Mme E. Panckoucke P. Lambert Jr sculp

ARACHIDE.

all.

ARACHIDE.

Grec . . . . . ἀραχιδνα ; Théophraste ?

Latin . . . . . ARACHYDNA ; Bauhin, Πιναξ, lib. 9, sect. 3.
VICIA SILIQUAS SUPRA INFRAQUE TERRAMEDENS ; Tournefort, chap. 10, *papilionacées*.
ARACHIS HYPOGÆA ; Linné, clas. 17, *diadelphie décandrie*. Jussieu, clas. 14 ; ord. 11, *légumineuses*.

Italien . . . . . ARACHIDE ; ARACHIDNA ; PISTACCHIO DI TERRA ; NOCE DI TERRA.

Espagnol . . . CACAHUETE ; CACAHUATE ; ALPONSIGO DE TIERRA.

Français . . . . ARACHIDE ; ARACHINE ; PISTACHE DE TERRE ; NOIX DE TERRE ; POIS DE TERRE ; ARACHIDE A QUATRE FEUILLES, Lamarck.

Anglais . . . EARTH-NUT ; GROUND-NUT.

Allemand . . . ERDNUSS ; UNTERIRDISCHE NUSS ; ERDPISTAZIE.

Hollandais . . AARDE-NOOT ; GROND-NOOT ; AARDE-PISTAS.

Cette plante annuelle prospère dans les climats chauds. Les naturalistes ne sont pas d'accord sur sa véritable patrie. Quelques-uns, tels que M. Mordant Delaunay, prétendent qu'elle est originaire d'Amérique; d'autres pensent avec Miller, qu'elle a été transportée dans le nouveau monde par les nègres ; Sonnini regarde l'arachide comme indigène de l'Afrique et de l'Amérique tout à la fois, et les raisonnemens sur lesquels il fonde cette conjecture ne sont pas dépourvus de vraisemblance. Enfin ceux qui ne voient dans l'arachide décrite par Rumph qu'une simple variété, disent que cette plante croît spontanément en Asie, en Afrique et en Amérique.

La racine est fibreuse, garnie de nombreux chevelus, qui sont eux-mêmes parsemés de petits tubercules ; tantôt cette racine plonge dans une direction perpendiculaire, tantôt elle est contournée en S, et pénètre horizontalement dans le sol à la profondeur de sept à huit pouces.

La tige s'élève à la hauteur d'environ deux pieds : dans l'origine, elle est droite et simple, dit Sonnini ; elle se ramifie, et tous ses rameaux acquièrent à peu près une égale grosseur ; la moitié inférieure est arrondie, et d'une couleur de rouille foncée, la supérieure a une forme carrée, et présente une nuance vert-tendre.

Les feuilles sont alternes, ailées, composées de deux paires de folioles ovales, disposées sur un pétiole commun, long d'environ deux pouces, et muni à sa base d'une stipule membraneuse qui l'embrasse et se partage en deux découpures lancéolées ; à la naissance de chaque stipule, on remarque un nœud ou une articulation, des deux paires de folioles, l'une

ARACHIDE.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0210-9
DFG

ARACHIDE.

Grec . . . . . αραχιδνα ; Theophraste ?
Latin . . . . . ARACHYDNA ; Bauhin, Πιναξ, lib. 9, sect. 3.
VICIA SILIQUAS SUPRA INFRAQUE TERRAMEDENS ; Tournefort, clas. 10, *papilionacées*.
ARACHIS HYPOGÆA ; Linné, clas. 17, *diadelphie décandrie*. Jussieu, clas. 14, ord. 11, *légumineuses*.
Italien . . . . . ARACHIDE ; ARACHIDNA ; PISTACCHIO DI TERRA ; NOCE DI TERRA.
Espagnol . . . CACAHUETE ; CACAHUATE ; ALFONSIGO DE TIERRA.
Français. . . . ARACHIDE ; ARACHINE ; PISTACHE DE TERRE ; NOIX DE TERRE ; POIS DE TERRE ; ARACHIDE A QUATRE FEUILLES, Lamarck.
Anglais . . . . EARTH-NUT ; GROUND-NUT.
Allemand . . . ERDNUSS ; UNTERIRDISCHE NUSS ; ERDPISTAZIE.
Hollandais . . AARDE-NOOT ; GROND-NOOT ; AARDE-PISTAS.

