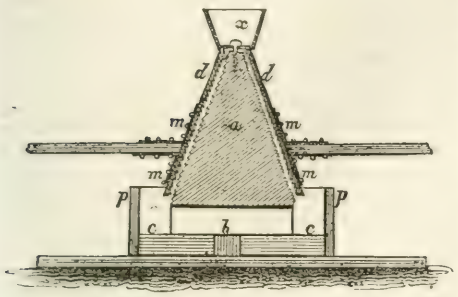
nissant de liége la meule d'en bas, par dedans, c'est-à-dire entre les deux meules, afin qu'elles n'écrasent point les grains. On trouve un moulin fort simple, décrit et figuré dans la Collection d'instrumens et de machines de M. DE LASTEYRIE.—Celui que nous représentons (*fig.* 573), d'après l'ouvrage de BORGNIS,

Fig. 573.



nous paraît préférable. Agissant par frottement, et non par percussion, il ne peut que dépouiller le riz de son écorce sans le pulvériser. On voit que cette machine très-simple est composée d'un cône de bois *a*, de 5 à 7 pieds de long sur 3 à 5 de diamètre à la base, et 12 à 15 pouces au sommet. Ce cône est fait d'un assemblage de pièces de bois collées et réunies par de fortes chevilles ; il est soutenu fixement par une mèche *b*, scellée dans une plate-forme en maçonnerie *c c*. Ce cône est entaillé sur toute sa surface convexe par des cannelures d'une forte ligne de profondeur, de 4 à 5 d'empatement, tirées parallèlement et en ligne oblique. Une cape *dd*, conique, exactement correspondante à celle du cône *a*, le recouvre entièrement; sa surface concave est entaillée de cannelures semblables à celles du noyau *a*, mais inclinées en sens inverse. Cette cape, construite de madriers rapprochés comme les douves d'une futaille, est liée par 3 ou 4 cercles en fer; elle est soutenue en équilibre par un boulon en fer encastré dans la partie supérieure du cône *a*. L'extrémité de ce boulon entre dans une calotte de bronze hémisphérique, soudée au centre de 2 petites barres de fer assujetties au fond de la trémie *x*. Ce fond est percé de plusieurs trous pour laisser passer peu-à-peu les grains qui, en descendant entre le noyau et la cape, sont dépouillés de leur capsule par le frottement que produit la rotation de cette dernière, laquelle est mise, au moyen des 2 leviers, en un mouvement circulaire alternatif de droite à gauche. Cette machine, mue par 2 hommes, blanchit, en une journée de travail, 4 quintaux de riz.

Au sortir des moulins, le riz *passe encore au crible*, mais on ne le nettoie pas davantage dans les rizières, et ce sont les marchands qui *achèvent de l'épurer*, en en formant plusieurs qualités. La plus inférieure se nomme *rizot;* elle sert à la nourriture du peuple, à la préparation d'un amidon inférieur à celui de blé, et aussi à l'engraissement de la volaille. —Le déchet du rizon au riz blanchi est communément dans le rapport de 38 à 25.

L'un des grands avantages du riz est sa *facile conservation,* qui le rend, par suite, très-précieux pour les voyages de long cours, pour les approvisionnemens des villes de guerre et pour les cas de disette.

Les *produits du riz* sont considérables, comparés au froment. Quand le grain du riz est beau, bien nourri, bien plein, 100 livres en gerbes donnent jusqu'à 75 livres de riz blanc ou pilé; le plus communément, on en obtient de 40 à 50 livres. Le prix du riz de Piémont blanchi est d'environ 25 centimes le kilog. (2 sous 1/2 la livre). — Dans les Carolines, on compte que le produit d'un acre est de 50 à 80 boisseaux de riz, selon la qualité du sol; 20 boisseaux de grains, revêtus de l'écorce, pèsent environ 500 livres; ces 20 boisseaux se réduisent à 8 quand le riz est dépouillé de son enveloppe, mais il y a peu de perte sur le poids.

Matthieu BONNAFOUS.

SECTION IX. — *De quelques autres plantes de la famille des graminées.*

Le PATURIN *flottant* (*Poa fluitans*), plus vulgairement connu sous le nom de *Fétuque flottante, manne de Pologne* ou de *Prusse,* a été rangé parmi les paturins par les botanistes modernes, parce que, comme dans toutes les espèces de ce genre, il a des balles dépourvues d'arêtes. — Sa panicule est fort longue, resserrée en forme d'épis, et composée d'épillets cylindriques et alongés.— Ses graines sont petites et nombreuses. C'est une plante vivace qui croît abondamment dans les fossés et les marais vaseux; elle sera figurée au chap. des *Fourrages.*

Dans le nord de l'Europe, et notamment *en Pologne, on récolte,* dit-on, *soigneusement les graines* de ce paturin, que l'on fait cuire à la manière du riz et des millets, et auxquelles on trouve un goût délicat et sucré.— On en nourrit aussi les volailles et les oiseaux. Parmi les personnes qui en ont goûté en France, à ma connaissance, les unes les ont trouvées fort bonnes, les autres leur ont reconnu une saveur marécageuse presque repoussante. — Quoi qu'il en soit, en des années de pénurie, et dans les pays à marais comme la triste Sologne, il ne peut être indifférent d'appeler l'attention des habitans de la campagne sur la propriété alimentaire de cette plante, dont il serait facile de peupler, par les semis, la plupart des terrains aquatiques, et d'employer les produits herbacés, comme l'un des meilleurs fourrages verts de ces sortes de localités, lorsqu'on ne jugerait pas à propos d'utiliser ses semences; on pourrait même profiter de ses fanes et de ses graines en fauchant après la maturité de ces dernières.

Toutes *les graines ne mûrissent pas en même temps* sur le même pied : on les obtient ordinairement, dit Bosc, en plaçant un tamis sous les épis, et en frappant sur eux avec des bâtons. On répète cette opération toutes les semaines jusqu'à la fin de la récolte.

Le PATURIN *d'Abyssinie* (*Poa abyssinica*) est annuel. Sa panicule est lâche, penchée, composée d'épillets linéaires de 4 fleurs. C'est dans le pays qui lui a donné son nom qu'on