tion du travail, et, en définitive, par l'abondance des récoltes.

On reconnaît que *la plante approche de sa maturité* à son changement de couleur. Les épis deviennent alors jaunâtres comme les graines; si l'on attendait pour les recueillir que ces dernières fussent toutes parfaitement mûres, on en perdrait une grande quantité; aussi la récolte ne doit pas être différée jusque là.

On *coupe les épis* à un pied de leur base, et on les suspend dans un endroit aéré et sec, jusqu'à ce que la maturation soit complète; puis on les égrène à la main ou on les bat avec un fléau, et on les nettoie comme le blé.

Le *produit en grain* des panis est considérable. Malheureusement, leur qualité, comme substance propre à la nourriture de l'homme, n'est pas, à beaucoup près, en rapport avec leur quantité.

Le SORGHO (*Holcus Sorghum*, Lin.); en anglais, *Millet;* en allemand, *Hirse* ou *Sorgsamen;* en italien, *Sorgo,* et en espagnol, *Alcaudia* (*fig.* 571), est, comme on le voit par cette

Fig. 571.



synonymie, souvent confondu avec le millet, dont il diffère, du reste, assez peu par ses usages économiques, sa culture et ses produits.—Sa tige forte, roide, analogue à celle du maïs, dont elle se distingue cependant par ses moindres dimensions, s'élève à la hauteur de 5 ou 6 pieds (1 à 2 mèt.). Ses feuilles sont plus larges et plus longues que celles des millets. Ses fleurs et ses graines sont disposées, à l'extrémité des tiges, en larges panicules formant une sorte de petit balai.

Comme le panis, le sorgho *veut une terre fertile* et chaude. — La manière de le *semer,* de le *sarcler* et de le *buter,* est en tout la même; seulement, il est bon de l'*espacer davantage.* Cette plante, fort cultivée en Arabie et sur divers autres points de l'Asie, s'est répandue aussi en Italie, en Espagne, en Suisse, dans quelques parties de l'Allemagne et de la France méridionale et occidentale. Mais elle s'y est fort peu étendue, parce que, quoiqu'elle épuise le sol à peu près autant que le maïs, elle donne des produits en général moins fructueux.

Oscar LECLERC-THOUIN.

SECTION VIII. — *Du Riz.*

Le *Riz cultivé* (*Oryza sativa*), en anglais, *Rice;* en allemand, *Reis;* en italien, *Riso;* (*fig.* 572), est une plante annuelle qu'on croit originaire des Indes et de la Chine, et qui appartient à la famille des graminées. Ses racines sont fibreuses et superficielles, et ressemblent à celles du froment; elle fournit des tiges hautes de 3 à 4 pieds, grêles, et aussi fermes que celles du blé. Les feuilles sont longues, étroites, terminées en pointes. Les fleurs portent des étamines de couleur purpurine, et forment des panicules comme chez le millet. Les grains sont contenus un à un dans une balle sans arête, à pointe aiguë, à deux valves à peu près égales; ils sont oblongs, sillonnés, durs, demi-transparens et ordinairement blancs.

Fig. 572.



Le riz, comme toutes les plantes cultivées depuis un temps immémorial, a produit un *grand nombre de variétés.* Celles des Indes, notamment le *benafouli* et le *gouondoli,* donnent un grain meilleur que le riz de l'Europe. A la Chine, il en existe aussi un grand nombre d'excellentes variétés; celle dite *riz impérial* paraît être d'un tiers plus précoce que les autres, et peut ainsi mieux réussir au nord de l'Empire. Il y en a une au Japon dont le grain est fort petit, très-blanc et le meilleur qu'on connaisse; il est aussi nourrissant que délicat; les Japonais n'en laissent presque pas sortir. Mais, pour nous, les variétés les plus intéressantes sont celles cultivées en *Piémont* et dans les *Carolines.*

M. Poivre a rapporté de la Cochinchine à l'Ile-de-France une variété de *riz* qu'on appelle *vivace* ou *perenne,* parce qu'elle reproduit chaque année des tiges nouvelles; son grain est brun et de bon goût; cette espèce est peu répandue.

Il y a une dizaine d'années, on avait, en