Cette plante annuelle prospère dans les climats chauds. Les naturalistes ne sont pas d'accord sur sa véritable patrie. Quelques-uns, tels que M. Mordant Delaunay, prétendent qu'elle est originaire d'Amérique; d'autres pensent avec Miller, qu'elle a été transportée dans le nouveau monde par les nègres ; Sonnini regarde l'arachide comme indigène de l'Afrique et de l'Amérique tout à la fois, et les raisonnemens sur lesquels il fonde cette conjecture ne sont pas dépourvus de vraisemblance. Enfin ceux qui ne voient dans l'arachide décrite par Rumph qu'une simple variété, disent que cette plante croît spontanément en Asie, en Afrique et en Amérique.

La racine est fibreuse, garnie de nombreux chevelus, qui sont eux-mêmes parsemés de petits tubercules ; tantôt cette racine plonge dans une direction perpendiculaire, tantôt elle est contournée en S, et pénètre horizontalement dans le sol à la profondeur de sept à huit pouces.

La tige s'élève à la hauteur d'environ deux pieds : dans l'origine, elle est droite et simple, dit Sonnini ; elle se ramifie, et tous ses rameaux acquièrent à peu près une égale grosseur ; la moitié inférieure est arrondie, et d'une couleur de rouille foncée, la supérieure a une forme carrée, et présente une nuance vert-tendre.

Les feuilles sont alternes, ailées, composées de deux paires de folioles ovales, disposées sur un pétiole commun, long d'environ deux pouces, et muni à sa base d'une stipule membraneuse qui l'embrasse et se partage en deux découpures lancéolées ; à la naissance de chaque stipule, on remarque un nœud ou une articulation ; des deux paires de folioles, l'une

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0211-5 DFG

est terminale, et l'autre est située audessous, à une petite distance de la première.

Les fleurs, solitaires sur leurs pédoncules qui sont plus courts que les pétioles, naissent dans les aisselles des feuilles; le calice a deux lèvres, dont la supérieure est tridentée, et l'inférieure entière, concave et aiguë; la corolle est jaune, papilionacée, renversée; l'étendard est presque rond et sans bords; les ailes sont ovales; la carène est recourbée, et bifide à sa base; les étamines ne sont pas toujours au nombre de dix; souvent on n'en trouve que huit; leurs filamens réunis en un seul faisceau sont l'un court et l'autre long alternativement, surmontés d'anthères alternativement ovales et globuleuses. Le style parcourt toute la longueur du pédoncule et le faisceau des étamines, et il se montre avec un simple stigmate près les anthères. Les fleurs qui naissent au sommet de la tige sont mâles; celles situées plus inférieurement sont les unes mâles et les autres hermaphrodites.

La fructification de l'arachide est infiniment curieuse: elle a été observée par le savant agronome Sonnini, dont j'emprunterai les expressions. « Après la fécondation, les fleurs mâles périssent et disparaissent; les fleurs hermaphrodites périssent également; mais de la base de leur pédoncule, qui correspond à l'ovaire, on voit poindre une petite corne aiguë comme la pointe d'une épingle, et qui presque aussitôt se recourbe vers la terre: alors elle commence à s'allonger rapidement, et dans cinq jours, conservant sa même grosseur et sa même pointe aiguë, quelle que soit la distance de la terre, elle y touche, acquérant jusqu'à près de cinq pouces de longueur, selon qu'elle en est plus ou moins éloignée. Malgré tout ce développement, la corne qui l'a acquis n'est point un fruit, et en l'examinant avec une lentille, après l'avoir ouverte, on n'y reconnaît aucune trace de fructification. Mais voici ce qu'il y a de surprenant: l'extrémité aiguë de cette corne parvient à peine à toucher la terre, et à s'y enfoncer de quelques lignes, qu'aussitôt elle commence à se gonfler; à mesure qu'elle se gonfle, elle s'enfonce davantage, et, parvenue en peu de jours à la profondeur de deux à quatre pouces, elle offre, ensevelie, une gousse longue d'environ un pouce, de substance coriacée, tantôt presque cylindrique, tantôt étranglée, selon qu'elle renferme une, deux ou trois semences, rougeâtres, de la grosseur d'une petite aveline (1). »

