manche de 2 décimètres de long, garni par-dessous de dents carrées, en bois dur, taillées en pyramide et de 3 décimètres de côté. Les châtaignes sont amoncelées au milieu du séchoir; 6 ou 8 hommes, armés de masses, font le tour de ce tas, marchent sur les châtaignes du bord, en les frappant; un homme, qui les suit, éloigne avec une pelle de bois les châtaignes dont l'enveloppe est brisée. Une fois que toutes les châtaignes sont rompues, on les vanne et on les repise avec des sacs.

Le baron D'HOMBRES FIRMAS.

SECTION IV. — *Du Coudrier, ou Noisetier.*

Le *Coudrier* ou *Noisetier* (en angl., *Hazel-tree* ou *Filberdtree;* en ital., *Noccilano, Avellano;* en allem., *Hafelstrauch*), dont le fruit était désigné sous le nom de *nux pontica* par les Romains, comprend plusieurs espèces dont quelques-unes sont indigènes et très-communes dans nos bois, et dont quelques variétés ont été améliorées par la culture. Il est très-utile de les multiplier dans les plantations forestières, soit pour le bois qui donne un produit assez faible, mais qui peut servir à faire des cercles de tonneaux, soit pour faire les harts qui servent à lier les fagots et les bourrées.

Une espèce, l'*Avellinier* (*Corylus avellana, fig.* 70), cultivée d'abord dans les environs

Fig. 70.



d'Avellino (royaume de Naples) et importée ensuite en Espagne, forme chez nous un article assez important du commerce; les fruits portent le nom d'*Avelines*. Les Espagnols ont été longtemps seuls en possession de fournir d'avelines tous les marchés de l'Europe; mais, depuis quelque temps, on en cultive une certaine quantité dans les environs de Lyon. Il y a plus d'un siècle que les cultivateurs du comté de Kent mettent alternativement sur le même champ une rangée de pieds de houblon et une rangée d'aveliniers, et il n'est pas rare que le produit de cette dernière plante donne plus de bénéfices que le houblon.

Le noisetier peut donc être dans quelques cas l'objet d'une culture très-lucrative; mais le *traitement de cet arbrisseau* diffère suivant le but qu'on se propose. Si on l'élève pour faire des harts, pour cerclières, pour la boissellerie, ou la vannerie, on doit entretenir les touffes bien épaisses, et tenir les jets dégarnis de branches jusqu'à une grande hauteur, afin qu'il ne se forme pas dans l'intérieur du bois des nœuds qui en diminuent la flexibilité. On doit alors le cultiver comme une oseraie, le placer à l'ombre et dans un endroit frais.

Si au contraire on cultive le *noisetier pour son fruit*, il faut lui donner un terrain frais à la vérité, mais ne pas lui donner trop d'ombrage. On a remarqué que dans les années et les localités où la pluie et la rosée ne peuvent s'évaporer promptement, les noisettes pourrissent facilement. — Pour faire la récolte; il ne faut pas cueillir les fruits, mais secouer les branches, et ramasser ceux qui tombent; ceux qui restent ne sont pas assez mûrs. — L'aveline se conserve dans du sable, du son ou de la sciure de bois. Ces substances empêchent l'accès de l'air qui ferait rancir l'huile qu'elle contient en assez grande abondance. Cette huile est d'excellente qualité pour les apprêts culinaires; on la conseille dans les toux opiniâtres; les Chinois en mettent dans leur thé, et regardent ce mélange comme une boisson recherchée. — Pour conserver l'aveline avec toute la saveur qu'elle a lorsqu'elle est fraîche, on l'introduit dans des bouteilles de grès ou de verre, dont on scelle le bouchon avec un enduit imperméable, et on les descend dans un puits.

Les coudriers fleurissent en février ou en mars; les abeilles butinent sur les chatons mâles; on fera bien d'en planter quelques pieds dans les alentours du rucher.

On *multiplie ces arbrisseaux* par semis, par marcottes, par boutures et par greffes : Le premier moyen donne des arbres qui dégénèrent, et fait attendre longtemps les produits; le second est le plus facile et le plus expéditif; le 3e ne donne que des individus chétifs, et le dernier ne doit être employé que pour propager des espèces rares.

ANTOINE, prof. d'agriculture à Roville.

SECTION V. — *Des plantations de bordure, des vergers agrestes et herbages plantés en général.*

Dans l'Economie rurale, la destination principale des arbres dont nous venons de faire connaître la culture spéciale dans les articles précédens, c'est de former des plantations en bordure ou des vergers agrestes.

Les *Plantations en bordure* faites le long des chemins, et sur la lisière des horles ou des cours d'eau qui séparent souvent les héritages, surtout à l'exposition du sud, c'est-à-dire sur le côté nord de la pièce de terre, n'offrent, sans contredit, que des avantages sans aucun inconvénient. Car on obtient ainsi, avec très-peu de dépenses, des produits souvent considérables, sans que les arbres qui les fournissent gênent la culture, diminuent l'étendue du sol cultivable, ou que leur ombre porte préjudice aux plantes qui l'occuperont annuellement. On ne devrait donc jamais négliger de planter dans ces situations.

Mais la richesse des *herbages plantés* de la Normandie, des *vergers agrestes* des environs des villes, de ceux de la Belgique et de l'Angleterre, prouve bien qu'il est avantageux, en prenant les précautions qui ont été signalées, de ne pas s'en tenir aux plantations en bordure, et que très-souvent on enrichit considérablement son domaine en le couvrant d'arbres