

toute l'étendue du sol au-dessous de la glacière, et dans laquelle l'eau de la glace fondue puisse filtrer.

» V, Sol qui devra être bien damé en double dos-d'âne.

» X, Fossé pratiqué autour de la glacière et dans lequel coule l'eau provenant de la glace fondue.

» Y, Terre rapportée et bien foulée contre les poteaux G. Le dessus de cette terre doit être recouvert de carreaux ou d'un crépi épais, pour ne pas laisser pénétrer l'eau de pluie de la toiture, qui sera rejetée dans le fossé X.

» M. Valcourt a reconnu que le carton ou papier un peu épais est un des corps le moins conducteur de la chaleur; il est impénétrable à l'air, et ne pourrait presque jamais, surtout s'il est fait avec de l'étope de cordes goudronnées, comme celui employé pour le doublage de navires. Il propose de coller avec du goudron bouillant ce carton de doublage sur les planches qui recouvrent les deux faces des poteaux C et G, ainsi que celles du couloir K. Au moyen de ce carton le comble et la galerie R retiennent un lit ou matelas d'air d'un mètre d'épaisseur, qui n'a aucune communication avec l'air extérieur, et qui, par conséquent, se maintiendra toujours froid. On sait qu'un pareil matelas d'air non déplacé est peu conducteur du calorique; aussi ne doit-on se servir que très-rarement de la galerie R, pour y déposer des alimens qu'on veut tenir frais.

» La préparation du carton se fait de la manière suivante: on commence par le laisser tremper quelques heures dans l'eau, et on l'empile ensuite sur une planche inclinée, pour laisser écouler l'eau surabondante; le lendemain, on le colle avec le goudron bouillant, qui pénètre facilement dans l'intérieur de ses pores ouverts par l'humidité.

» Il faut prendre la glace avant le lever du soleil, et fermer la porte O avant d'ouvrir la porte P ou la porte Q, quand on veut descendre dans la galerie R.

» On peut varier les dimensions de cette glacière, et ne donner que 50 centimètres au lieu d'un mètre de largeur à la galerie R. Dans ce cas, l'intérieur de la cage à glace aurait 4^m,33 carrés, au lieu de 3^m,33, et contiendrait 58 mètres cubes de glace, au lieu de 34^m; l'augmentation de dépense sera peu sensible. Dans nos climats, la glacière devra toujours contenir de la glace pour deux ans, afin de ne pas en manquer si l'hiver n'était pas assez froid pour en donner.

» On trouve, page 224 du *Bulletin* de 1827, la description d'une glacière économique employée en Amérique, mais creusée dans le sol, et qui offre,

entre autres avantages, celui de pouvoir être établie à peu de frais dans toutes les localités. »

Cette glacière est celle de M. *Hawkins*. Elle est creusée entièrement dans le sol, et est recouverte de terre. Un grand défaut est qu'on en retire la glace par le côté au lieu de la retirer par le sommet, de sorte que lorsqu'on ouvre la porte, alors l'air froid, qui est plus pesant, s'écoule, et est remplacé par un courant supérieur d'air plus chaud.

La glacière de M. *le Comte de Lamberti*, dont je donne le dessin, Pl. 19, fig. 4, 5 et 6, a aussi ce défaut, mais on peut y remédier aisément en pratiquant l'ouverture au sommet, à la place du tonneau B.

Voici la description de cette glacière, que j'ai tirée du *Journal des Connaissances utiles*, année 1833, page 324 :

« Voici pour des glacières particulières un des modes les plus simples, garanti par trois années d'expérience.

» Nous en devons la communication à M. *le Comte de Lamberti*.

» A l'ombrage de quelques plantations, ou d'un bâtiment élevé, creusez une fosse circulaire de 12 pieds (3^m,90) de diamètre, et de 4 pieds (1^m,30) de profondeur, et jetez régulièrement autour du cercle la terre sortie de la fouille, pour en garnir plus tard le pied de la toiture en chaume.

» Au milieu de cette glacière, pratiquez un puisard de 3 ou 4 pieds (de 1^m, à 1^m,30) de diamètre et autant de profondeur, afin de faciliter la filtration de l'eau produite par la fonte inévitable d'une partie de la glace. Au fond de la glacière placez un lit de fagots d'épines.

