

rature française, mort en 1781. Il fut secrétaire interprète du comte de Provence (depuis Louis XVIII), ayant vécu en Angleterre, il apprit à fond la langue de ce pays et s'en servit pour ses travaux littéraires. Il a publié les ouvrages suivants : *Histoire des différents sages de Berg-op-Zoom* (1747, in-12); *Lettres choisies de Pope* (Paris, 1753, 2 vol. in-12); la *Vérité révélée*, traduit de l'anglais (1755, in-12); et le *Peuple instruit*, ou les *Aliénances dans lesquelles les ministres de la Grande-Bretagne ont engagé la nation*, traduit de l'anglais de Shabbaz (1756, in-12); le *Peuple juge*, traduit de l'anglais (1756, in-12); *Petit catéchisme politique des Anglais*, traduit de l'anglais (1757, in-12); *Mémoire pour le ministre anglais contre l'annuel Bygg*, traduit de l'anglais (1757, in-12); *Etat politique actuel de l'Angleterre*, ou *Lettres sur les écrits publiés de la nation anglaise*, ouvrage périodique publié à Paris (1757 à 1759, 10 vol. in-12); *Essais historiques sur l'Angleterre* (Paris, 1761, 2 vol. in-12); *Lettre au comte de Bute sur la retraite de M. Pitt*, traduit de l'anglais (1761, in-89); *Deuxième lettre au comte de Bute, concernant la rupture de l'union*, traduit de l'anglais (1761, in-89); *Tableau abrégé des 135 volumes de la Gazette de France*, depuis son commencement, etc.

GENÈTE ou GENÈT (Emmond-C.), diplomate français, né à Versailles vers 1765, mort en 1834. Il était fils du précédent et frère de Gene Campian, frère de Marie-Anne, d'Antoinette. Il embrassa les idées de la Révolution, devint, en 1789, chargé d'affaires de France en Russie, fut très-mal vu à la cour de Catherine II et fut contraint de se retirer, en 1792, l'ordre de quitter Saint-Petersbourg. De retour en France, Genêt fut nommé ambassadeur en Hollande, mais presque aussitôt il partit, avec le même titre, pour les États-Unis. Les habitants de Charlestown et de Philadelphie accueillirent avec enthousiasme le représentant de la France révolutionnaire. Genêt profita de cet accueil pour exciter les Américains à faire la guerre à l'Angleterre; mais Washington, qui tenait à affermir par la paix la république naissante, sollicita du comité de Salut public le rappel de Genêt, qui fut déstitué. Sommé d'aller rendre compte de sa conduite, le diplomate français n'eut garde de retourner en France. Il resta aux États-Unis, où il se fit naturaliser, et y termina ses jours. Genêt a traduit du suédois : *Histoire d'Eric IV, roi de Suède*, par Oluf Celsius (1771, 2 vol. in-12); *Recherches sur l'ancien peuple finnois*, par Idman (1778, in-89).

GENÈTE ou GENÈT (Jeanne-Louise-Henriette), femme auteur française. V. CAMPAN (Mme).

GENÈTE-LERIT (SAINT), bourg et comm. de France (Loire), cant. du Chabon-Ferrières, arrond. de 4 à 6 kilom. de Saint-Étienne, sur la rive droite de la Loire; pop. aggl., 833 hab. — pop. tot., 2,724 hab. Houille. Beau château surplombant une vallée qui décore d'élegantes sculptures.

GENÈTE-MALIFAUX (SAINT-), bourg et comm. de France (Loire), ch.-l. de cant., arrond. de 14 kilom. de Saint-Étienne; pop. aggl., 531 hab. — pop. tot., 2,416 hab. Sciences. Hospices. Cimetière.

GENÈTE-MADEUSE s. f. (jé-né-sta-dé — rad. gè-né). Bot. Espèce d'ajonc. On dit aussi GENÈTE-MADEUSE.

— Art vétér. Maladie du mouton, qu'on attribue à l'usage du genêt comme aliment.

GENÈTE-MÈRE s. f. (jé-né-stro-lé — rad. gè-né). Bot. Nom vulgaire du genêt des teinturiers : *Le genêt-mère denté beaucoup moins haute que le genêt*. (V. de Bonare).

GENÈTE S. m. (jé-né — espagn. *genete*, même sens). Cheval d'Espagne, de petite taille :

Talonner le genêt, le dresser aux passades.

GENÈTE S. m. (jé-né — lat. *genista*, même sens). Bot. Genre d'arbrisseaux, de la famille des légumineuses, tribu des lotées, type de la sous-tribu des genistées, comprenant une centaine d'espèces, qui croissent pour la plupart dans le centre et le midi de l'Europe : *Le genêt d'Espagne est un des arbrisseaux les plus élégants de nos jardins paysagers*. (Boissier.) Le *genêt épineux*, Nom vulgaire de l'ajonc.

Ordre de genêt, Ordre de chevalerie fondé par saint Louis en 1234.

