rameux, haut de deux à trois pieds, armé d'aiguillons peu nombreux ; ses feuilles sont alternes, pétiolées, composées de cinq folioles ovales, dentées ; ses fleurs sont solitaires, ou au plus deux à trois ensemble à l'extrémité des rameaux, d'un rouge plus ou moins foncé et peu odorantes. Cette espèce croît naturellement dans le midi de la France et de l'Europe ; elle fleurit en mai, juin et juillet.

Le *Rosier de tous les mois* ou *des quatre saisons* (*Rosa bifera;* en angl., *Rose red damask*) diffère du précédent par ses tiges plus vigoureuses, armées d'aiguillons plus forts et plus nombreux ; par ses feuilles souvent à sept folioles, et par ses fleurs roses d'une odeur intense et fort agréable. On ne connaît pas la patrie de cette espèce ; elle fleurit à la fin du printemps et, pour la seconde fois, en automne.

Les *pétales du Rosier de Provins* sont employés en médecine comme astringens, et on en fait une conserve qui a les mêmes propriétés ; celle qu'on prépare dans la ville de Provins a beaucoup de réputation, ce qui fait que cette espèce de rosier est très-cultivée aux environs de cette ville.— C'est avec les *pétales des roses de tous les mois* qu'on fait l'eau de rose, dont l'usage est très-répandu, et qui s'obtient par leur distillation dans l'eau ; leur culture est assez étendue à Nanterre et Surènes, près Paris.

La *culture des rosiers* est très-facile ; ils sont peu difficiles sur la nature du terrain, à moins qu'il ne soit trop sec et trop aride. On les plante en quinconce à 4 pieds de distance si c'est la première espèce, et à 6 pieds si c'est la seconde ; on les laboure tous les ans dans le courant de l'hiver, et on leur donne deux binages pendant la belle saison. On ne les multiplie que de plant enraciné fourni par les rejets qui croissent autour des vieux pieds, et on peut les laisser dix à quinze ans dans le même sol, en les fumant seulement tous les trois à quatre ans.

Lorsque c'est le *temps de la floraison,* on coupe tous les jours ou tous les deux jours, avec des ciseaux, les fleurs à mesure qu'elles commencent à s'épanouir, on les met dans de grands sacs de toile, et on les porte au marché, où elles sont achetées par les pharmaciens et les parfumeurs. Lorsque les pieds de rosiers ne donnent plus de fleurs, on taille tous les rameaux qui ont fleuri et on pratique un dernier binage.

Section IX. — *Des Orangers.*

Les *Orangers* ou *Citronniers* (*Citrus;* en angl., *Orange-tree ;* en all., *Pomeranze* ou *Pomeranzenbaum*) sont le type de la famille naturelle des Aurantiacées ; ce sont des arbres d'une hauteur médiocre, à feuilles alternes, ovales, persistantes ; à fleurs axillaires ou terminales, d'un parfum très-agréable ; leurs fruits sont des baies charnues, plus ou moins grosses, remplies d'un suc doux ou acide, contenant plusieurs graines, et connues sous les noms d'oranges, de bigarades, de citrons, de limons, etc. Toutes les espèces d'orangers sont originaires des climats chauds de l'Asie, et ne peuvent être plantées en pleine terre que dans les parties méridionales de l'Europe ; il n'y a en France qu'un petit nombre de cantons où il soit possible de les cultiver de cette manière : tels sont ceux de Grasse, Antibes, Hières, etc.

Toutes les parties des citronniers *contiennent un arome particulier*, qui offre des différences selon les espèces ; c'est dans le bois et dans son écorce qu'il est le moins sensible, il est déjà assez abondant dans les feuilles, qui le renferment dans les vésicules nombreuses dont elles sont parsemées ; mais il est surtout très-développé dans les pétales des fleurs et dans l'écorce des fruits. Les *fleurs de l'Oranger et du Bigaradier* ayant plus de parfum que celles des autres espèces, ce sont elles que les distillateurs et les pharmaciens emploient de préférence pour en retirer par la distillation au bain-marie l'*eau de fleur d'orange*, qui est employée en médecine comme tonique et antispasmodique, et qui sert dans les cuisines et les offices pour donner un parfum agréable à beaucoup de mets et de friandises. Les *écorces des cédrats, des citrons et des bergamottes* donnent des huiles essentielles qui sont en usage comme parfums, ou qui servent à composer des liqueurs de table et autres. Tout le monde connaît la boisson préparée avec la pulpe des citrons et de l'eau, c'est la *limonade.*

Dans les provinces du midi de l'Europe, où les produits qu'on retire des *plantations de Citronniers et d'Orangers* tiennent le second ou le troisième rang dans l'échelle des richesses territoriales, cette branche d'industrie agricole est très-soignée ; mais nous ne pourrons entrer ici dans tous les détails ; il nous suffira de dire qu'*on multiplie ces arbres* de trois manières, par les semis, les boutures et les marcottes. La multiplication par les semis produit des arbres plus vigoureux et d'une plus longue durée, mais ils ont besoin d'être greffés et croissent moins rapidement dans les premières années. Comme en général on désire jouir promptement, on donne dans beaucoup d'endroits la préférence à la multiplication par boutures, qui fournit beaucoup plus tôt des sujets propres à être greffés, et qui même n'ont pas besoin de l'être quand les boutures ont été faites avec des rameaux de variétés choisies. On ne greffe les orangers qui ont besoin de l'être, que d'une seule manière ; c'est en écusson, et cette opération se pratique à la fin d'avril ou au commencement de mai. Les marcottes n'ont pas besoin d'être greffées, mais ce moyen de multiplication est peu usité.

C'est ordinairement un an ou deux après qu'ils ont été greffés, qu'on *transplante à demeure* les Orangers et les Citronniers. Dans la plupart des plantations en plein vent, on dispose les arbres en quinconce, dans la direction du nord au midi, et à 12 ou 15 pieds les uns des autres. Quand on les plante en espalier, on leur laisse moins d'espace ; 9 à 10 pieds suffisent. L'époque la plus favorable pour la plantation est la fin de février ou les premiers jours de mars, dans les bons fonds ; mais dans les terres sèches et graveleuses il est préférable de faire la transplantation en automne.