» Lorsque les gelées auront amené la glace à 2 ou 3 pouces (de 0^m,05 à 0^m,08) d'épaisseur, commencez à emmagasiner. Placez les morceaux de glace le plus régulièrement possible les uns à côté des autres; achevez de remplir les intervalles avec de la neige ou de la glace bien pilée, et versez sur chaque lit trois arrosoirs pleins d'eau pour opérer la soudure de la masse. Continuez à empiler avec la même régularité jusqu'au niveau du point A de la fig. 4; à cette hauteur, et en face de l'ouverture destinée à la glacière, placez à la suite l'une de l'autre, sur la glace, deux barriques défoncées B pour y déposer au besoin les alimens que vous aurez à conserver; continuez à remplir de glace, et à forme arrondie, comme l'indiquent les traits de la fig. 4. La couche supérieure doit être parfaitement remplie dans tous ses vides; et, si le temps est bien prononcé au froid, n'hésitez pas à arroser pour former une croûte résistante.

» La glace ainsi disposée, recouvrez d'une couche de paille d'un pied d'épaisseur, soutenue par des perches, en quantité suffisante pour que cette

première toiture ne s'écroule pas à mesure de la consommation de la glace.

» La fig. 5 indique l'assemblage des perches sur lesquelles devra s'établir la deuxième toiture en chaume selon la méthode ordinaire.

» Enfin la fig. 6 représente la glacière parfaite. C'est alors que la terre, jetée en réserve sur les bords de la glacière, va trouver son emploi. Tout le pourtour de cette toiture en paille sera recouvert de terre à 2 pieds ($0^m,65$) d'épaisseur; et cette terre, bien tassée, et toujours élevée en talus à la plus grande hauteur possible, protégera long-temps la glacière contre l'ardeur du soleil, si surtout, après avoir lissé la terre, on peut lui donner à peu de frais une couleur blanchâtre.

» L'entrée de toutes les glacières doit être à l'exposition du nord; il faut avoir soin d'y ménager deux portes, et de n'y entrer qu'avant le lever et après le coucher du soleil.

» La glacière que l'on vient de décrire, protégée par quelques arbres, a suffi depuis trois ans aux besoins de la maison de M. le Comte de Lamberti; les aliments crus ou cuits s'y conservent parfaitement quinze à vingt jours.

On trouve dans le *Journal d'Agriculture pratique*, Numéro de mai 1839, page 512, la glacière économique de M. le Marquis de Raigecourt, qui ressemble presque exactement à celle de M. le Comte de Lamberti. On retire aussi la glace par le côté, et non par dessus.

En dessinant la glacière de M. le Comte de Lamberti, son tonneau défoncé B m'a suggéré l'idée de placer dans ma glacière une ou plusieurs caisses en métal, zinc ou tôle, ouvertes par le haut, et suspendues au plafond de la cage à glace; de sorte que, pour placer les provisions dans ces caisses, et pour les en retirer, on n'est pas obligé d'entrer dans la cage à glace, mais seulement dans le couloir K, que l'on prolongera K', jusqu'au comble opposé, comme l'indiquent les cloisons ponctuées *aa*. Le dessus de ces caisses serait fermé par une trappe à charnières, comme celle L pour descendre dans la cage à glace. Ces caisses pourraient avoir environ 2 pieds ($0^m,65$) de profondeur, sur 3 pieds ($1^m,00$) en carré, et trois caisses semblables *b*, *c* et *d*, fig. 2, seront, je crois, bien suffisantes pour une famille. Cependant, si elle, ne suffisaient pas, il serait aisé d'en placer une quatrième *e*, et même une cinquième et sixième *f*, *g* et enfin une septième et une huitième *h* et *i*. Le métal, qui n'a pas besoin d'être épais si c'est de la tôle, communiquera à l'intérieur de ces caisses la température de la cage à glace; et, comme l'ouverture des caisses est par dessus, l'air glacé étant le plus lourd, restera dedans, et ne s'écoulera pas quand elles seront ouvertes. On peut river aux côtés des caisses des taquets qui supporteront un ou deux faux-fonds qui formeront autant d'étages

pour les objets qui n'ont pas beaucoup de hauteur. Je sais que ces caisses enlèveront un peu du froid de la cage à glace, mais la première loi est leur utilité, qui l'emporte sur cet inconvénient.

Lorsque l'on place la paille de la toiture, il faut construire le sommet de la pyramide de manière à pouvoir enlever la paille et la replacer à volonté. On l'enlève lorsqu'on veut remplir la glacière de glace; on ouvre également le plancher E au-dessus de l'ouverture L: par ce moyen on a du jour dans la glacière. On peut laisser ces ouvertures ouvertes pendant tout le temps de la gelée, alors le peu d'eau que l'on a versée avec un arrosoir à très-petits trous entre chaque lit de glaçons, se gèlera et formera une masse unique du tout.