(1) La ressemblance qu'offre l'arachide avec l'espèce de légume appelé par les Grecs αραχος, lui a valu le titre générique de *arachis*; elle doit sa dénomination spécifique à sa fructification souterraine, υπο, sous, et γεα, terre. M. Bodard a voulu exprimer plus parfaitement ce mode sin-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0212-1
DFG

Sonnini, que je ne puis citer trop souvent, établit une comparaison très-judicieuse entre l'arachide et la pomme de terre. Quoique celle-ci conserve une prééminence bien marquée, l'arachide vient se placer sinon sur la même ligne, du moins à une légère distance. Sa culture est plus difficile, parce qu'elle est trop sensible au froid. Tous les terrains ne lui conviennent pas; elle demande un sol léger, même sablonneux, néanmoins substantiel et parfaitement divisé, pour que sa gousse s'y enfonce aisément, et y acquière sa maturité. L'Espagne qui, outre les rapports de voisinage, en a de plus d'une espèce avec l'Afrique, a été la première contrée européenne qui ait adopté la culture de l'arachide. Elle est particulièrement répandue dans le royaume de Valence, où elle a beaucoup de succès (2). L'Italie, notamment le pays de Naples (3), et l'Etat romain, commencent à s'applaudir de se l'être appropriée; et nos départemens des Landes (4) et de l'Hérault en ont enrichi leur agriculture. Sonnini en a fait un heureux essai en petit à Vienne en Dauphiné. Plus au nord, par exemple aux environs de Paris, l'arachide n'a pas prospéré. Les îles britanniques, plus froides, lui sont encore plus contraires; Miller dit positivement qu'elle n'y réussit point en plein air, et qu'on doit répandre au printemps ses graines sur une couche chaude. Suivant la qualité des terrains, il faut de quatre à dix plantes pour donner une livre de graines, et si ces graines sont bien nourries, il en faut à peu près neuf cents pour faire une livre. Elles se conservent très-bien et autant que l'on veut dans leurs gousses, et il vaut toujours mieux ne les en dépouiller qu'au moment d'en faire usage. On ne saurait prendre trop de précautions pour les préserver des rats et des souris, qui les recherchent avidement.

La saveur de ces fruits n'est pas aussi agréable que celle des amandes, des noisettes et des pistaches, auxquels on les a comparés. Il faut même quelque habitude pour les trouver bons, parce qu'un peu d'âcreté, une sorte de goût sauvage analogue à celui du pois-chiche encore vert, se mêle au goût d'amande; mais la cuisson leur fait perdre ce qu'ils ont d'âcre, et c'est alors seulement qu'ils approchent des pistaches. Frais,

gulier de fructification en substituant au mot *hypogæa* celui de *hypocarpogæa*, de υπο, sous, καρπος, fruit, et γεα, terre.

(2) Cavanilles, *De la utilitad del cacahuete, o arachis hypogæa:* dans les *Annales de historia natural*, tome 4, juin 1801, page 206.

(3) Tenore, *Memoria sull' arachide:* dans le *Giornale encyclop., di Napoli*, an II.

