à M. Bourlet qu'elle pourrait la remplacer avec avantage. Mais des essais comparatifs de l'une et de l'autre, dont l'un de nous a rendu compte à la Société d'encouragement, ont fait reconnaître qu'à terrain égal elle produisait beaucoup moins de graine que l'espèce ordinaire ; il est donc douteux que sa culture puisse présenter quelques avantages.

Vilmorin et O. Leclerc-Thouin.

Section v. — *De la Moutarde blanche et noire.*

Ces deux plantes, du genre Sinapis, appartiennent à la famille des Crucifères comme toutes les précédentes. Elles sont annuelles. — La première (*Sinapis alba ;* angl. *White mustard ;* all. *Weisser senf ;* it. *Senape bianco*) (*fig.* 5), a les tiges velues, rameuses, hautes

Fig. 5.



de 1 à 2 pieds ; — les feuilles pétiolées, ailées, à lobe terminal dentelé ; — les fleurs d'un jaune très-pâle ; — les siliques velues ; — les graines plus grosses que celles de la moutarde noire et d'un blanc jaunâtre.

Cette espèce est un peu moins difficile sur le choix du terrain que la moutarde noire. — Cependant, pour donner un produit abondant, elle exige une terre riche et ameublie par une bonne culture préparatoire.

On sème la moutarde blanche ordinairement un peu plus tard que le *sénevé* ou moutarde noire, c'est-à-dire vers le commencement d'avril, sur 2 ou 3 labours à la charrue et à l'extirpateur, et après une bonne fumure, tantôt à la volée, tantôt en rayons. — Dans le premier cas on met 6 à 7 kilog. de graines par hectare ; — dans le second, seulement 4 ou 5.

Après un semis à la volée, on se contente d'éclaircir et de biner une fois. — *Après le semis en rayons,* on donne ordinairement 2 binages à la houe-à-cheval, ainsi que nous l'avons dit pour le colza.

La Moutarde noire (*Sinapis nigra ;* angl. *Black mustard ;* all. *Schwarzer senf ;* it. *Senape nero*) (*fig.* 6), se distingue de la blan-

Fig. 6.



che par ses tiges striées et hautes de 2 à 3 pieds ; — par la couleur jaune prononcée de ses fleurs ; — par ses siliques glabres et la teinte noire de ses graines.

Cette espèce, connue dans divers lieux sous le nom de *sénevé*, se sème dès le mois de mars. — Elle exige du reste les mêmes soins de culture que la précédente.

La récolte des graines de moutarde offre cette difficulté particulière que leur maturité s'opère progressivement, de sorte qu'on ne peut attendre qu'elle soit complète pour toutes les siliques, sous peine de perdre une grande partie du produit, et, qui pis est peut-être, de salir la terre, pour plusieurs années, de semences qui s'y conservent, en état de germination, au grand détriment des cultures suivantes. — Cet inconvénient grave est surtout sensible après les semis de moutarde noire. Aussi la coupe-t-on dès que les tiges sont devenues jaunes ; on les amoncèle ensuite, soit dans un champ en les couvrant de paille, soit dans une grange où elles puissent se perfectionner, et on ne les bat qu'un mois environ après la récolte.

Comme le fléau écrase une partie des graines, souvent, pour le battage, on préfère des baguettes longues et flexibles dont le choc provoque suffisamment l'ouverture des siliques.

La moutarde noire, cultivée comme plante oléagineuse, est moins productive que la navette d'hiver. — On estime qu'elle donne, terme moyen, de 14 à 15 hectolitres à l'hectare. — *La moutarde blanche,* semée sans mélange, est, dit-on, encore moins féconde. — Il n'y a donc pas généralement grand avantage à multiplier l'une ou l'autre pour en retirer de l'huile ; mais elles ont dans le commerce un prix assez élevé, la première surtout, par suite de leur *emploi à la fabrication de la*