— Encycl. Les *genêts* sont des arbrisseaux à feuilles simples ou trifoliolées, à fleurs jaunes terminales, réunies en grappes, plus rarement solitaires, à gousses allongées et renflées, contenues dans des gaines membraneuses. Ce genre comprend plus de quatre-vingts espèces, qui croissent surtout dans les régions tempérées de l'ancien continent. Plusieurs d'entre elles jouent un rôle fort important en économie rurale, dans les arts industriels et en horticulture.

Le *genêt commun* ou *genêt à balais* (*genista scoparia*) est un arbrisseau qui ne dépasse guère ordinairement à deux mètres de hauteur, mais qui, dans des conditions favorables, atteint, dit-on, la taille de huit à dix mètres; sa tige se divise dès la base en rameaux nombreux, grêles, droits, à feuilles, épars, anguleux, très-flexibles, portant de

petites feuilles vertes, et terminés par de longues grappes de fleurs jaunes, faiblement odorantes, auxquelles succèdent des gousses noires à la maturité. Ce *genêt* se trouve communément dans les bois, les plaines incultes et sablonneuses, les landes stériles, sur les montagnes peu élevées, etc. Il prospère particulièrement dans les terrains schisteux. Il se resème abondamment de lui-même, et, par le mouvement de torsion et l'élasticité de ses gousses, projette souvent ses graines à une assez grande distance. Aussi faut-il avoir soin, quand on veut les recueillir, de devancer un peu l'époque de la maturité et de laisser celle-ci s'achever dans un grenier bien aéré. Cet arbrisseau est facile à propager et n'exige presque aucun soin de culture.

Le *genêt* rend de grands services à l'économie rurale. Il sert à mettre en valeur les terrains incultes, il empêche les eaux pluviales d'entraîner l'humus que ces terrains renferment en petite quantité; il les enrichit même par les débris de ses tiges, de ses feuilles, de ses gousses, ainsi que par les excréments des oiseaux ou par les débris des insectes qu'il attire, et aussi par ses cendres, quand on le brûle sur place. Ses rameaux servent surtout à faire des balais, à couvrir les chaumières ou à chauffer le four. On peut en faire de très-bons liens pour la vigne et pour les espaliers. D'après Plin et Columelle, les Romains et les Liguriens cultivaient cet arbrisseau pour cet usage. Dans certains pays on l'emploie comme liège et comme engrais. Dans le nord de l'Europe, on en nourrit les bestiaux; mais il faut au préalable broyer ses tiges à la presse ou au moulin. Les gousses et les fleurs sont broutées par les moutons. De l'écorce de ses rameaux on extrait une matière textile, qui fournit une assez grande ressource aux pays pauvres. Les fleurs sont recherchées par les abeilles. Ces fleurs, dont les anciens ont fait un grand cas, et les statues de leurs divinités, servent depuis longtemps, en Grèce, à teindre la soie en jaune. On peut employer les rameaux au même usage. Dans le sud-ouest de la France, on mange ces fleurs en salade. Dans le nord de l'Europe, on confit les jeunes pousses à l'eau-de-vie ou au vinaigre, pour s'en servir en guise de câpres; les boutons conviennent mieux pour cela. Les graines sont assez fortes, on en fait de très-bons échals. Cet arbrisseau produit un bon effet dans les jardins d'agrément. On l'emploie en Belgique pour mettre en valeur les landes et les bruyères humides. Il y aurait avantage à en cultiver dans les terrains stériles, sur les flancs arides et décharnés des montagnes et des coteaux à pente rapide, constamment lavés par les eaux pluviales.

Le *genêt des teinturiers* (*genista tinctoria*), appelé aussi *genette* ou *genestrolle*, est moins élevé que le précédent, et forme un arbuste touffu et buissonnant; ses racines tracent beaucoup. Il croît sans culture dans les montagnes et les prés secs à fond argileux, sur les collines, la lièvre des bois et dans les pâturages des montagnes calcaires. On le multiplie très-facilement de graines semées sur place. Les anciens se servaient de ses fleurs et de ses graines pour teindre les étoffes en jaune; on les emploie encore aujourd'hui, mais plus rarement, pour le même objet. Les bestiaux mangent les jeunes pousses, auxquelles on attribue bien à tort, dans certains pays, la propriété de communiquer un goût désagréable au lait et au beurre des vaches qui s'en nourrissent. Son écorce est textile, mais bien inférieure sous ce rapport à celle de l'espèce précédente. Ses feuilles et ses fleurs sèches sont employées en médecine, et la lessive de ses cendres a été préconisée contre l'hydropisie. Cet arbuste figure avec avantage dans les jardins paysagers, surtout la variété dite *genêt de Sibérie*.

