

# Observations sur la courage ou la citrouille

Autor(en): **Scopoli, J.A.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne**

Band (Jahr): **9 (1768)**

Heft 2

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-382680>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

III.  
OBSERVATIONS

SUR LA  
COURGE

OU LA  
CITROUILLE.

PAR M. J. A. SCOPOLI.

*Docteur en Médecine, & Professeur public en  
Chymie Métallurgique, &c.*

Traduit de l'Allemand.

III

OBSTINATIONS

SUR LA

COURSE

DE

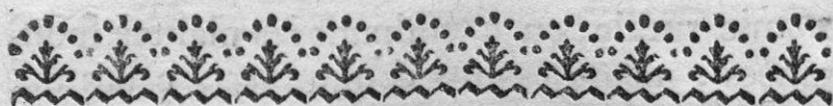
CITROUILLE

PAR M. J. A. SCOPOLI

Docteur en Médecine, de l'Université publique de  
Gronne, Médecin, etc.

Traduit de l'Allemand

63



## OBSERVATIONS

### *SUR LA COURGE OU LA CITROUILLE.*

J'ai eu l'honneur, en 1767, de communiquer à la Société Économique un essai sur la courge ou la citrouille : qu'est-ce donc que celui-ci apprendra de nouveau sur un sujet aussi connu ? Il est vrai que chacun connoît cette plante, & que personne n'ignore qu'on s'en sert principalement à engraisser les bestiaux. Mais ne peut-elle point avoir d'autre utilité qu'on ignore ? Quelle est la plante, dans notre pays, dont nous connoissons parfaitement toutes les propriétés & tous les usages ? Chaque membre de la Société Économique tâche à l'envi de découvrir quelque chose de nouveau ; l'un cherche à naturaliser quelque plante étrangère ; un autre indique quelque espèce de fourrage & d'herbage pour la nourriture du bétail ; un troisième examine les maux qui naissent des préjugés héréditaires en agriculture. Tous ces travaux sont à mon avis très-louables & très-utiles ; mais il est certain qu'on ne rend pas moins de service à l'éco-

nomie rurale, en examinant les plantes spontanées, même les plus communes, celles qui réussissent bien par-tout, & qu'il importe de s'appliquer avec soin à connoître leur nature. Permettez donc, Messieurs, que je vous décrive en peu de mots, dans ce petit essai, les parties essentielles de la courge ou de la citrouille, & ses principaux usages.

La courge ou la citrouille, est appelée par les Grecs *Pépôn*, & par les Latins *Pepo*. Ray & plusieurs autres Botanistes ont donné le même nom à cette plante. Tournefort, à qui la botanique est si redevable, & à qui nous devons la principale connoissance des plantes, ne donne le nom de *pepo*, qu'à cette espece de courge longue & ronde, dont le fruit est partagé en trois lobes, & dans lequel sont renfermées des semences applaties, bordées tout autour. *Morison*, *Sherard*, *Johren*, *Dillenio*, *Monti*, *Alston*, & autres, ont adopté cette dénomination. Mais *Hermann*, *Linneus*, comme aussi *Adanson*, le défenseur de Tournefort, ont joint ensemble le *pepo* & le *melopepo* (a): *C. Bauh. Tourn. &c.* avec cette différence, que *Linneus* ap-

(a) *Melopepo* est proprement le potiron, espece de citrouille arrondie, dont l'écorce est quelquefois chargée de tubercules semblables à des verrues: ce fruit est charnu, & divisé intérieurement en cinq quartiers. *Rem. de l'Editeur.*

pelle cette famille, *cucurbita*, & Hermann & Adanson, *pepo*, avec Dioscoride.

Mais il est vraisemblable que la *cucurbita* des Latins est le *colocynte* ou *colocynthe* des Grecs, ou la *cucurbita longa* & *lagenaria* de J. Bauhin (a), que l'on distingue de la courge par sa forme particulière. Et comme, selon les principes de *Linneus*, il faut conserver les dénominations des anciens; j'appellerai cette plante *pepo*; & je vais la faire connoître par les caractères suivans.

Les racines ne durent pas au-delà de cinq mois, & rarement s'enfoncent-elles en terre plus de deux pieds: elles sont menues & chevelues.

La tige est foible, rampante, creuse, cannelée, & pousse des jets de côté; près de chaque pédicule des feuilles il sort une vrille ou main, & au-dessous, une petite racine, qui fixe la tige à la terre, en même tems qu'elle procure à la plante plus d'organes propres à lui fournir de la nourriture.

Les feuilles sont grosses, velues, rudes, découpées profondément en trois, & par dessous garnies par-ci, par-là, de piquants.

