ce qui peut l'être. Car nous n'excluons pas les prairies artificielles, & les Mars. Ce n'est qu'une seule fois qu'on donne chaque année un vrai labour général au champ qui n'a pas porté du froment l'année précédente. Les labours suivans ne remuent que tout au plus les deux tiers du terrain. Il est vrai que dans les commencemens il en coûte jusqu'à ce que la terre soit en bon état: mais aussi c'est une dépense faite pour toujours.

En la supposant telle, on donne un bon labour après la moisson. Dans le cas où la terre semble n'être pas encore suffisamment en état, on lui donne un léger labour immédiatement avant de semer.

Il faut labourer par planches, (Consultez l'article *Labourer en BILLONS*); & que les fillons qui séparent les planches soient éloignés de quatre à cinq pieds, les uns des autres. On observe de relever davantage le milieu des planches, quand la terre a peu de fond. Les planches étant beaucoup relevées, les fillons qui les séparent sont plus larges & plus profonds: ce qui est un avantage; puisqu'il y a bien plus de terrain en état de profiter des influences de l'air.

Cependant on ne doit pas relever ces planches autant que si l'on se proposoit de n'y mettre qu'une seule rangée de grain. Il faut que les rangées de froment, que l'on y mettra, à un pied huit pouces les unes des autres, ayent une affiette égale sur le sommet de la planche. Si les planches étoient beaucoup élevées; les fillons devenant nécessairement fort larges, ils occuperoient inutilement trop de terrain.

Il convient de former les planches & les fillons suivant la grande longueur du champ; & l'on doit les faire à distances égales, soit que les fillons soient droits, soit que la figure du champ oblige de les courber.

Voyez l'article *PLANCHE*.

On peut semer deux, trois, ou quatre rangées de froment à côté les unes des autres; laissant sept à huit pouces de distance entre chacune. Si l'on met trois rangées à sept pouces les unes des autres, les plates-bandes, ou l'espace qui restera entre les rangées, seront réduites à quatre pieds quatre pouces.

Tome II.

Quand on ensemence une terre sujette à produire beaucoup d'herbes, on doit ne mettre que deux rangées à un pied de distance l'une de l'autre; parce qu'ainsi on pourra labourer tout près des rangées, & mieux détruire les mauvaises herbes. Mais quand, malgré cela, les herbes viennent en grande quantité, on est quelquefois obligé de les arracher, ou même de labourer à la houë l'entre-deux des rangées: ce qui coûte peu, parce qu'il reste peu de terrain à labourer.

Lorsque la terre n'est pas sujette à pousser beaucoup de mauvaises herbes, on peut semer trois rangées de froment sur chaque planche à sept ou huit pouces de distance les unes des autres: l'expérience ayant fait connoître que si l'on met plus d'intervalle d'une rangée à l'autre, celle du milieu est trop longtemps à étendre ses racines dans la terre labourée des plates-bandes; & que si on laisse moins de distance, les racines s'incommodent les unes les autres.

On doit ne semer quatre rangées de froment sur une même planche, que dans les bonnes terres qui ne sont point sujettes à produire beaucoup de mauvaises herbes, & qui ont bien du fond. Car il est alors nécessaire de relever considérablement les planches; afin que les racines, pouvant pénétrer plus avant dans la terre, elles puissent s'étendre plus aisément dans les plates-bandes sans se nuire: & pour qu'elles puissent mieux jouir des secours que doit leur fournir la terre des plates-bandes, on ne mettra que six pouces de distance entre les rangées. Avec ces attentions, si l'on n'a pas mis trop de semence dans les rangées, si les grains sont à six ou neuf pouces les uns des autres; les quatre rangées pourront réussir. Mais si l'on avoit mis trop de semence, les racines des rangs extérieurs empêcheroient les autres de s'étendre dans les plates-bandes. Le mieux néanmoins, est de ne mettre que deux ou trois rangées au plus.

Quand le froment a poussé quatre ou cinq feuilles, on donne le premier labour aux plates-bandes; car les autres étoient destinés à préparer les planches où est actuellement le grain. Ce labour consiste à remplir les grands fillons; & en former de petits. Il ne faut pas que ce labour approche trop près des rangées; non seulement afin que la terre qui s'écrouleroit dans le fillon, ne déchauffe pas le froment; mais aussi pour que les racines ne soient pas trop exposées à la gelée, surtout dans les terres légères.

La terre qui borde les petits fillons se mûrit pendant l'hiver, & devient plus propre à nourrir les plantes au printemps. C'est pourquoi il n'y a pas d'inconvénient à faire ce labour quand la terre est fort humide.

Lorsque les grands froids sont passés, on remplit les fillons en renversant la terre du côté des rangées: & par ce second labour on forme un nouveau grand fillon au milieu des plates-bandes. Si néanmoins les petits fillons étoient trop éloignés des plates-bandes, on pourroit donner d'abord un ou deux traits de charrue tout près des rangées, puis achever comme il vient d'être dit. On met par cette façon, auprès des racines, la terre qui s'est améliorée pendant l'hiver. Au cas qu'en labourant ainsi bien près des rangées, on renversât de la terre sur les jeunes plantes, il seroit à propos de faire suivre la charrue par une femme ou un enfant qui découvreroit le bled avec la main. Comme une bonne terre n'abandonne pas à l'eau des pluies les sucres nourriciers qu'elle contient, elle ne peut pas être mieux placée qu'à la profondeur où les racines s'étendent dans la terre: c'est ce qu'on opère par le second labour.