Le *genêt d'Espagne* (*genista germanica*) est un charmant arbrisseau, à rameaux grêles, effilés, cylindriques, très-longs et flexibles, portant des feuilles très-petites, très-espacées, à peine visibles, ce qui donne à ces rameaux l'apparence de joncs. Il forme des touffes de 2 à 3 mètres de hauteur, se couvre au été, de nombreuses grappes de fleurs d'un beau jaune d'or et d'une odeur suave. Il croît spontanément dans le midi de l'Europe, sur les collines stériles et les montagnes peu élevées, et s'est naturalisé sur les coteaux sablonneux et rocailleux du sud-est de la France. On le cultive depuis longtemps dans les plantations d'agrément. Beaucoup mentionnent parmi les arbrisseaux les plus recherchés pour l'ornementation des jardins des environs de Florence. Il vient très-bien dans les sols les plus arides; ses racines, qui sont à la fois vivantes et fortement épaissies, lui permettent de croître sur les pentes les plus rapides. On peut le cultiver en pleine terre jusqu'au climat de Paris. On le propage facilement de graines semées dans ce qu'on appelle son place, car les jeunes plants

ne supportent pas bien la transplantation. En revanche, quand les tiges sont particulièrement onguieuses, il suffit de les recevoir au pied pour qu'elles produisent de nouvelles pousses très-vigoureuses.

Le *genêt d'Espagne* est cultivé en grand dans les Cévennes, en Espagne et en Toscane. Les Romains, d'après Columelle, s'en servaient pour tresser des corbeilles. On en extrait une filasse très-proprie à fabriquer des cordages, des toiles et du papier. En Asie, on en fait, de temps immémorial, des filets pour la pêche. Les Indiens, les Chinois et les Espagnols en font des chaussures. Les rameaux du *genêt* peuvent suppléer l'osier comme lien. En hiver, on les donne à manger aux chèvres et aux moutons; toutefois, quand ces animaux en consomment une trop grande quantité, ils contractent une maladie appelée *genestade*, qui se manifeste surtout par une inflammation des voies urinaires. Aussi doit-on, quand on donne le *genêt* aux bestiaux, le mélanger avec d'autres fourrages secs. On fait, avec cet arbrisseau, des bordures, des haies peu élevées, son port recherché, et on s'en sert pour nourrir, pendant l'hiver, les cerfs, les chevreuils et les lapins, qui l'aiment avec passion. Les fleurs, qui contiennent en assez grande abondance une substance mielleuse, sont fort recherchées par les abeilles. Dans quelques provinces de France et d'Italie, on nourrit la volaille avec la graine du *genêt d'Espagne*. Les poules, et les perdrix surtout, en sont très-avides; aussi fait-on, avant de leur donner, s'assurer qu'elle n'exhale pas une odeur vireuse; sinon elle serait malfaisante. Du reste, cet arbrisseau possède les mêmes propriétés médicales que le *genêt commun*, et ses boutons de ses fleurs peuvent servir aux mêmes usages culinaires.

Le *genêt ailé* ou *genistelle* (*genista sagittalis*) est un sous-arbrisseau qui croît dans les lieux secs et dans les montagnes, et dont les fleurs, dont les anciens ont fait un grand cas, et les statues de leurs divinités, servent depuis longtemps, en Grèce, à teindre la soie en jaune. On peut employer les rameaux au même usage. Dans le sud-ouest de la France, on mange ces fleurs en salade. Dans le nord de l'Europe, on confit les jeunes pousses à l'eau-de-vie ou au vinaigre, pour s'en servir en guise de câpres; les boutons conviennent mieux pour cela. Les graines sont assez fortes, on en fait de très-bons échals. Cet arbrisseau produit un bon effet dans les jardins d'agrément. On l'emploie en Belgique pour mettre en valeur les landes et les bruyères humides. Il y aurait avantage à en cultiver dans les terrains stériles, sur les flancs arides et décharnés des montagnes et des coteaux à pente rapide, constamment lavés par les eaux pluviales.

Le *genêt des teinturiers* (*genista tinctoria*), appelé aussi *genette* ou *genestrolle*, est moins élevé que le précédent, et forme un arbuste touffu et buissonnant; ses racines tracent beaucoup. Il croît sans culture dans les montagnes et les prés secs à fond argileux, sur les collines, la lièvre des bois et dans les pâturages des montagnes calcaires. On le multiplie très-facilement de graines semées sur place. Les anciens se servaient de ses fleurs et de ses graines pour teindre les étoffes en jaune; on les emploie encore aujourd'hui, mais plus rarement, pour le même objet. Les bestiaux mangent les jeunes pousses, auxquelles on attribue bien à tort, dans certains pays, la propriété de communiquer un goût désagréable au lait et au beurre des vaches qui s'en nourrissent. Son écorce est textile, mais bien inférieure sous ce rapport à celle de l'espèce précédente. Ses feuilles et ses fleurs sèches sont employées en médecine, et la lessive de ses cendres a été préconisée contre l'hydropisie. Cet arbuste figure avec avantage dans les jardins paysagers, surtout la variété dite *genêt de Sibérie*.

