l'espace qu'on est forcé de laisser entre chacun de ses pieds, mais qui entravent nécessairement la bonne culture de la plante principale.

Le *produit brut de l'œillette est considérable,* mais *les frais de main-d'œuvre* ne le sont souvent guère moins. — Les sarclages et les binages qu'on est obligé d'opérer à la main sur les cultures à la volée, élèvent considérablement la dépense.— La culture par rangées la diminuerait d'autant en facilitant et en simplifiant ces travaux. On doit même croire qu'elle ajouterait à la quantité des produits; mais, d'un autre côté, on ne peut se dissimuler qu'elle donnerait plus de prise aux vents qui nuisent parfois considérablement aux récoltes de pavots.— Nous regrettons de ne pouvoir donner aux cultivateurs des données assez bien assises sur les avantages comparatifs des deux modes de semis à la volée et en rayons; le 1er étant presque le seul en usage dans la pratique, nous n'engagerions à tenter le second qu'à titre d'essai.

Quoi qu'il en soit, *la culture d'entretien* de cette plante consiste en plusieurs façons à la binette. La première, dès que les jeunes pavots ont quatre à cinq feuilles, et la dernière quand ils commencent à monter en tige. Assez communément deux binages suffisent; quelquefois on en donne jusqu'à trois, ce qui augmente sensiblement la dépense, quoiqu'un troisième binage ne soit jamais aussi dispendieux qu'un premier et même un second.

Au second binage on éclaircit les pieds de manière à les espacer de 6 à 8 po. (0m162 à 0m 216) et même plus les uns des autres, selon la fécondité du sol.

La récolte de la graine se fait de diverses manières; le plus souvent, dès que la maturité s'annonce par la couleur grisâtre que prennent les capsules, on arrache les plantes, on les lie par poignées sans les incliner, et on les réunit debout par petits faisceaux: c'est la méthode que nous avons observée en Artois.

D'autres fois *on coupe les têtes sur place* et on les transporte sur des draps dans un grenier sec, aéré, et dont le plancher soit bien joint, pour les y laisser mûrir complètement.

D'autres fois encore, pour l'espèce ordinaire, afin de ne rien perdre, après avoir *étendu des draps dans le champ,* même au pied des plantes semées en rayons, on les incline et on les secoue pour faire tomber les graines mûres avant de les arracher et de les lier en faisceaux.

Dans beaucoup de lieux, *on égrène les têtes de pavot une à une* à la veillée, après avoir coupé la sommité des capsules qui ne sont pas naturellement munies d'opercules; — dans d'autres, on réunit les tiges par poignées et on frappe deux de ces poignées l'une contre l'autre.

Feu M. Armand Rousseau, qui a cultivé avec succès l'œillette dans l'arrondissement d'Etampes pendant un certain nombre d'années, la faisait *battre dans des cuves à lessive* que l'on transportait dans les champs d'un faisceau à l'autre; — on frappait les poignées avec un petit bâton, à un pied des capsules. Toute la graine n'étant pas obtenue de ce premier battage, huit ou dix jours après on procédait à un second qui produisait peu au-delà de ses frais, et on liait les poignées en fagots.

Enfin, on a essayé avec succès *le battage au fléau,* et l'on est facilement parvenu à éloigner les minces débris des capsules par le ventement. Cette méthode expéditive offre d'autant moins d'inconvéniens, que l'on peut au besoin achever de nettoyer la graine, avant de l'envoyer au moulin, dans un crible percé de trous assez fins pour ne laisser passer qu'elle.

M. Rousseau établit la *moyenne de production* de graines d'œillette dans ses cultures à 15 hectolitres à l'hectare;— M. de Dombasle à 14 et demi. — *Dans le nord* on compte généralement sur 18 à 20 hectolitres. — Notre confrère Dailly, sur neuf hectares ensemencés en pavot, avait obtenu, vers 1820, à Trappes (arrondissement de Versailles), 18 hectolitres de graines par hectare, plus 360 bottes de tiges bien garnies de feuilles, pesant chacune environ 9 kilog. — La graine récoltée sur chaque hectare lui a rapporté 121 fr., déduction faite de toute dépense. — Son troupeau s'est fort bien accommodé *des feuilles et des tiges encore un peu fraîches* de la plante, quoique cependant, après en avoir mangé une certaine quantité, ses bêtes aient éprouvé un léger effet d'assoupissement, au moins dans le commencement. — *Les tiges entièrement sèches* ont servi à chauffer l'étuve de la belle féculerie établie près de la ferme.

Dans diverses localités, afin de ménager la paille, *au lieu de donner le bois d'œillette à fourrager aux moutons,* on préfère l'utiliser pour former sur les meules une couverture parfaite. — Il peut servir 2 ans à cet usage, après quoi il n'est plus propre qu'à augmenter la masse des fumiers.

La graine d'œillette *donne en huile environ* 28 *litres* par hectolitre.— Cette huile, qu'il serait déraisonnable de comparer à celle d'olive, est cependant douce, saine, d'une saveur agréable, et elle n'a rien de l'odeur désagréable de celle du colza, du lin, du chanvre, etc.

Vilmorin et O. Leclerc-Thouin.

Section x. — *Du Soleil.*

Le *Soleil* ou *Tournesol*, *Hélianthe annuel* (*Helianthus annuus;* angl. *Sunflower;* all. *Sonnenblume;* ital. *Gir* ou *Sole annue*) (voy. sa figure, *tome I, p.* 22 , *fig.* 19), appartient à la tribu des *Corymbifères* dans la famille des *Synanthérées.* — Ses tiges cylindriques, remplies de moelle, garnies à leur sommet de quelques rameaux florifères, s'élèvent jusqu'à la hauteur de 3 à 4 mètres;—ses feuilles sont alternes, en cœur, hérissées de poils, longues souvent de plus d'un tiers de mètre; —ses fleurs sont jaunes, portées sur un court pédicule et fixées sur un réceptacle parfois large de plus de 6 po. (0m 162).—Ses graines, volumineuses, noires, grises ou blanchâtres rayées de gris, sont tellement rapprochées qu'on en a compté jusqu'à dix mille sur un seul pied.

On connaît et on cultive maintenant dans