Des aisselles des feuilles sortent les pédicules qui portent des fleurs jaunes en cloche,

(a) On l'appelle le *facon*: la calebasse de S. Jacques. Le fruit est fait à peu près en bouteille; sa panse est large, surmontée d'une espèce de col. Sa semence est brunâtre. *Rem. de l'Editeur.*

taillées en cinq pieces qui se terminent en pointe ; quelques-unes sont *mâles*, & les autres *femelles*.

Les fleurs fécondes sont portées sur un embryon qui devient un fruit gros, charnu, revêtu d'une écorce ferme, ligneuse, lisse & unie.

Sa chair est blanche, ferme & d'une saveur douce. Au milieu sont souvent trois loges, remplies d'une substance fongueuse & filamenteuse. La fleur a un calice qui la soutient & la porte : du fond de la fleur ou du calice s'élevent le style, les filets, les stigmates.

Les réservoirs, qui renferment la poussiere, ressemblent à une colonne partagée au bas en trois ; au sommet il y a quatorze issues à cette poussiere ; ces issues sont courbées en arc & en spirale.

Il y a deux ou trois pistils qui s'élevent ensemble ; ils sortent du *nectarium* qui est jaune, en forme de bassin, un peu dentelé à l'extrémité ; le long de ces pistils descendent les stigmates.

Les semences sont au milieu du fruit & pendent à de longs filamens attachés à ses parois intérieures, & au-dessus dans l'endroit où la corolle étoit auparavant. La position de ces semences est horisontale ; & la forme est telle que le célèbre Tournefort l'a représentée dans sa trente-troisième tab. lit. D.

Linneus donne au fruit le nom de pom-

me, *pomum* ; par la raison que J. Bauhin, Ray, & d'autres ont rangé la courge ou la citrouille dans la classe des plantes pommi-feres. Mais comme sa semence n'est point renfermée dans des capsules ; comment peut-on mettre la courge dans la classe des pommes ? Adanson, pour éviter cette difficulté, l'appelle *bacca* ou *baye*. Mais comme ce savant botaniste ne met aucune différence entre *bacca* & *drypis*, & comme, outre cela, la nature ne nous montre aucune baye qui soit creuse en dedans & ligneuse en dehors, & où les semences soient suspendues à des filamens ; je préférerois d'appeller ce fruit de son nom propre *melo*, plutôt que de le mettre dans la classe des pommes ou bayes.

Adanson remarque aussi que les semences ont deux enveloppes, dont l'une est coriace, & l'autre très-mince & très-déliée.

„ Chaque grain a deux enveloppes, l'une  
 „ extérieure, coriace, assez épaisse ; l'autre  
 „ est une pellicule très-fine, qui est appli-  
 „ quée immédiatement sur l'embryon. ” Mais  
 outre ces deux enveloppes, j'en ai observé  
 une troisième, qui est une pellicule blanche,  
 un peu plus épaisse que celle du milieu, &  
 qui s'étend sur toute la surface de la se-  
 mence.

Pour ce qui est des dénominations ou des différens synonymes de la courge ou citrouille ; je serois trop long si je voulois rassembler tout ce qui se trouve, à cet égard, dans

les livres de botanique. Deux célèbres botanistes Suisses, *Caspar* & *J. Baubin* méritent d'être consultés dans le pinax & dans l'histoire générale des plantes. *Linneus* appelle la courge, *cucurbita foliis lobatis, pomis*. Syst. nat. XII. Mais comme la *cucurbita ovifera* porte aussi de pareilles feuilles, & des fruits également lisses, j'appellerai cette plante que je nomme *pepo cucurbita, pepo pedunculis sulcatis, cirrhis septem-fidis*, à cause des cannelures de la tige, & des sept branches ou jets séparés l'un de l'autre par une vrille ou crochet.

On doit convenir qu'il n'y a point de plante en Europe qui porte de plus gros fruit que celui-ci; j'en ai vu qui pesoient trente-quatre livres. En Syrie & aux Indes où la courge est indigene, elle doit être encore plus grosse que dans notre pays. *Calabassi seu cucurbita, in India ad miraculum usque auferunt*; *C. Bauhin*. Et *Acosta* nous apprend, que, *cucurbitarum species quadam immensa mole monstrosæ sunt, quæ dissectæ & resecatæ excavantur*. Le nombre des semences que j'ai compté dans plusieurs fruits, montoit entre trois cens & six cens trente. Dans la courge dont je viens de faire mention, il y en avoit quatre cens vingt: le poids de sept pepins frais étoit de trente grains, dont la peau extérieure & coriace pesoit sept grains; & l'amande vingt-trois. Deux lots de la chair du fruit n'ont pesé, après avoir été séchés,

que cinquante grains. L'esprit de vin en a extrait une teinture jaunâtre qui, après avoir été évaporée, a laissé un résidu blanchâtre.

