Mémoire et instruction sur la culture, l'usage et les avantages de la racine de disette / Par M. l'abbé de Commerell.

Contributors

Commerell, abbé de, -1799.

Publication/Creation

A Metz : Chez la veuve Antoine & fils, imprimeur du Roi, 1786.

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/mqwjt4wk

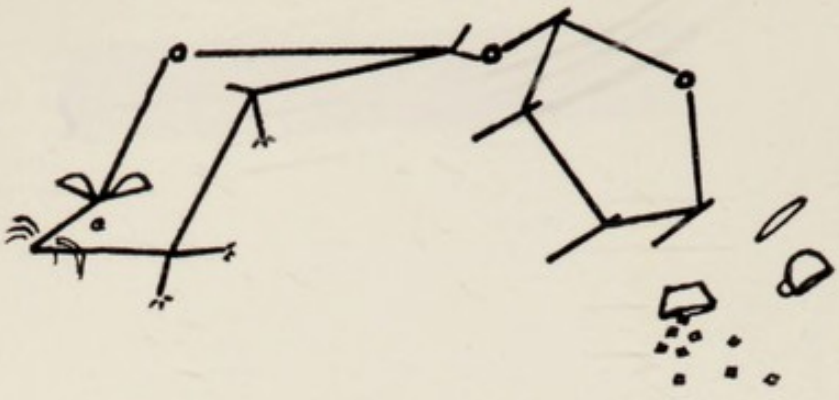
License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
https://wellcomecollection.org

61285/P



John Yudkin

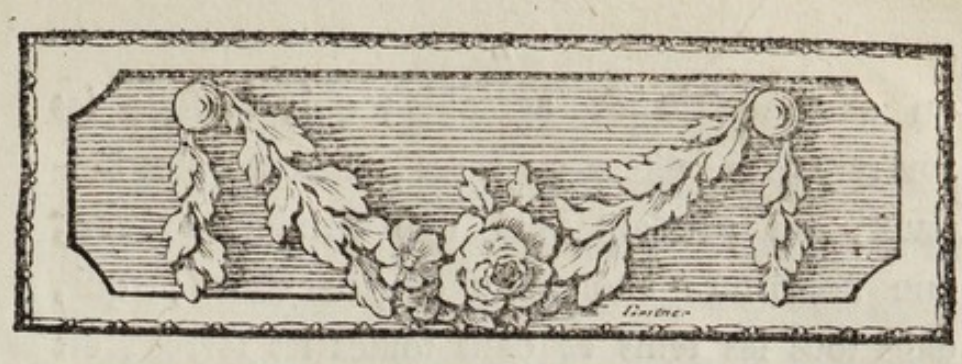
MÉMOIRE
ET
INSTRUCTION
SUR LA CULTURE, L'USAGE ET LES AVANTAGES DE LA RACINE DE DISETTE.

Par M. l'Abbé DE COMMERELL, *Correſpondant de la Société Royale des Sciences & des Arts de Metz.*

A METZ,
Chez la Veuve ANTOINE & Fils,
Imprimeur du ROI.

1786.

WELLCOME
LIBRARY
INSTITUTE



MÉMOIRE
ET
INSTRUCTION
SUR LA CULTURE, L'USAGE ET LES AVANTAGES DE LA RACINE DE DISETTE.

INTRODUCTION.

COMME je ſuis perſuadé qu'une grande population eſt l'indice le plus sûr du bonheur d'un peuple & le préſage le plus certain de ſa gloire, comme je ſais auſſi que la population ne peut s'accroître ou ſe ſoutenir que dans les pays où les denrées de première néceſſité ſont conſtamment abondantes, j'ai cru qu'il étoit de mon devoir de faire connoître une plante-racine qui, dans les années de diſette, offre aux hommes

un aliment ſain & agréable; qui, lorſque les fourrages ſont chers ou rares, préſente aux beſtiaux, tant pendant l'été que pendant l'hiver, une nourriture abondante & peu chère; qui, dans tous les tems & dans toutes les terres, eſt d'un rapport grand & certain, & enfin dont la culture eſt ſimple, la récolte facile & la conſervation aiſée.

La plante-racine, qui eſt l'objet de ce Mémoire, n'eſt point connue en France, ou du moins l'eſt très-peu. Elle n'a pas de nom propre en françois, & je n'ai pu en trouver la deſcription dans aucun Ouvrage de Botanique. En Allemagne, où l'on en retire les plus grands avantages, on l'appelle *Dick-Rüben*, (gros navet) *Dick-Wurzel*, (groſſe racine) *Mangel-Wurzel*, (racine de Diſette). Je me ſervirai toujours de cette dernière dénomination, tant parce qu'elle eſt traduite littéralement, que parce qu'elle eſt analogue aux propriétés de la plante qu'elle déſigne: on pourroit auſſi la nommer *Racine d'abondance*; on ne s'écarteroit point de l'étimologie allemande, & on feroit connoître une des principales propriétés de cette plante, qui eſt de réuſſir conſtamment & de donner de grands produits lors même que le reſte des légumes & des fourrages manque.

Cette racine ne doit être mise ni dans la classe des navets, ni dans celle des carottes; & quoique par son extérieur & par sa graine elle ressemble assez à la betterave, elle lui est supérieure à tous égards, & paroît former espèce (*). Sa culture est si facile, ses avantages

---

(*) Voici des preuves presque certaines que la racine de Disette ne doit être confondue ni avec la betterave, ni avec les bettes ou poirées; si on n'effeuille point la racine de Disette, elle ne grossit pas, ou ne parvient jamais à l'étonnant volume où nous la voyons; si au contraire on effeuille souvent la betterave, elle ne prospère presque plus, elle s'énerve, sa végétation devient languissante & sa racine durcit; il s'en faut d'ailleurs de beaucoup que les feuilles de la betterave aient le même goût que celles de la racine de Disette, qu'elles se succèdent aussi rapidement, & deviennent aussi longues. La bette ou poirée ne peut être mise en comparaison avec la racine de Disette : ses feuilles sont frisées, ont la côte très-large & un goût de terre très-fort; sa racine est petite, informe, fourchue, dure comme de la corne, & inutile.

Si la racine de Disette étoit une betterave, les Cultivateurs semeroient-ils si distinctement l'une & l'autre? Ces deux racines sont également connues & cultivées dans toutes les provinces d'Allemagne, mais le produit & l'usage de l'une étant bien différens de ceux l'autre, on ne cultive en grand que la racine de Disette.

La betterave dans toutes les provinces de l'Allemagne a un nom propre très-distinctif, on l'appelle *Rothe Rüben*, & jamais on n'a donné ce nom à la racine de Disette.

