sumac qui croît dans ce canton est meilleur pour le tannage et plus recherché que celui qui croît dans les lieux bas et par conséquent plus chauds du même pays. Sous le climat de Paris, le redoul gèle souvent, mais ordinairement il n'y a que les tiges de frappées, et les racines donnent l'année suivante un beaucoup plus grand nombre de rejets; on pourrait donc en essayer la culture avec espoir de succès.

Le redoul *croît promptement et dans les sols* les plus arides; il repousse sans cesse de nouveaux rejetons du pied; il peut fournir, dans un court espace de temps, du bois propre au chauffage et même à d'autres usages, quoiqu'il soit tendre. La faculté qu'il a de repousser facilement, le rend propre à soutenir les terrains escarpés et les bords des rivières et des torrens encaissés. *Sa culture* ne demande autre chose que le défoncement à la bêche du terrain auquel on veut confier les rejetons. On les met en terre au mois d'octobre par rangées, à la distance de deux brasses les uns des autres, à la profondeur de trois pieds; on laboure pendant l'hiver et au commencement du printemps.

A la seconde ou troisième année, au mois d'août, on *coupe à fleur de terre* les plantes qui ont alors acquis toute leur croissance et dont les feuilles sont bien mûres. Lorsque les pieds ont des racines plus étendues, les rejetons sont plus nombreux, plus vigoureux et les récoltes plus abondantes; ces récoltes ne sont exposées à presque aucune intempérie des saisons ni aux attaques des insectes, et le sumac vit et prospère dans le même terrain pendant un grand nombre d'années. Chacune des années qui suivent la 2e ou la 3e, on fait une coupe pareille.

La *préparation du sumac* consiste à faire sécher les tiges au soleil, à en séparer ensuite les feuilles par le battage qui se fait avec des bâtons ou des fourches. On réduit ces feuilles en poudre en les faisant passer sous une meule verticale, pareille à celle qu'on emploie dans la fabrication de l'huile; cette substance est alors propre à être livrée au commerce pour le tannage des cuirs; on l'emballe dans des sacs de toile pour la transporter.

La *feuille du sumac* est excellente pour préparer les maroquins et autres cuirs; on s'en sert aussi pour laver les peaux qui ont trempé dans l'eau de chaux avant de les faire passer à la teinture. — Les *fruits* de cet arbuste, qui ont une saveur aigrelette, sont astringens et antiseptiques; on s'en sert fréquemment en médecine; ils étaient employés par les anciens dans l'assaisonnement des mets; les Hongrois les mettent dans le vinaigre pour le colorer et en augmenter la force; les Egyptiens s'en servent aussi pour colorer et assaisonner leur pilau.

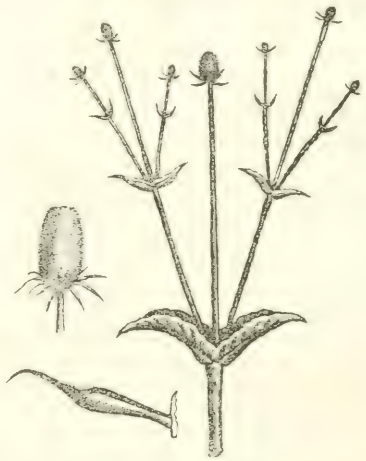
Le *Sumac de Virginie* (*Rhus typhinum*, L.) très-commun maintenant dans les jardins, est un arbrisseau un peu plus grand que le précédent, et qui paraît jouir des mêmes propriétés économiques et médicinales. Il est très-rustique, ne craint pas les gelées les plus fortes, s'accommode de fort mauvais terrains et donne en abondance des rejets qui servent à le multiplier avec la plus grande facilité.

Le *Sumac fustet* (*Rhus cotinus*, L.), nommé vulgairement *bois jaune*, *arbre à perruques*, est un charmant arbrisseau, de 6 à 8 pieds, qui se répand aussi beaucoup dans les jardins, et qui croît abondamment sur les montagnes des parties méridionales de l'Europe. Il ne redoute pas les hivers du nord de la France, se contente d'une terre sèche et légère, et se multiplie facilement de graines, ou mieux de marcottes, et par le déchirement des vieux pieds. — *Ses feuilles*, qu'on regarde comme un poison pour l'homme et les animaux, servent pour le tannage des cuirs, et le commerce qu'on en fait a de l'importance pour quelques cantons. On extrait de *son bois* une couleur qui sert à teindre en café les étoffes de laine et les maroquins. Ce bois veiné de blanc, de jaune et de vert, est aussi employé par les luthiers, les ébénistes et les tourneurs.

Section II. — *De la Cardère à foulon.*

La *Cardère* ou *Chardon à foulon*, *à bonnetier*, *à carder*, *lainier*, etc. (*Dipsacus fullonum*, L.; en angl., *Fuller s' Thistle* ou *Teazle;* en all., *Kardendistel;* en ital., *Dissaco :* en espag., *Cardencha*) (*fig.* 49), est une grande

Fig. 49.



plante bisannuelle, de la famille des Dispacées, qui s'élève de 4 à 6 pieds; sa tige et ses feuilles sont garnies d'aspérités et d'aiguillons; cette tige et les rameaux secondaires se terminent par des têtes de fleurs dont les paillettes du réceptacle, rudes et crochues, font l'office de cardes.—*La cardère est indigène* en France et en Angleterre, et assez commune dans les lieux bas et humides; on dit que les têtes de la plante sauvage ont des crochets moins durs et sont ainsi moins bonnes pour l'usage auquel on les destine, qui est d'enlever les poils excédans des draps et autres étoffes; à cet effet on les fixe sur toute la surface d'un cylindre qu'on fait agir en tournant sur l'étoffe à laquelle on veut donner cette préparation.

Les *tiges des cardères* sont utilisées pour chauffer le four ou brûler dans les foyers;