

filaments adventifs, contraire la tendance fâcheuse qu'elle a de se coucher sur terre.

Si maintenant on voulait obtenir des turions du primeur, il suffirait de planter les tubercules au mois de février dans des pots de 8 pouces ou dans de petits paniers semblables à ceux dont se servent quelques cultivateurs pour avoir des pommes de terre de primeur et de les mettre sur couche tiède. On plante ensuite, et vers le 20 mars on coupe pour boutures. Dans le cas où l'on préférerait se procurer l'Ulluco d'hiver, on planterait en novembre et on butterait lors de l'apparition des turions, afin de les avoir plus tendres et avec leur couleur rose clair.

Je regrette de ne pouvoir donner l'assurance d'une fructueuse récolte de tubercules : nospieds, quoique forts et vigoureux, n'en présentent que d'assez rares et de petits. Il faut croire que la culture n'a pas dit son dernier mot et que nous sommes loin de connaître tous les détails relatifs à ce produit nouveau. C'est dans cette dernière phase de végétation que M. Mony de Morinay, directeur de l'agriculture, a trouvé l'Ulluco, dans une visite qu'il a bien voulu faire à nos cultures.

Il ne me reste plus, pour terminer cet exposé, qu'à faire apprécier ce végétal sous le rapport alimentaire. Il suffit de jeter ce légume par petites boîtes dans l'eau bouillante. Au bout d'une demi-heure au plus, la cuisson est complète ; on assaisonne alors à la vinaigrette, au beurre ou à la sauce blanche, comme les haricots, avec lesquels ces bourgeons ont une certaine analogie de goût. Si ces bourgeons avaient acquis un certain degré de dureté, ce qui les rend alors peu agréables, on prendrait seulement les feuilles qui ont le même goût.

M. MASSON.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

FAITS CHRONOLOGIQUES D'AGRICULTURE.

1780. Timothé Hudon introduit de la Caroline du Sud le féan des prés ou miel, où l'on en fait beaucoup de cas.

De 1778 à 1780, l'empire de Maroc fut dévasté par les sauterelles d'une manière

terrible ; toute espèce de verdure fut mangée, sans épargner même l'écorce si amère des oranges et des grenadiers. Il s'ensuivit une famine épouvantable.

Longtemps l'art tircotorial s'en tint à des procédés fondés sur une pratique routinière et jusqu'à cette année, époque où la chimie commença à être cultivée en France, cet art fit peu de progrès. Vers ce temps là, MM. Anglès, Palleron, Capelin et l'abbé Colomb, tous Lyonnais, se livrèrent à beaucoup de recherches expérimentales, d'après les écrits de Mucker et de Bergmann.

Invention des fourneaux économiques et portatifs, par Nivert.

Etablissement, à Paris, d'une école gratuite de boulangerie.

Invention du papier velin, par Ambroise Didot, imprimeur de la collection *ad usum Delphini*.

Fondation d'une académie des arts et des sciences, par les représentants de Massachussets, l'une des provinces de la Nouvelle-Angleterre, pour l'encouragement des recherches des antiquités de l'Amérique.

Publication, à Paris, de l'ouvrage intitulé : Les jardins, ou l'art d'embellir les paysages, par Jacques Delille.

Publication, à Paris, de la Flore française ou description succincte de toutes les plantes qui croissent en France, par le Chevalier J. B. A. R. Monet de Lamarek.

Dissertation sur les plantes de la Jamaïque, traduit de l'anglais de W. White, et publiée par A. L. Millin de Grand-Maison.

Le frère Parraf, Lyonnais, invente un métier pour fabriquer les damas les satins, et autres étoffes à dessins, avec un seul ouvrier et sans tiseuse.

1781. Margraf découvre le sucre de betterave qui avait été indiqué longtemps auparavant par l'agronome français Olivier de Serre.

N. Sebald-Justinus Brugmans, âgé de dix-huit ans, remporte un prix qui lui est décerné par l'académie royale de Dijon, pour sa réponse à la question proposée par elle, savoir : quelles sont les plantes inutiles et vénéneuses qui affectent souvent les prairies, et diminuent leur fertilité, et les