Au reste, il importe très-peu que cette racine soit de la famille des betteraves ou de toute autre; ce qui est essentiel & incontestable, c'est qu'elle réunit tous les avantages que je lui attribue. Je ne prétends annoncer ni une invention ni une découverte nouvelles, Je n'ai d'autre projet que de faire part au public de mes expériences & de mes observations : si la racine qui en est l'objet est connue dans quelques parties du Royaume, ce qui est possible, il

ſi multipliés, & elle ſupplée ſi parfaitement à tout autre fourrage, qu'elle me ſemble mériter d'être adoptée par-tout & d'avoir la préférence, même dans les meilleures années, ſur les autres racines, dont on nourrit les beſtiaux : on la plante en plein champ & ſur les jachères; elle réuſſit dans toutes les terres, & ſur-tout dans celles qui ſont humides & légères. Si des terres fortes & argilleuſes l'empêchent de pivoter, elle s'étend horizontalement, & produit en dehors ce que la compacité du ſol l'empêche de donner en dedans.

Cette racine précieuſe eſt inſenſible aux viciſſitudes des ſaiſons & n'a aucun ennemi deſtructeur; le puceron qui ravage tout, ne la touche pas; aucun autre inſecte ne lui nuit; la nielle ne l'attaque point, & la plus grande ſéchereſſe n'altère pas ſa végétation; elle n'effrite point le ſol

---

faut qu'on en ait ignoré la culture & les avantages, puiſqu'elle n'eſt pas auſſi multipliée qu'elle mérite de l'être.

C'eſt par erreur ſans doute que quelques perſonnes donnent le nom de *Turneps* à la racine de Diſette; M. Buchoz lui-même, dans ſon Ouvrage intitulé Manuel économique des plantes, a confondu ces deux racines, puiſqu'il dit que les feuilles des turneps reſſemblent à celles de la betterave, ce qui eſt faux; car le turneps d'Angleterre n'eſt vraiment qu'un navet plus gros que les autres, dont le feuillage, rude & profondément découpé, eſt abſolument ſemblable à celui de tous les autres navets, & ſe cultive à-peu-près de même. Ainſi M. Buchoz a été trompé par une dénomination erronée, & ce qu'il dit de la culture du turneps, ne convient qu'à celle de la racine de Diſette.

qui la nourrit, elle le rend meuble & propre à recevoir avant l'hiver, le bled & les autres ſemences qu'on veut lui confier.

Pour engager à la culture d'une racine auſſi intéreſſante, & la faire réuſſir entre toutes les mains, j'indiquerai le tems & la manière de la ſemer, de la tranſplanter, de la cultiver & d'en récolter les feuilles qui ſe ſuccèdent ſans ceſſe avec la plus grande abondance, & qui ſont ſi utiles ſur-tout pour les bêtes à cornes; je parlerai de la récolte des racines, de la façon de les conſerver, de la manière & de l'inſtant de les replanter pour en obtenir la graine; j'indiquerai enſuite la façon de préparer les racines pour en nourrir & engraiſſer les gros beſtiaux, & même pour élever les veaux nouvellement nés, qu'on veut ſévrer. Je dirai enfin tous les autres avantages qu'elle réunit. A la fin de ce Mémoire je rendrai compte de quelques autres obſervations que j'ai faites ſur différens objets d'Agriculture, & dont l'expérience m'a conſtaté l'utilité.

§. I.

Temps & manière de ſemer la graine de la racine de Diſette.

On peut ſemer la graine de la racine de Diſette dès que le temps permet de cultiver la terre, depuis la fin de Février juſqu'à la mi-Avril. On

ſeme cette graine de la même manière que celle des autres légumes qu'on tranſplante ; c'eſt-à-dire, ou à la volée, ou en rayons eſpacés de 5 pouces; on la recouvre d'un pouce de bonne terre au moins. Il faut la ſemer un peu clair, parce qu'elle eſt groſſe, parce qu'on a plus de facilité à arracher les mauvaiſes herbes, & parce que les plants deviennent plus beaux & plus vigoureux. On ſeme ordinairement cette graine dans un jardin, ou dans une pièce de terre bien bonne, bien meuble.

§. II.

Préparation de la terre où l'on veut tranſplanter les Racines.

Lorſqu'on a ſemé la graine, on s'occupe à préparer le champ où l'on veut tranſplanter les racines. Il en eſt de ces racines comme de toutes les autres plantes; plus la terre eſt fumée, profondément labourée & rendu meuble, & plus elles viennent groſſes & belles ; la récolte de leurs feuilles eſt également plus multipliée & plus abondante. Dans une terre médiocre elles ne pèſent que 4 à cinq livres, & on ne les effeuille que 4 à 5 fois ; dans une bonne terre, elles pèſent 9 à 10 livres, & on les effeuille 8 à 9 fois. En 1784 j'avois eſſayé d'en planter dans

un ſol très-médiocre ; les plus belles ne peſerent que 5 livres. En 1785 je les ai fait mettre dans une bonne terre à bled, mais forte & compacte, où elles ont pivoté avec difficulté, elles ont cependant péſé depuis 7 juſqu'à 10 livres. Dans un ſol léger, ſablonneux & gras, elles viennent encore plus groſſes ; il s'en trouve qui pèſent 14 & même 16 livres.

Observation.

Quoique le temps le plus favorable pour ſemer la graine de la racine de Diſette ſoit depuis le mois de Février juſqu'à la mi-Avril, il eſt cependant avantageux d'en ſemer chaque mois, juſqu'en Juin ; ainſi on a toujours des plantes propres à être tranſplantées ; & dès qu'on a un eſpace vuide, ſoit dans les jardins, ſoit dans les champs, on les y place. En 1784 les pucerons ayant détruit quatre fois de ſuite les turneps que j'avois ſemés, j'y ſubſtituai des racines de Diſette ; c'étoit dans le mois d'Août, & néanmoins j'en ai récolté les feuilles trois fois, & les racines ont péſé 3 à 4 livres. Dans les chenevières, après que la récolte du chanvre eſt faite, on pourroit encore planter ces racines, elles viendroient belles, & ce ſecond produit, quoique d'une nature différente du premier, le vaudroit cependant bien.

§. III.

Temps & Manière de transplanter la Racine de Disette.

Vers le commencement du mois de Mai, la terre étant bien labourée à la bêche ou à la charrue, bien dressée & nivellée au rateau ou à la herse, il faut visiter la pépinière. Si les racines ont 5 à 6 pouces de long, & si elles sont de la grosseur d'un fort tuyeau de plume à écrire, on les tire de terre; on ne retranche rien de leurs fibres, mais on coupe le haut de leurs feuilles, comme on le pratique avec les endives; prenant ensuite un plantoir de bois, on fait dans la terre des trous profonds de 4 pouces & demi à cinq pouces; on fait ces trous en ligne droite & en échiquier, *à 18 pouces de distance l'un de l'autre; on met une racine dans chaque trou, on l'y place de manière qu'on puisse en découvrir le collet hors de terre, environ de 6 lignes.* Précaution aisée, mais très-essentielle, & sans laquelle on ne réussit jamais bien; ces plantes reprennent racine dans les 24 heures, & un homme, un peu exercé, peut en planter 1800 à 2000 dans sa journée.