La galerie fermée R pourrait servir à recevoir les caisses décrites ci-devant, doublées en carton, et remplies de blé. On peut, dans le plan ci-joint, placer 100 hectolitres de grain, et avec bien peu de frais en sus, on pourrait donner à la galerie R les dimensions capables d'en recevoir le double. Une manière moins dispendieuse que les caisses doublées en carton serait de verser le blé en grenier dans la galerie R, qui alors serait pavée en carreaux, et de l'en faire sortir par des ouvertures placées aux quatre faces en *k*, *k*. Ces conduits auraient de 5 à 6 pouces ($0^m,14$ à $0^m,16$) de diamètre, et seraient bouchés par d'épais tampons de bois; mais la conservation du grain ne serait pas aussi assurée que dans les caisses, à moins d'augmenter beaucoup la couche de pailles, et de bien arranger le plancher de la galerie.

Un autre usage auquel pourrait servir la galerie R serait d'y placer les ruches, dès qu'à la fin de l'automne les abeilles ne trouvent plus rien dans les champs. On les y laisserait pendant tout l'hiver, et on ne les sortirait au printemps que lorsque les saules entreraient en fleur, et que les abeilles pourraient commencer à trouver de quoi se nourrir. On sait que les abeilles vivent dans les arbres creux en Sibérie et dans le Canada, où les hivers sont si longs et si rigoureux, et sans intervalles de temps doux. Je suis persuadé que dans notre climat de Paris, c'est cette alternative de temps doux et de froid qui fait que les abeilles prennent de l'exercice, et par là font une plus grande consommation de provisions. Souvent elles sortent, et saisies par le froid, elles ne peuvent plus regagner leurs ruches. Mais je crois qu'une fois bien engourdies, restant dans l'obscurité, ayant toujours une température également froide et non humide, comme elles l'auraient dans la Galerie R, qui n'a pas de communication avec la cage à glace N, alors elles seraient tranquilles, et ne consommeraient pas de provisions. C'est une expérience intéressante à faire, et qui, si elle réussit, comme je n'en doute nullement, deviendrait très-utile, et conserverait parfaitement les abeilles pendant les six mois de l'année où elles

ne trouvent rien. En Sibérie et au Canada l'hiver rigoureux dure pendant ces six mois.

On pourra aussi conserver, dans la galerie, les œufs des vers à soie, aussi long-temps qu'il sera nécessaire pour les éducations subséquentes, et peut-être pour l'année suivante.

Cette galerie de la glacière, et ensuite une serre chauffée par l'appareil de l'Incubation artificielle qui sera décrite ci-après, pourraient servir à faire donner des fleurs ou des fruits, pour ainsi dire au jour voulu, par les plantes qui peuvent supporter la gelée. Ainsi, dans le mois de décembre ou de janvier, pendant les froids, on prendra un rosier, un groseiller, un fraisier à gros fruits, une vigne, placés dans des pots qui auront été exposés à la gelée, et on les placera dans la galerie R, où ces plantes resteront pendant le printemps et l'été dans un état prolongé de torpeur et sans végétation. A la fin de l'été, ou dans l'automne, on les sortira de la galerie pour les mettre à l'air libre, où elles pousseront de suite. Aux premiers froids, on les rentrera dans la serre, où elles achèveront leur croissance, et où elles donneront des fleurs et des fruits, qui mûriront plus ou moins tôt, selon l'époque où les plantes auront été sorties de la glacière. Mais dans la partie de la galerie que l'on destinerait aux plantes, partie que l'on séparerait par deux cloisons, il faudra donner du jour, afin de ne pas les étioiler. Je crois que pour cela il faudrait choisir le côté nord, et y ouvrir une ou deux petites fenêtres, qui seraient fermées à demeure par trois panneaux ou châssis vitrés et calfatés avec du plâtre ou du mastic de vitrier. Entre le châssis extérieur et celui intérieur, qui seront à plus d'un pied ou 32 centimètres de distance, on placera le troisième châssis, qui, au lieu de vitre, pourra être garni de fort papier huilé. Ainsi le matelas d'air renfermé dans le compartiment ou coffre extérieur ne pourra pas échauffer l'air du coffre intérieur, et par celui-ci l'air de la galerie.

C'est une idée que je soumetts aux Amateurs d'horticulture.