Le premier de ces labours sert à donner de la vigueur aux jeunes plantes, & à les faire taller: &

S ij

par son moyen l'on voit souvent un seul grain produire trente & quarante tuyaux. Le second leur donne beaucoup de vigueur dans un tems où il n'est que trop ordinaire de les voir jaunes & languissantes.

Consultez l'article **LABOUR**, par rapport aux labours subséquens.

IL vaut mieux employer à d'autres productions un terrain qui rend peu en froment. La manie de recueillir du bled devient onéreuse, quand on ne retire pas beaucoup plus du triple de la semence : les frais de l'exploitation tournent alors en perte ; au lieu que le produit compensé de vingt années devoit au moins rendre en gain net une somme égale à ce qu'il en a coûté, ou dû coûter, pour le loyer & l'exploitation de la terre. Si l'on ne prévoit qu'un bénéfice inférieur à ce taux, en semant du froment ; il est de la prudence d'occuper la terre à d'autres productions dont résulte l'effet que nous venons de dire. Consultez le cinquième volume de la *Cult. des Terres*, p. 62.

Dans l'article **BLÉD**, p. 312 & suivantes, nous nous sommes fort étendus sur les moyens de *Conserver le Froment dans les Greniers* : & depuis la p. 327, nous avons discuté en abrégé ce qui a rapport au *Commerce* de cette partie de l'Économie Rurale. Ces deux objets sont les sources où le Cultivateur puise le profit que nous disons devoir être la récompense de son travail.

Pour ce qui est de la manière de récolter le froment : Voyez **FAUCHER. RÉCOLTE**.

Vu les lumières que la Physique répand de jour en jour dans tous les ordres de l'État, nous nous croyons dispensés de réfuter l'opinion qui prétendoit que le froment peut dégénérer, au point de changer d'espèce & se convertir en Seigle, ou en Orge. Quoique l'on trouve rarement dans les marchés, du froment tout-à-fait exempt de seigle ; on peut regarder ce mélange comme provenant de ce que l'un & l'autre grains se sement dans la même saison dans des terres également préparées, se récoltent dans le même tems, & se ferment en une même grange. Consultez le I. Vol. du *Traité de la Cult. des Terr.* Ch. XII. Au reste, il faut convenir que les Anciens ont regardé comme une espèce de *Triticum* leur *Siligo*. Columelle dit que ce *triticum* est d'une substance plus légère : *cujus species in pane precipua pondere deficitur*, De Re Rust. L. II. C. VI. Il peut se faire que le *Robus* dégénère en ce *Siligo*, comme nos fromens dégénèrent dans les exploitations où l'on n'est pas attentif à changer de semence : voyez Columelle, Ch. IX. Mais les Modernes, peu exacts, ont confondu le *siligo* des Anciens avec le nôtre. Celui-là étoit un grain tendre, & dont l'enveloppe extérieure & la farine étoient plus blanches que celles du grain dur ou *Robus*.

Dire que le froment se convertit en Ivraie lorsque l'année est très-pluvieuse ; & qu'au contraire l'ivraie semée à dessein fournit une récolte de froment quand l'année est fort sèche : c'est prouver que l'on est capable de précipiter ses jugemens. Car le froment & l'ivraie sont aussi peu susceptibles de se reproduire l'un l'autre, que le pommier par rapport au poirier. (Cette allégation subsistait dans la précédente Édition de ce Livre.)

Le bled de Mars (n. 9.) s'éleve communément beaucoup quand la saison est humide ; & alors il donne très-peu de grain. C'est ce qui fait que bien des gens n'en font usage que pour suppléer aux accidens que le bled d'hiver peut avoir éprouvé. Mais dans les années favorables, la récolte est presque aussi avantageuse pour l'un & l'autre grains. Du côté de Bordeaux, on le sème en automne & au printemps :

on dit y avoir éprouvé que celui qui est semé en Janvier réussit mieux que ceux des autres saisons. * *Cult. des Terr.* T. II. p. 370.

Dans ce pays-ci on le sème ordinairement sur les terres de la saison de Mars. On donne un labour le plus tôt qu'il est possible, après avoir mis en terre le froment d'automne. Puis on laboure une seconde fois, vers le mois de Février ; on sème tout de suite ; & l'on couvre le grain avec la herse ou la charrue, suivant la nature du terrain. Mais ce grain réussit beaucoup mieux quand on l'a semé sur les terres de la saison des bleds. Si, par exemple, la contrariété des saisons ne permet pas de faire la totalité des bleds pendant l'automne ; on met, au printemps, en bled de Mars les mêmes terres que l'on avoit préparées pour le froment : & alors on est moralement certain de faire une bonne récolte ; surtout si l'année n'est pas entièrement sèche.

Ce grain étant menu, on en répand moins de mesures, que si c'étoit du froment ordinaire. Voyez les *Elem. d'Agric.* T. II. p. 73.

On doit le passer soigneusement à la chaux ; ou même le lessiver : car il est fort sujet à la nielle. J'en ai fait passer dans une solution de sel blanc, pour le semer par rangées entremêlé d'autre pareil grain qui n'avoit pas eu cette préparation : l'un & l'autre eurent égale quantité de noir.