Le *genêt d'Espagne* (*genista germanica*) est un charmant arbrisseau, à rameaux grêles, effilés, cylindriques, très-longs et flexibles, portant des feuilles très-petites, très-espacées, à peine visibles, ce qui donne à ces rameaux l'apparence de joncs. Il forme des touffes de 2 à 3 mètres de hauteur, se couvre au été, de nombreuses grappes de fleurs d'un beau jaune d'or et d'une odeur suave. Il croît spontanément dans le midi de l'Europe, sur les collines stériles et les montagnes peu élevées, et s'est naturalisé sur les coteaux sablonneux et rocailleux du sud-est de la France. On le cultive depuis longtemps dans les plantations d'agrément. Beaucoup mentionnent parmi les arbrisseaux les plus recherchés pour l'ornementation des jardins des environs de Florence. Il vient très-bien dans les sols les plus arides; ses racines, qui sont à la fois vivantes et fortement épaissies, lui permettent de croître sur les pentes les plus rapides. On peut le cultiver en pleine terre jusqu'au climat de Paris. On le propage facilement de graines semées dans ce qu'on appelle son place, car les jeunes plants

ne supportent pas bien la transplantation. En revanche, quand les tiges sont particulièrement onguieuses, il suffit de les recevoir au pied pour qu'elles produisent de nouvelles pousses très-vigoureuses.

Le *genêt d'Espagne* est cultivé en grand dans les Cévennes, en Espagne et en Toscane. Les Romains, d'après Columelle, s'en servaient pour tresser des corbeilles. On en extrait une filasse très-proprie à fabriquer des cordages, des toiles et du papier. En Asie, on en fait, de temps immémorial, des filets pour la pêche. Les Indiens, les Chinois et les Espagnols en font des chaussures. Les rameaux du *genêt* peuvent suppléer l'osier comme lien. En hiver, on les donne à manger aux chèvres et aux moutons; toutefois, quand ces animaux en consomment une trop grande quantité, ils contractent une maladie appelée *genestade*, qui se manifeste surtout par une inflammation des voies urinaires. Aussi doit-on, quand on donne le *genêt* aux bestiaux, le mélanger avec d'autres fourrages secs. On fait, avec cet arbrisseau, des bordures, des haies peu élevées, son port recherché, et on s'en sert pour nourrir, pendant l'hiver, les cerfs, les chevreuils et les lapins, qui l'aiment avec passion. Les fleurs, qui contiennent en assez grande abondance une substance mielleuse, sont fort recherchées par les abeilles. Dans quelques provinces de France et d'Italie, on nourrit la volaille avec la graine du *genêt d'Espagne*. Les poules, et les perdrix surtout, en sont très-avides; aussi fait-on, avant de leur donner, s'assurer qu'elle n'exhale pas une odeur vireuse; sinon elle serait malfaisante. Du reste, cet arbrisseau possède les mêmes propriétés médicales que le *genêt commun*, et ses boutons de ses fleurs peuvent servir aux mêmes usages culinaires.

Le *genêt ailé* ou *genistelle* (*genista sagittalis*) est un sous-arbrisseau qui croît dans les lieux secs et dans les montagnes, et dont les fleurs, dont les anciens ont fait un grand cas, et les statues de leurs divinités, servent depuis longtemps, en Grèce, à teindre la soie en jaune. On peut employer les rameaux au même usage. Dans le sud-ouest de la France, on mange ces fleurs en salade. Dans le nord de l'Europe, on confit les jeunes pousses à l'eau-de-vie ou au vinaigre, pour s'en servir en guise de câpres; les boutons conviennent mieux pour cela. Les graines sont assez fortes, on en fait de très-bons échals. Cet arbrisseau produit un bon effet dans les jardins d'agrément. On l'emploie en Belgique pour mettre en valeur les landes et les bruyères humides. Il y aurait avantage à en cultiver dans les terrains stériles, sur les flancs arides et décharnés des montagnes et des coteaux à pente rapide, constamment lavés par les eaux pluviales.

Le *genêt des teinturiers* (*genista tinctoria*), appelé aussi *genette* ou *genestrolle*, est moins élevé que le précédent, et forme un arbuste touffu et buissonnant; ses racines tracent beaucoup. Il croît sans culture dans les montagnes et les prés secs à fond argileux, sur les collines, la lièvre des bois et dans les pâturages des montagnes calcaires. On le multiplie très-facilement de graines semées sur place. Les anciens se servaient de ses fleurs et de ses graines pour teindre les étoffes en jaune; on les emploie encore aujourd'hui, mais plus rarement, pour le même objet. Les bestiaux mangent les jeunes pousses, auxquelles on attribue bien à tort, dans certains pays, la propriété de communiquer un goût désagréable au lait et au beurre des vaches qui s'en nourrissent. Son écorce est textile, mais bien inférieure sous ce rapport à celle de l'espèce précédente. Ses feuilles et ses fleurs sèches sont employées en médecine, et la lessive de ses cendres a été préconisée contre l'hydropisie. Cet arbuste figure avec avantage dans les jardins paysagers, surtout la variété dite *genêt de Sibérie*.

