

feuilles florales nouvellement cueillies et séchées à l'ombre, sont mises dans un vase de bois où elles sont arrosées avec une dissolution de quelques parties d'eau et une partie de sel commun, jusqu'à ce que par leur ramollissement elles se trouvent à peu près dans l'état où elles étaient dans leur fraîcheur. Elles sont alors mises entre deux pierres meulières et entièrement broyées. La masse broyée est, après qu'on en a exprimé le suc avec la main, humectée une seconde fois d'eau salée, qui est derechef exprimée; cette opération est renouvelée plusieurs fois, le résidu est alors étendu sur des planches, et après avoir été séché à l'ombre, il est bon à être livré au commerce. — Nous devons faire remarquer ici que M. BOVÉ (*Observations sur les cultures de l'Égypte*) ne parle pas de ce mode de préparation, et qu'il dit simplement qu'après avoir fait dessécher les fleurs à l'ombre, on les pile pour les réduire en pâte à laquelle on donne la forme de pains du poids de 2 à 3 livres.

Il n'est pas de notre ressort d'indiquer les moyens à l'aide desquels on extrait du carthame les diverses substances colorantes qu'il renferme. Le célèbre BERTHOLET (*Traité des teintures*, etc.) les a décrits fort exactement, ainsi que les procédés pour les fixer sur les étoffes. On trouve aussi en abrégé (*Bull. des sciences agric.*, tome 16) deux procédés indiqués par M. WEHNER. Ces couleurs ne supportent ni le débouilli au savon, ni l'exposition prolongée au soleil; ce sont donc des couleurs de petit teint; mais, comme la couleur moyenne qui en résulte est très-brillante, on en fait, malgré cela, un fréquent usage dans la teinture. C'est encore la partie colorante rouge du carthame qu'on emploie à la fabrication du plus beau rouge de toilette qu'on connaisse.

Le produit de la culture du carthame peut se monter à 3 quintaux de fleurs par arpent.

SECTION VII. — Des autres plantes tinctoriales.

Les plantes tinctoriales qu'il nous reste à mentionner ne sont guère cultivées; cependant il peut être utile d'indiquer leurs propriétés, comme preuve de la richesse du règne végétal et des ressources qu'il présente, et surtout pour exciter les cultivateurs à se livrer à des essais et à des recherches qui pourront doter notre agriculture et nos arts de nouveaux produits précieux. Ces espérances sont surtout fondées à l'égard des plantes qui nous occupent, dont le nombre utilisé n'est rien auprès de ce qu'il pourrait être, ce dont on peut prendre une idée en voyant sur un catalogue botanique combien de plantes portent le nom spécifique de *tinctoriales*. Nous allons transmettre quelques détails sur ceux de ces végétaux dont on utilise déjà les produits, et nous donnerons ensuite une énumération de ceux dont les propriétés colorantes sont le mieux constatées.

Croton des teinturiers ou *Tournesol*. — Le *Croton des teinturiers* (*Croton tinctorium*, L.), connu dans le Midi sous le nom de *maurelle*, *mozellète*, est une plante très-utile aux arts par la teinture qu'on obtient de son suc;

elle appartient à la famille des Euphorbiacées.

Depuis un temps immémorial les habitants du seul village de Grand-Gallargues (Gard) se dispersent en juillet, et parcourent jusqu'en septembre les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et de Vaucluse, pour ramasser les plantes de tournesol, desquelles ils extraient, au moyen de la pression, la matière colorante d'un beau bleu, connue sous le nom de *bleu de Languedoc*. Mais, depuis quelques années, par suite de la concurrence, ces plantes ayant été coupées trop jeunes et avant qu'elles aient pu répandre des graines, elles commencent à devenir rares, en sorte qu'il est temps que l'agriculture s'empare de cette plante. Quelques cultivateurs avaient déjà essayé de la semer, mais sans succès, parce que les graines n'étaient pas mûres; mais M. J. IVAN, pépiniériste à Pertuis (Vaucluse), a réussi complètement en ramassant des graines bien mûres, ce que l'on n'avait pas encore fait, attendu que chaque jour il en mûrit une ou deux sur chaque plante et qu'aussitôt elles se répandent en s'élançant même au loin; il obtint de ces graines de fort belles plantes qui l'ont mis à même d'offrir des semences au commerce.

Le croton croît dans les terres les plus arides et même rocailleuses; il ne demande pas d'engrais et n'a besoin que d'une mince culture; cependant, si l'on fume un peu la terre, si on la cultive bien, et qu'on l'arrose parfois dans les chaleurs de juillet, on obtient une beaucoup plus belle récolte et des plantes qui peuvent peser jusqu'à 1 kilo. Le produit est alors immense, car 7 ares 88 centiares ont donné un produit de 1600 kilos dans l'espace de 5 mois que cette plante est restée en terre, et la récolte s'est vendue sur le pied de 25 francs les 100 kilo. pesés verts. D'après cela, M. Ivan, convaincu que les agriculteurs du Midi ont un grand intérêt à multiplier cette plante annuelle, en a offert des graines à 10 francs l'once qui contiennent 38,400 semences environ; les 7 ares 88 centiares renfermaient 12,800 plantes espacées d'environ 8 centim. l'une de l'autre.

La préparation du tournesol, d'après MONTÉL, consiste en plusieurs opérations, d'ailleurs assez simples. On broie d'abord sous une meule disposée comme dans les moulins qui servent à écraser les olives ou les pommes à cidre, la maurelle, et pour cela on doit choisir un jour serain, sec, et un soleil ardent. Quand les plantes sont bien écrasées, on en remplit un cabas fait de jonc et semblable à ceux dont on se sert pour presser les olives; on met ce cabas sous le pressoir, et on reçoit le suc exprimé dans des vases; dès qu'il ne coule plus de suc, on retire le cabas et on jette le marc qui forme un excellent fumier. Avant ces opérations, des femmes ont dû préparer des drapeaux de toile grossière de chanvre, ayant déjà servi, mais sans cependant être blanchie ni à la rosée ni à la lessive, et qu'on se contente, si elle est sale, de laver et faire sécher. Ces drapeaux sont trempés dans le baquet qui contient le jus de maurelle et on les en imbibe complètement, puis on les étend au soleil ardent sur des haies; quand ils sont séchés on en forme des tas.