Outre qu'il tale peu, & que dans les années humides il fournit beaucoup de paille & peu de grain, comme nous l'avons dit ; ce bled a encore le défaut de s'égréner aisément quand il est parfaitement mûr : une des raisons qui empêchent d'en semer beaucoup. Consultez les *Elem. d'Agric.* T. II. p. 74.

C'est néanmoins une ressource avantageuse non seulement quand les bleds ont été gâtés en hiver par la gelée ou par les insectes, ou lorsqu'on n'a pas eu le tems d'exécuter toutes les semailles en automne ; mais encore dans les endroits où il y a beaucoup de gibier, les grains semés en Mars courent moins de risque, parce qu'ils restent moins de tems en terre, & que dans la saison où ils sont encore verts le gibier ne manque pas d'autre nourriture. M. Duhamel pense qu'il pourroit être utile de semer du bled de Mars, la saison des grandes pluies étant passée, dans les terrains fort humides, où les grains sont très-fréquemment submergés en hiver. Cet habile Cultivateur ajoûte que « les Fermiers bien entendus doivent semer, chaque année, une certaine quantité de bled de Mars ; & ne le vendre qu'en été, lorsque les dangers de l'hiver sont passés : afin de se réserver cette ressource pour le besoin ; ce qu'ils ne peuvent faire quand ils se sont hâtés de le faire battre & porter au marché, » comme ils le pratiquent ordinairement. * *Elem. d'Agric.* T. II. p. 75.

Le n. 8 devient très-haut : & comme les épis sont gros & pesans, le vent ou la pluie l'abattent presque toujours quand il est semé trop épais. Ses épis s'inclinent ordinairement à mesure que le grain profite. D'ailleurs le velu des balles conserve l'humidité, & contribue encore à abattre les tiges. Mais quand ces tiges ont suffisamment de jeu, elles se soutiennent mutuellement. Dans ce cas le grain rend beaucoup à la mouture.

Les longues & rudes barbes du n. 7 le défendent assez bien des oiseaux. C'est pourquoi on le sème volontiers dans les enclos & dans les champs d'alentour. C'est aussi le cas des bleds-locarts (n. 5) : voyez *Cult. des Terr.* Tom. II. p. 251 ; & Tom. IV. pag. 161-2.

D'ailleurs les insectes, qui dans les pays froids lorsque l'année est humide, piquent les tuyaux du froment ordinaire avant que le grain soit bien rem-

pli de cette substance laiteuse qui doit former la farine ; ces insectes (dis-je) n'attaquent pas ordinairement le froment blanc & barbu , dont la paille n'est creusée que vers le pied , le reste étant rempli de moëlle. On aperçoit bien quelquefois que les insectes l'ont attaqué , puisqu'on voit des taches noires sur la paille : mais il est d'expérience que le grain n'en souffre pas ; il est toujours plein , dur & pesant.

* *Cult. des Terr.* T. I. p. 232-4.

Celui qu'on nomme *Bled Locart* à Villers-Cotterets , a aussi le grand avantage d'être moins endommagé par les bêtes fauves quand on est dans le voisinage des forêts : aussi se vend-il un tiers plus que le froment ordinaire. * T. II. p. 252-3. Cependant il ne faut pas compter que ses barbes le mettent à l'abri des insultes des oiseaux : ils savent les casser , pour devenir maîtres du grain. Ce blé a été rouillé en même tems que le lin , dans une année où les autres grains , même du froment voisin de celui-ci , ne se ressentirent point de cet accident. Il est vrai que je l'avois semé en Mars : au lieu que M. Veron dit de le semer avant l'hiver.

Le n. 7 n'est pas toujours le plus avantageux pour semer par rangées : le n. 8 est constamment supérieur à cet égard.

Quoique le n. 12 fournisse beaucoup de grain , même en changeant de Province , il a l'inconvénient de porter une paille grosse & dure , dont ne s'accoutument pas les chevaux qui n'y sont point habitués. Certaines personnes attribuent en général aux bleds cultivés suivant la Nouvelle Méthode , ce défaut qui peut venir de l'espece particuliere de grain qu'elles ont employée.

Le n. 10 veut une nourriture abondante. C'est pourquoi il réussit très-bien dans les potagers. Mais quand on le sème suivant la méthode commune des autres fromens , il ne produit guères plus de grain qu'un autre ; & son pain est moins bon que celui du froment ordinaire. Dans un bon terrain , toutes choses étant d'ailleurs favorables , il mûriroit étant semé en Mars. Voyez *Cult. des Terr.* T. III. p. 40 , &c. Tom. IV. p. 2 , 12. T. V. p. 434 & suivantes. T. VI. p. 386-7-8. T. I. p. 206-7. Au reste ce grain est rarement attaqué de la carie.

On cultive le n. 11 en Normandie le long de la mer. Il graine beaucoup , est peu délicat ; mais donne trop de son , & rend le pain un peu rude.

Le bled d'Espagne , de Sicile , & ceux d'Afrique & des Indes , ont le grain communément trop dur pour nos meules. D'ailleurs il y a lieu de présumer qu'ils ne sont pas en état de soutenir nos hivers rudes. Voyez *Cult. des Terr.* T. IV. p. 308. T. V. p. 244-5-6.