§. IV.

Première récolte des Feuilles & culture des Racines.

A la fin de Juin ou dans les premiers jours de Juillet, quand les feuilles extérieures ont acquis environ un pied de long, on en fait une première récolte, en les caſſant autour & tout près de la racine. On appuie à cet effet, le pouce en-dedans, & à la naiſſance de la feuille; il faut avoir l'attention de ne pas laiſſer de chicot : on n'en doit cueillir à la fois que les feuilles qui penchent vers la terre, & toujours ménager celles du cœur de la plante; elles ſe reproduiſent & croiſſent plus vîte. Auſſi-tôt après cette première récolte, on donne avec le hoyau un labeur ou binage aux racines. On doit, en donnant cette ſeconde façon, éloigner du haut de la racine, *avec une ſpatule de bois, la ſuperficie de la terre fraîchement remuée, de manière que chaque racine ſoit déchauſſée d'un pouce & demi ou deux pouces*; elles paroiſſent alors être plantées dans un petit baſſin de 9 à 10 pouces de diamètre. Un enfant peut aiſément faire cette opération. Dans les terres légères il ſuffit de ſarcler les mauvaiſes herbes, & de bien faire le travail avec la ſpatule. Après cette ſeconde opé-

ration eſſentielle, on n'a plus qu'à récolter. C'eſt le moment où les racines commencent à s'étendre & à croître d'une manière étonnante : elles ne veulent point de plantes paraſites pour voiſines ; il leur faut de l'air & de la place pour pouvoir s'abandonner à leur inconcevable végétation.

§. V.

Produit des Feuilles.

Dans une bonne terre on peut effeuiller ces racines tous les 12 à 15 jours. J'ai remarqué plus d'une fois que dans l'eſpace de 24 heures, leurs feuilles croiſſent de 25 à 30 lignes en longueur, & de 18 à 20 en largeur ; auſſi dès la ſeconde récolte, ont-elles 28 à 30 pouces de long ſur 20 à 22 de large. Ce récit paroîtra exagéré juſqu'au moment où l'expérience en aura démontré la vérité.

§. VI.

Leur Uſage pour le Bétail.

Les bœufs, les vaches, les moutons dévorent ces feuilles, s'en nourriſſent au mieux, & s'en engraiſſent facilement. On les leur donne entières, comme elles arrivent des champs. Toutes les volailles de baſſe-cour en mangent coupées &

hachées menu, mêlées avec du ſon. Les chevaux même s'en accommodent très-bien; on peut les nourrir avec ces feuilles, pendant tout l'été; il ne faut pour cela que les hacher avec l'inſtrument que j'indiquerai à l'article des racines, & les mêlanger avec de la paille auſſi hachée: les cochons en mangent très-volontiers.

Observations essentielles.

D'après les expériences réitérées & bien ſuivies que j'ai fait faire ſous mes yeux, je dois prévenir que les vaches à lait que l'on veut conſerver telles, peuvent, ſans le moindre inconvénient, manger de ces feuilles pour toute nourriture pendant 8 à 15 jours de ſuite. Dès les premiers jours, elles donnent une plus grande quantité de lait & de crême de la plus parfaite qualité: mais ſi l'on continue à les nourrir avec ce fourrage ſeul, on les voit bientôt s'engraiſſer d'une manière frappante; peu-à-peu leur lait diminue, & la ſubſtance tourne entièrement en graiſſe. Ces feuilles faiſant le même effet ſur les bœufs & ſur les moutons, on peut juger de la facilité à les engraiſſer parfaitement avec cette ſeule nourriture.

Pour conſerver les vaches à lait dans tout leur produit, il faut donc mêler avec ces feuil-

les, de temps en temps, un tiers ou un quart de ces herbes des champs, dont on les nourrit communément. On peut leur donner de ces herbes une fois par jour, ou bien, tous les trois jours, les en nourrir une journée entière. Par ce moyen bien ſimple, les vaches ſeront toujours d'un rapport étonnant, & leur laitage ſera excellent. Ces obſervations ne concernent que les vaches que l'on nourrit conſtamment à l'écurie.

Quand on eſt menacé de pluie ou de mauvais temps, on doit faire ſa proviſion de feuilles, pour deux ou trois jours ; mais il faut retourner quelquefois les tas qu'on en a faits, afin qu'elles ne s'echauffent pas. Les récoltes multipliées de ces feuilles ne donnent pas plus de peine que celles des autres fourrages verts, qu'on eſt obligé de faucher, de fauciller, ou d'arracher dans les prés ou dans les champs, & qu'il faut également ramaſſer & tranſporter dans les étables. S'il y a une différence, elle eſt en faveur des feuilles de la racine de Diſette, un enfant peut les caſſer, les cueillir ; tandis qu'il faut des hommes pour faucher les autres fourrages.

En plantant une quantité de racines proportionnée à la quantité des beſtiaux qu'on veut entretenir ou engraiſſer, l'on eſt sûr de pouvoir leur fournir des feuilles quelque temps qu'il faſſe, même pen-

dant les plus fortes & les plus longues ſéchereſſes: en un mot juſqu'au moment où l'on peut commencer à leur faire manger les racines. J'ai entrepris de réduire les feuilles de la racine de Diſette en fourrage ſec, j'y ai reuſſi ; mais je ne conſeille à perſonne de répéter les expériences que j'ai faites. Les peines de la manipulation & le peu de produit m'y ont fait renoncer ; ces feuilles moëlleuſes & fort tendres ſe fondent au ſoleil; il faut beaucoup de temps pour les ſecher, la moindre pluie, la roſée même les putréfient & les réduiſent à rien ; elles diſparoiſſent preſqu'au four. Le ſeul moyen de réuſſir, conſiſte donc à paſſer un fil dans le milieu de la côte de chaque feuille, & de les laiſſer ſécher à l'air ; mais une vache mangeroit dans une ſeule journée, ce dont elle ſe nourriroit en vert pendant huit jours : cette opération eſt d'ailleurs trop longue, trop pénible & trop diſpendieuſe pour les habitans de la campagne ; l'uſage de la racine les dédommagera de cette difficulté.

§. VII.

Uſage des feuilles pour les hommes.

