publié par l'administration des douanes.

On retire dans l'Orient de l'huile des amandes du *Pistachier,* du *Lentisque* et du *Térébinthe ;* mais il est fort incertain que ces arbres puissent être cultivés en France avec avantage sous ce rapport.

Les *semences des Conifères* sont en général très-oléagineuses; mais, parmi elles, il faut surtout distinguer l'amande du *Pin-pinier,* connue sous le nom de *Pignon doux.* Cette amande, qui est assez grosse, contient une grande quantité d'huile, puisqu'elle en fournit environ le tiers de son poids. Cette huile est limpide, incolore, assez agréable quand elle est fraîchement exprimée, quoiqu'elle retienne un goût de térébenthine très-prononcé. Cette huile pourrait servir à assaisonner les alimens, et sa saveur un peu piquante conviendrait peut-être pour relever certains mets qui sont naturellement trop fades ; mais il est douteux que cette huile soit jamais préparée en grand, et puisse faire un objet de commerce important, parce que les pays dans lesquels croît le pin-pinier sont les mêmes que ceux de l'olivier, et que les pignons doux, par la qualité de l'huile qu'ils fournissent, ne paraissent pas pouvoir soutenir la concurrence avec les fruits oléagineux de ce dernier. Dans les Alpes, où croît le *Pin cembro,* il y aurait plus d'avantages à extraire de l'huile de ses amandes : c'est ce qu'on fait en Sibérie, où cet arbre est commun.

Les fruits du *Laurier commun,* connus sous le nom de *baies de laurier,* contiennent deux sortes d'huile, l'une fixe, concrète et de couleur verte, qui est la plus abondante; l'autre liquide et volatile; l'une et l'autre ne sont propres qu'aux usages de la pharmacie.

La pulpe des fruits du *Cornouiller sanguin* est oléagineuse comme celle de l'olive ; mais l'huile qu'on en peut retirer est âcre et impropre aux usages alimentaires ; elle ne peut servir que pour l'éclairage ; elle brûle, dit-on, sans donner de fumée.

En Allemagne, aux environs de la Forêt-Noire, on retire des graines contenues dans les baies du *Sureau à grappe* une huile qui n'est employée qu'à des usages grossiers. Le *Sureau noir* dont les baies sont souvent si abondantes en automne, pourrait très-probablement fournir aussi de l'huile.

Celle qu'on retire de la *graine de Lin et de Chanvre* est employée pour la peinture, l'éclairage et dans certaines fabriques. En Bourgogne, l'*huile de chenevis* sert, dans les campagnes, pour assaisonner les alimens.

Les semences de toutes les *Cucurbitacées* sont oléagineuses ; mais on en fait bien peu d'usage sous ce rapport; cependant, comme quelques-unes d'elles sont contenues dans de très-gros fruits, qui peuvent d'ailleurs être employés à d'autres usages économiques, plus que suffisans pour indemniser des frais de culture, on peut croire que cela pourrait déterminer à extraire l'huile des graines qu'on obtiendrait alors pour rien. Ainsi, dans quelques cantons, où les citrouilles et les potirons sont cultivés en plein champ pour la nourriture des bestiaux, n'y aurait-il pas plus d'avantages à retirer la graine de ces fruits pour en extraire l'huile à part, que de les laisser manger aux animaux en même temps que la pulpe?

Une foule d'autres plantes, qu'il serait trop long d'énumérer, donnent encore des graines oléifères; nous citerons seulement celles du *Muflier* ou *mufle de veau* qui, sous ce rapport, sont utilisées en Turquie; on en retire une huile qu'on emploie même comme assaisonnement dans les alimens.

LOISELEUR DESLONGCHAMPS.

## CHAPITRE XIII. — DES PLANTATIONS DE BORDURE, DES VERGERS AGRESTES ET HERBAGES PLANTÉS, ET DES ARBRES QUI LES COMPOSENT.

### SECTION Ire. — *Du pommier et du poirier.*

Parmi les arbres dont le cultivateur peut enrichir ses champs, on doit placer en première ligne, surtout pour les parties septentrionales et centrales de la France, le Pommier et le Poirier; presque sans dommage pour les cultures herbacées, ils fournissent d'abondans produits en bois, et surtout en fruits dont tout le monde connaît les précieuses qualités, soit pour manger crus ou cuits et préparés de mille manières, soit pour en tirer plusieurs boissons qui, sous le nom de *cidre,* de *poiré,* sont fort estimées. Dans la division des *Arts agricoles* (*Tome* III), on a donné les développemens convenables sur la préparation de ces boisons et même sur la récolte des fruits destinés à les fabriquer. En traitant de la *conservation des produits agricoles* (*Tome* I), nous avons suffisamment indiqué les procédés à la portée de la plupart des cultivateurs, à l'aide desquels ils peuvent prolonger la jouissance des fruits pour la consommation du ménage ou attendre un moment plus opportun de les présenter au marché; nous n'avons donc plus à nous occuper ici que de la plantation, la culture et l'entretien des pommiers et des poiriers, que nous réunissons à cause de l'analogie complète des soins qu'ils réclament.

Le *Poirier* (*Pyrus;* angl., *Pear;* ital., *Pero;* all., *Birnbaum*) appartient à la division des Pomacées de la famille des Rosacées; c'est un arbre grand, vigoureux et durable, qui peut vivre deux siècles et plus, s'élever au-delà de 60 pieds, et couvrir de ses vastes branches une étendue de terrain à peu près égale à sa hauteur. Sa forme est généralemen élancée et pyramidale, et ses racines sont essentiellement pivotantes.

Le *Pommier* (*Malus;* angl., *Apple ;* ital., *Melo;* all., *Apfelbaum*) appartient à la même division ; il est moins vigoureux que le poirier, dure un peu moins et est plus délicat. Il ne dépasse guère 30 ou 40 pieds, ne s'élance pas comme le poirier, et souvent au contraire étend fort bas ses longs rameaux. Ses racines ont une disposition analogue, ne s'enfoncent pas, mais sont très-courtes.

#### § Ier. — Des variétés et des usages du pommier et du poirier

Les pommiers et poiriers dont la souche pri-