Le grain de l'*Epaute* (n. 16) est tendre , & perd beaucoup de son volume en séchant. La fleur de sa farine approche quelquefois de la bonté de celle de notre froment ordinaire : mais comme le son en est toujours gros & abondant , qu'il fournit peu de belle farine , que son pain sèche aisément & n'est pas blanc ; & que sa paille n'est point goûtée du bétail ; on fait peu de cas de ce grain dans les pays où on a de meilleur froment.

L'*Epaute* reste un an entier dans la terre ; à compter du tems où on l'a semée , jusqu'à celui de sa maturité. Semée en Juillet , elle ne tarde pas à lever. Ce grain ne doit pas être semé épais. Il vient bien dans les terres argilleuses ; & , à plus forte raison , dans les autres. Sa culture est en général la même que celle du froment ; excepté qu'on le sème plus tôt. Voyez le *Tr. de la Cult. des Terr.* T. IV. page 294 , &c.

Le fleur Despommiers (*Art de s'enrichir promptement par l'Agricult.* p. 8) dit que ce grain ne carie presque jamais : Voyez-y aussi la p. 9.

Théophraste ayant dit que l'*Epaute* se convertit en froment au bout de trois ans , on a lieu de présumer que la culture doit l'améliorer , & le rendre aussi ferme que les fromens durs.

Usages.

Les habitans des villes ne connoissent presque que le pain de froment ; & les riches souffrent beaucoup , si celui de fine fleur leur manque. (Voyez FARINE. PAIN.)

Ce grain plaît encore beaucoup aux animaux. Les chevaux , le bétail , & les oiseaux de basse cour , en sont très-friands ; & cette nourriture leur donne de la vigueur & un embonpoint durable. On n'ignore pas le désordre que les oiseaux , les rats , souris , insectes , &c. causent dans les greniers.

Sa paille est un bon fourrage. On en fait des sièges , des nattes , des chapeaux , &c. Le chaume arraché est employé à couvrir des glaciers & des bâtimens à la campagne : si on l'enfouit à la charrue , il amende bien la terre.

Le grain de froment sert aussi à divers usages. Voyez AMIDON. La Médecine en emprunte souvent le secours. On le mâche pour le mettre sur les morsures de chien enragé , dont il empêche le venin de faire des progrès. On l'applique pareillement sur les nerfs coupés , & sur toutes les plaies récentes , afin de les consolider. C'est pourquoi un Prêtre Espagnol le faisoit entrer dans certain Baume décrit par Aquapendente. On le mâche encore pour l'appliquer avec un peu de sel sur les tumeurs que l'on veut faire mûrir. Le froment étant cuit dans de bon vinaigre , on l'applique sur les tumeurs des mamelles , pour les résoudre.

On dit que Démocrite sçut retarder sa mort pendant trois jours , en aspirant la vapeur du pain chaud.

Le levain attire beaucoup ; & est résolutif , & maturatif. On en met sur les abscesses que l'on veut faire mûrir : il est bon d'y ajouter un peu de sel. On l'emploie aussi en vésicatoire , avec les cantharides.

La mie de pain salé & bien levé agit mieux , & plus bénignement , que le froment même. On l'emploie , avec du lait & des jaunes d'œufs , pour appaiser la douleur & l'inflammation des tumeurs. On y ajoute quelquefois le safran en poudre , & l'huile rosat ; pour rendre ce cataplasme plus résolutif.

On fait des cataplasmes avec la farine de froment , pour amollir & résoudre certaines tumeurs , calmer les fluxions & inflammations des yeux. On l'applique sèche , à titre de calmant , sur les éréthèles & sur les parties attaquées de goutte. Cette farine , réduite en bouillie , sert d'aliment : voyez BOUILLIE. Elle est aussi la base de beaucoup de colles. On fait , avec le son & l'eau commune , des lavemens émolliens , adoucissans ; & légèrement détersifs : on y ajoute ordinairement la graine de lin , dans le cours de ventre & la dysenterie. On fait avec le Son une Tisane excellente pour le rhume & la toux invétérée : pour cela on en fait bouillir une cuillerée dans une pinte d'eau , on l'écume bien ; & après l'avoir versé par inclination , on y fait fondre une once de sucre. Le son est aussi résolutif qu'émollient : on le fait bouillir dans la bière , ou dans l'urine ; & on le met en cataplasme pour appaiser les douleurs de la goutte , & résoudre les tumeurs des articulations. Mêlé avec du vinaigre , le son appaise les inflammations ; & guérit même , à ce qu'on assure , les gales , lepre , ladrerie , &c.

La bouillie faite avec de l'amidon de froment , est bonne à prendre intérieurement pour les maux de ventre , & pour arrêter la dysenterie.

On prétend que la colle de farine , à demi-cuite , arrête le crachement de sang ; si on en avale tiède.

Les Cuifiniers font entrer le bled en herbe, dans les fauffes vertes.

Le froment fournit de bonne biere; dont on tire une eau-de-vie, plus forte que celle du vin.

Pour ce qui est du froment regardé comme nourriture: Galien dit qu'on le digere avec peine, & qu'en conféquence il produit des ventofités, des maux d'estomac, des pesanteurs de tête, &c. Ce peut être pourquoi les Anglois mangent généralement très-peu de pain. Sennert au contraire prétend que ce grain est celui de tous qui fournit une nourriture plus saine & plus folide: fon humidité & viscofité étant abfolument corrigées par la bonne fermentation & par la cuiffon.