Le *genêt d'Espagne* (*genista germanica*) est un charmant arbrisseau, à rameaux grêles, effilés, cylindriques, très-longs et flexibles, portant des feuilles très-petites, très-espacées, à peine visibles, ce qui donne à ces rameaux l'apparence de joncs. Il forme des touffes de 2 à 3 mètres de hauteur, se couvre au été, de nombreuses grappes de fleurs d'un beau jaune d'or et d'une odeur suave. Il croît spontanément dans le midi de l'Europe, sur les collines stériles et les montagnes peu élevées, et s'est naturalisé sur les coteaux sablonneux et rocailleux du sud-est de la France. On le cultive depuis longtemps dans les plantations d'agrément. Beaucoup mentionnent parmi les arbrisseaux les plus recherchés pour l'ornementation des jardins des environs de Florence. Il vient très-bien dans les sols les plus arides; ses racines, qui sont à la fois vivantes et fortement épaissies, lui permettent de croître sur les pentes les plus rapides. On peut le cultiver en pleine terre jusqu'au climat de Paris. On le propage facilement de graines semées dans ce qu'on appelle son place, car les jeunes plants

ne supportent pas bien la transplantation. En revanche, quand les tiges sont particulièrement onguieuses, il suffit de les recevoir au pied pour qu'elles produisent de nouvelles pousses très-vigoureuses.

Le *genêt d'Espagne* est cultivé en grand dans les Cévennes, en Espagne et en Toscane. Les Romains, d'après Columelle, s'en servaient pour tresser des corbeilles. On en extrait une filasse très-proprie à fabriquer des cordages, des toiles et du papier. En Asie, on en fait, de temps immémorial, des filets pour la pêche. Les Indiens, les Chinois et les Espagnols en font des chaussures. Les rameaux du *genêt* peuvent suppléer l'osier comme lien. En hiver, on les donne à manger aux chèvres et aux moutons; toutefois, quand ces animaux en consomment une trop grande quantité, ils contractent une maladie appelée *genestade*, qui se manifeste surtout par une inflammation des voies urinaires. Aussi doit-on, quand on donne le *genêt* aux bestiaux, le mélanger avec d'autres fourrages secs. On fait, avec cet arbrisseau, des bordures, des haies peu élevées, son port recherché, et on s'en sert pour nourrir, pendant l'hiver, les cerfs, les chevreuils et les lapins, qui l'aiment avec passion. Les fleurs, qui contiennent en assez grande abondance une substance mielleuse, sont fort recherchées par les abeilles. Dans quelques provinces de France et d'Italie, on nourrit la volaille avec la graine du *genêt d'Espagne*. Les poules, et les perdrix surtout, en sont très-avides; aussi fait-on, avant de leur donner, s'assurer qu'elle n'exhale pas une odeur vireuse; sinon elle serait malfaisante. Du reste, cet arbrisseau possède les mêmes propriétés médicales que le *genêt commun*, et ses boutons de ses fleurs peuvent servir aux mêmes usages culinaires.

Le *genêt ailé* ou *genistelle* (*genista sagittalis*) est un sous-arbrisseau qui croît dans les lieux secs et dans les montagnes, et dont les fleurs, dont les anciens ont fait un grand cas, et les statues de leurs divinités, servent depuis longtemps, en Grèce, à teindre la soie en jaune. On peut employer les rameaux au même usage. Dans le sud-ouest de la France, on mange ces fleurs en salade. Dans le nord de l'Europe, on confit les jeunes pousses à l'eau-de-vie ou au vinaigre, pour s'en servir en guise de câpres; les boutons conviennent mieux pour cela. Les graines sont assez fortes, on en fait de très-bons échals. Cet arbrisseau produit un bon effet dans les jardins d'agrément. On l'emploie en Belgique pour mettre en valeur les landes et les bruyères humides. Il y aurait avantage à en cultiver dans les terrains stériles, sur les flancs arides et décharnés des montagnes et des coteaux à pente rapide, constamment lavés par les eaux pluviales.

ne supportent pas bien la transplantation. En revanche, quand les tiges sont particulièrement onguieuses, il suffit de les recevoir au pied pour qu'elles produisent de nouvelles pousses très-vigoureuses.

