Dans plusieurs départemens du centre et du midi de la France, la chaussure ordinaire des habitans des campagnes n'est faite qu'en bois de noyer; dans le seul département de la Haute Vienne, cette industrie consomme, dit-on, par an, 4,000 noyers.et l'on fait 60 paires de sabots dans chaque arbre de 4 pieds 1/2 de circonférence. C'est comme bois de chauffage qu'il offre le moins d'avantages; il ne fait point un feu ardent et ne produit que peu de charbon et de chaleur.

Le *brou de la noix* contient beaucoup de tannin et d'acide gallique; il a été employé en médecine comme astringent et vermifuge. L'écorce moyenne de l'arbre, recueillie au printemps, a été indiquée comme émétique.

Les teinturiers emploient les *racines de noyer* et surtout le *brou de noix*, pour donner une couleur brune à certaines étoffes. Les menuisiers et les ébénistes se servent aussi souvent du dernier pour donner de la couleur aux bois blancs.

M. Banon, pharmacien à Toulon, a retiré d'un quintal de *sève de noyer*, extraite au printemps par la térébration du tronc de cet arbre, 2 livres 1/2 de sucre brut, dont il a pu obtenir, avec 1/3 de perte, du sucre raffiné très-blanc, ayant toutes les qualités du sucre ordinaire. Reste à savoir si les frais ne seraient pas plus considérables que le produit.

Section III. — *De quelques autres arbres ou plantes oléifères.*

On a traité (page 2 et suiv. de ce volume) des principales *plantes oléifères* qui, comme le Colza, la Navette, la Cameline, les Moutardes, le Pavot, etc., sont cultivées pour le produit que leurs graines fournissent par l'extraction de l'huile qu'elles contiennent. En général, la culture de ces plantes appartient plus particulièrement aux départemens du nord de la France, comme celle du Noyer à ceux du centre, et celle de l'Olivier à la partie méridionale de notre territoire, voisine du littoral de la Méditerranée. Pour compléter ce qui a rapport aux végétaux oléifères, nous allons indiquer rapidement quelques autres arbres ou plantes dont les fruits ou seulement leurs amandes, ce qui est le plus ordinaire, renferment aussi de l'huile.

En tête de ces végétaux il faut placer tous ceux de la section des *Amygdalées* dans la grande famille des *Rosacées*. Les amandes des *Abricots*, des *Pêches*, des *Cerises*, des *Prunes*, et de l'*Amande* elle-même, soit *douce*, soit *amère*, contiennent toutes une quantité d'huile assez considérable. Celle de l'*Amande douce* s'extrait principalement pour les usages qu'on en fait dans la pharmacie. Ce qui se cultive d'Amandiers dans nos départemens du Midi ne suffit pas aux besoins du commerce, et la France tire tous les ans d'Espagne, de Sardaigne, d'Italie, des Deux-Siciles, etc., pour une centaine de mille francs d'amandes.

A Briançon et dans les environs de cette ville, on retire des amandes d'une espèce de prunier connu sous le nom de *Prunier de Briançon* (*fig.* 67), une huile fine, à laquelle on donne dans le pays le nom d'*huile de marmotte*, et qui est au moins aussi estimée que celle qu'on extrait des olives. Cette huile de marmotte est douce comme celle que fournit la semence de l'amandier, mais elle est plus inflammable et conserve un goût de noyau qui la rend un peu amère et lui donne un parfum agréable.

Fig. 67.



Les *pepins des Pommes*, des *Poires*, des *Nèfles* et autres Pomacées sont oléagineux comme les amandes des Amygdalées. Il faudrait, dans les pays où l'on fait beaucoup de cidre, trouver un procédé pour les séparer du marc, et voir si le produit qu'on en pourrait tirer en huile vaudrait la peine de l'exploitation.

On a essayé ainsi de retirer de l'huile des *pepins du Raisin* qui en contiennent une certaine quantité; mais le goût de cette huile ne paraît pas être agréable; si cependant les frais d'extraction n'étaient pas trop considérables, ce serait peut-être une chose qui ne serait pas à négliger.

La famille des *Amentacées* renferme plusieurs genres dont les semences sont riches en matière oléagineuse; ainsi, l'amande de la *Noisette ordinaire* donne une huile agréable, qu'on peut employer, quand elle est récente, pour l'assaisonnement des alimens. Mais le fruit le plus recommandable en ce genre, c'est la *faîne* ou le fruit du *Hêtre*, qui donne en abondance une huile d'une très-bonne qualité, avec laquelle on peut remplacer toutes les autres pour la préparation des alimens. Nous avons en France beaucoup de forêts qui produisent une énorme quantité de faînes, et les agronomes qui ont écrit sur les avantages qu'on pourrait retirer en se livrant à l'extraction de l'huile de ces fruits, assurent que les forêts d'Eu et de Crécy ont donné dans certaines années plus d'un million de sacs de faînes, et qu'en 1799 on retira, de celles recueillies dans la seule forêt de Compiègne, plus d'huile que les habitans du pays n'en pourraient consommer pendant 50 ans. Qui pourra croire d'après cela que nous tirions de l'huile de faîne des pays étrangers? c'est pourtant ce que prouve le Tableau général du commerce de France