FROMENT D'INDE; *Mays; Mijo; Mahiz; Bled d'Inde; Bled de Turquie; Bled d'Espagne.* C'est à ce genre de plantes que M. Linnæus attribue le nom de *Zea*. Les fleurs font distinguées en mâles & femelles, qui naiffent fur une même plante. Les fleurs mâles forment un épi lâche & branchu, composé de capfules dont chacune produit trois étamines en tuyaux, qui se terminent par des sommets quadrangulaires, lesquels s'ouvrant à leur extrémité répandent une pouffiere parfaitement sphérique. Les fleurs femelles, placées plus bas, ont chacune un très-petit embryon, furmonté d'un style capillacé & très-long, à l'extrémité duquel est un fligmat un peu velu: toutes font rangées fur toute la surface d'un poinçon assez gros, long de quatre à fept pouces; couvertes ensemble d'une dixaine de membranes épaiffes & fortes. Les styles se réuniffent pour forcer l'extrémité de ces enveloppes, & en fortir pour retomber avec grace vers la terre comme une poignée de beaux cheveux. Si quelqu'un d'eux n'est pas fécondé par la pouffiere des étamines, il s'applatit, & l'embryon avorte. C'est ce qui arrive à tous, quand les membranes s'oppoient trop fortement à leur livrer passage. Mais chaque embryon dont le style est fécondé, devient une femence dure, unie, luisante, arrondie, un peu plate, anguleufe à fa bafe; dont la pulpe intérieure est fucrée, & d'un blanc jaunâtre. Consultez la *Phyfiq. des Arbr.* T. I. p. 286.

Especies.

On en distingue plusieurs: qui semblent ne différer que par la couleur des grains; laquelle est ou *blanche*, ou *jaune*, ou d'un *rouge brun*, ou d'un *rouge clair*, ou *verdâtre*, ou *jufpée* de diverses couleurs, ou *pourpre*, ou d'un *bleu foncé*.

M. Miller assure que les trois fuivantes ne varient point par la culture, enforte que l'une produife l'autre: quoique les *nn.* 2 & 3 produiffent les variétés de couleurs ci-deffus.

1. *Mays granis aureis* Inf.
2. *Mays granis albicantibus* Inf.
3. *Mays spicâ aureâ & albâ* Inf.

Dans les Isles de l'Amérique, le *n.* 1 vient fans culture, & porte une très-grosse & forte tige nouvelle, haute de huit à douze pieds. Les feuilles font proportionnement longues & larges, faites comme celles des plantes graminées: & leur nervure est large & blanche. L'épi garni de grains a communément depuis neuf pouces jufqu'à un pied de longueur.

Le *n.* 2 est cultivé à la Louifiane, en Italie, en Espagne, en Portugal, en France. Sa tige a rarement plus de six ou huit pieds de haut, & est moins forte que la précédente. Les feuilles ont au moins deux pouces de large, & fouvent un pied de long, font creufées en gouttiere, & pendantes par leur extrémité. L'épi de grains porte fept à huit pouces de longueur, fur environ deux pouces de diamètre. Il y a de ces épis

où l'on compte plus de fept cens grains: & dans des terrains noirs & légers, chaque pied porte quelquefois jufqu'à fept épis.

L'on cultive le *n.* 3 dans l'Amérique Septentrionale, & en Allemagne. Sa tige, haute d'environ quatre pieds, est accompagnée de feuilles moins considérables que celles du *n.* 2, mais faites de même. Les épis font plus courts.

4. Le *Petit Bled* ou *Petit Mays* de la Louifiane, est plus petit que les autres especes. C'est celui que les nouveaux venus y fement dès qu'ils arrivent; afin d'avoir promptement de quoi vivre. Car il vient très-vîte; & mûrit en fi peu de tems, que l'on en peut recueillir deux fois l'année dans un même champ. Outre cet avantage, il est beaucoup plus agréable au goût, que la grosse espece, *n.* 2.

5. On connoît encore à la Louifiane un froment d'Inde, dont le grain est plat, ridé, blanc, & plus tendre que les autres. On l'y appelle *Mays à farine*.

Culture.

En général, le Bled d'Inde vient bien en tout pays; & en presque toutes fortes de terres, pourvû qu'elles foient bien préparées. Plus la terre où on le met est substantieuse, mieux il profite: & fes épis deviennent plus beaux, & chargés de plus gros grains. Le rouge & le purpurin, ou bleu foncé, font plus communs à la Louifiane dans les terres hautes que dans celles qui font basses.

On y a observé qu'une terre forte en général est médiocrement avantageufe au mays; & qu'il réuffit fupérieurement dans les terrains légers dont la couleur est noirâtre. La grande fécheresse lui nuit toujours beaucoup.

En France, il y a des Provinces où on le feme dès le mois de Mars. En d'autres, on differe jufqu'au mois de Juin.

On peut le femer plusieurs années de fuite, dans la même terre.