Le *genêt d'Espagne* est cultivé en grand dans les Cévennes, en Espagne et en Toscane. Les Romains, d'après Columelle, s'en servaient pour tresser des corbeilles. On en extrait une filasse très-proprie à fabriquer des cordages, des toiles et du papier. En Asie, on en fait, de temps immémorial, des filets pour la pêche. Les Indiens, les Chinois et les Espagnols en font des chaussures. Les rameaux du *genêt* peuvent suppléer l'osier comme lien. En hiver, on les donne à manger aux chèvres et aux moutons; toutefois, quand ces animaux en consomment une trop grande quantité, ils contractent une maladie appelée *genestade*, qui se manifeste surtout par une inflammation des voies urinaires. Aussi doit-on, quand on donne le *genêt* aux bestiaux, le mélanger avec d'autres fourrages secs. On fait, avec cet arbrisseau, des bordures, des haies peu élevées, son port recherché, et on s'en sert pour nourrir, pendant l'hiver, les cerfs, les chevreuils et les lapins, qui l'aiment avec passion. Les fleurs, qui contiennent en assez grande abondance une substance mielleuse, sont fort recherchées par les abeilles. Dans quelques provinces de France et d'Italie, on nourrit la volaille avec la graine du *genêt d'Espagne*. Les poules, et les perdrix surtout, en sont très-avides; aussi fait-on, avant de leur donner, s'assurer qu'elle n'exhale pas une odeur vireuse; sinon elle serait malfaisante. Du reste, cet arbrisseau possède les mêmes propriétés médicales que le *genêt commun*, et ses boutons de ses fleurs peuvent servir aux mêmes usages culinaires.

Le *genêt ailé* ou *genistelle* (*genista sagittalis*) est un sous-arbrisseau qui croît dans les lieux secs et dans les montagnes, et dont les fleurs, dont les anciens ont fait un grand cas, et les statues de leurs divinités, servent depuis longtemps, en Grèce, à teindre la soie en jaune. On peut employer les rameaux au même usage. Dans le sud-ouest de la France, on mange ces fleurs en salade. Dans le nord de l'Europe, on confit les jeunes pousses à l'eau-de-vie ou au vinaigre, pour s'en servir en guise de câpres; les boutons conviennent mieux pour cela. Les graines sont assez fortes, on en fait de très-bons échals. Cet arbrisseau produit un bon effet dans les jardins d'agrément. On l'emploie en Belgique pour mettre en valeur les landes et les bruyères humides. Il y aurait avantage à en cultiver dans les terrains stériles, sur les flancs arides et décharnés des montagnes et des coteaux à pente rapide, constamment lavés par les eaux pluviales.

Le *genêt des teinturiers* (*genista tinctoria*), appelé aussi *genette* ou *genestrolle*, est moins élevé que le précédent, et forme un arbuste touffu et buissonnant; ses racines tracent beaucoup. Il croît sans culture dans les montagnes et les prés secs à fond argileux, sur les collines, la lièvre des bois et dans les pâturages des montagnes calcaires. On le multiplie très-facilement de graines semées sur place. Les anciens se servaient de ses fleurs et de ses graines pour teindre les étoffes en jaune; on les emploie encore aujourd'hui, mais plus rarement, pour le même objet. Les bestiaux mangent les jeunes pousses, auxquelles on attribue bien à tort, dans certains pays, la propriété de communiquer un goût désagréable au lait et au beurre des vaches qui s'en nourrissent. Son écorce est textile, mais bien inférieure sous ce rapport à celle de l'espèce précédente. Ses feuilles et ses fleurs sèches sont employées en médecine, et la lessive de ses cendres a été préconisée contre l'hydropisie. Cet arbuste figure avec avantage dans les jardins paysagers, surtout la variété dite *genêt de Sibérie*.

Le *genêt d'Espagne* (*genista germanica*) est un charmant arbrisseau, à rameaux grêles, effilés, cylindriques, très-longs et flexibles, portant des feuilles très-petites, très-espacées, à peine visibles, ce qui donne à ces rameaux l'apparence de joncs. Il forme des touffes de 2 à 3 mètres de hauteur, se couvre au été, de nombreuses grappes de fleurs d'un beau jaune d'or et d'une odeur suave. Il croît spontanément dans le midi de l'Europe, sur les collines stériles et les montagnes peu élevées, et s'est naturalisé sur les coteaux sablonneux et rocailleux du sud-est de la France. On le cultive depuis longtemps dans les plantations d'agrément. Beaucoup mentionnent parmi les arbrisseaux les plus recherchés pour l'ornementation des jardins des environs de Florence. Il vient très-bien dans les sols les plus arides; ses racines, qui sont à la fois vivantes et fortement épaissies, lui permettent de croître sur les pentes les plus rapides. On peut le cultiver en pleine terre jusqu'au climat de Paris. On le propage facilement de graines semées dans ce qu'on appelle son place, car les jeunes plants

ne supportent pas bien la transplantation. En revanche, quand les tiges sont particulièrement onguieuses, il suffit de les recevoir au pied pour qu'elles produisent de nouvelles pousses très-vigoureuses.