D'une livre & demie de la chair du fruit, mise dans un alembic, exactement recouvert de son chapiteau, j'en ai tiré d'abord deux lots d'une eau nette & sans faveur, ensuite quatre lots d'une eau laiteuse, & enfin vingt-quatre lots d'une eau jaunâtre. Le résidu étoit un charbon noir, non lié, dont quelques parties étoient luisantes, d'autres jaunes, & d'autres rouges.

La dernière eau, par l'évaporation, avoit d'abord une odeur de noisette, ensuite celle d'un navet frais.

Le *caput mortuum*, mêlé avec du minium, dans la cornue de mon fourneau à reverberer, a réduit un quintal de bon minium à 72 livres. Le même mêlé avec du tartre de tonneau, & laissé long-tems sur le feu avec de l'eau, donne une lessive qui, mêlée avec de l'alun & du vitriol, produit une couleur qui approche du bleu de Berlin.

Quatre-vingts lots de morceaux de courge, entièrement desséchés, en ont perdu soixante & quinze & un quart; le reste a pris une forme cônique, & a rendu une matière saline, qui a pesé deux dragmes & dix grains, & quarante grains d'alkali fixe, qui ont absorbé la pesanteur de vingt grains d'eau.

— Du suc du fruit de la courge j'ai eu une

liqueur salée, d'un rouge brun, qui m'a donné plus de sel alkali fixe, que des morceaux de melon desséchés.

Cinq lots & demi, & une dragme & demie de semences de courge, m'ont donné par expression deux dragmes de la meilleure huile verdâtre; le marc qui restoit dans la toile étoit encore très-huileux, je l'ai échauffé, & j'en ai encore tiré deux lots d'huile, qui au-dessus étoit d'un rouge brun, & au fond blanchâtre & épais comme du suif. Le marc, après cette deuxième expression, a pesé trente grains; je l'ai brûlé & lessivé, & ayant mis la lessive dans un verre, j'y ai vu quantité de cristaux à facettes, avec quelques sels filamenteux.

Deux lots & dix grains des premières enveloppes coriaces des semences, ont produit, après avoir été brûlées au feu, dix grains de cendre, dont l'acier aimanté a attiré quelques parties.

Ces expériences prouvent suffisamment, 1°. que le regne végétal absorbe une grande quantité d'eau, & qu'on doit regarder cet élément comme le premier & le plus considérable qui entre dans la composition des animaux & des végétaux: 2°. que la substance alimentaire des plantes n'est autre chose qu'une espèce de savon qui se dissout dans l'eau, & qui se forme des parties huileuses & salines du fumier. 3°. On voit encore combien se trompent ceux qui font, dans

l'idée, que les plantes se nourrissent des particules salines qui voltigent dans l'atmosphère, ou qui sont dans le sein de la terre. 4°. Qu'il entre peu de parties terrestres dans les plantes, & que ce qu'il y a de phlogistique en elles, & dans les animaux, n'est autre chose qu'une chaux métallique, & c'est l'instrument dont la nature se sert pour faire croître les plantes, & pour former les métaux.

Ajoutons ici quelques expériences que j'ai faites sur les semences de courge mises en terre, & sur l'accroissement de cette plante. Le 9 février je mis dix semences de courge dans un vase rempli de bonne terre de jardin; le 15. il en sortit quelques germes, qui avoient une petite racine longue de deux lignes; le 21 les enveloppes coriaces ou extérieures se détachèrent & sortirent complètement de la terre; le 23 la plante avoit deux pouces de longueur; les deux lobes cinq lignes de largeur, & dans cet état, le tout a pesé, avec la racine longue de trois pouces & demi, vingt & un grains.

Le 9e. mars je mis derechef dans le même vase, placé aussi dans ma chambre, quelques semences de courge, & dans le jardin quelques autres. Les premiers ont tous germés, mais tous ceux qui avoient été semés en plein air ont péri. Je laissai dans le vase, jusqu'au 23e. avril, deux de ces petites plan-

tes; & l'une pesa ce jour-là trente-quatre grains, & l'autre cinquante-trois.

Le 9e. avril je voulus voir si les semences ne réussiroient pas encore dans le jardin; mais, malgré toutes mes précautions, il n'est sorti aucune plante, & il faut que la semence se soit gâtée dans la terre. Au même tems je plantai dans ma chambre des semences dans six vases.

Num. 1. Dans une bonne terre de jardin.

2. Dans un mélange de deux tiers d'argille rouge & d'un tiers de terre de jardin.

3. Dans une égale quantité d'argille & de terre calcaire, & de bonne terre de jardin.

4. Dans un tiers d'argille, & un tiers tant de terre calcaire que de terre de jardin.

5. Dans une même quantité de terre sable-argilleuse-calcaire, & de jardin.

6. Dans une égale quantité de terre sable-argilleuse & de terre de jardin.

Les semences qui furent mises dans des vases à ma chambre germerent.