L'espace de terre qu'on lui destine, étant bien ameubli, les Cultivateurs de certains cantons y font des fillons larges de trois pieds; & dans ces fillons, des trous éloignés les uns des autres d'environ quatre doigts, fans s'affujettir à les aligner au cordeau. On met un grain dans chaque trou: & on le recouvre enfuite avec un rateau, ou avec une herfe garnie d'épines. Après quoi on le laiffe pouffer. Quand il a environ un pied de haut, & qu'on y voit croître les mauvaises herbes, on éclaircit les endroits qui paroiffent trop garnis, de maniere qu'on puiffe donner un petit labour aux plantes avec la binette. Au reste il fuffit que ce labour ait un pouce de profondeur: & on le donne comme en grattant la terre. Cette façon détruit les herbes, & fait jeter au bled un beau tuyau, & du grain bien nourri. On se contente de cette façon unique. Ce qu'on a arraché de plant fuperflu, engraisse très-bien le bétail, lorsqu'il le connoît & en veut manger. La récolte de ce mays se fait après celle des aveines: on reconnoît qu'il est mûr, quand le grain est dur au toucher. On arrache les pieds comme ceux de chanvre; & on les transporte dans une grange ou ailleurs, pour ôter les épis que l'on met entiers dans le grenier. On garde les feuilles & les tuyaux, pour affourer les vaches pendant l'hiver.

Du côté de Bayonne & de Dax, on laboure en Avril pour la premiere fois, afin de femer du mays. On le recueille au commencement d'Octobre. La terre se trouve en état d'être ensemencée en froment dès le mois de Décembre fuivant. Les grains étant éloignés les uns des autres de deux pieds ou environ un pied & demi, on les farcle avec des pioches qui labourent profondément. On paffe

même une charrue sans coutre, dont le soc qui forme un fer de lance est large d'un pied; cet ouvrage fait un fillon entre les rangs & chauffe les pieds du mays.

M. Duhamel croit qu'on pourroit dans d'excellentes terres très-fumées, & en donnant aux plates-bandes un peu plus de trois pieds, recueillir du mays en même tems que du froment: & celui-ci étant semé en Décembre, labourer les plates-bandes en Février, puis encore en Avril avant de semer le mays; qui n'empêcheroit pas de donner avec la charrue sans coutre un petit labour entre le froment & le mays, en Juin & en Juillet. * *Cult. des Terr.* T. II. p. 267-8.

Aux environs de Bordeaux, on donne à la terre destinée au mays, deux bons labours dans le mois de Mars. Ce grain y réussit mieux dans une terre légère & sablonneuse que dans une terre forte & argileuse. Mais comme alors il ne peut se passer de fumier, on en répand sur la terre; & vers la fin d'Avril, on forme des fillons en donnant un troisième labour, après lequel on écrase les mottes avec des maillets de bois & des rateaux: car les fillons empêchent qu'on ne se ferve de la herse. Au commencement de Mai, on choisit une belle journée pour semer le mays; ce qui se fait en formant au fond des fillons, avec un piochon ou un sarcloir, de petites fosses dans lesquelles on met deux grains de mays. On a soin que dans la file des fillons il y ait un pied & demi de distance d'une fosse à l'autre. Les rangées de mays étant ainsi éloignées les unes des autres d'un pied & demi, il s'ensuit que les pieds font une espèce de quinconce, parce qu'ils sont respectivement à la distance d'un pied & demi. Quand le mays est levé, on arrache le pied le plus faible dans tous les trous où les deux grains ont levé, l'on sème deux nouveaux grains dans ceux où il ne paroît point de pieds. Vers le quinze de Juin, on donne avec le même instrument qui a servi à faire les fosses, un léger labour autour de chaque pied. Et comme ils sont au fond d'un fillon, la terre qui se rabat, les rechauffe un peu. Vers la fin de Juillet, on donne un petit labour qui est le dernier; & on a l'attention de rechauffer les pieds du mays. Au quinze d'Août, on coupe les panicules de fleurs mâles; c'est-à-dire les épis vuides de grain qui se montrent au haut de tous les pieds, afin que le grain profite davantage: mais on prend garde de ne faire ces retranchemens qu'aux pieds dont les enveloppes de l'épi paroissent renflées; de sorte qu'il y a des pieds dont les panicules mâles ne sont coupés que quinze jours après qu'on les a retranchés aux autres. Ces panicules sont soigneusement ramassés, parce qu'ils fournissent une excellente nourriture pour les bœufs. A peu près dans le même tems, on retranche toutes les feuilles des tiges, tous les épis charbonnés, & ceux qui ont coulé: on prétend que si on les laissoit à la tige, les bons épis n'acqueroient pas tant de grosseur, & que les grains ne seroient pas aussi bien nourris. Toutes ces feuilles & les épis sont encore ramassés pour les bœufs qui recherchent avec plus d'avidité les épis charbonnés, que tout le reste. On fait la récolte du mays vers la fin de Septembre. Voyez le 3^e Tome de la *Culture des Terres*, p. 179, & suivantes.

M. Duhamel y propose (p. 190) de mettre deux pieds d'intervalle d'une rangée de mays à l'autre; placer les grains à douze ou quatorze pouces dans les rangées pour employer à peu près la même quantité de semence; & ensuite donner tous les labours avec le cultivateur attelé d'un cheval.

Nous avons vu des Cultivateurs mettre cinq ou six grains dans un même trou, & espacer chaque trou à

quatre pieds de ses voisins. Cette méthode réussit.

