CONVENTION NATIONALE.

D E

Case
FRC
10929

L'HUILE DE FAINE.

Par J. A. BOUDIN, député par le
département de l'Indre à la Convention
Nationale.

IMPRIMÉ PAR ORDRE DU COMITÉ DE SALUT PUBLIC.

Nécessité est mère d'industrie.

CITOYENS-COLLÈGUES,

On ne peut répandre l'aisance dans la masse générale d'une nation de vingt-cinq millions d'hommes libres, sans y occasionner en même temps une plus grande consommation de comestibles.

Au nombre des comestibles qui sont devenus des

A.

objets de première nécessité, on doit compter les huiles, sur-tout celles qui s'emploient dans les alimens.

Jamais la quantité d'huile d'olive que l'on recueille en France ne pourra satisfaire à nos besoins; & rien n'est plus dangereux que d'y suppléer, comme on le fait, par des mixtions aussi désagréables au goût que contraires à la santé.

Heureusement il existe au milieu de nos forêts une source d'huile aussi abondante que salubre; je parle de celle que donne la faine, qui est le fruit du hêtre ou fouteau.

Je ne crains pas d'avancer que la récolte actuelle donnera plus d'huile que nous n'en pourrons consommer pendant plusieurs années. A l'exception de la ci-devant Provence & de quelques autres cantons, la plus grande partie des départemens renferment une immense quantité de hêtres: les Pyrénées & les Alpes en sont couvertes. Tous les arbres de cette espèce sont surchargés de fruits; & vous n'avez pas oublié ce que l'on vous a dit, il y a quatre jours, que les forêts d'Eu & de Crecy donneroient cette année plus d'un million de sacs de faine. En 1779, une portion seulement de la faine recueillie dans la forêt de Compiègne a fourni plus d'huile qu'il n'en faudroit aux habitans du pays pour un demi-siècle. Que seroit-ce donc si l'abondance extraordinaire, maintenant à l'abri des intempéries, étoit par-tout scrupuleusement convertie en huile?

J'ignore si l'usage de cette huile est ancien: mais depuis le commencement de ce siècle, les propriétés de la faine ont été, à différentes reprises, l'ob-

jet des méditations de l'observateur agricole. En 1779, 1781 & 1784 il parut à ce sujet plusieurs mémoires très-intéressans ; & déjà deux fois un membre de votre comité d'agriculture a fixé votre attention sur la possibilité d'obtenir de bonne huile de la faine & des pepins de raisin.

L'huile extraite de ces pepins m'étoit inconnue : mais pendant les vingt premières années de ma vie , j'ai mangé rarement d'autre huile que celle de faine. J'ai même été long-temps dans la persuasion que ce fruit étoit employé par tout au même usage. Il ne l'est pas dans la portion de la France qui est au midi de la Seine ; il se borne même à un petit nombre de cantons dans les départemens qui sont au nord de cette rivière ; & ce n'est que depuis deux ans qu'on ramasse la faine de la forêt de Senlis pour la convertir en huile.

Il est cependant constaté que l'huile de faine , quoiqu'extraite par des méthodes vicieuses , ne le cède en rien à l'huile d'olive. En effet , si l'huile d'olive nouvelle est plus agréable que celle de faine , le temps lui ôte de son prix ; l'huile de faine , au contraire , s'améliore en vieillissant ; elle peut servir en sortant du pressoir ; elle est délicate à cinq ans ; elle se soutient à dix , à vingt ans & au-delà.

Vous avez sous les yeux , citoyens , plusieurs bouteilles de cette huile extraite des récoltes de 1791, 1792 & 1793. Une portion est telle qu'on la trouve chez les riverains de la forêt de Compiègne ; l'autre a été limpidifiée par la seule exposition au soleil pendant deux heures. Je vous invite à emporter quelques onces de cette huile pour l'examiner avec attention , & vous assurer de son goût & de sa qualité ;

vous n'aurez pas de peine à concevoir de quel degré de perfection elle seroit susceptible si elle étoit soumise à de meilleurs procédés.

