

midj, comme à Montréal, (1) aux Outaouais, et vers le lac Huron. Il en croît en grande quantité, dit-on au pays des cinq nations inouïes. Si cela est, les Flamands de la Nouvelle-York en feront bien leur profit. Quelques-uns qui l'ont vu vendre à Montréal par les sauvages, en aurent sans doute envoyé dès cette année en Angleterre.

On n'en recueille pas dans toutes sortes de bois. Je l'ai cherché inutilement dans les forêts touffues et embarrassées de broussailles. Ce n'est proprement que dans les bois de haute futaie, où les arbres droits et hauts sont engagés par le bas et paraissent naturellement alignés comme pour le plaisir de la promenade, qu'on le trouve au milieu d'une variété admirable d'herbes médicinales, qui naissent au pied des arbres, entre les racines et les pierres, d'où il est très difficile de l'arracher.

Un sauvage me dit que le gin-seng ne croissait que dans de mauvaises terres; mais il se trompe, car quand ces bois francs sont abattus on peut dire que ce sont les meilleures terres du Canada. La terre en est noire, le grain un peu sablonneux, et le blé y vient à plaisir.

Le gin-seng aime l'ombre, aussi bien que les plantes dont ces bois sont remplis. Quand les terres sont nouvellement défrichées il y en repartit encore quelques racines qu'on n'avait pas arrachées en défrichant, mais il ne s'y en reproduit jamais d'autres. Je ne le crois pas pour cela ennemi de la chaleur, car cette racine est chaude. D'ailleurs en été, il fait une chaleur encore plus forte et plus étouffante dans ces bois qu'en plein air. J'aimerais mieux dire que ces plantes à qui l'ombre est si favorable, étant trop agitées par l'action immédiate du soleil et d'un air trop ouvert, y sont renfermées dans la terre comme dans un sein stérile, tandis que d'autres à qui ce grand air et l'action immédiate du soleil sont plus propices, se développent et croissent à plaisir; ce qu'elles ne pourraient faire à l'abri des forêts. J'ai vu moi-même cette expérience dans le cours d'une année; ayant fait abattre durant l'hiver un ou deux arpents de bois, le printemps suivant au lieu de ces herbes amères qui y étaient il n'y vint que du chiendent, du treille, du curage, et d'autres herbes semblables qui ne croissent qu'en plein champ.

Je doutais, Monseigneur, si ces racines transplantées en France, réussiraient et conserveraient leur vertu. J'en ai apporté pour qu'on put s'en assurer. Je les ai levées en mottes, et sans qu'elles aient été séparées de leur propre terre et j'ai en l'honneur de les présenter à V. A. R. Monsieur de Jussieu à qui Elle a fait la grâce de lui en donner une partie, les a visitées. Il les a trouvées bien fraîches et en bon état; il ne doute pas qu'elles ne fassent merveilles cette année au jardin royal, où il les a portées par l'ordre de V. A. R. (2) Je crains que les graines ne réussissent pas si bien. Comme on a eu beau semer la graine, dit le Père Jartoux, sans que jamais on l'ait vu pousser, il est probable que c'est ce qui a donné lieu à la fable qui a cours parmi les Tartares. Ils disent qu'un oiseau la mange dès qu'elle est tombée à terre, et que ne pouvant la digérer, il la purifie dans son estomac, et qu'elle pousse ensuite où il la laisse tomber avec la fiente.

Ce qu'il y a de certain c'est que cette plante vient avec peine. J'en ai trouvé qui avaient près de cent ans. Ces racines produisent une tige qui tombe et se renouvelle toutes les années. Les plus belles tiges portent jusqu'à 31 fruits, dont la plupart sont doubles, si l'on supputait tous les germes suivant les années de la racine, le nombre des nouvelles plantes qui doivent se former à côté, et le nombre des germes et des années de celles-ci, le tout irait à l'infini.

Cependant il ne s'y trouve jamais plus de sept ou huit racines dans les divers cantons où elles naissent les unes auprès des autres, ainsi la plante sera bientôt détruite auprès des habitations françaises, et il faudra l'aller chercher au loin dans les bois, ce qui la rendra rare et d'un très-grand prix.

Le temps de la cueillir est celui de la maturité, c'est-à-dire depuis le mois de septembre jusqu'aux neiges. Ceux qui veulent en faire sécher la feuille doivent la prendre sur la fin d'août, avant qu'elle jaunisse. La racine devient à rien quand on la cueille avant ce temps-là, ainsi que je l'ai déjà dit. Quand on l'a arrachée de terre il faut la laver soigneusement, couper la racine par tronçons en long pour qu'elle sèche plus aisément. Il vaut mieux la faire sécher à l'ombre qu'au soleil et au feu, et la conserver en lieu sec. La racine vaut mieux étant sèche, que lorsqu'on la tire de la

terre, alors elle est imprégnée d'une humeur qui lui ôte de sa bonté, et qui s'évapore à mesure qu'elle se dessèche. On y trouve en effet une différence considérable au goût, qui est bien plus fort quand elle est sèche que quand elle est nouvelle. D'ailleurs elle ne fait point vomir étant nouvelle, ainsi que l'écrivit M. Breynius sur le rapport qui lui en a été fait.