Il est à propos de ne semer qu'après avoir fait tremper le grain, pendant au moins vingt-quatre heures; afin qu'il leve plus vite, & que le renard & les oiseaux aient moins de tems pour l'enlever. Le renard sur-tout en fait un dégât considérable; il fouille tous les trous, & ne cesse que quand il est rassasié de ce grain. On peut le garder des oiseaux pendant le jour: & des feux allumés de distance à autre pendant la nuit, écarteront le renard.

Quand les tiges sont grosses comme le doigt, il est à propos de chauffer toujours les plantes, pour les soutenir contre le vent.

Usages.

La farine de mays fait de beau pain; mais plus grossier, dit-on, & plus visqueux que celui de froment.

D'autres néanmoins prétendent que les Américains, dont c'est la nourriture habituelle, n'ont jamais d'obstructions, ni mauvaise couleur. Ils disent même qu'il se digère aisément, & entretient l'appétit. C'est aussi leur meilleur remède dans les maladies aiguës. Le grain, bouilli dans l'eau, est très-nourrissant; adoucit la poitrine, & tempère l'ardeur de la fièvre. Ce dernier effet est encore plus sensible, lorsqu'on boit de l'eau où l'on a mis de la poudre de sa racine, & qu'on a exposée au ferein du soir.

Il y a des Indiens qui donnent au grain de Mays le nom de *Sagamité*. Ils assurent que quand on se borne à cette nourriture, aucune plaie n'est dangereuse. Les François observent conséquemment ce régime, quand ils sont en guerre contre les Sauvages. Nos paysans en font de la bouillie avec du beurre & du fromage; ce mets est assez agréable, quoique pesant sur l'estomac. D'autres en font une bouillie plus simple: Voyez G A U D E S. On en fait aussi des bignets; de la galette; des tourtes assaisonnées de laitage. En Angoumois, en Gascogne, en Bretagne, & ailleurs, le mays ayant passé au moulin, on en blute la farine; dont on fait d'assez bon pain; & de la bouillie, soit avec du lait, soit avec de l'eau & du sel. Dans ce dernier cas, on y ajoute un peu de beurre ou d'huile.

Entre les différentes préparations que les Natures de la Louisiane donnent au mays, une des meilleures est celle qu'ils nomment *Farine froide*: il n'y a personne qui, même sans appétit, n'en mange (dit-on) avec plaisir. Pour cela; après avoir fait à demi-cuire le grain dans l'eau, on le met égoutter, puis sécher. Etant bien sec, on le fait rouffir sur le feu, dans un plat fait exprès; on le mêle alors avec des cendres, pour empêcher qu'il ne brûle; & on le remue sans cesse, afin qu'il ne prenne que la couleur rouffe qui lui convient. Quand il est à ce degré, on passe toute la cendre; on le frotte bien; & on le met dans un mortier, avec de la cendre des pieds de favioles séchés, & un peu d'eau: en le pilant doucement, on fait crever la peau du grain, & il se met tout entier en gruau; que l'on concasse, & qu'on fait ensuite sécher au soleil. Après quoi cette farine peut se transporter partout, & se conserver pendant six mois, pourvu qu'on ait soin de l'exposer de tems en tems au soleil. Quand on veut en manger, on en met dans un vaisseau le tiers de ce qu'il peut contenir; on le remplit presque entièrement d'eau; & après quelques minutes, la farine est gonflée & en état d'être mangée. Elle est très-nourrissante; & une excellente provision pour les voyageurs. On assure que cette farine, mêlée avec du lait & un peu de sucre, peut être servie sur les meilleures tables. Dans le chocolat au lait, elle soutient fort longtems.

On tire de l'eau-de-vie du mays. L'on fait aussi

avec ce grain & du houblon , une biere forte & agréable.

Le mays excite l'urine & en nettoye les conduits. Les Médecins de la *Nouvelle Espagne* en conseillent l'usage à leurs malades lorsqu'ils ne sont point trop échauffés ; & prennent pour cela le mays blanc , cuit , & mêlé avec de l'eau & du sucre.

La farine est un bon maturatif. Le suc des feuilles vertes est bon pour les inflammations & érépèles.

Le grain est une des meilleures nourritures que l'on puisse donner aux cochons : il rend leur chair ferme & délicate. On en donne aussi à la volaille. On fait encore avec sa farine une pâte pour engraisser les chapons & les poulardes. Mais il faut que ces animaux veuillent en manger : car on en voit qui, ne le connoissant point , le rebutent absolument.

Faux FROMENT.

FROMENTAL. } Consultez l'article
& GRAMEN.

FROMENTÉE. }

FRONCLES, ou *Furoncles*, que l'on nomme aussi *Cloux*. Tumeurs inflammatoires, dures, douloureuses, d'un rouge vif tirant sur le pourpre, également rondes ; élevées en pointe, qui ordinairement n'excèdent pas la grosseur d'un œuf de pigeon, & qui ne suppurent jamais bien. Le froncle diffère du *charbon*, en ce que celui-ci reste dur & noir, semblable à une croute formée dans la chair ; & que le froncle s'éleve en cône, s'enflamme, & suppure.

Le froncle s'annonce ordinairement par tous les signes qui caractérisent l'inflammation ; comme sont la rougeur, la douleur, la tension, la chaleur, les élancemens. Il se déclare toujours dans les parties charnues. Quand il a son siège dans le voisinage des tendons ou des nerfs, il est beaucoup plus à craindre qu'ailleurs.

Remedes.