Comment se fait-il, demandera-t-on, que l'huile de faine, étant d'une aussi bonne qualité, l'usage en soit aussi peu répandu ? On peut en indiquer plusieurs causes. Par-tout où l'on s'est trouvé suffisamment approvisionné d'huile d'olive, on n'a pas senti la nécessité de recourir à celle de faine. Il étoit plus simple de continuer à se servir d'un comestible que l'on se procuroit facilement, que de chercher à le remplacer par un autre dont on ignoroit la propriété.

Dans le nombre des auteurs qui ont écrit sur l'huile de faine, plusieurs lui ont attribué des qualités malfaisantes. Danty-d'Inard consigna dans les mémoires de l'Académie de 1726, que son usage fréquent occasionnoit des douleurs & des pesanteurs d'estomac. En 1762, le docteur Seelig fit une dissertation publique dans laquelle il prétendit que l'usage de la faine pouvoit amener l'hydrophobie. Certes, ce n'étoit pas en répandant de pareilles alarmes qu'on pouvoit propager l'usage de l'huile de faine.

Notre régime forestier a dû contribuer aussi à circoscrire cet usage dans un petit nombre de contrées, puisque par l'article XXVII du titre XXVII de l'ordonnance de 1669, *il est fait défense aux usagers & à tous autres d'abattre la glandée, faine & autres fruits des arbres, les amasser ni emporter, ni ceux qui seront tombés, sous prétexte d'usage ou autrement, à peine de cent livres d'amende.*

Mais il est arrivé le moment de lever pour jamais les obstacles qui se sont opposés au développement de cette branche importante de l'économie agricole,

de nous soustraire à la pénurie d'huile, & de nous dégager du tribut qu'à cet égard nous payons à l'étranger.

La faine est un des premiers alimens offerts à l'homme dans l'état de nature. Elle a dû être sa principale nourriture pendant long-temps; elle étoit la plus facile à conserver pour suppléer à l'absence des autres. Que seroit donc devenue l'espèce humaine si l'usage de cet aliment donnoit l'hydrophobie? Dans le vrai, la faine n'incommodé jamais ceux qui en mangent; elle est même très-agréable au goût. Suivant Cornélius Alexander, cité par Pline, les habitans de Chio se nourrissent de faine durant le temps d'un long siège. La faine est le *gland* des poètes & des historiens, qui en font la seule nourriture des hordes sauvages & de plusieurs peuples de l'antiquité.

Cette épithète de *gland*, donnée à la faine comme au fruit de toutes les espèces de chêne, a pu éloigner encore l'idée de la convertir en huile. Pline est peut-être le seul des anciens écrivains qui n'ait pas confondu la faine & les glands, & qui ait distingué les chênes communs des chênes verts & des chênes à liège, qui donnent seuls des fruits bons à manger. « Les glands, dit-il, sont encore aujourd'hui la richesse de plusieurs nations, même en temps de » paix. Ailleurs, dans les temps de disette, on réduit » en farine le gland après l'avoir séché, & on en » fait du pain. En Espagne, l'usage subsiste de servir » des glands au dessert; ceux que l'on sert cuits sous » la cendre sont les meilleurs ».

D'après les auteurs de la *Maison-Rustique*, je pourrois dire que dans les temps de cherté on fait aussi du pain avec la faine; mais c'est une erreur qu'ils

n'auroient pas commise s'ils eussent mieux compris ce passage de Pline : Pour faire du pain avec la faine, il faudroit la monder, ce qui avoit paru difficile jusqu'à présent, au-lieu qu'il est très-aisé de séparer le gland de son écorce, & de le pétrir ensuite.

Au reste, il ne s'agit pas de faire l'apologie de la faine quant à la nourriture de l'homme. Nous sommes trop loin de l'état de nature & du dénuement d'autres alimens pour que celui là nous redeviennne jamais nécessaire. J'ai voulu seulement détruire des préventions, laver nos ancêtres du reproche d'un goût bizarre, & démontrer que la faine, considérée comme aliment, n'a rien de désagréable au goût ni de contraire à la santé.

Mon objet principal est d'attirer toute l'attention de mes concitoyens vers la faine, relativement à l'huile qu'on peut en extraire. Quand elle ne seroit pas d'une qualité supérieure il faudroit encore ne pas la négliger dans un moment où les huiles nous manquent, & où la consommation qui s'en fait devient chaque jour plus considérable.