Les feuilles de cette racine, ſont auſſi pour les hommes un aliment ſain & agréable : on en mange les côtes comme celles des bettes; elles n'ont pas comme celles-ci le goût de terre,

& participent à celui du cardon d'Eſpagne. On peut les préparer de différentes manières ; apprêtées comme les épinards , elles leur ſont préférées par beaucoup de perſonnes ; on peut en manger depuis le printemps juſqu'au mois de Novembre : par leur réproduction auſſi continuelle qu'abondante, elles ſont très-utiles aux fermiers, aux gens de la campagne, & dans les maiſons où il y a un nombreux domeſtique. Les racines ſe mangent cuites pendant l'hiver, on peut les accommoder de pluſieurs façons ; c'eſt un légume très-bon, d'un goût agréable , bien ſupérieur à la betterave, & au moins égal au navet. Les feuilles que les racines renfermées dans une cave produiſent pendant l'hiver, ſont fort tendres & très-délicates en entremets.

§. VIII.

Récolte des Racines.

L'arrivée des fortes gélées décide de l'inſtant de la récolte des racines ; je l'ai commencée en 1785 le 14 Novembre : en 1784 j'avois été obligé de la faire dès le 15 Octobre. Il faut choiſir un beau jour pour faire cette précieuſe récolte, au riſque de l'avancer de pluſieurs jours ; il importe à la conſervation de cette racine, de la renfermer ſans humidité. Le jour pris, on doit arracher les racines dès le matin, & les laiſſer ſur place,

afin que l'air & le ſoleil puiſſent les reſſuyer; des enfans ſuivent celui qui arrache les racines & coupent toutes les feuilles juſqu'au cœur; on peut également faire cette opération la veille, ou quelques jours avant celui de la récolte. Le ſoir on amaſſe toutes les racines, ſi elles ſont bien eſſorées, on les met à couvert à la cave, ou dans un autre lieu ſec, inacceſſible à la forte gelée, ſi l'on n'a point à craindre de pluie, on peut laiſſer dans le champ celles qu'on a arrachées le ſoir, & les conduire le lendemain au magaſin. Quand le temps permettra de les laiſſer à l'air deux ou trois jours, on fera bien d'en profiter. Il ne faut les manier durement ni dans le tranſport ni en les déchargeant; comme elles ont la peau fort mince elles ſe meurtriſſent facilement, & alors elles ſe conſervent moins bien.

§. IX.

Choix de celles qu'on doit réſerver pour porter graine.

Le temps de la récolte eſt le moment de choiſir les racines propres à porter de la graine; les ſeules bonnes, ſont celles qui ont atteint une groſſeur moyenne, qui ſont unies, liſſes, couleur de roſe en dehors, & intérieurement blanches ou marbrées de rouge & blanc : tels ſont les ſignes qui caractériſent celles qu'il faut conſerver & cultiver. Celles qui ſont toutes blanches ou toutes

rouges, ſont ou dégénérées ou de vraies betteraves, dont la graine par la négligence des Cultivateurs s'eſt mêlée avec celle de la racine de Diſette. On doit loger ſéparément dans un endroit totalement à l'abri de l'humidité & de la gelée les racines qu'on deſtine à reproduire de la graine.

§. X.

Inſtant & manière de replanter les Racines qui doivent porter de la graine.

Au commencement d'Avril, on doit mettre en pleine terre les racines deſtinées à porter de la graine ; on les place à trois pieds de diſtance l'une de l'autre ; comme leurs tiges montent de cinq à ſix pieds, il faut leur donner des tuteurs de ſept pieds de haut, enfoncés d'un pied & demi dans la terre ; on entrelace les tuteurs avec de petites gaules, & on forme une eſpèce d'eſpalier ; c'eſt contre cet eſpalier qu'on attache les tiges à meſure qu'elles s'allongent, afin que les vents ne puiſſent pas les caſſer.

§. X I.

Récolte de la graine, manière de la conſerver.

Cette graine mûrit ordinairement vers la fin d'Octobre ; on doit la recueillir auſſi-tôt après les

premières

premières gelées blanches ; alors on en coupe les tiges, & si le temps le permet on les dresse contre un mur ou une palissade ; si le temps est mauvais on les lie ensemble par poignées, & on les suspend à l'abri dans un lieu aëré, jusqu'à ce qu'elles soient bien séches ; on en détache ensuite la graine & on la conserve en la mettant dans des sacs, comme les autres semences potagères.

Chaque racine transplantée, peut rendre 10 à 12 onces de graine.

§. XII.

Manière de prévenir la dégénération des Racines.

La graine de la racine de Disette, dégénère comme toutes les autres, quand on ne prend pas la précaution de la changer de terre tous les ans, ou au moins tous les deux ans ; c'est-à-dire de semer dans une terre forte celle qui a été produite par une terre légère & sabloneuse, & dans un sol léger, celle qui est venue dans une terre compacte & forte : ainsi les Cultivateurs des deux espèces de terres, en faisant tous les ans des échanges de leurs semences, se rendent réciproquement service. Cette graine se conserve dans toute sa bonté pendant 3 & 4 ans.

§. XIII.

Moyens de conſerver ces Racines depuis le mois de Novembre juſqu'à la fin de Juin.

Si la proviſion de racines eſt conſidérable, & ſi l'on ne peut pas la loger à la maiſon, il faut pluſieurs jours avant la récolte, faire creuſer des foſſes dans le champ même, ou dans un autre endroit qui pendant l'hiver ſoit à l'abri des eaux; après avoir laiſſé ſécher le dedans de ces foſſes pendant 8 ou 10 jours, vous mettrez un peu de paille dans le fond & ſur les côtés; vous y placerez enſuite vos racines une à une, en les maniant doucement & après avoir pris la précaution de les débarraſſer de toute la terre qui les entoure. Vous couvrirez les dernières racines avec de la paille, & vous rejetterez ſur cette paille trois pieds de la terre que vous aurez tirée du foſſé. Vous battrez bien cette terre, & vous la diſpoſeferez en dos d'âne, afin que l'eau s'en écoule facilement.

§. XIV.

Dimenſions des foſſes.

Les dimenſions de ces foſſes, ſont relatives à l'élévation du terrein, ou à ſa pente; on peut leur

donner depuis 2 jusqu'à 4 pieds de profondeur : leur longueur est indifférente & dépend de la quantité de racines qu'on veut y loger ; leur largeur est ordinairement de 3 pieds & demi.

Ces racines ayant l'heureuse propriété de se conserver sans altération jusqu'au mois de Juin, on fera bien de multiplier les fosses, & d'en faire une pour la consommation de chaque mois, à commencer par celui de Mars, temps où la provision d'hiver renfermée dans la cave finit ordinairement. Je conseille de multiplier les fosses, parce que ces racines, lorsqu'elles sont exposées au grand air, après en avoir été long-temps privées, ne se conservent pas très-long-tems fraîches : on prévient cet inconvénient en multipliant le nombre des fosses.

§. X V.

Nécessité & manière de faire un soupirail.