1. Voyez ARROCHE. BRUNELLE. ORVAL. HORMIN. ONGUENT *Divin*. BOUILLON de *Vipere*. AGE, n. VI. Le mot *Cloux*, dans les articles BREBIS & CHEVAL. EMBLÂTRE de *suie*.

2. Faites bouillir telle quantité que vous voudrez de mie de pain bis, avec du lait, jusqu'à consistance de bouillie : il n'importe quel lait ce soit. Alors retirez-la du feu ; mêlez-y de l'onguent rosat, à proportion ; étendez le tout sur de la toile ; & l'appliquez.

3. Faites chauffer ensemble de la farine de froment, du miel, un jaune d'œuf, & de la graisse de porc : puis l'appliquez sur le mal.

4. De la fiente de brebis, délayée dans du vinaigre, amollit promptement ; & résout quelquefois.

FRONDES. Voyez FEUILLAGE.

FRONTAL ; & au pluriel FRONTAUX.

Les grandes inquiétudes que les maux de tête causent ordinairement aux fébricitans, ont donné lieu à l'invention des frontaux ; dont il seroit fort difficile de supprimer l'usage. Car, quoiqu'on ne puisse toujours appaiser les douleurs de tête par la seule application des frontaux, si on n'arrête en même tems les vapeurs qui causent le mal ; ces applications néanmoins n'y sont pas inutiles : en fortifiant le cerveau, elles servent à résoudre, faire transpirer, ou abattre les vapeurs élevées, tempérer l'ardeur, &c.

I. On prépare quelquefois des frontaux avec des médicamens secs ; comme sont les roses ; les fleurs de sureau, ou de nêphar ; les fantaux & la coriandre, pilés ; la bétouine, la marjolaine, ou la lavande, incisées ; les noyaux de pêches ou d'abricots, écrasés, &c. qu'on applatit, & qu'on enferme dans un linge fin, à l'épaisseur d'un doigt ; ensorte qu'il puisse couvrir tout le front & les tempes : sur lesquels on l'applique, après l'avoir humecté avec un peu d'eau rose, ou de vinaigre rosat.

II. On se contente quelquefois d'appliquer sur le front & sur les tempes, des linges humectés d'eau rose, ou de vinaigre rosat, ou surat.

III. L'on y applique les feuilles vertes de nêufar, de courge, de laitue, de pourpier, ou de vigne ; surtout dans les maux de tête qui accompagnent les fièvres ardentes.

IV. On satisfait mieux à toutes les intentions pour lesquelles on prépare les frontaux ; si l'on y emploie les conferves des fleurs, les extraits, les semences ; les onguens, les poudres, & les autres matières propres ; & si ayant fait de ces choses une pâte, étendue & enfermée dans un linge fin, on l'applique sur le front & sur les tempes, & qu'on l'y laisse quelque tems : par ce moyen, la vertu des médicamens est mieux unie & concentrée, & plus en état de produire les effets qu'on en doit attendre. Pour y réussir, on peut les préparer ainsi.

1. Prenez de la conserve de roses rouges, & de celle de nêufar, de chacune six gros ; de semence de pavot blanc écrasée, poudre des trois fantaux, & onguent de peuplier, de chacun un gros : mêlez tout ensemble pour en composer un frontal, pour appliquer fraîchement sur le front & les tempes.

2. Prenez des conferves de violettes, de roses, & de nêufar, demi-once de chacune ; poudre des trois fantaux & de coriandre, noyaux de pêches bien pilés, extrait un peu liquide d'opium, de chacun un gros. Mêlez tout ensemble pour en composer un frontal.

V. On se contente quelquefois d'appliquer sur le front & sur les tempes un liniment composé avec parties égales d'onguent *populeum*, & d'extrait liquide d'opium : ou de faire un frontal de noyaux de pêches ou d'abricots bien pilés dans un mortier de marbre, avec environ une sixième partie de fel marin & autant de poudre de roses.

VI. On emploie encore les frontaux pour arrêter & détourner les fluxions subtiles & âcres qui tombent sur les yeux ; en incorporant parties égales de bol du Levant, de terre sigillée, de mastic, & de sang de dragon en poudre, avec des blancs d'œufs ; & les réduisant en une pâte, que l'on étend sur des étoupes, & qu'on applique sur le front & sur les tempes.

[Jusqu'ici l'on a copié la Pharmacopée de Charas.]

Frontal sec, pour fortifier le Cerveau.

VII. Prenez poudres de roses séchées, de bois de saffras, & de fantal citrin, deux dragmes de chacune ; fleurs de sureau, de stechas, de muguet, de bétouine, une dragme de chaque ; & autant de gérofle. Ayant arrosé le tout d'eau-rose & bien mêlé ensemble, vous le mettez entre deux linges mollets, & l'appliquerez sur le front.

Frontal liquide, pour calmer les grandes douleurs de Tête.

Prenez une dragme de fel marin pulvérisé bien fin : pilez dans un mortier une poignée de feuilles de laitue ; mêlez-les avec demi-once de conserve de roses, autant de celle de nêufar, demi-dragme d'extrait liquide d'opium, le fel ci-dessus, & trois dragmes d'onguent *populeum*. Faites-en un frontal, & appliquez-le sur le front & sur les tempes.

[Ces deux recettes sont de la Pharmacopée de Lemery.]

FRUCTIFICATION,