Mais comme je l'ai dit, l'huile de faine convient à tous les usages de la table. Lorsqu'on la substitue à l'huile d'olive, les connoisseurs s'y trompent; j'en ai fait l'expérience, & l'on ne doit pas en être surpris, car la faine étant un fruit aussi sain qu'agréable pourquoi ne donneroit-elle pas une huile de bonne qualité ?

Quels regrets ne doivent donc pas être les nôtres d'avoir négligé jusqu'à présent une des plus précieuses ressources que la bienfaisante nature offre à nos besoins ?

Dans l'état actuel des choses, la faine que produit

le sol de la République appartient ou à des propriétaires particuliers, ou à la Nation, ou à des communes & des usagers.

On ne peut douter que si les propriétaires particuliers connoissoient tous les avantages qu'ils retireroient de leur faine en la convertissant en huile, ils ne préférassent ce parti à celui de l'abandonner aux porcs, ou de la laisser perdre sous les arbres. Mais si on se bornoit à une simple invitation & à des instructions, il seroit à craindre que la plupart, dominés par l'habitude, ne continuassent à faire demain ce qu'ils ont fait hier; tandis que si l'on profite de l'empire des circonstances où nous nous trouvons pour modifier leur jouissance, ils s'y soumettront, & les avantages qu'ils retireront cette année de leur faine, les engageront encore à en profiter les années suivantes.

Je pense donc que sans blesser le droit de propriété, la Convention nationale peut interdire aux propriétaires particuliers la faculté d'abandonner la faine aux porcs, ou de la laisser perdre, & de les obliger à la convertir en huile. Ils la ramasseront en tout ou en partie pour leur propre compte, ou ils s'arrangeront avec leurs concitoyens. L'impérieuse nécessité justifie cette modification de jouissance; & si quelqu'un osoit la blâmer, je lui demanderois pourquoi les propriétaires de faine seroient plutôt exceptés de la loi commune que les propriétaires de toutes les autres denrées?

A l'égard de la faine des bois nationaux, c'est à la Convention à en disposer de la manière qui lui paroîtra plus utile au bien général. Comme notre collègue Coupé, j'espère que dans les contrées où les riverains avoient l'entrée des forêts nationales on ne la leur interdira pas cette année. Mais la plupart des

dispositions prohibitives de l'ordonnance de 1669 ayant été maintenues par l'article IV de la loi forestière du 29 septembre 1791, les administrateurs les font exécuter à la lettre, & croient qu'il est de leur devoir de ne laisser ramasser ni faine ni gland. Il faut donc décréter formellement que les bois & les forêts qui sont maintenant sous la main de la Nation seront ouverts à tous les citoyens pour y ramasser des glands, des faines & autres fruits sauvages.

Je dis à tous les citoyens ; car si on restreignoit cette faculté aux riverains sur la portion de bois comprise dans le territoire de leur commune, il pourroit arriver que là où il y auroit beaucoup de faine il se trouvât peu d'habitans, & qu'ils ne pussent ou ne voulussent pas la ramasser. L'usage actuel est que chacun recueille à sa portée sans distinction de territoire ; il ne faut pas le changer puisque personne ne s'en plaint. D'un autre côté, circonscrire les riverains dans les limites de leur commune, c'est leur créer un privilège exclusif, un espèce de droit d'usage qui pourroit, par la suite, entraîner des inconvéniens ; tandis que si on laisse entrer indistinctement dans les forêts nationales tous ceux qui voudront ramasser des fruits sauvages, il n'en résultera pas plus de droit à un usage quelconque, que le glanage n'en donne à la propriété d'un champ.

La Convention nationale doit s'expliquer aussi sur les adjudications de glandée qui comprennent la faine & les autres fruits sauvages. Il n'y a que les riches & les spéculateurs qui se présentent à ces adjudications : les citoyens qui n'ont point de pores ou qui en ont peu ne sauroient profiter de la glandée, & les adjudicataires ne leur permittoient pas de ramasser la faine en concurrence avec leurs bestiaux. Cepen-

dant comme la glandée est très-abondante, & que les agens forestiers trouvent toujours un bénéfice particulier à faire de ces adjudications, il faut absolument les interdire, au moins pour cette année (1). Le produit médiocre qu'elles procuroient ne mérite pas d'être mis en balance avec les avantages d'une immense quantité d'huile, si nécessaire à nos besoins.