(4) Recueil de Mémoires, Instructions, Observations, Expériences, et Essais sur l'arachide; imprimé par ordre du préfet du département des Landes; Mont-de-Marsan, an X.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0213-6 DFG

on les mange avec plus de plaisir que quand ils sont vieux. On peut, au reste, les conserver plusieurs années sans qu'ils rancissent ou pourrissent. Ils sont pour les nègres une vraie friandise, soit crus, soit grillés, soit enfin cuits dans l'eau ou sous les cendres. Les naturels de la Nouvelle-Espagne en font leur principal aliment. Les colons, moins simples dans leurs goûts, après avoir fait rôtir légèrement les amandes d'arachide, les convertissent en dragées, en pralines, en massepains, et en d'autres sucreries, les mêlent dans leurs ragoûts en guise de marrons, et en parfument leurs liqueurs; on en prépare des crêmes, des émulsions, de l'orgeat; on en fait de fort bonnes purées; on les accommode à l'huile ou au beurre, comme les légumes; on a proposé de les substituer au café. De toutes les substances avec lesquelles on a essayé de suppléer le cacao dans la fabrication du chocolat, l'arachide est celle qui réussit le mieux. En Amérique, où cette fabrication a pris naissance, elle a obtenu un succès complet; les Espagnols se sont empressés de l'adopter. M. Bodard, auquel on doit une dissertation utile sur les plantes hypocarpogées (in-8°., Pise, 1798), regarde comme agréable et salutaire le chocolat fait avec les graines d'arachide, soit seules, soit unies à un tiers de cacao (5). Mais le produit le plus important de ces graines est, sans doute, l'huile excellente, dont elles fournissent la moitié de leur poids, quelquefois même plus : elle offre la consistance et la pesanteur de l'huile d'amandes. Limpide, blanchâtre, inodore, moins grasse que l'huile d'olive la plus fine, elle a une légère saveur qui lui est propre, et n'a rien de désagréable. Elle ne le cède point à la meilleure huile d'Aix pour l'assaisonnement des mets et pour les salades. On assure qu'elle ne rancit jamais, et qu'elle s'améliore en vieillissant. Elle mérite la préférence pour le service des lampes; car elle donne une lumière plus vive, plus claire, plus durable, et produit moins de fumée que l'huile d'olive. Le marc qui reste après l'extraction de l'huile d'arachide est une substance amylacée que les cochons mangent avidement, et qui, joint à la farine de froment, donne un pain qui se garde très-longtemps. Mêlée à la lessive des savonniers, l'huile d'arachide forme un savon très-blanc, très-sec, et sans odeur.

La saine observation n'a pas présidé au jugement que Pison et Willemet ont porté sur les propriétés de l'arachide. Si les graines de cette plante doivent figurer dans les officines pharmaceutiques, ce n'est guère que pour y remplacer les

(5) Cours de botan. méd. comp.; tom. 1; 1810, pag. 264.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0214-2 DFG

amandes dont l'huile est toujours chère, et rarement bonne.

M. Fremont, qui paraît avoir expliqué le premier avec exactitude le vrai mode de fructification de l'arachide (6), pense que la racine de cette plante pourrait suppléer celle de reglisse.

Enfin, pour compléter l'histoire de l'arachide, et prouver qu'aucune de ses parties n'est inutile, je dirai que ses feuilles sont un des fourrages les plus recherchés par les bestiaux.

SONNINI (charles-sigisbert), Traité de l'arachide ou pistache de terre, contenant la description, la culture et les usages de cette plante; etc., 87 pag. in-8°. fig. Paris, 1808.

Cette monographie, remarquable par la pureté du style, l'exactitude des descriptions, le nombre et l'importance des observations, est la principale source à laquelle j'ai puisé.

(6) Bibliothèque physico-écon.; 1805, tom. 1, pag. 145.

EXPLICATION DE LA PLANCHE 32.

(*La plante est un peu plus petite que nature*)

1. Calice tubuleux divisé, à son sommet, en quatre parties, trois supérieures et une inférieure.
2. Etendard.
3. Aile.
4. Carêne.
5. Étamine.
6. Tronçon de tige dont on a enlevé circulairement une feuille et ses stipules, afin de faire voir comment les ovaires sont sessiles au moment de la floraison, et comment ils deviennent stipités et s'allongent après la fécondation.
7. Fruit coupé verticalement, pour faire voir les deux graines qu'il renferme.
8. Ovaire dont le stipe s'allonge vers la terre pour aller y mûrir son fruit.
9. Fruit entier.
10. Racine munie d'un grand nombre de petits tubercules.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0215-8 DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0216-4
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0217-0
DFG