l'extension de sa culture, dans les pâturages artificiels, c'est le peu d'abondance de ses graines.

Le Lotier velu (*Lotus villosus*, Vilm.) est considéré par quelques auteurs comme une simple variété du précédent. D'autres le regardent comme une espèce distincte, parce que ses dimensions sont beaucoup plus considérables, qu'il affectionne des localités différentes, qu'il est plus grenant, etc.

Quoi qu'il en soit, espèce ou variété botanique, ce lotier est bien plus fourrageux que l'espèce précédente ; il croît à merveille dans les terrains frais, humides même et ombragés. Il est d'une longue durée, et se prête très-bien à la culture. M. Vilmorin, d'après les essais qu'il en a faits, ne doute pas qu'il ne soit une bonne plante à cultiver, peut-être seule, et à plus forte raison dans les mélanges destinés à former des prairies à bases de graminées. — Il faut le semer en mars ou avril, à raison d'environ 8 kilog. par hectare.

Galéga ou Rue de chèvre (*Galega*). Calice en cloche, à 5 divisions pointues, presque égales ; — la gousse est oblongue, droite, comprimée. Les feuilles sont ailées et à stipules distinctes du pétiole.

Le Galéga officinal (*Galega officinalis*, Lin.) a des tiges hautes d'environ 1 mètre, cylindriques, abondamment garnies de feuilles de 13 à 15 folioles longues, obtuses et quelquefois échancrées au sommet ; — des fleurs disposées en épis pédoncules et axillaires plus longs que les feuilles, bleuâtres ou blanches ; — des gousses grêles et fort longues, marquées de stries obliques.

Il était tout naturel qu'une plante de cette famille et d'un aspect aussi fourrageux attirât l'attention des cultivateurs ; aussi beaucoup d'auteurs l'ont-ils recommandée dans diverses parties de l'Europe. Il paraît que, vers la fin du siècle dernier, M. Ammermuller, curé dans le Wurtemberg, après plusieurs expériences, en répandit la culture dans les environs de Derdinguen. J'ignore si elle s'y est maintenue, mais je suis d'autant plus disposé à en douter, que toutes les fois qu'on a essayé de donner en France le galéga aux animaux, après y avoir quelquefois goûté, ils l'ont délaissé. A la vérité, je ne sache pas qu'on ait poussé l'expérience plus loin ; mais à cette présomption déjà très-défavorable, se joint le fait matériel de la dureté des tiges, dès l'époque de la floraison. — Il faudrait donc faucher de très-bonne heure si l'on voulait obtenir un foin mangeable.

Je n'ai parlé de cette belle légumineuse que pour prémunir ceux de nos lecteurs qui seraient tentés de l'essayer, contre des apparences trop flatteuses.

Gesse (*Lathyrus*). Calice en cloche, à 5 divisions, dont les deux supérieures plus courtes ; — style aplati, élargi au sommet ; stygmate velu ; gousse oblongue, comprimée, à plusieurs graines anguleuses ou globuleuses ; — de 2 à 6 folioles ; — stipules en demi-fer de flèche.

La Gesse cultivée (*Lathyrus sativus*, Lin.), annuelle (*fig.* 692), a les tiges hautes de 1 à 2 pi. (0m 325 à 0m 650), un peu grimpantes, glabres et ailées. — Ses feuilles sont à 2, plus rarement à 4 folioles longues, et plus étroites proportionnellement que dans celle des prés ; — les fleurs sont solitaires, de couleur variable, mais jamais jaunes ; — les légumes sont ovales, larges et canaliculés sur le dos ; — les pédicelles sont axillaires, uniflores, articulés un peu au-dessous de la fleur, et munis à leur articulation, de une, quelquefois de 2 bractées qui ne s'allongent et ne deviennent vraiment visibles, comme l'indique la figure, que pendant le développement de la gousse ; — les vrilles sont ramifiées.

Fig. 692.



Cette espèce redoute une humidité excessive ; du reste, elle est peu difficile sur le choix du terrain. Bien des personnes la préfèrent à la vesce, pour affourrager les bêtes ovines, parce qu'elle est, dit-on, moins échauffante. Du reste, les bœufs, les vaches et les chevaux la mangent avec un égal plaisir en vert ou en sec. — On sème aussi la gesse en automne ou au printemps. La première de ces saisons doit être préférée généralement dans le midi, la seconde dans le nord et le centre qui, du reste, convient mieux à cette culture.

Quand on cultive la gesse comme fourrage vert, on la fauche par petites portions, depuis le commencement de la floraison. — Si on veut la transformer en foin, on attend que la maturation soit déjà avancée. — Il a été dit ailleurs qu'on peut aussi spéculer sur ses produits en graines.

La Gesse velue (*Lathyrus hirsutus*, Lin.) se distingue suffisamment de la précédente par sa tige, ses folioles pubescentes, son calice et son légume velus.

C'est à M. le baron de Wall, propriétaire aux environs de Givet, qu'on doit en France les premiers essais sur la culture de cette plante fourragère. Elle est rustique et peut rivaliser dans ses produits avec la vesce d'hiver. On la sème en automne.

La Gesse chiche (*Lathyrus cicera*, Lin.), *Jarosse, petite Gesse*, etc., diffère surtout de la première espèce, d'après M. De Candolle, par ses gousses sans appendices membraneux ; par ses pédoncules de moitié plus courts et dont l'articulation est placée beaucoup plus bas.

On la cultive dans l'Ouest, le bas Poitou, et sur plusieurs points du Midi, notamment aux environs de Montpellier, principalement pour les moutons. On la regarde comme trop échauffante pour les chevaux. On mange aussi quelquefois ses graines, soit à la manière