Reste la faîne des bois communaux proprement dits, ainsi que celle des bois ouverts aux communes usagères. Une fois que l'on a reconnu la nécessité de convertir en huile la plus grande quantité possible de faîne, il est indispensable d'y employer celle-là comme les autres. Les usagers iront ramasser la faîne & le gland : ils feront de l'huile avec l'une, ils engraisseront des porcs avec l'autre. La classe la moins fortunée y gagnera, parce qu'il lui sera facile de profiter ainsi du droit d'usage dans sa plus grande latitude.

Enfin, pour prévenir toute espèce d'abus, pour empêcher que notre belle récolte de faîne soit employée à d'autres usages qu'à celui de l'extraction de l'huile, il faut, par une disposition générale & impérative interdire aux porcs, pendant deux mois, l'entrée des forêts, soit de la Nation, soit des usagers, soit des communes. Cette disposition donnera le temps aux citoyens de faire une ample provision de faîne, de gland & d'autres fruits sauvages. Il en restera encore assez sous les arbres pour fournir aux porcs une nour-

(1) Il y a 40 ans que l'on n'a fait des adjudications de glandée dans la forêt de Compiègne. Les chênes de cette forêt n'ont point de fruit cette année ; cependant, les administrateurs du district ont proposé à la commission d'agriculture de les autoriser à procéder cette année à des adjudications de glandée.

riture abondante pendant les quatre à cinq décades qui suivront ces deux mois d'interdiction.

- Je m'attends à plusieurs objections.

La nature, dira-t-on, ayant destiné le fruit des arbres forestiers à leur reproduction, c'est l'empêcher que d'autoriser sans restriction le ramassage de la faine & des autres fruits sauvages. Aussi l'article premier du titre XVIII de l'ordonnance de 1669 *ne permet-il de faire des ventes de glandée, que lorsqu'il y aura suffisamment de glands & de faines sans incommoder les forêts.*

Cette erreur de physique n'est point la seule que renferme cette ordonnance qu'on a tant exaltée & qui a fait tant de mal; mais il est d'autant plus nécessaire de détruire celle-ci, qu'on la retrouve dans tous les nouveaux codes forestiers qui ont été proposés pour remplacer celui de 1669.

La faine & le gland ne viennent guères que sur des arbres âgés; les arbres épars en produisent plus que les massifs de futaie, & que les jeunes baliveaux sur taillis. Or, pour peu qu'on ait quelques connoissances forestières, on sait qu'il ne repousse rien sous ces arbres; leur ombre fait mourir bien-tôt tout ce qui peut y germer. Aussi ne voit-on jamais dans les futaies que des individus du même âge, ou d'âges peu disproportionnés. La récolte d'un hêtre ou d'un chêne produit cent mille fois plus de fruits que n'en demande sa reproduction. Je suppose cependant qu'il fallût y laisser ceux d'une année: que deviennent ceux des années suivantes? Et s'il est bien démontré qu'il n'en repousse jamais tant que l'arbre est sur pied, à quoi servent ces fruits abandonnés?

On ne doit pourtant pas avoir oublié les persécu-

tions que l'on faisoit souffrir naguères aux malheureux riverains qui alloient ramasser de la faîne & du gland dans les forets nationales. Les agens forestiers regardent ces fruits comme leur caluel; & l'ordonnance à la main, sous le prétexte de la reproduction des forêts, ils justifioient les excès de leur malveillance. Ce sont ces motifs qui m'avoient porté à demander la suppression de la modification, au moins inutile, insérée dans l'article premier du décret que Coupé a fait adopter le 12 de ce mois.

Les forêts nationales seront perdues, dira-t-on encore, si l'on en permet ainsi l'entrée à tous ceux qui voudront y ramasser des fruits sauvages. Voilà comme on se crée des monstres pour s'opposer au bien public. La forêt de Compiègne est une de celles où l'on ramasse le plus de faîne: eh bien! demandez si c'est pendant cette saison que l'on y commet des dégâts? En effet, ceux qui vont à la faîne ne peuvent pas en même temps faire du bois & le rapporter.