Ainsi, on voit que la glacière, réduite à sa plus simple expression, est le tas de glace ou de neige, recouvert d'un lit très-épais de paille de mon Planteur de la Virginie ; le second degré est son magasin à maïs transformé en glacière, et élevé au-dessus du sol, ce que je préfère aux glacières enterrées plus ou moins, et enfin le troisième degré est ma glacière, qui, à la vérité, coûtera davantage, mais dont la conservation est plus assurée et qui peut servir à plusieurs usages. Je sais qu'on pourrait supprimer la galerie R et appliquer la couche épaisse de paille S contre les planches C, C de la cage à glace, mais je crois que ce serait une mauvaise économie.

DESCRIPTION

DE MON COUPE-RACINES ET DE MON HACHE-PAILLE.

Les fig. 1, 2 et 3 de la Pl. 20 représentent mon Coupe-racines, tel que je l'ai exécuté. Les fig. 4, 5 et 6 de la même Planche, mais sur une échelle double, représentent une partie du Hache-paille, tel que je l'ai fait et employé la première année de ma culture, parce que alors j'avais peu de fourrages ; mais comme, en faisant manger la paille, j'avais peu ou point de litière, et que le tas de fumier augmentait peu, j'ai discontinué la seconde année de donner de la paille hachée, mon premier soin ayant été de faire des fourrages. Alors, avec la roue garnie de ses couteaux et de son cadre, j'ai fait le coupe-racine que, depuis, j'ai toujours employé. Ce n'est pas que la paille hachée, mêlée par moitié avec de la luzerne, sainfoin, ou foin hachée, ne soit fort bonne ; mais je crois qu'il vaut mieux en faire de la litière, *quand on n'a pas pénurie de fourrage.*

Cependant voici un passage qui doit faire réfléchir les Cultivateurs ; je l'ai traduit de la page 490, de la 13^e édition du Calendrier du Cultivateur anglais.

« L'usage des Flamands de hacher toutes les pailles et la plus grande partie du foin, et ensuite de moudre presque tous les grains que l'on destine aux bestiaux, et d'en délayer la mouture dans l'eau dont on les abreuve, permet, avec les mêmes produits de la ferme, de nourrir presque le double d'animaux que l'on ne pourrait sans cette méthode. »

Je commencerai par décrire le Coupe-racines, que j'ai fait en 1820.

La fig. 1 de la Pl. 20 est une vue de face, la fig. 2, le plan, et la fig. 3, une vue de côté du coupe-racines.

La roue A qui, par sa grandeur et son poids, forme volant, était faite avec deux plateaux de planches de chêne, de 1 pouce (0^m,027) d'épaisseur et emboutées. Ces plateaux étaient cloués l'un sur l'autre et en croisant les joints, comme le montrent les lignes continues et celles ponctuées. Ce croisement des planches est très-solide et empêche la roue de se déjeter. La roue portait, clouée intérieurement dans son centre, une rondelle en bois B, qui avait l'é-

paisseur que je voulais donner aux tranches des racines, qui était un pouce et demi (0^m,04). Deux tasseaux C, C, de la même épaisseur que la rondelle B, étaient cloués près de la circonférence de la roue A, et deux couteaux D, D, faits avec des lames de sabres, étaient tenus par quatre boulons à écroux, à la rondelle B et aux tasseaux C, C.

La roue et la rondelle étaient traversées par un axe en fer, qui, à l'endroit des paliers, avait, soudés tout à l'entour, deux anneaux ou bagues qui tournaient dans les coussinets en cuivre des paliers, ce qui empêchait l'axe d'avancer et de reculer. A l'extrémité extérieure de l'arbre, était la manivelle E.

Les paliers étaient fixés sur le cadre que les trois figures font suffisamment comprendre.

On jetait les racines dans la trémie F, inclinée à 45°, comme le montre la fig. 3. Les racines, en roulant, venaient buter contre le plateau intérieur de la roue A, et étaient coupées, par les deux couteaux, en tranches qui avaient en épaisseur l'éloignement des couteaux au plateau, ou l'épaisseur de la rondelle B. Au moyen de diverses rondelles en fer, que les boulons traversaient, on pouvait augmenter ou diminuer à volonté cette épaisseur. Le tranchant des couteaux effleurait une lame en fer S dont j'avais revêtu le bas de la trémie.

Comme le poids des racines repoussait ce côté de la roue A, je remédiais à cette pression au moyen de la roulette G, que j'avais fixée sur la traverse extérieure du cadre, et contre laquelle la roue A venait s'appuyer.