Le *genêt d'Espagne* est cultivé en grand dans les Cévennes, en Espagne et en Toscane. Les Romains, d'après Columelle, s'en servaient pour tresser des corbeilles. On en extrait une filasse très-proprie à fabriquer des cordages, des toiles et du papier. En Asie, on en fait, de temps immémorial, des filets pour la pêche. Les Indiens, les Chinois et les Espagnols en font des chaussures. Les rameaux du *genêt* peuvent suppléer l'osier comme lien. En hiver, on les donne à manger aux chèvres et aux moutons; toutefois, quand ces animaux en consomment une trop grande quantité, ils contractent une maladie appelée *genestade*, qui se manifeste surtout par une inflammation des voies urinaires. Aussi doit-on, quand on donne le *genêt* aux bestiaux, le mélanger avec d'autres fourrages secs. On fait, avec cet arbrisseau, des bordures, des haies peu élevées, son port recherché, et on s'en sert pour nourrir, pendant l'hiver, les cerfs, les chevreuils et les lapins, qui l'aiment avec passion. Les fleurs, qui contiennent en assez grande abondance une substance mielleuse, sont fort recherchées par les abeilles. Dans quelques provinces de France et d'Italie, on nourrit la volaille avec la graine du *genêt d'Espagne*. Les poules, et les perdrix surtout, en sont très-avides; aussi fait-on, avant de leur donner, s'assurer qu'elle n'exhale pas une odeur vireuse; sinon elle serait malfaisante. Du reste, cet arbrisseau possède les mêmes propriétés médicales que le *genêt commun*, et ses boutons de ses fleurs peuvent servir aux mêmes usages culinaires.

Le *genêt ailé* ou *genistelle* (*genista sagittalis*) est un sous-arbrisseau qui croît dans les lieux secs et dans les montagnes, et dont les fleurs, dont les anciens ont fait un grand cas, et les statues de leurs divinités, servent depuis longtemps, en Grèce, à teindre la soie en jaune. On peut employer les rameaux au même usage. Dans le sud-ouest de la France, on mange ces fleurs en salade. Dans le nord de l'Europe, on confit les jeunes pousses à l'eau-de-vie ou au vinaigre, pour s'en servir en guise de câpres; les boutons conviennent mieux pour cela. Les graines sont assez fortes, on en fait de très-bons échals. Cet arbrisseau produit un bon effet dans les jardins d'agrément. On l'emploie en Belgique pour mettre en valeur les landes et les bruyères humides. Il y aurait avantage à en cultiver dans les terrains stériles, sur les flancs arides et décharnés des montagnes et des coteaux à pente rapide, constamment lavés par les eaux pluviales.

ne supportent pas bien la transplantation. En revanche, quand les tiges sont particulièrement onguieuses, il suffit de les recevoir au pied pour qu'elles produisent de nouvelles pousses très-vigoureuses.

Le *genêt d'Espagne* est cultivé en grand dans les Cévennes, en Espagne et en Toscane. Les Romains, d'après Columelle, s'en servaient pour tresser des corbeilles. On en extrait une filasse très-proprie à fabriquer des cordages, des toiles et du papier. En Asie, on en fait, de temps immémorial, des filets pour la pêche. Les Indiens, les Chinois et les Espagnols en font des chaussures. Les rameaux du *genêt* peuvent suppléer l'osier comme lien. En hiver, on les donne à manger aux chèvres et aux moutons; toutefois, quand ces animaux en consomment une trop grande quantité, ils contractent une maladie appelée *genestade*, qui se manifeste surtout par une inflammation des voies urinaires. Aussi doit-on, quand on donne le *genêt* aux bestiaux, le mélanger avec d'autres fourrages secs. On fait, avec cet arbrisseau, des bordures, des haies peu élevées, son port recherché, et on s'en sert pour nourrir, pendant l'hiver, les cerfs, les chevreuils et les lapins, qui l'aiment avec passion. Les fleurs, qui contiennent en assez grande abondance une substance mielleuse, sont fort recherchées par les abeilles. Dans quelques provinces de France et d'Italie, on nourrit la volaille avec la graine du *genêt d'Espagne*. Les poules, et les perdrix surtout, en sont très-avides; aussi fait-on, avant de leur donner, s'assurer qu'elle n'exhale pas une odeur vireuse; sinon elle serait malfaisante. Du reste, cet arbrisseau possède les mêmes propriétés médicales que le *genêt commun*, et ses boutons de ses fleurs peuvent servir aux mêmes usages culinaires.

Le *genêt ailé* ou *genistelle* (*genista sagittalis*) est un sous-arbrisseau qui croît dans les lieux secs et dans les montagnes, et dont les fleurs, dont les anciens ont fait un grand cas, et les statues de leurs divinités, servent depuis longtemps, en Grèce, à teindre la soie en jaune. On peut employer les rameaux au même usage. Dans le sud-ouest de la France, on mange ces fleurs en salade. Dans le nord de l'Europe, on confit les jeunes pousses à l'eau-de-vie ou au vinaigre, pour s'en servir en guise de câpres; les boutons conviennent mieux pour cela. Les graines sont assez fortes, on en fait de très-bons échals. Cet arbrisseau produit un bon effet dans les jardins d'agrément. On l'emploie en Belgique pour mettre en valeur les landes et les bruyères humides. Il y aurait avantage à en cultiver dans les terrains stériles, sur les flancs arides et décharnés des montagnes et des coteaux à pente rapide, constamment lavés par les eaux pluviales.