Objectera-t-on encore que les citoyens, empressés de jouir de la faîne & de la glandée, se mettront à flaber les arbres, ce qui empêchera la reproduction des fruits les années suivantes? Je pourrois répondre que l'on flabe une grande partie des arbres francs, & même les oliviers, & que les arbres des forêts nationales, qu'on ne flabe point, ne donnent pas plus de fruits que les chênes des propriétés particulières, que l'on flabe ordinairement: ainsi l'objection tombe d'elle-même.

Mais quand elle seroit fondée pour les glands & les autres fruits sauvages, elle ne pourroit s'appliquer à la faîne. Lorsque la faîne est en maturité, elle se détache du chaton qui la renfermoit, qui s'est

ouvert pour la laisser tomber. Si on flaboit, la grosse enveloppe tomberoit avec la faine, les fruits qui ne seroient pas en maturité se confondroient avec les autres; on perdrait du temps, au lieu d'en gagner.

Il faut donc laisser aux citoyens une entière liberté dans le choix des moyens de ramasser le gland, la faine & les autres fruits des forêts nationales. Chaque méthode peut avoir les avantages, suivant les temps, les lieux & les personnes. Lorsque les agens forestiers avoient le droit de préférer leurs porcs & leurs bêtes fauves aux riverains, ils ne souffroient guères qu'on ramassât la faine à la main, afin qu'il en restât davantage sous les arbres. Aujourd'hui qu'on ne gênera point l'activité & l'intelligence des citoyens, ils préféreront la méthode la plus expéditive. Le père de famille ramassera avec sa femme & ses enfans; les voisins s'arrangeront entr'eux; les propriétaires particuliers, maîtres de leur temps & de leurs arbres, pourront faire nettoyer la place, &, par ce moyen, rendre le ramassage plus facile.

Une femme peut, à la main, ramasser par jour un boisseau de faine, mesure de Paris, qui produit un peu plus de deux livres d'huile. Deux hommes, avec un crible, peuvent en ramasser au moins douze boisseaux; & l'on en ramasseroit plus encore par la méthode usitée dans la ci-devant Lorraine, de tendre des draps sous l'arbre & d'en frapper & remuer les branches. Une quantité de hêtres, prise en masse, donne par chaque arbre au moins trois boisseaux de fruits. Qu'on juge de-là de l'immense profit que feroient les propriétaires particuliers, s'ils ramassoient leur faine pour la convertir en huile, au lieu de la faire manger à leurs porcs, lorsqu'ils ne la laissent pas périr sous les arbres!

Presque tous les fruits francs se gâtent lorsqu'ils sont cueillis, ramassés & serrés par un temps humide; les olives sur-tout sont dans ce cas. La saïne ne craint point les intempéries de l'automne : on peut la ramasser par l'humidité comme par la sécheresse. Il suffit, pour la conserver, de la faire bien sécher; ce qui se fait aisément en l'étendant sur des nattes ou de gros draps, soit au soleil, soit dans les rez-de-chauffée, soit dans les greniers.

Mais comme il est impossible de ramasser les bonnes saines sans mélange de quelques mauvais grains, qu'il est au moins inutile de garder & soigner les uns avec les autres, & qu'en dernière analyse, il faut faire l'épure, si on veut prévenir l'altération de la qualité de l'huile, voici le procédé bien simple qu'on emploie dans quelques endroits pour faire cet épurement. Avant de faire sécher la saïne pour la serier, on la jette dans l'eau froide : à l'instant tous les mauvais grains surnagent; on les ôte avec la main. Quoiqu'une partie des grains, répudiés par l'épreuve, paroissent sains à la vue, il est certain qu'ils sont gâtés intérieurement; ce que l'on reconnoitra au bout de quelque temps, si on a la curiosité de les conserver à part. Si on néglige cette précaution dans le principe, il est beaucoup plus pénible ensuite de séparer, soit à la main, soit au van, la mauvaise saïne d'avec la bonne.

