

plante du Népaül, introduite en France en 1828, vivace par les racines, et qui produit un grand nombre de belles tiges; elle est d'une végétation extraordinaire, puisqu'elle atteint jusqu'à 8 pieds de hauteur; comme le sarrasin, elle croît dans tous les terrains, mais mieux dans les sols humides. Elle paraît devoir être d'une grande ressource comme fourrage vert pour la nourriture des bestiaux, à cause de sa prompte végétation qui la met à même d'offrir plusieurs coupes; j'ai plusieurs fois tranché les tiges lorsqu'elles avaient 1 pied ou 15 pouces, et quelques jours après elles étaient susceptibles de l'être une seconde fois; j'ignore si les bestiaux la mangeraient en fourrage sec, car en général ils refusent la paille de sarrasin. Comme plante farineuse, elle ne paraît pas présenter d'avantages, parce que ses graines, d'ailleurs assez semblables à celles du sarrasin, mûrissent successivement et que la récolte en semble fort difficile à faire. PÉPIN.

SECTION II. — Plantes alimentaires.

Parmi les plantes à racines bulbeuses ou tuberculeuses qu'on pourrait utiliser, nous citerons particulièrement les suivantes :

La *Gesse tubéreuse* (*Lathyrus tuberosus*), appelée aussi *méguzon*, *macjon*, *gland de terre*, est une plante vivace, qui croît naturellement dans les blés; ses racines fibreuses portent de distance en distance des renflemens noirs, de la grosseur du pouce, qui contiennent une chair blanche, assez semblable à la châtaigne, et qu'on peut manger de la même manière. On les récolte à la suite des labours d'automne ou d'hiver, et on peut les garder jusqu'au milieu du printemps en jauge ou à la cave: les cochons en sont fort avides.

Le *Souchet comestible* (*Cyperus esculentus*) a des racines vivaces, fibreuses, accompagnées de tubérosités jaunâtres, de la forme et de la grosseur d'une noisette; elles sont agréables au goût, soit crues, soit cuites, et on les mange habituellement dans quelques cantons de l'Allemagne et en Orient, où on cultive cette plante dans les terrains légers et humides, en plantant les petits tubercules en mai; la récolte s'en fait deux mois après, et ces tubérosités se conservent tout l'hiver et une partie du printemps.

On peut en dire à peu près autant de la *Terre-noix* (*Bunium bulbocastanum*).

Le *Gouet commun* (*Arum maculatum*, L.), dit aussi *Pied de veau*, est très-abondant dans les haies, les bois, et les lieux ombragés, non cultivés. Ses racines vivaces, tubéreuses et charnues, ont une saveur âcre et piquante, et purgent violemment; cependant, dans les Deux-Sevres, où on les appelle *girou*, on les donne aux cochons; desséchées et surtout râpées et lavées, la fécule qu'elles donnent n'a aucun inconvénient, et peut servir aux divers usages alimentaires. Plusieurs autres gouets, et notamment la *colocase*, fournissent des racines comestibles très-productives; mais leur culture ne peut avoir lieu dans nos climats. C. B. DE M.

L'*Atractyle gommifère* (*Atractylis gummifera*, L.; *Carthamus gummiferus*, Lam.) est une plante vivace, à racines charnues, blan-

châtres, laiteuses, fusiformes et simples, originaire du pays d'Alger, et rapportée en France par DESFONTAINES. Cette plante croît dans les terrains incultes, arides et brûlés par le soleil; elle mériterait d'être cultivée dans nos départemens méridionaux, ses racines pouvant être mangées comme celles de la scorsonère, et son réceptacle comme celui de l'artichaut. Elle exigerait moins de soins, puisque les terres sableuses lui suffisent, et qu'elle n'a pas besoin d'arrosements. Peut-être, sous le climat de Paris, pourrait-on la voir réussir en lui appliquant la culture et les moyens de conservation adoptés pour les artichauts. Les Maures obtiennent encore de cette plante un suc gommeux, inodore, d'un jaune pâle, qui découle de la fleur, et avec lequel ils font une sorte de glu. PÉPIN.

La *Belle-de-nuit* ou *Nyctage* (*Nyctago mirabilis*, *Mirabilis jalapa*) est une plante très-cultivée dans les jardins pour ses fleurs; elle s'y reproduit spontanément de semence chaque année; ses racines vivaces, lorsqu'on les protège contre les fortes gelées ou lorsqu'on les rentre comme celles des dahlia, atteignent souvent des dimensions très-considérables: il en existe un pied à Soissons, dont la racine a 3 pieds de circonférence, et communément, dès la 1^{re} année, ces racines ont le volume d'une carotte ordinaire. Déjà l'on a proposé d'en extraire la substance purgative connue dans le commerce sous le nom de *jalap*; il serait peut-être possible aussi de l'utiliser comme *racine alimentaire*, à cause de son volume. Quoi qu'il en soit, les *graines* de cette plante, qui sont fort nombreuses et fort grosses, contiennent une grande quantité de fécule que M. PAYEN, qui les a analysées à notre sollicitation, a trouvée d'une blancheur parfaite, très-pure, et à grains tout-à-fait libres, d'une ténuité beaucoup plus grande que ceux de la fécule du panais que M. BIOR avait déclarée plus fine que toutes les autres. La séparation mécanique de la partie féculente, des enveloppes et de l'endosperme, ne paraît pas présenter de difficulté; seulement cet embryon, très-volumineux et composé de deux substances azotées en grande proportion, dont l'une est soluble et l'autre insoluble, renferme aussi un principe âcre probablement vénéneux qu'il serait nécessaire d'éliminer par des lavages à grande eau. On peut fonder de grandes espérances sur la culture de cette plante, et il est à désirer qu'on en fasse des essais en grand.

Du salep indigène.—Dans beaucoup de contrées de la France on rencontre abondamment dans les bois et les prés différens *Orchis* dont les bulbes pourraient être utilisés à procurer un produit analogue au salep d'Orient, dont l'importation en France est, chaque année, assez considérable. Dès 1791, M. DE MARGILLAC et récemment M. A. CHEVALIER ont constaté qu'un homme peut, dans sa journée, arracher de 15 à 18 livres de tubercules d'*orchis* frais, qui en donnent de 5 à 7 livres secs, qu'on peut convertir en une fécule très-nourrissante et très-adoucissante, et qui, lorsque la préparation a été bien faite, ne diffère en rien du salep du commerce. D'après M. DE DOMBASLE, on doit récolter les orchis à l'époque où la plante commence à déflétrir, et où