J'avais placé ce coupe-racines à côté du tas de pommes de terre, et elles étaient coupées aussi vite qu'il était possible à l'homme le plus actif d'en remplir sa corbeille, et de la vider dans la trémie.

On fait à Paris des coupes-racines d'une forme à peu près semblable, mais dont la roue A est en fonte, et est traversée par quatre rainures ou longues mortaises inclinées, qui laissent passer les tranches de racines du côté opposé de la roue, comme le copeau qui traverse un rabot; mais de cette manière les tranches de racines sont toujours coupées trop minces, ayant très-souvent moins d'un demi pouce (0^m,013) d'épaisseur; et les tranches, surtout celles de pommes de terre, sont d'autant plus altérées par l'air, qu'elles sont plus minces, comme on le voit pour les pommes coupées par un couteau, qui noircissent dans peu de temps.

Cette roue A du coupe-racines avec ses couteaux et son cadre, avait été faite pour le hache-paille représenté par les fig. 4, 5 et 6. La grandeur de l'échelle de ces trois figures m'a empêché de dessiner la roue en entier. On en voit une partie, ainsi que de la rondelle B, et des couteaux D indiqués

par les mêmes lettres que dans les fig. 1, 2 et 3. Ainsi il faut se représenter en idée les parties manquantes, ainsi que celles du cadre.

La fig. 4 de la Pl. 20 est une vue de côté, la fig. 5 une vue de face, et la fig. 6 une partie du plan du Hache-paille.

A la place de la trémie inclinée F, fig. 3, j'avais placé la caisse horizontale R, dans laquelle on mettait la paille. L'arbre de la roue A portait au bout opposé à la manivelle E, un double vilebrequin H, qui faisait monter alternativement deux bielles I, I' faisant jouer les deux leviers K, K, qui portaient à leur autre extrémité deux bielles à crochet J, J' qui faisaient tourner les quatre roues à crochet L, L, L', L', fixées sur les axes des cylindres engreneurs ou alimentaires M et N. La fig. 4 montre clairement le jeu des différentes parties. On voit que les leviers K, K' portent plusieurs trous dans lesquels on place la cheville T, sur laquelle ils basculent; et c'est l'emplacement de cette cheville T qui règle la différence entre les bras du levier, et par conséquent la longueur de la course des bielles à crochets J, J', ensuite le plus ou moins d'avance des cylindres alimentaires M et N, et finalement la longueur de la paille hachée.

Dans la fig. 4, la planche O des fig. 5 et 6 est supposée enlevée ou transparente.

Le cylindre alimentaire M en bois était lisse ou non cannelé, et il était approché de très-près par la semelle triangulaire en fer P, sur laquelle posait la paille à l'endroit où elle était coupée, le tranchant des couteaux l'effleurant successivement d'un bout à l'autre. Le cylindre supérieur N, aussi en bois, portait dans toute sa circonférence des cannelures, afin de mieux attirer la paille. Je rendais la pression de ce cylindre aussi forte que je voulais, au moyen d'une anse renversée, terminée par deux crochets Q, Q, que j'accrochais à l'axe du cylindre N. Au bas de cette anse renversée, j'accrochais autant de poids que je jugeais nécessaire. Plus la paille est serrée, plus facilement elle se coupe. L'espace ne m'a pas permis de représenter le bas de cette anse et le poids qui y est accroché, mais on le concevra aisément.

Lorsque le double vilebrequin était haut et bas ou perpendiculaire, c'était l'instant où les couteaux coupaient la paille, qui dans ce moment n'avancait pas.

PLAN D'ÉCURIES ET D'ÉTABLES

PEU DISPENDIEUSES.

Quatre à cinq ans après avoir commencé à cultiver, et lorsque j'eus les fourrages et les racines nécessaires, je voulus engraisser des bœufs tous les hivers, afin de me procurer une plus grande quantité d'engrais, point principal en Agriculture. Je savais que la chaleur, la tranquillité, et peu de clarté favoriseraient l'engraissement, et je trouvais ces avantages réunis dans un local inoccupé et placé au fond de la cour. J'avais calculé que je pouvais y placer aisément onze bœufs, qui était, à peu près, la quantité d'animaux pour lesquels j'avais les fourrages suffisants. Ce bâtiment n'avait que 15 pieds (4^m,87) dans œuvre, et j'en ai fait une étable exactement semblable à la fig. 1, Pl. 23. Le service en a été trouvé commode.