Dès qu'on a fait rendre à la saïne toute son humidité, on peut la garder, comme le froment, des années entières : j'en ai qui a été ramassée il y a douze ans, & qui s'est bien conservée. La Convention nationale a sous les yeux plusieurs essais d'huile de saïne que la commission d'agriculture & des arts a fait extraire il n'y a que trois jours. La saïne se façonne encore dans l'enveloppe, se prépare à s'en séparer plus aisément, & par conséquent à faciliter l'expression de la partie hui-

leuse. Il s'en faut de beaucoup que les olives jouissent de tous ces avantages ; elles se gâtent bientôt , si elles ont reçu des contusions ; elles ne donneroient plus qu'une mauvaise huile , si on tarδοit à les manipuler.

Il y a aussi plusieurs manières d'extraire l'huile de la faine. En certains endroits , on commence par torréfier les faines ; ailleurs , on fait l'expression à l'eau bouillante. Dans les environs de la forêt de Compiègne , on la fait dans les mêmes ustensiles & par les mêmes procédés que celle de chenevi dont tout le monde connoît l'odeur forte & insupportable. Les premières faines qui passent au moulin , après le chenevi , ne donnent qu'une huile louche & grisâtre , dont le temps n'améliore jamais ni la qualité ni la couleur. Non-seulement on ne débarrasse pas toujours la bonne faine des grains verveux ou gâtés qu'on a ramassés avec elle , on concasse & on réduit encore le tout en bouillie , en y jetant de l'eau , ainsi qu'on fait le chiffon pour le papier ; ce qui charge nécessairement l'huile de la partie aqueuse que contient l'enveloppe de la faine.

Il est aisé de concevoir combien toutes ces méthodes doivent altérer la qualité de l'huile. Quelques-uns ont attribué à son essence une imperfection qui lui est étrangère ; mais d'autres ont été forcés de reconnoître que l'huile de faine gardée s'amélioroit , & qu'elle finissoit par perdre toute espèce de qualité nauséabonde , lorsqu'après l'avoir laissé reposer quelque temps , on la transvasoit avec attention. Il étoit aisé de conclure de-là que , par de bons procédés on peut lui donner d'abord la perfection qu'elle acquiert en vieillissant.

Le docteur Oetinger est le premier qui ait soupçonné que les reproches faits à l'huile de faine n'étoient dus qu'aux méthodes vicieuses employées à sa manipulation ; il s'est appliqué à en chercher une meilleure ; il l'a trouvée : tout consiste dans le mondage de la faine. Il est bien moins difficile que celui de l'orge, du froment & de l'avoine ; car ces grains sont adhérens à la peau qui renferme leur farine, au lieu que l'amande de la faine est entièrement séparée de son enveloppe.

Cette méthode auroit des avantages inappréciables : d'abord elle nous procureroit une huile de la meilleure qualité, & dont on pourroit faire usage en sortant de la fabrication. Les porcs qu'on engraisse à la fainée ne donnent qu'un lard mou, jaune & difficile à conserver. Avec les procédés usités jusqu'à présent, le marc qui reste après l'extraction de l'huile, ne peut faire que des tourtes à brûler : par les procédés d'Oetinger, ce même marc devient une nourriture excellente pour les porcs & pour les animaux de basse-cour ; en sorte que ceux qui tiroient parti de la faine, pourront réunir à l'avantage de se procurer une quantité d'excellente huile, celui d'augmenter plutôt que de diminuer leurs engrais.

C'est à la commission d'agriculture & des arts à profiter de cette occasion pour propager par-tout les meilleures méthodes de convertir la faine en huile : l'objet essentiel en ce moment, c'est de la faire toute ramasser & conserver avec soin. Il n'est pas nécessaire que chacun sache en extraire l'huile. Combien peu sont en état de moudre leurs grains ! Je ne doute pas qu'il ne se trouve dans chaque canton assez de citoyens qui s'adonneront à la manipulation de l'huile de faine,

comme il y en a pour les noix, le colsat, le che-nevi, &c.

Moins pressés par les circonstances & par des besoins impérieux, la prévoyance du législateur devroit se borner aux mesures que je viens d'indiquer ; mais dans une entreprise nouvelle, il y a tout à redouter de l'inlouçiance & des mauvais calculs. Parmi ceux qui ramasseront la faine de leurs arbres, ou celle des forêts nationales, il s'en trouvera qui craindront de manquer des moyens de la convertir en huile, & par conséquent d'employer leur temps en pure perte.