Il faut absolument que chaque fosse ait un soupirail, par lequel la fermentation des racines puisse s'exhaler ; sans cette précaution tout ce qu'on veut conserver sous terre, pourrit ou se détériore. Voici la façon de former ce soupirail. Avant de rien mettre dans la fosse, plantez dans son milieu une perche de 6 à 7 pieds de long & de 2 pouces de diamètre ; placez ensuite vos racines dans la

foſſe & diſpoſez-les en dos d'âne; quand la foſſe ſera pleine, & que les racines s'éléveront dans le milieu, d'un demi pied au-deſſus du niveau de la terre, vous entortillerez la perche dans un cordon de foin d'un pouce d'épaiſſeur, en prenant la précaution de ne pas la ſerrer beaucoup ; vous jetterez enſuite votre terre, vous la diſpoſerez & la battrez comme nous l'avons dit plus haut. Quand la foſſe ſera bien recouverte & achevée en forme de cercueil, vous arracherez la perche, le foin reſtera dans le trou, & les exhalaiſons que jettent les racines en fermentant, s'évaporeront par ce paſſage: au bout de quelques jours, vous couvrirez ce trou avec un morceau de tuile creuſe, & quand les grands froids viendront, vous le boucherez avec une pierre platte.

§. XVI.

Manière de préparer les Racines pour la nourriture des beſtiaux.

Pour faire manger ces racines à toute eſpèce de bétail, il faut les couper ou les hacher, après toutefois les avoir bien lavées & nétoyées. Nous employons pour cet objet un inſtrument tranchant, compoſé d'une lame de fer d'un pied de longueur, de deux pouces de largeur, & repliée en S ; au milieu des deux branches de l'S eſt ſoudée une douille d'environ 6 pouces de lon-

gueur; dans cette douille on aſſujettit un manche de bois d'environ 3 pieds 6 pouces de longueur; avec cet inſtrument qui, au premier coup d'œil, paroît être deſtiné à imprimer la lettre S ſur un corps quelconque, on hache ces racines auſſi également que facilement ; cette opération ſe fait dans un baquet ou auge uniquement deſtiné à cet uſage. Un homme peut dans une heure de temps, hacher aſſez de racines pour nourrir douze bœufs pendant une journée. Avant de jetter les racines dans l'auge, il faut les fendre & les couper en quartiers. Il eſt avantageux de hacher ces racines en morceaux de la groſſeur d'une noix : j'ai remarqué que les beſtiaux en profitent mieux.

§. XVII.

Pour les bêtes à cornes.

Préparées de cette manière, on peut donner ces racines, ſans autre mêlange, à toutes les bêtes à cornes & à laine, ſur-tout à celles que l'on veut engraiſſer; mais ſi l'on eſt forcé d'économiſer les racines, on peut y mêler un quart & plus de foin & de paille hachée ; il eſt même bon d'obſerver cette méthode, pendant les trois ou quatre premières ſemaines, avec le bétail maigre que l'on met à l'engrais ; le foin de trefle, de ſainfoin, de luzerne, &c. eſt le meilleur pour cet uſage.

Les perſonnes qui ont, ou qui voudront ſe procurer un *hache paille*, ou ban monté pour hacher les fourrages ſecs, ſemblable à celui dont on fait uſage en Allemagne, avec autant de ſuccès que d'avantage, économiſeront beaucoup de temps & conſumeront moins de leurs proviſions.

§. XVIII.

Pour les chevaux.

On peut pendant tout l'hiver nourrir les chevaux avec cette racine, en y ajoutant cependant moitié paille & foin hachés enſemble ; nourris ainſi, ils ſeront gras, vigoureux & bien portans : mais lors des travaux pénibles & continus, il faut y ajouter de temps en temps un peu d'avoine. C'eſt ainſi qu'on en uſe dans les Provinces d'Allemagne, où cette racine tient preſque lieu de prairies, & dont l'eſpèce de chevaux eſt auſſi connue qu'eſtimée.

Les cochons mangent également ces racines hachées, crues & mêlées dans la boiſſon graſſe ou laiteuſe qu'on leur donne ordinairement. Ils deviennent auſſi gras que ceux qui mangent des pommes de terre, légume qu'on eſt obligé de faire cuire. On économiſe donc en employant cette racine, le bois qui devient ſi rare & ſi cher par-tout, & les peines que donne la cuiſſon, &c.

§. XIX.

Ration des différens beſtiaux,

La quantité de ces racines, qu'on doit faire manger par jour aux différens beſtiaux, doit ſe meſurer ſur celle des fourrages ſecs, qu'on veut & qu'on doit y ajouter; (car il leur en faut tous les jours un peu avant de les faire boire,); on doit encore proportionner cette quantité à la taille & à la groſſeur des bêtes; on doit auſſi la calculer d'après le projet qu'on a formé ſur les beſtiaux: ceux qu'on veut nourrir pour les garder, doivent en manger moins que ceux qu'on veut engraiſſer pour s'en défaire. Comme le volume de ces racines eſt plus ou moins conſidérable, ſelon la bonté du ſol qui les a produites, nous ne fixerons pas cette quantité pas le nombre de racines, nous ne l'aſſignerons par non plus par le poids de chaque ration, tout le monde n'a pas le temps & la facilité de faire ces peſées; nous nous contenterons de rapporter dans les alinea ſuivans, des faits qui répandront ſur cette queſtion, toute la lumière dont elle eſt ſuſceptible.

J'ai fait planter au mois de Mai 1785 ſeize mille & quelques cents de ces racines, dans un champ contenant deux arpens & un huitième, meſure de Heidelberg; cette meſure eſt la même,

à ce que l'on m'a aſſuré, que celle de Lorraine: l'arpent ayant 250 verges, la verge 10 pieds, & le pied 10 pouces de Roi. Depuis le commencement de Juillet juſqu'au 15 Novembre, ſept vaches & trois veaux ont été conſtamment nourris du produit des feuilles mêlées avec un tiers ou un quart d'autres herbes, comme je l'ai dit précédemment; & depuis le 20 Novembre elles mangent les racines hachées, de la manière que j'ai indiquée. Les vaches font deux repas par jour, chacun conſiſte en 16 ou 18 livres de racines, mêlées avec quatre livres de paille ou foin hachées; leur laitage eſt auſſi bon, auſſi abondant qu'en été, & elles ſont dans le meilleur état poſſible.

§. XX.

Manière d'engraiſſer les Bœufs.

J'ai fait mettre quatre bœufs très-maigres à l'engrais; on a donné d'abord à chacun, deux fois par jour, 20 livres de ces racines mêlées avec 5 livres de regain ou de foin haché. Au bout d'un mois, d'après l'inſtruction que j'avois reçue d'un Fermier Obſervateur éclairé, je leur ai fait retrancher le foin haché, & j'y ai ſubſtitué 5 livres de racines : ils ont vécu ainſi, pendant deux mois, de racines ſeules; après ce temps de trois mois, ils ont été aſſez gras pour être vendus. Ils ont toujours dévoré cette nour-

riture, parce qu'elle eſt ſavoureuſe, tendre & n'a aucune âpreté. J'ai obſervé qu'il étoit avantageux de donner aux bœufs ainſi qu'aux vaches leur ration en deux ou trois repriſes ſucceſſives, ils en engraiſſent plus vîte; il n'y a rien de gâté, de perdu, comme cela arrive quand on leur donne le tout à la fois.