Num. 1. Toutes avoient poussé le 15, & huit jours après il y eut une plante qui pesa 54 grains.

2. Il n'y en avoit que trois qui eussent poussé le 17, & une plante pesa 38

3. Seulement 4 le 17.	34 grains.
4. Seulement 2 le 18.	31
5. Seulement 2 le 20.	22
6. Seulement 1 le 22.	20

Le 9e. mai, de dix semences plantées dans le jardin, il n'y en a eu qu'une qui ait germé, & encore le froid en a-t-il détruit la plante.

Le 9e. juin j'en semai encore dans le jardin, lorsque le *rhamnus catharticus*, la *briza media*, & l'*iris germanica* fleurissoient. Six jours après, chaque pepin a produit sa plante, de la maniere suivante.

Le 16e. l'une a pesé une dragme & 29 grains.

Le 16e. juillet une autre 8 lots & deux dragmes, qui par la distillation, ont donné 7 lots d'eau, une dragme & 30 grains de charbon, & 44 grains d'alkali fixe.

Le 16e. d'août une autre a pesé 4 livres 30 lots; j'en ai tiré 3 livres 12 lots & demi d'eau, une livre & 10 lots de charbon, & 2 lots 22 grains d'alkali fixe.

Le 16e. septembre une autre plante avec son fruit a pesé 33 livres, elle avoit 31 pieds de longueur; elle portoit deux courges, qui pesoient ensemble 20 livres.

La courge est une plante qui demande un sol humide, bien fumé, & autant exposé qu'il est possible aux rayons du soleil. Un terrain sablonneux & qui n'est pas compacte, ou qui est trop sec ne convient pas à cette

plante; non plus qu'une terre argilleuse, qui se durcissant au soleil, ne laisse pas assez de liberté à la racine pour s'étendre & s'enfoncer en terre.

Pour en venir à l'usage & aux utilités de la courge, il est certain que c'est une plante d'un très-grand usage: beaucoup de gens de campagne en font une bouillie avec de l'eau, de la farine de bled de Turquie & du lait; on peut aussi en faire du pain; j'en ai fait de très-favoureux & jaunâtre, dont j'ai envoyé un morceau à la Société Royale d'agriculture à Gorts. Il étoit fait d'un tiers de courge & de deux tiers de farine de froment, avec un peu de levain & de sel. On ne se sert point d'eau pour le pétrir, & l'on a plus de pain de cette manière, que lorsque l'on emploie de l'eau & de la farine. On exprime des pepins de l'huile aussi bonne que celle d'olives, de tournesol, ou d'*alysson foliis scabris, sagittatis, leviter dentatis*. Hall. Enum. Helv. p. 537. n. 1. ou de plusieurs autres graines. L'émulsion que l'on fait avec les pepins & de l'eau, est excellente dans toutes les maladies qui viennent d'une trop grande abondance de parties salines, & de trop peu de parties aqueuses. J'ai guéri avec le seul lait des pepins de courge, un enfant de deux ans, qui tombé dans une fièvre éthyque, étoit devenu comme un squelette, pour avoir bu du vin.

On engraisse, comme on fait, les porcs  
avec

avec ce fruit, soit crud, soit cuit. On n'a qu'à le donner crud aux vaches, lorsqu'on veut ou les engraisser, ou en tirer plus de lait. Les feuilles, lorsqu'on ne veut pas les donner à manger au gros bétail, servent d'engrais aussi bien que les navets & les pois, lorsqu'on les coupe par morceaux & qu'on les enterre.

Il se forme facilement sur le fruit de la courge une moisissure ordinaire, comme les expériences de divers savans, de MM. *Monti*, *Micheli*, *Batarra* & *Gleditschi*, l'ont fait voir clairement; cependant le pain de courge a resté cinq semaines dans une chambre humide, sans la moindre apparence de moisissure.

Les fleurs fournissent un ample aliment aux abeilles, pour leur miel & leur cire. Elles en sont extrêmement avides; & comme au fond de la fleur, il n'y a ordinairement de place que pour une seule abeille, vers le *nectarium* ou réservoir de la fleur qui contient le miel: mais il y a quelquefois deux ou trois de ces mouches sur la fleur même; & l'on ne peut qu'admirer la diligence avec laquelle chacune tâche de rassembler, soit le suc miéleux qui se trouve au fond, soit les poussieres & les étamines qui se trouvent sur les pistils, &c. Elles portent même ces poussieres des fleurs mâles sur les fleurs femelles, qui sans leur secours n'auroient jamais été fécondées.

1852

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page.

1852

1852