Rassurons-les. Que ceux qui ne voudront ni convertir eux-mêmes leur faine en huile, ni la faire convertir par d'autres, puissent la porter au chef-lieu de district & en recevoir le prix à mesure des livraisons. La révolution a mis par-tout, à la disposition des autorités constituées, des emplacements immenses où elles pourront recevoir & conserver les saines jusqu'à leur conversion en huile.

D'après les renseignemens que je me suis procurés sur les prix des saines & des huiles dans les environs de la forêt de Compiègne, depuis une vingtaine d'années, je pense que l'on peut offrir 20 sous par boisseau comble, mesure de Paris, des saines épurées par l'eau que l'on apportera dans les chefs-lieux de district. Puisque dans une saison morte pour les travaux de la campagne, une femme peut, à la main, ramasser un boisseau par jour ; qu'un homme avec un aide peut, au crible, en ramasser douze, & que ceux qui se serviront du moyen employé dans la ci-devant Lorraine peuvent en ramasser plus encore, il est aisé de juger que les propriétaires ou non propriétaires de saines auront grand intérêt à n'en pas laisser perdre.

La nation n'offrant d'acheter les saines qu'afin d'ôter aux infouciens ou aux malveillans tout prétexte de les laisser perdre, rien ne doit empêcher l'industrie particulière de la convertir en huile. Il faut donc que toutes les fois que des spéculateurs se présenteront pour reprendre à leur compte la saine achetée pour celui de la nation, les corps administratifs la leur fassent délivrer au même prix de 20 sous par boisseau.

Si la nation ne doit pas gagner sur la saine, en la revendant au plus offrant, elle ne doit pas non plus s'exposer à transgresser le *maximum* en mettant l'huile aux enchères. Tous frais de fabrication déduits, cette huile reviendra à-peu-près à 15 s. la livre de seize onces. Comme elle ne peut être répandue trop tôt dans le commerce, les corps administratifs la feront délivrer, à mesure de la fabrication, aux marchands & négocians qui la demanderont.

Forcés de tout rapporter à ce résultat salutaire, de nous procurer promptement beaucoup d'huile de saine & d'en propager l'usage où il est inconnu, nous devons y employer les moyens qui ont si bien réussi pour le salpêtre. Peu de personnes étoient initiées dans cette fabrication: aujourd'hui elle est répandue & perfectionnée dans les petites communes comme dans les grandes. Arrêtons nous aux machines les plus simples pour la fabrication de l'huile de saine: qu'aux dépens de la République il s'en établisse un certain nombre dans les endroits nécessaires. Envoyons-y quelques-uns des citoyens qui sont au fait de cette manipulation; ils recevront des élèves choisis par les corps administratifs, & en quelques mois, les meilleurs procédés d'extraire l'huile de saine seront répandus par-tout.

Il faut aussi offrir aux particuliers des avances pour établir eux mêmes, & pour leur compte, les moulins & machines propres à cette manipulation. Un bon gouvernement ne doit se livrer à des opérations mercantiles que lorsqu'il y a péril en la demeure, ou qu'il ne peut être suppléé par l'activité & l'industrie des citoyens. Il a toujours meilleur marché de leur faire des avances dont il est facile de s'assurer la rentrée par un cautionnement.

On n'objectera pas la dépense que l'emploi de ces dernières mesures occasionnera. Lorsqu'il s'agit d'une chose aussi utile, doit-on hésiter à faire quelques sacrifices? Ne vaut-il pas mieux dépenser quelques millions dans la République, que de les porter aux étrangers, & nous exposer à manquer d'un des comestibles les plus nécessaires à nos besoins?

Mais, pour ne rien laisser échapper du trésor inappréciable que la nature nous offre en cet instant, il n'y a pas un moment à perdre. Les chaleurs presque continuelles ont accéléré la maturité de la faine, & la moisson & les vendanges nous laisseront de bonne heure des bras à employer. Empressons nous de leur assurer d'autres travaux.