D'après ce récit auſſi fidèle qu'exact, on peut calculer aiſément ce qu'il faut de ces racines pour nourrir une vache & engraiſſer un bœuf; combien un arpent de terre peut en rapporter, en les plantant à 18 pouces de diſtance, ainſi que je l'ai dit : & combien on peut engraiſſer de bœufs, ou entretenir de vaches avec le produit d'un arpent.

Il faut communément quatre mois pour bien engraiſſer un bœuf avec les denrées qu'on eſt dans l'uſage de leur faire manger : or, ces racines ſe conſervant huit mois de l'année, & les feuilles qui font le même effet, fourniſſant la nourriture les quatre autres mois, on peut donc renouveller trois fois par an les beſtiaux qu'on veut engraiſſer avec cette racine, ou en nourrir conſtamment pendant toute l'année ceux qu'on veut conſerver.

§. XXI.

Produit net d'un Arpent de terre, mesure de Lorraine.

Afin d'éviter aux Cultivateurs la peine de calculer combien un arpent de terre, mesure de Lorraine, qui fait à-peu-près un demi-arpent de France, peut rapporter de racines, je vais mettre ici la manière de procéder à ce calcul, & en indiquer le résultat. L'arpent de terre contient 250 verges quarrées, la verge a dix pieds, & le pied 10 pouces de Roi; l'arpent a donc 2, 500, 000 pouces quarrés de surface; mais chaque quarré de 18 pouces contient (en multipliant 18 par 18) 324 pouces quarrés; ainsi en divisant 2, 500, 000 nombre total des pouces quarrés, par 324, nombre des pouces quarrés nécessaire à chaque racine, on trouve qu'on peut planter 7,716 racines dans un arpent de Lorraine, en les y plaçant à 18 pouces de distance, il reste une fraction d'un cent seizième qu'on peut négliger.

Quant au poids des racines, comme il dépend de la bonté & de la substance du sol où on les plante, il est entre les mains de celui qui choisit la terre. Ce que je dois encore observer ici, c'est que si la terre est médiocre

& peu fumée, on peut y planter ces racines à 1 pied ou 15 pouces de diſtance l'une de l'autre : mais dans une bonne terre, il faut leur donner toujours 18 pouces.

Pluſieurs habitans de Puttelange, & tous les Cultivateurs qui m'ont imité, ont réuſſi comme moi; mais ceux qui n'ont pas exécuté ce que je leur avois recommandé *ſur la plantation & la culture*, ceux qui ont trop enfoncé leurs plants dans la terre, qui les ont trop rapprochés les uns des autres, qui les ont mis parmi les pommes de terre ou autres légumes, & qui ne leur ont donné aucune culture, tous ceux-là n'ont pas eu de ſuccès ; ils auroient attribué, ſans doute, à la nature de la Racine & à celle du ſol ce qui n'a été que l'effet de leur négligence, ſi pluſieurs de leurs voiſins n'euſſent réuſſi.

Si dans chaque canton il ſe trouvoit quelqu'un aſſez bienfaiſant pour ſemer une grande quantité de graine de la racine de Diſette, & pour en diſtribuer les plants à tous ceux qui ſeroient deſireux d'en cultiver, ſi quelqu'un daignoit leur enſeigner, en même temps, la manière de les planter, de les ſoigner & de s'en ſervir, il rendroit certainement le plus grand ſervice aux habitans de la campagne, eux qui ne peuvent s'inſtruire par la voie des Mémoires que le Gouvernement ou les

Savans publient, parce qu'ils ne les connoiſſent ou ne les entendent point, & qui ignorent entiérement l'exiſtence des Feuilles périodiques, ouvrages qui annoncent fréquemment des découvertes utiles & des inventions infiniment intéreſſantes; oui, les habitans de la campagne ne croupiſſent dans l'ignorance que parce qu'on ne fait pas deſcendre l'inſtruction juſqu'à eux; ils ne végétent dans l'apathie, que parce qu'on ne cherche point à réveiller leur induſtrie & à exciter leur bonne volonté.

La poſſibilité d'entretenir une vache fait la félicité de la famille du manœuvre, de l'artiſan &c. celui qui juſqu'ici n'en a pas eu, parce qu'il ne pouvoit la nourrir, pourra aiſément jouir à l'avenir de cet avantage; il affermera un terrein peu étendu, il y cultivera la Racine d'abondance, il en nourrira ſa vache, & le lait qu'elle produira d'en moins d'un mois, payera le prix de ferme. Le payſan qui n'a encore pu nourrir qu'une vache, pourra en nourrir deux ou trois s'il s'adonne à la culture de la même racine.

§. XXII.

Avantages de cette culture.

Outre les avantages que nous avons déja énumérés, la racine de Diſette en réunit encore

plusieurs; je mets à leur tête la certitude d'une récolte abondante, quelque puisse être l'imtempérie des saisons.

Si on adopte la culture de cette racine, on ne sera plus obligé de faire pâturer & manger pendant l'été les prés artificiels & naturels; toute l'herbe qu'ils produisent sera donc convertie en foin. Combien ne pourra-t-on pas vendre de cette denrée, puisque, même pendant l'hiver, on en ménagera au moins les deux tiers; & enfin comme les racines donnent la facilité de nourrir les bestiaux à l'étable pendant toute l'année, on aura celle d'augmenter la provision de fumier, objet si nécessaire, si indispensable à l'Agriculture.

Par une suite de ces avantages, les fourrages se maintiendront toujours à un prix modéré; car cette racine rapporte de grands produits quand les autres fourrages manquent, & elle les surpasse même dans les années qui leur sont les plus favorables. Lorsque cette racine sera une fois bien connue, les Cultivateurs la préfèreront sans doute à tous les fourrages de ce genre.

Les expériences que j'ai faites en grand, principalement en 1785, sur la culture, le produit & l'usage de la racine de Disette, m'ont convaincu qu'elle mérite d'obtenir cette préférence sur toutes les autres racines & même sur le turneps: on

pourra juger d'après les motifs que je vais expofer, fi j'ai été partial ou enthoufiafte.

§. XXIII.

Réfumé.

1°. Les hommes peuvent manger pendant toute l'année de cette efpèce de légume: il eft bon, fain, & ne caufe pas de flatuofités comme les navets.

2°. Le puceron & la lifette, ni aucune autre chenille ou infecte ne l'attaquent, fa réuffite eft affurée par-tout; il ne fouffre point de la viciffitude des faifons. Les navets ou turneps ne jouiffent point de ces propriétés.