M. Mathieu de Dombasle, en entrant dans la ferme de Roville, n'avait pas trouvé les écuries, les étables et la bergerie placées commodément. Il m'en avait parlé, et du désir qu'il aurait de bâtir une bergerie de l'autre côté de la route. C'est d'après cela que j'ai fait trois plans d'étables que je lui envoyais avec la lettre ci-jointe. Le plan 1^{er} est la fig. 1, Pl. 23, excepté qu'il n'y avait pas de grenier, et que la toiture, en chaume, est ici représentée par les lignes ponctuées. Le plan 2 est la fig. 2, mais sans poulailler et pigeonnier au-dessus. Je n'ai pas jugé à propos de donner ici le plan 3, qui avait, d'un côté, une rangée de vaches, exactement semblable à une de ces rangées de la fig. 3; et l'autre côté, qui n'occupait que un tiers de la largeur du bâtiment, était destiné aux porcs, dont chaque étable avait une petite cour en dehors. Le même passage servait pour donner la nourriture aux vaches et aux cochons, mais il vaut mieux, quand on bâtit exprès, placer les vaches et les cochons dans des bâtimens séparés.

A Valcourt, près de Toul, le 1^{er} février 1825.

A M. MATHIEU DE DOMBASLE, A ROVILLE.

MONSIEUR,

« Je relisais vos Annales agricoles de Roville, et je suis tombé, page 110, sur le passage où vous désirez avoir votre Bergerie de l'autre côté du chemin,

afin de pouvoir placer toutes vos bêtes à cornes dans la Bergerie actuelle qui touche la Distillerie. J'ai réfléchi au moyen le plus économique de construire une étable, et voici différens plans que je vous sou mets. Je sais que l'on peut faire mieux, surtout en plaçant un grenier au-dessus des bestiaux, avec un plancher bien embouveté, afin d'empêcher l'odeur du fumier de pénétrer le fourrage; mais songez que mon but est le plan le plus économique.

Pour les moutons, la manière anglaise de parquer toute l'année est bien la moins dispendieuse; mais je crois qu'une bergerie couverte et bien aérée vaut encore mieux, pour l'économie du fourrage, la facilité du service, la masse du fumier, et même pour la santé des brebis, surtout pendant l'agnelage, et pour les jeunes agneaux. Il ne faut pas songer, pour les bœufs à l'engrais, à une cour bien fermée, entourée même de hangars couverts, comme cependant on le fait en Angleterre, car je crois qu'il est bien reconnu que les bœufs à l'engrais ne peuvent pas être trop tranquilles, et trop chaudement pendant l'hiver. Voici donc pour eux une étable à un seul rang, fig. 1, Pl. 23. La toiture sera en chaume, soit imbibée avec de la terre glaise détrempée simplement dans l'eau, comme en Russie (1), soit, encore mieux, recouvert avec l'enduit de M. de Puymaurin, décrit dans le *Bon Cultivateur*, Numéro de novembre 1824, qui est composé de terre glaise, de sable, de crottin de cheval, et une petite quantité de chaux en pâte, le tout bien mélangé et corroyé au rabot, pas trop liquide, et appliqué avec une truelle, par couches successives entre les lits de paille, de manière à former sur la paille une couche de quatre lignes (0^m,009) d'épaisseur. Cette couverture, qui résiste au feu, est bien la plus chaude, la plus légère, et par cela la plus économique dans cette partie de la France, parce qu'on peut faire la charpente en bois de tremble, qui est abondant et à bon marché (2). Le grand reproche que l'on avait à faire aux toits en chaume était de prendre feu aisément, mais l'enduit décrit plus haut pare, en très-grande partie, à cet inconvénient, surtout quand les toitures ne sont pas contiguës à d'autres bâtimens.

A, A, sont les deux murs qui n'ont que 5 pieds (1^m,62) de hauteur exté-

(1) Sur la manière Russe de faire des toitures en paille qui sont incombustibles, voyez le Mémoire de M. Tillet-Mautort, inséré dans les Mémoires de la Société royale d'Arras pour 1823, et dans le Numéro de juillet 1824 des Annales de l'Agriculture française. Dans ce même Numéro, on trouvera le compte que j'ai rendu à la Société centrale d'Agriculture de Nancy des récoltes sarclées que j'ai exécutées à Valcourt, près de Toul, pendant les années 1822 et 1823.

(2) Dans tout le département de la Meurthe, on couvre tous les bâtimens d'exploitation en tuiles creuses.