Cette plante est très délicate et se gâte aisément. Elle moisit d'abord dans un lieu humide, et les vers s'y mettent quand elle vieillit. Celles qu'on apporte de la Chine en passant deux fois la ligne doivent fermenter considérablement, et par conséquent perdre beaucoup de leurs sels volatils, en quoi consiste leur vertu. De là vient qu'ordinairement elles sont toutes vermineuses. Celles qui viendront du Canada seront incomparablement meilleures, puisqu'elles seront plus fraîches et mieux conditionnées.

Le Père Jartoux dit que ceux qui cueillent le gin-seng n'en conservent que la racine, qu'ils enterrent dans un même endroit, ce qu'ils peuvent en amasser durant dix ou quinze jours, qu'ils ont soin de la bien laver et de la nettoyer avec des brosses pour en ôter toute la matière étrangère; qu'ils la trempent ensuite un instant dans de l'eau presque bouillante, et qu'ils la font sécher à la fumée d'un millet jaune, qui lui communique un peu de sa couleur. Le millet renfermé dans un vase avec un peu d'eau se cuit à un petit feu. Les racines couchées sur de petites traverses de bois au-dessus du vase, se séchent peu à peu sous un linge, ou sous un autre vase qui les couvre.

M. Kämpfer rapporte la chose un peu différemment. Quand les racines sont fraîchement arrachées, dit-il; on les fait macérer trois jours dans de l'eau douce, on ce qui est mieux encore, dans la seconde eau où l'on a fait cuire une espèce de ris ou de millet, et on les y met tremper quand cette eau est froide. Ainsi macérées dans un vaisseau d'airain et couvert, on les suspend à la vapeur de cette eau sur le feu. Alors étant desséchées depuis le bas jusques vers le milieu, ces racines acquièrent une couleur rousse, résineuse et presque transparente. C'est la marque de leur bonté. Comme je ne crois point que cette couleur et cette transparence ajoutent rien à leur vertu, je crois cette préparation peu nécessaire. Si on souhaitait néanmoins qu'elle le fut pour la conservation du gin-seng, et qu'on voulut le porter à la Chine pour le trafiquer, on pourrait y faire la même préparation en Canada avec les maïs ou blé d'inde dont usent nos sauvages.

Quand j'eus découvert le gin-seng, il me vint en pensée que ce pouvait être une espèce de mandragore. J'eus le plaisir de voir que je m'étais rencontré sur cela avec le Père Martini, qui, dans l'endroit que j'ai cité, et qui est rapporté par le Père Kirker, parle en ces termes: Je ne saurais mieux représenter cette racine, qu'en disant qu'elle est presque semblable à notre mandragore, hormis que celle-ci est un peu plus petite, quoiqu'elle soit de quelque une de ses espèces. Pour moi, ajoute-t-il, je ne doute point du tout qu'elle n'ait les mêmes qualités et une paraille vertu puisqu'elle lui ressemble si fort, et qu'elles ont toutes deux la même figure.

Si le Père Martini a eu raison de l'appeler une espèce de mandragore à cause de sa figure, il a eu tort de l'appeler ainsi à cause de ses propriétés. Nos espèces de mandragore sont narcotiques, rafraichissantes et stupéfiantes. Ces qualités ne conviennent point du tout au gin-seng. Cependant l'idée du Père Martini, que j'ai vue justifiée ailleurs, m'a donné envie de pousser plus loin ma recherche. En effet, ayant trouvé que notre mandragore d'aujourd'hui, d'un commun sentiment, n'était pas la mandragore des anciens, j'ai eu qu'en cherchant un peu, et qu'en comparant le gin-seng avec ce que les anciens ont dit de leur mandragore, on pourrait soutenir que c'est *Panthropus morphus* (1) de Pythagore, et la mandragore de Théophraste. Ce que j'en dis pourtant est moins pour donner mes conjectures pour des certitudes, que pour les soumettre aux savants et leur donner lieu de pousser plus loin leurs recherches.

Voici donc comme je raisonne. Théophraste est le premier des auteurs anciens qui aient écrit des plantes. Théophraste nous fait la description d'une mandragore, qui ne nous est point connue; il est évident aussi qu'il ne connaissait point celles que nous connaissons aujourd'hui, du moins sous ce nom-là, de là on pourrait conclure que celle de Théophraste s'est perdue et qu'on lui en a substituée une autre.

Il est facile d'expliquer comment la mandragore des anciens a pu s'être perdue. Premièrement. Elle aura été sans doute d'une grande recherche dans les premiers temps, à cause de ses effets singuliers, dont on peut voir des exemples dans l'antiquité. Secondement. La difficulté que cette plante avait à se multiplier l'aura rendue rare, et il est probable qu'elle ne se trouvait que dans les forêts. Le pays s'étant dans la suite découvert et les racines en ayant été arrachées avant la maturité de leurs fruits, la plante aura été en peu

(1) "Gin-seng has never been found far north of Montreal," dit Kalm, qui se trouvait en Canada, comme nous l'avons vu, dans le temps même où l'on cueillait le gin-seng avec le plus d'empressement.

(2) On nous assure qu'un séminaire de Nicolet en avait transplanté, avec beaucoup de soin, un pied de gin-seng (le seul qu'on eût pu trouver dans les bois environnants); il avait poussé des feuilles et des fleurs et paraissait vigoureux, quand il commença à se faner, et bientôt il fut complètement desséché.

(1) De forme humaine.