3°. Les feuilles de la racine de Difette font une nourriture excellente pour les beftiaux de toute efpèce pendant quatres mois de l'année; celles du turneps & des autres navets ne procurent cet avantage qu'une feule fois, & encore font-elles alors très-dures & gâtées par les infectes.

4°. La racine de Difette fe conferve parfaitement pendant 8 mois de l'année, & n'eft pas auffi fujette à la pourriture que les turneps ou navets, qui, dès la fin de Mars, deviennent filandreux, coriaces, creux & cordelés.

5°. Les turneps & les autres navets ne réuf-

fiſſent jamais parfaitement, ſouvent ils manquent totalement, ſur-tout dans les terres fortes; il leur faut un ſol léger, frais, ſabloneux; la racine de Diſette vient par-tout: les Cultivateurs des deux eſpèces de terres ſont également aſſurés d'en jouir: ainſi, tous les fermiers & laboureurs peuvent profiter de cette reſſource.

6°. Le laitage provenant des vaches qui ſe nourriſſent de navets pendant quelques jours de ſuite, contracte un goût de ſuif, fort, aigre & très-déſagréable; celles qui mangent de la racine de Diſette, donnent du lait & du beurre d'une excellente qualité.

D'après ce parallele fait par l'exacte vérité, parallele que toutes les perſonnes, à qui j'ai procuré des graines de la racine de Diſette, vérifieront & certifieront, ſans doute, cette année, on ne confondra plus, je l'eſpère, la racine de Diſette avec le turneps qui n'eſt qu'un véritable navet de la groſſe eſpèce, connu & cultivé en Allemagne de tous les temps, & preſque généralement abandonné aujourd'hui à cauſe des inconvéniens dont je viens de parler.

Cet excellent fourrage vient au ſecours de tous les troupeaux, ſur-tout dans le temps où la verdure, ſi utile & ſi néceſſaire aux beſtiaux, eſt

encore rare ; on jugera par leur vigueur & leur embonpoint combien elle contribue à leur ſanté.

Jamais le bétail ne s'en dégoûte ; il le mange toujours avec la même avidité, le même plaiſir, & on n'a pas à craindre les accidens malheureux qui lui arrivent quelquefois par l'uſage des navets. Combien ne ſeroit-il pas à deſirer que ces avantages réunis & fondés ſur une expérience conſtante détruiſiſſent la méfiance & les préjugés qu'inſpirera, peut-être d'abord, cette racine nouvelle pour les François, car elle ne l'eſt point pour quelques provinces de l'Allemagne qui la cultivent avec les plus grands ſuccès, qui lui donnent la préférence ſur tous les autres fourrages, & qui s'en ſervent pour engraiſſer la plupart des troupeaux de bœufs qu'elles viennent vendre tous les ans dans le Royaume.

Je m'eſtimerois heureux ſi les vérités, que je viens d'expoſer, encourageoient à la culture d'une racine qui peut augmenter la richeſſe de l'État, & contribuer à l'aiſance, & au bonheur des peuples.

§. XXIV.

Manière d'élever les Veaux, en les ſévrant dès l'âge de douze jours.

La diſette de fourrage ayant obligé les Cultivateurs

tivateurs à se défaire de beaucoup de vaches ; & les ayant empêché depuis deux ou trois ans d'élever la quantité de veaux qu'ils nourrissoient ordinairement, le prix de la viande, du beurre, & du laitage ont augmenté d'une manière aussi excessive qu'inouie. Pour arrêter les progrès de ces renchérissemens, qui semblent devoir devenir encore plus considérables, il est nécessaire d'encourager les habitans de la campagne à s'appliquer plus que jamais à élever des bêtes à cornes : la racine de Disette leur en fournira les moyens, & elle détruira le prétexte qu'ils employent le plus communément, celui de ne pouvoir se priver du lait de leurs vaches, aliment nécessaire à leur subsistance & à celle de leur famille. En employant la racine de Disette, ils peuvent en effet, avec un peu de peine & de soin, sévrer, dès l'âge de 10 ou 12 jours les veaux, qu'ils veulent élever.

Dès le troisième jour, il faut, une fois par jour, présenter aux veaux nouvellement nés, un peu de lait tiéde, dans un vase de bois : qu'ils boivent ou ne boivent point, peu importe, il suffit qu'ils mouillent leurs levres : à peine auront-ils atteint 8 ou 10 jours qu'ils en boiront volontiers, & dès-lors on ne les laissera plus approcher de leur mere ; on leur donnera alors à boire, soir & matin, pendant trois ou quatre jours, tout

le lait de la vache; & à midi, au lieu de lait, on leur présentera de l'eau tiéde, dans laquelle on aura délayée un peu de farine. Dès l'âge de 12 jours, on ne leur donnera plus de lait pur ni matin ni soir; mais seulement de l'eau tiéde mêlée de farine & d'un peu de lait : on leur continuera pendant quatre à cinq jours ce dernier régime & on y joindra ce qui suit.

Dès le quatrième jour, on prend dans le creux de la main un peu de son & on le présente de temps en temps au veau; quand il commence à lécher ce son, on en met une demi-jointée devant lui, & une poignée de foin; on continue ainsi jusqu'au douzième jour, temps où il a appris à manger; il faut avoir attention de tenir très-propre la place où l'on met cette nourriture, & de la ballayer chaque fois qu'on la renouvelle. A dater de ce terme de 12 jours, on lui donnera, tous les jours trois fois, des feuilles de la racine de Disette, hachées & mêlées avec un tiers de son; & deux fois à boire de l'eau blanche. Si c'est en hiver, la racine remplacera les feuilles. Quand le veau aura quatre à cinq semaines, on lui retranchera le son, on y substituera de la paille & du foin hachés qu'on mêlera également avec les racines ou les feuilles. Il faudra ôter chaque fois, ce que le veau aura laissé & lui rendre une nourriture fraîche, cela afin d'éviter le

dégoût. Les veaux qui ſont élevés de cette façon paiſſent dès l'âge de ſix ſemaines, & ils réuſſiſſent fort bien; l'expérience me l'a prouvé.

§. X X V.

Culture des Carottes dans les champs où l'on a ſemé de l'orge.

Aux obſervations relatives à la racine de Diſette, je crois devoir joindre celles que j'ai faites ſur quelqu'autres objets d'Agriculture, peu connus, ou peu pratiqués en Lorraine & dans les Evêchés, & qui cependant peuvent être utiles aux habitans de la campagne, dans les bonnes comme dans les mauvaiſes années.

