maniere de garder ceux qu'on destine à la semence est de les laisser dans leurs gousses. — On bat les autres au fléau, ou, ce qui vaut mieux, parce qu'on n'écrase aucun grain, à l'aide de perchettes assez minces pour conserver leur élasticité

§ VI. — Quantité des produits.

La culture des haricots est généralement productive, mais cependant très-variable dans ses produits en raison du climat, du sol et du mode de culture, et des fluctuations extrêmes du cours du commerce. Sur un seul hectare, on a quelquefois trouvé dans le voisinage des grandes villes, où les fumiers sont à bas prix et la vente très-avantageuse, un bénéfice net de plus de 1000 fr.

Section III. — *Des Dolics.*

Les *Dolics*, tous originaires des régions intertropicales, où on les cultive pour la nourriture des hommes, parfois celle des animaux, sont à peine connus dans quelques parties seulement du midi de la France, notamment en Provence, où on en cultive une espèce, sous le nom de *mongette*.

Les dolics *diffèrent fort peu des haricots*. — Leur calice court est à quatre dents, dont la supérieure seulement est échancrée; — leur étendard, réfléchi, comprime à sa base les deux ailes; — leur carène n'est pas contournée en spirale; — leur gousse, de formes diverses, est parfois velue; leurs grains offrent la plus grande analogie avec ceux du genre précédemment cité.

1. *Le Dolic à onglet; mongette* ou *banette* (*Dolichos unguiculatus*) (*fig.* 598), est le plus répandu en Europe. — Ses gousses sont fort alongées, ses grains à ombilic noir. Il est assez productif et fort bon en purées. Il donne successivement ses gousses pendant une grande partie de l'été.

Fig. 598.



2. *Le Dolic à longues gousses* (*D. sesquipedalis*) est surtout remarquable par la longueur de ses gousses étroites et charnues, assez bonnes en vert; — il n'est cultivé que dans quelques jardins.

3. *Le Dolic lablab* (*D. lablab*) (*fig.* 599), estimé en Égypte, est trop délicat sous notre climat, pour y devenir l'objet d'une culture utile. — Ses siliques violettes renferment des grains noirs bordés de blanc, quelquefois tout-à-fait blancs.

Fig. 599.



4. *Le Dolic soja* (*D. soja*) (*fig.* 600) ne s'élève qu'à une faible hauteur; ses légumes, pendans et hérissés, contiennent un petit nombre de grains d'un brun foncé et presque mat. Il paraît qu'on le cultive dans quelques parties de l'Ariége. M. Dounous, en ayant remis, il y a 3 ans, un certain nombre de pieds garnis de leurs semences, à la Société centrale d'agriculture, j'en ai semé, deux années successives, une centaine de grains, qui ont réussi à merveille en Maine-et-Loire. Ce dolic a la propriété précieuse de résister à des sécheresses continues; il est productif, mais d'une cuisson presque impossible et d'un goût qui m'a semblé peu agréable.

Fig. 600.



Les dolics *aiment une terre légère et chaude*; — ils redoutent des pluies trop continues. Aussi, je ne crois pas que leur culture s'étende beaucoup au-delà de ses limites actuelles. Du reste, elle est en tout la même que celle des haricots.

Section IV. — *Des Pois*

On cultive les pois en grand pour la nourriture des hommes ou pour celle des animaux domestiques. — Les premiers les mangent, soit en vert, soit en sec, de diverses manières; — on les fait consommer aux seconds, tantôt comme fourrage, tantôt en grains, en farine, etc.

Le pois gris, bisaille ou *pois brebis*, présente des avantages assez importans pour l'élève et l'engrais des bêtes à laine, surtout des jeunes agneaux, dont il rend la chair aussi blanche que délicate. — Les cochons mangent avec avidité les fanes et les cosses de pois. En divers lieux on emploie habituellement la farine qu'on peut en extraire, mêlée à celle de l'orge et quelquefois du maïs, pour engraisser rapidement ces animaux. — Enfin, les chevaux, les bœufs, les vaches laitières, les chèvres, et jusques aux volailles, se trouvent fort bien de la nourriture que leur procurent cette même plante, l'un des fourrages verts les plus riches en parties nutritives lorsqu'on les fauche à l'époque où les cosses sont déjà formées, et l'un des végétaux qu'on doit considérer dans beaucoup de lieux comme les plus avantageux à cultiver, à côté des céréales, pour leurs produits en substance farineuse.

§ 1er. — Espèces et variétés.

Comme presque toutes les plantes depuis long-temps cultivées, les pois se divisent maintenant en une foule de variétés ou de races plus ou moins distinctes, dont l'étude intéresse davantage le jardinier que l'agriculteur, car on n'en cultive en plein champ qu'un bien petit nombre. Cependant, comme pour les haricots, il sera nécessaire de citer ici, à côté du *pois des champs*, les autres espèces les plus généralement cultivées hors des jardins, pour l'approvisionnement des marchés des grandes villes.

Le Pois (*Pisum*); en anglais, *Pea*; en allemand, *Erbse*; en italien, *Pisello*; et en espagnol, *Pesoles* (*fig.* 601), présente pour caractères génériques un calice à 5 dents, dont les deux supérieures sont plus courtes; — un étendard plus grand que les ailes; — un style courbé en carène, triangulaire et surmonté d'un stigmate velu; — un légume de forme variable, contenant des grains plus ou moins régulièrement arrondis.