Le *genêt des teinturiers* (*genista tinctoria*), appelé aussi *genette* ou *genestrolle*, est moins élevé que le précédent, et forme un arbuste touffu et buissonnant; ses racines tracent beaucoup. Il croît sans culture dans les montagnes et les prés secs à fond argileux, sur les collines, la lièvre des bois et dans les pâturages des montagnes calcaires. On le multiplie très-facilement de graines semées sur place. Les anciens se servaient de ses fleurs et de ses graines pour teindre les étoffes en jaune; on les emploie encore aujourd'hui, mais plus rarement, pour le même objet. Les bestiaux mangent les jeunes pousses, auxquelles on attribue bien à tort, dans certains pays, la propriété de communiquer un goût désagréable au lait et au beurre des vaches qui s'en nourrissent. Son écorce est textile, mais bien inférieure sous ce rapport à celle de l'espèce précédente. Ses feuilles et ses fleurs sèches sont employées en médecine, et la lessive de ses cendres a été préconisée contre l'hydropisie. Cet arbuste figure avec avantage dans les jardins paysagers, surtout la variété dite *genêt de Sibérie*.

Le *genêt d'Espagne* (*genista germanica*) est un charmant arbrisseau, à rameaux grêles, effilés, cylindriques, très-longs et flexibles, portant des feuilles très-petites, très-espacées, à peine visibles, ce qui donne à ces rameaux l'apparence de joncs. Il forme des touffes de 2 à 3 mètres de hauteur, se couvre au été, de nombreuses grappes de fleurs d'un beau jaune d'or et d'une odeur suave. Il croît spontanément dans le midi de l'Europe, sur les collines stériles et les montagnes peu élevées, et s'est naturalisé sur les coteaux sablonneux et rocailleux du sud-est de la France. On le cultive depuis longtemps dans les plantations d'agrément. Beaucoup mentionnent parmi les arbrisseaux les plus recherchés pour l'ornementation des jardins des environs de Florence. Il vient très-bien dans les sols les plus arides; ses racines, qui sont à la fois vivantes et fortement épaissies, lui permettent de croître sur les pentes les plus rapides. On peut le cultiver en pleine terre jusqu'au climat de Paris. On le propage facilement de graines semées dans ce qu'on appelle son place, car les jeunes plants

ne supportent pas bien la transplantation. En revanche, quand les tiges sont particulièrement onguieuses, il suffit de les recevoir au pied pour qu'elles produisent de nouvelles pousses très-vigoureuses.

Le *genêt d'Espagne* est cultivé en grand dans les Cévennes, en Espagne et en Toscane. Les Romains, d'après Columelle, s'en servaient pour tresser des corbeilles. On en extrait une filasse très-proprie à fabriquer des cordages, des toiles et du papier. En Asie, on en fait, de temps immémorial, des filets pour la pêche. Les Indiens, les Chinois et les Espagnols en font des chaussures. Les rameaux du *genêt* peuvent suppléer l'osier comme lien. En hiver, on les donne à manger aux chèvres et aux moutons; toutefois, quand ces animaux en consomment une trop grande quantité, ils contractent une maladie appelée *genestade*, qui se manifeste surtout par une inflammation des voies urinaires. Aussi doit-on, quand on donne le *genêt* aux bestiaux, le mélanger avec d'autres fourrages secs. On fait, avec cet arbrisseau, des bordures, des haies peu élevées, son port recherché, et on s'en sert pour nourrir, pendant l'hiver, les cerfs, les chevreuils et les lapins, qui l'aiment avec passion. Les fleurs, qui contiennent en assez grande abondance une substance mielleuse, sont fort recherchées par les abeilles. Dans quelques provinces de France et d'Italie, on nourrit la volaille avec la graine du *genêt d'Espagne*. Les poules, et les perdrix surtout, en sont très-avides; aussi fait-on, avant de leur donner, s'assurer qu'elle n'exhale pas une odeur vireuse; sinon elle serait malfaisante. Du reste, cet arbrisseau possède les mêmes propriétés médicales que le *genêt commun*, et ses boutons de ses fleurs peuvent servir aux mêmes usages culinaires.

Le *genêt ailé* ou *genistelle* (*genista sagittalis*) est un sous-arbrisseau qui croît dans les lieux secs et dans les montagnes, et dont les fleurs, dont les anciens ont fait un grand cas, et les statues de leurs divinités, servent depuis longtemps, en Grèce, à teindre la soie en jaune. On peut employer les rameaux au même usage. Dans le sud-ouest de la France, on mange ces fleurs en salade. Dans le nord de l'Europe, on confit les jeunes pousses à l'eau-de-vie ou au