Dans toutes les bonnes terres, mais légères & un peu humides, qui ſont à l'abri des *parcours* & deſtinées à porter de l'orge, on peut toujours faire une double récolte. Quand l'orge eſt ſemé & enterré à la charrue, ou à la herſe, on répand légèrement de la graine de carottes ſur ce champ, & on y paſſe le rouleau à deux repriſes; ce qui ſuffit pour enterrer la graine. L'orge n'empêchant pas la carotte de proſpérer, on en fait une riche récolte au mois de Novembre. Si l'on a le temps d'éclaircir les carottes & de les ſarcler, elles en ſont plus belles. On n'ignore point que la carotte eſt une excellente nourriture

pour les hommes & pour les beſtiaux. Pluſieurs perſonnes ſont dans l'uſage de couper les feuilles des carottes à différentes repriſes ; j'ai remarqué que cette opération les durcit & arrête leur végétation.

§. XXVI.

De la culture de la Spergule & de ſes avantages.

La ſpergule eſt une plante dont on jouit dans l'année où on l'a ſemée, & qui ſe reproduit par ſa graine, & non par ſa racine.

La culture & l'uſage de cette plante ſont tellement ignorés dans cette Province, qu'à peine en connoît-on le nom. Cette eſpèce de fourrage eſt cependant d'un rapport d'autant plus agréable & avantageux, qu'on peut ſe le procurer preſque dans le moment du beſoin, & que dans les terres légères, il ne faut ni charrue ni chevaux pour le cultiver. Après la récolte du bled on ſeme ſur le chaume 4 à 5 livres de cette graine par arpent ; on l'enterre en promenant un fagot d'épines par deſſus, à deux ou trois repriſes différentes. Au bout de cinq à ſix ſemaines, on trouve dans ce champ une pâture abondante pour les chevaux, les bœufs, les vaches & les moutons ; les vaches, qui ſe nourriſſent de ce fourrage, donnent une grande abondance de lait de la pre-

mière qualité; & le beurre qui en provient, eſt le meilleur pour être conſervé. Dans le Brabant & en Hollande, où ce fourrage eſt le plus cultivé, le beurre que donnent les vaches qui s'en nourriſſent eſt tellement eſtimé pour ſa bonté & ſa fermeté, qu'on en approviſionne les vaiſſeaux deſtinés à faire des voyages de long cours, & qu'on le déſigne par le nom de beurre de ſpergule.

Quand on attend un jour de pluie pour ſemer la graine de ſpergule, elle leve dès le quatrième jour. Dans les terres fortes, il faut, avant de ſemer la graine, paſſer une herſe de fer ſur le chaume, & après qu'on l'a ſemée, employer le fagot d'épines. On peut ſe procurer la graine de ce fourrage chez les marchands grenetiers, ou la tirer d'Anvers.

Pour naturaliſer la ſpergule dans nos pays, il faut la ſemer au mois d'Avril & la récolter au mois d'Août. Le foin qu'elle produit, quoique d'une couleur & d'une odeur déſagréables, eſt mangé avec avidité par les chevaux, les bœufs, les vaches & les moutons : ces beſtiaux le préferent au meilleur foin; il eſt extrêmement nourriſſant. Toutes les volailles, & ſur-tout les pigeons, en mangent la graine de préférence à toute autre.

§. XXVII.

Manière de ſuppléer à la diſette de Foin.

Il eſt d'expérience que quand les mois d'Avril & de Mai ſont ſecs & qu'il règne quelque vent violent, la récolte du foin eſt peu abondante. Pour ſuppléer à la diſette de cette denrée, il faudroit que les Cultivateurs prévoyans & vigilans fiſſent alors labourer une partie de leurs jachères & y ſemaſſent du ſeigle, de l'orge & de l'avoine mêlés avec des veſces & des lentilles. Au commencement d'Août, quand le ſeigle commence à monter en épis, on fauche & on fane les tiges de ces plantes, & on a ainſi du foin qui remplace très-bien celui des prés; & les champs qui ont produit ce foin peuvent encore fournir de la pâture. Cette ſemaille eſt d'autant plus facile à faire pour les laboureurs, que leurs principaux travaux ſont alors ſuſpendus.

§. XXVIII.

Méthode nouvelle de faire du foin avec le produit des prairies artificielles.

On eſt dans l'heureuſe habitude de ſemer, dans cette Province, beaucoup de treffle, de luzerne, & de ſainfoin &c; mais comme peu de perſonnes

ſavent la vraie manière de réduire ces plantes en fourrage ſec, preſque toutes en perdent les feuilles & les fleurs, qui ſont ce qu'il y a de meilleur, & il ne leur en reſte que les tiges. Voici la façon d'éviter ces inconvéniens.

Il faut ſe procurer des piquets de 8 à 9 pieds de long, à-peu-près de la groſſeur du bras, la qualité du bois eſt indifférente; on perce dans ces montans des trous, dans tous les ſens, à 15 pouces les uns des autres; on paſſe dans ces trous des gaules d'un pouce & demi de diamètre, & d'environ 4 pieds de longueur. On fiche ces piquets en terre, de diſtance en diſtance, dans le pré que l'on va faucher : ils reſſemblent aſſez aux bâtons que l'on deſtine aux perroquets, & aux perchoirs des dindons.

Il faut faucher l'herbe lorſqu'elle eſt en pleine fleur, la prendre par braſſées, comme elle tombe ſous la faux, & la mettre ſur ces arbres. On l'y laiſſe ſans la retourner, ni la toucher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ſéche; on la charge enſuite le matin ou le ſoir, & on la tranſporte dans le grenier à foin: en agiſſant ainſi on ne perd ni la graine ni les feuilles des plantes. Le mauvais temps ne peut nuire au foin ainſi manipulé, l'eau n'y ſéjourne pas, & l'air le ſéche plus promptement & plus également que ſur terre. La ſper-

gule, qui eſt une herbe fort graſſe, ſe réduit en fourrage ſec de la même manière. La récolte du foin faite, on retire les piquets : conſervés avec ſoin, ils peuvent ſervir pluſieurs années de ſuite. (*)

M. M. Du Tennetar, Plonguer & de Ceſſac, Commiſſaires nommés pour l'examen de l'Ouvrage de M. l'Abbé de Commerell, intitulé : Mémoire & Inſtruction ſur la culture, l'uſage & les avantages de la Racine de Diſette, *en ayant fait leur rapport; la Société Royale a arrêté que cet Ouvrage, auſſi utile qu'intéreſſant par les reſſources qu'il préſente aux Cultivateurs pour multiplier les moyens de ſubſiſtance, ſeroit rendu public par la voie de l'impreſſion. En foi de quoi j'ai ſigné & ſcellé les préſentes. A Metz, ce vingt-ſeptième Mars 1786.*

LE PAYEN, Secrét.re Perp.el

---

[*] La Société Royale deſirant de conſtater le plus qu'il ſera poſſible, les avantages de la Racine de Diſette & la meilleure manière de la cultiver, recevra avec reconnoiſſance toutes les obſervations qu'on voudra bien lui adreſſer à ce ſujet.