Fig. 38



qu'on ne saurait trop le multiplier, surtout dans les pays vignobles. Son *bois* a beaucoup d'analogie avec celui du chêne ; sa couleur est un peu moins obscure, et le contact de l'air ne la rembrunit pas autant. Il est employé avec le plus grand succès à la charpente, dans la menuiserie, les ouvrages de fente, et il dure plusieurs siècles sans s'altérer. Le pied cube sec *pèse* 41 à 42 liv. En Italie, on plante le châtaignier en taillis qu'on coupe de bonne heure, et on en fait des soutiens pour les vignes; ces échalas durent le double de ceux qu'on fait avec tout autre bois. On en fabrique aussi des futailles et des tuyaux pour la conduite des eaux souterraines. DUHAMEL dit qu'il est préférable à tous les autres bois pour faire des cerceaux, surtout pour les tonneaux placés dans des caves très-humides. Le châtaignier est peu estimé pour le chauffage, il ne donne point de flamme, noircit, et jette des éclats ; il se consume vite, de sorte qu'il est peu utile pour les usages domestiques. On assure néanmoins qu'il est fort estimé dans certaines forges, comme en Biscaye.

Les châtaignes forment un très-bon produit, surtout dans les provinces du midi et du centre de la France. On en cultive un grand nombre de variétés ; les plus estimées, celles qu'on nomme *marrons,* à cause de leur grosseur et d'un ombilic moins grand que dans les châtaignes, viennent du Luc, petite ville du département du Var. On fait grand cas aussi de ceux du Limousin ; mais en général les châtaignes les plus délicates au goût ne sont pas toujours les plus grosses. On récolte les châtaignes de différentes manières : la meilleure est celle qui permet de les conserver en bon état pendant plusieurs mois de l'année. Il paraît qu'on y parvient en les stratifiant avec de la paille ou avec du sable, aussitôt qu'elles ont été séparées de leur hérisson ou enveloppe extérieure. Dans le midi et en Corse, on sépare ce fruit de toutes ses enveloppes et on le fait sécher; on l'appelle alors châtaignes blanches. On les mange ensuite cuites dans l'eau. En Corse, on les réduit aussi en farine pour en faire des galettes nommées *la polenta.* Les châtaignes sont en général très-nourrissantes, et dans quelques départemens, les habitans vivent presqu'uniquement de ce fruit ; les porcs et tous les animaux les recherchent dans les bois, parce qu'elles leur fournissent une excellente nourriture.

On *multiplie* le châtaignier par ses fruits, ainsi que par la greffe et par drageons. Les semis se font en automne ou au printemps. Lorsqu'on attend cette dernière saison, il faut savoir conserver les châtaignes et les garantir de la moisissure et des gelées de l'hiver ; pour cet effet, il faut les placer dans de grandes caisses dont le fond a été couvert de paille, et on met successivement un lit de châtaignes et un lit de paille, jusqu'à ce que la caisse soit pleine, ou bien on les stratifie dans du sable. Ce fruit germe pendant l'hiver, pousse la radicule, et dès que la saison le permet, on le retire avec précaution, afin de ne point endommager cette radicule, et avec la même précaution on le place dans des paniers ou sur des claies, afin de le transporter sur le sol disposé pour le recevoir. Il est à propos de placer deux châtaignes dans chaque trou, et dans un moment où la terre n'est pas humectée, car les châtaignes moisissent promptement. Les châtaignes semées en automne doivent être recouvertes d'un à 3 pouces de terre; elles lèvent dès le commencement de mai. Lorsqu'on veut avoir des arbres de haute tige, il faut laisser croître les châtaigniers en massifs et ne pas les greffer. On ne doit greffer que ceux qu'on destine à produire de bonnes châtaignes.

7. CHÊNE (lat. *Quercus;* angl. *Oak ;* all. *Eiche ;* ital. *Quercia*). — *Les chênes* ont été dans la plus haute antiquité des objets de vénération. pour les peuples qui vivaient sous leur ombrage et se nourrissaient de leurs fruits; plus tard ils ont mérité la préférence sur les autres arbres, à cause de la force et de l'excellence de leur bois et de la beauté de leur feuillage. Tellement qu'il y a environ cent ans, on ne plantait souvent que des chênes pour former ou renouveler les forêts.

On trouve en France *plusieurs espèces* de chênes, et comme elles varient beaucoup par leurs feuilles et la grosseur de leurs fruits, suivant la nature du terrain, on a confondu les espèces avec les variétés, ce qui n'est pas dangereux en agriculture, pourvu qu'on sache distinguer celles qui sont les plus rustiques et dont le bois est de meilleure qualité. On divise les chênes en 2 classes : 1° ceux à feuilles caduques ou qui perdent leurs feuilles en hiver; 2° ceux à feuilles persistantes.

I. *Chênes à feuilles caduques.*

Le CHÊNE *à glands sessiles,* ou *rouvre* (*Q. robur*, Lin.) (*fig.* 39), arbre élevé, à écorce lisse dans sa jeunesse, grisâtre et raboteuse lorsqu'il est vieux. Ses feuilles sont oblongues, sinuées et à lobes obtus ; ses *glands* sont sessiles ou sans pétiole. Le *chêne noir de Fontainebleau,* le *chêne à crochets* qui a les fruits ramassés en bouquet, le *chêne des collines,* ne sont que des variétés du chêne rouvre.

Le CHÊNE *à glands pédonculés* (*Q. pedunculata*, Hoff.) acquiert une plus grande élévation et en moins de temps que le chêne rouvre, mais demande un *terrain* plus profond et plus frais que lui. Il en diffère par ses