gousses remplies, avant leur maturité, d'une pulpe sucrée, d'un goût analogue à celui des petits pois. On peut aussi appliquer au même usage le *lotier cultivé* (*lotus corniculatus*).

Il serait possible d'ajouter encore à ce chapitre quelques autres plantes légumineuses dont on peut ou pourrait, en cas de besoin, manger les graines. Mais aucune, à ma connaissance, n'a sous ce rapport assez d'importance pour trouver place dans un livre plutôt pratique qu'historique.

Oscar LECLERC-THOUIN.

CHAPITRE XVII. — DES PLANTES CULTIVÉES EN GRAND POUR LEURS RACINES.

Dans le système de culture perfectionnée, adopté dans tous les pays où l'agriculture a fait de notables progrès, les végétaux cultivés pour leurs *racines, sont les plantes sarclées par excellence*, et ce sont eux qui forment le pivot de ce mode de culture. En effet, ils permettent d'ameublir et de nettoyer parfaitement le sol, sans avoir besoin de recourir à la jachère; ils fournissent une quantité très-considérable d'une nourriture excellente pour tous les animaux domestiques qu'on peut ainsi multiplier en bien plus grand nombre dans la ferme; par suite, ils assurent une abondance d'engrais qui influe favorablement sur toutes les autres cultures, et permet d'étendre davantage celles qui donnent des produits industriels, lesquelles sont toujours les plus productives; enfin, les végétaux à racines eux-mêmes se prêtent facilement et avantageusement à une foule d'applications, soit dans les arts, soit à la nourriture de l'homme, et figurent ainsi au premier rang parmi les cultures les plus propres à prévenir les disettes et à trouver, dans tous les cas, des débouchés faciles, puisqu'on peut sans inconvénient substituer leurs emplois les uns aux autres selon le besoin.

Les plantes cultivées spécialement pour leurs *racines sont nombreuses :* celles qui appartiennent essentiellement à la grande culture, dans le climat de la France, sont la *Pomme-de-terre*, les *Navets* et *Raves*, les *Carottes*, les *Panais* et *Topinambours*, auxquelles on peut ajouter, pour le midi, la *Patate :* nous allons nous en occuper successivement; puis la *Betterave* et la *Chicorée*, dont l'importance pour l'extraction du sucre et comme succédanée du café, les range plus particulièrement parmi les cultures industrielles, mais que nous devons mentionner ici comme d'une utilité égale à celle des autres racines pour la nourriture du bétail. Plusieurs de celles dont nous allons parler dans ce chapitre ont, du reste, aussi des usages plus ou moins importans dans la technologie agricole, surtout la Pomme-de-terre.

D'autres racines, telles que les *Oignons*, sont aussi quelquefois cultivées en grand; mais ce sont véritablement des *cultures maraîchères* qui appartiennent par conséquent au jardinage; il ne doit pas en être traité ici, non plus que des autres *cultures essentiellement potagères*, comme les Asperges, les Artichauts et plusieurs du même genre qui sont cependant cultivées en plein champ dans quelques localités.

C. B. de M.

SECTION Ire. — *De la pomme-de-terre.*

La *Pomme-de-terre* (*Solanum tuberosum*, L.); en anglais, *Potato;* en allemand, *Kartolffel;* en italien, *Tartufflo* ou *Pomo-di-terra;* en espagnol, *Batata* (*fig.* 615), appartient à la fa-

Fig. 615.



mille des solanées, dont elle forme le type. Cette plante, si utile par ses nombreux usages, a été reconnue originaire de l'Amérique méridionale, ayant été trouvée sauvage dans le Chili et à Buénos-Ayres. MM. DE SCHLECHTENDOHL et BOUCHÉ ont démontré tout récemment que la pomme-de-terre trouvée au Mexique est une autre espèce à laquelle ils ont donné le nom de *stoloniferum;* BANKS est d'avis que la pomme-de-terre a été apportée des parties élevées du Pérou, dans le voisinage de Quito, où on la nomme *papas*, en Espagne, vers le commencement du XVIe siècle. De là elle s'est répandue dans les autres parties de l'Europe, qui la reçurent aussi plus tard des colons de l'Amérique du nord. Si la France n'en doit pas l'introduction à PARMENTIER, c'est à ses écrits et à ses efforts qu'elle en doit la propagation, et ce n'est pas un de ses moindres titres à la reconnaissance publique.

§ Ier. — Emplois et usages de la pomme-de-terre.

On sait que le philanthrope PARMENTIER servit un jour un dîner où, *depuis le pain jusqu'au café et au gloria*, tous les mets étaient uniquement composés des produits de la pomme-de-terre. Sans prétendre que cette plante puisse remplacer pour l'homme toutes