moins dans le midi, elle mûrit communément ses graines.

*L'huile qu'on en extrait*, dans les pays où elle est commune, est recherchée pour l'éclairage; — elle est susceptible de divers emplois dans les arts; — les Indiens et les Chinois ont même trouvé, dit-on, le moyen de l'utiliser comme aliment en la faisant bouillir avec une petite quantité de sucre et d'alun en poudre; mais son principal et son plus important usage est de servir de médicament.

*Sous la latitude de Paris* on ne peut guère espérer de récolter du ricin à moins de semer ses graines sur couche au printemps, pour les repiquer ensuite à demeure lorsque les dernières gelées sont passées. — *Dans les départemens méridionaux* il est possible de faire les semis en place. — On a même calculé qu'un are pouvait donner 14 kilog. de graines et environ 2 ½ kilog. d'huile, et, quoi qu'on ait écrit, il y a certain nombre d'années, qu'une pareille culture serait rarement profitable parce qu'elle prend beaucoup de place proportionnellement à la quantité de graines qu'elle produit, et que ces graines mûrissent fort inégalement; cependant elle a pris depuis lors, notamment dans la plaine de Nîmes, une importance réelle. — Une grande partie de l'huile de ricin que la médecine française emploie de nos jours, n'a pas d'autre origine.

### SECTION XIII. — *De l'Euphorbe épurge.*

« L'espèce d'Euphorbe connue sous le nom d'*Épurge* (*Euphorbia lathyris;* angl. *Caper spurge;* all. *Springkraut, Springkœrner, Purgirkœrner;* it. *Catta puzza*), ayant été recommandée depuis quelque temps comme une plante propre à donner de l'huile, M. SCHUBLER fit recueillir ses semences dans le jardin botanique de Tubinge, où elle croît très-bien en plein air, et les soumit à la pression. 8 ½ onces de ces graines retirées de leurs capsules, ont donné 2 ½ onces et 20 grains ou 30 pour 100 d'huile; ce qui met cette Euphorbe au rang des plantes oléagineuses les plus riches en produit.

L'*huile* s'éclaircit promptement par le repos; sa couleur est le jaune clair; sa pesanteur spécifique, à 12° de Réaumur, est égale à 0,9201, celle de l'eau étant 1. Elle se concrète à 9° R. en une sorte de masse butireuse qui, à une température un peu plus élevée, se fond avec lenteur; elle fait partie des huiles peu siccatives à l'air et possède un arrière-goût. M. Schubler la croit très-propre à être employée dans un grand nombre d'arts, mais non pas sur la table. » (*Journ. fur. tech. chim.*, n° 12.)

La famille à laquelle appartient la plante porte à penser que l'huile en question doit partager les propriétés purgatives de celle du ricin.

VILMORIN et O. LECLERC-THOUIN.

### SECTION XIV. — *De la Pistache de terre.*

*La Pistache de terre* ou *Arachide* (*Arachis hypogœa;* angl. *American earth-nut;* all. *Erdnuss;* it. *Arachidna* ou *Arachide americana*) (*fig.* 11), appartient à la famille

Fig. 11.



des Légumineuses, et croît en Asie, en Afrique et en Amérique. Elle porte une tige simple, velue; ses feuilles sont alternes, ailées; ses fleurs jaunes, axillaires, solitaires; — sa graine ressemble à un gros haricot.

Les Espagnols l'ont tirée de Santa-Fé de Bogota, et l'ont acclimatée, même dans les parties les plus septentrionales de leur pays. La fève de cette plante *donne une huile* abondante, limpide, inodore, moins grasse et presque aussi bonne que celle d'olive; elle ne rancit presque jamais, et donne un savon très-sec et inodore; elle est connue par ses qualités précieuses, non seulement en Espagne, mais même en Italie et en France, et, si elle n'est pas appréciée et cultivée autant qu'elle le mérite, c'est parce que, dans le département des Landes où elle fut premièrement introduite, on s'est découragé par la difficulté de se défaire de ses produits, encore inconnus dans le commerce.

*Sa culture* est aussi facile que celle des haricots : elle demande une bonne terre, légère, bien labourée et bien fumée. On sème cette fève au printemps à la volée, ou une à une comme les fèves ordinaires, à un pied d'intervalle. On hâte la germination de la graine en la trempant dans de l'eau pendant deux ou trois jours avant de la semer; mise en terre au mois de mai, elle fleurit en août, et on la récolte en novembre.

Cette plante a une particularité singulière, c'est d'enterrer ses gousses pour les faire mûrir. A cet effet il est essentiel de tenir la terre bien meuble, en la binant plusieurs fois avant la floraison, afin que ces gousses, qui s'enfoncent à mesure qu'elles se développent, puissent y pénétrer sans obstacles. — C'est à plus d'un pouce de profondeur qu'il faut aller les chercher.

THOUIN dit dans son Cours de culture : « Le