

Extrait du *Traité du Chêne*

« [le chêne est] un corps ligneux organisé... composé de fibres, trachées, tissu cellulaire, vaisseaux et d'une enveloppe qu'on appelle Ecorce, elle-même composée de couches, vaisseaux, tissu cellulaire, livret, épiderme. » [La moelle est] « l'axe du corps complété par le cœur, l'aubier, la sève... Les branches dans leur relation aux racines ont un rapport intime : elles se ramifient et se subdivisent à peu près uniformément... les feuilles... ne sont pas un simple ornement, elles sont les poumons des plantes, reçoivent l'air ainsi que les sels vivifiants qu'il charrie... Les fleurs renferment les parties pour la multiplication de l'espèce. Ce sont des viscères destinées pour les semences : les Étamines dont le sommet est une bourse pleine de poussière. Certaines espèces comme le Chêne portent sur un même individu des fleurs mâles et des fleurs femelles, séparées les unes des autres. »



Extrait de la *Notice sur la culture des arbres et des arbustes*

Le châtaignier, arbre du Limousin :

« Ce grand arbre est si commun dans le haut Limousin qu'on pourrait en quelque façon l'appeler l'arbre du pays. Il a depuis longtemps ses partisans et ses détracteurs. Malgré tout ce que peuvent dire ces derniers, on le multiplie plus que jamais, il vient même d'être admis sur nos routes publiques comme un arbre d'ornement (...). Mais ne pourrait-on pas tirer meilleur parti qu'on ne fait d'un arbre réellement précieux par son fruit, par les feuilles et par son bois !... La meilleure manière d'apprécier son mérite est de s'attacher plutôt aux faits qu'aux raisonnements ».

La châtaigne, élément essentiel de l'alimentation du cultivateur :

« Un homme de travail mange à dix heures du matin dans les petits jours environ trois cent châtaignes blanchies qui pèsent deux livres et demie et ce qui est bien étonnant c'est qu'il le mange sans boire. Il ne lui faut pas d'autre aliment jusqu'à 6 ou 7 heures du soir. Cette quantité de châtaignes remplit deux fois le vase dans lequel il fait ordinairement sa soupe, mais il faut observer qu'étant sphériques il reste du vide entre elles et que si l'on vient à les comprimer elles ne tiennent guère plus de place et ne pèsent guère plus que le pain et le bouillon de sa soupe. Il résulte de ce détail que de chaque pied de châtaignier, l'un compensant l'autre, peut fournir à la moitié de la nourriture d'une famille entière pendant deux jours, ou ce qui revient au même qu'un pied de châtaignier de bon produit nourrit journellement une famille à laquelle il faudrait au moins vingt livres de pain bis qui valent, année commune vingt sols... Il demeurera pour constant que la châtaigne est de première nécessité pour le peuple. C'est une récolte qui n'a d'autre inconvénient que d'être casuelle comme toute autre parce qu'elle dépend de deux saisons, du temps de la floraison en juillet et du temps de la formation de l'amande ou comme on dit ici du germe à la fin d'août. Ainsi le châtaigner est pour les pays où il croit spontanément ce qu'est l'arbre à pain pour les isles de la mer du Sud. »

Extrait des *Observations météorologiques*

« Il serait sans doute utile aux agriculteurs de se précautionner contre les rigueurs du froid, il serait donc important de connaître d'avance si l'hiver sera long... On a cru qu'il y avait sur cela des indices. »

Pendant l'hiver fin 1788 - début 1789, Jacques Joseph Juge de Saint Martin constate 57 jours de froid et mentionne les indices qu'il a relevés : passage des oiseaux migrateurs, identification des vents, mesure régulière du froid, effets de la gelée sur les fruits récoltés et stockés, sur le développement des feuilles et des bois, analyse de l'impact sur les cultures et récoltes à venir, importance du gel sur la Vienne et les ruisseaux, pertes et conséquences du dégel. Il dresse un tableau des températures, des phénomènes de froid, sécheresse, pluie, types de gelée ; résultats des récoltes, effets du climat sur les arbres et le prix des denrées.

Le printemps 1791 s'avère rude :

« les pluies continuelles survenues en mai juin ont fait couler la fleur du seigle... Malgré l'énormité du déficit, on espérait encore que le sarrasin, la châtaigne et le blé d'Espagne fourniraient un supplément. Une sécheresse de près de 3 mois consécutifs a presque tout dévoré... De façon que nous sommes réduits à nous approvisionner ailleurs et dans un moment où les grains sont devenus excessivement chers. (...) Si nous avions été instruits par une longue suite d'observations, nous n'aurions pas formulé de vaines espérances, nous aurions songé plus tôt et plus utilement à nous procurer des subsistances. Les observations météorologiques que l'ont fait actuellement pourront donc pour l'avenir être d'une grande utilité comme nous le disions en 1789 en publiant les premières qui aient été faites dans le pays. »

Extrait de *Mémoire sur l'engrais des bœufs*

« les nourrisseurs laissent les bœufs, nuit et jour dans les pâturages fermés de haies (...) ce régime dure depuis le mois d'août jusqu'au commencement de novembre : alors on les met à l'étable, on leur donne à manger dans un bac de pierre ou de bois. Le bouvier leur donne du foin sec (...) puis on les accoutume à manger le foin trempé dans l'eau (...) des raves (...) dès lors ils n'ont plus besoin de boire. Le bouvier a la plus grande attention de n'en pas donner beaucoup à la fois. (...) Lorsqu'on voit qu'ils prennent bien la graisse et qu'on peut les pousser à un point extraordinaire, on leur fait une boisson avec de la farine de seigle délayée dans de l'eau tiède, quelquefois on y ajoute de l'avoine bouillie. Depuis qu'on s'est avisé de cultiver la pomme de terre, on leur fait une espèce de pâte en la délayant dans l'eau qui a servi à les faire cuire ou encore mieux dans l'eau qui a servi à faire cuire les châtaignes sèches. Cette dernière est imprégnée de sels que le bœuf recherche avec avidité. (...) Ces effets différents donnent assez à comprendre qu'il faudrait traiter les bœufs avec intelligence et chacun suivant la disposition où il se trouve à chaque époque de l'engrais. Mais malheureusement on ne s'occupe pas assez à réfléchir... et l'on se borne dans chaque canton à la méthode usitée. »