Il est temps aussi de dissiper les inquiétudes qui se sont répandues dans les endroits où l'on est dans l'usage de ramasser la faine. On y croit que la Convention nationale va la mettre en réquisition, ce qui jette parmi la classe nombreuse un véritable découragement. Il ne cessera que lorsque l'on connoitra les motifs de l'attention particulière, donnée aux moyens d'étendre l'usage de l'huile de faine.

Laborieux habitans des campagnes, rassurez-vous!

Loin de restreindre les avantages que vous avez trouvés dans le ramassage de la faine, la Convention nationale ne veut que les étendre & en faire jouir ceux de vos frères qui les ont négligés jusqu'à présent.

Et vous, estimables citadins, suspendez pour quelques jours vos travaux ordinaires : profitez aussi de cette belle récolte pour vous assurer d'un aliment nécessaire. Que ce rapprochement avec vos frères des campagnes transforme ces rencontres momentanées sous le hêtre qui nourrissoit nos premiers pères, en autant de fêtes patriotiques !

Voici le projet de décret que je propose.

PROJET DE DÉCRET.

La Convention nationale, après avoir entendu le rapport qui lui a été fait sur la possibilité d'extraire du fruit des hêtres du territoire français une huile très-propre aux alimens, & dans une proportion supérieure aux besoins de la République, décrète :

A R T I C L E P R E M I E R.

Les propriétaires & possesseurs de hêtres ne pourront en abandonner le fruit aux animaux, ni le laisser périr sous les arbres. Ils le feront ou le laisseront ramasser pour être converti en huile.

I I.

Tous les citoyens sont invités à ramasser la faine, le gland & les autres fruits des forêts & des bois appartenans à la nation.

I I I.

Les autorités constituées ne pourront faire aucune adjudication de glandée dans les forêts nationales. Celles qui auroient pu être faites avant la promulgation du présent décret, sont nulles & non avenues.

I V.

L'entrée, tant des forêts & bois nationaux que des bois communaux & usagers, est interdite aux porcs pendant les mois vendémiaire & brumaire (1). Les contrevenans seront punis par la confiscation de leurs porcs.

Pendant ces deux mois, les usagers pourront ramasser la faine, le gland & autres fruits.

V.

Ceux qui ne pourront pas ou ne voudront pas convertir eux-mêmes ni faire convertir par d'autres leur faine en huile, la porteront au chef-lieu de leur district où elle leur sera payée à raison de 20 sous le boisseau comble, mesure de Paris. La faine ne sera mesurée qu'après avoir été épuisée par l'eau.

V I.

Il sera incessamment établi, aux dépens de la République, dans les endroits convenables, des moulins & machines en suffisante quantité pour convertir la faine en huile, par les meilleurs procédés.

(1) Par le décret du 12 de ce mois, l'interdiction cesse vers le 10 brumaire, qui est cependant l'époque où la faine s'amasse avec plus d'abondance.

V I I.

En conséquence, la commission d'agriculture & des arts est autorisée à mettre en réquisition ceux qu'elle jugera les plus propres, tant pour exécuter ces moulins & machines & les mettre en œuvre, que pour instruire dans cette manipulation des sujets qui seront désignés par les administrations de district.

V I I I.

Si des particuliers se présentent pour reprendre des saines achetées pour le compte de la nation, elles leur seront délivrées au même prix de 20 sous par boisseau.

I X.

A l'égard des huiles qui seront fabriquées pour le compte de la nation, elles seront mises dans le commerce, à mesure de leur fabrication. à raison de 15 sous par livre de 16 onces.

X.

Les administrateurs de district feront mettre en vente, à la chaleur des enchères, les presses & moulins à huile de saine qui auront été établis aux frais de la nation, lorsqu'il leur sera fait, à cet effet, des soumissions par des citoyens solvables & intelligens.

X I.

Les particuliers qui demanderont des avances pour faire, à leur compte, des moulins & presses à huile de saine, les obtiendront, sur l'avis des administra-

tions de district, & en donnant caution de les restituer avant l'expiration de la troisième année.

X I I.

Les districts sont autorisés à fournir, sans location, à tous ceux qui auront de la faîne à ferrer, des lieux convenables à sa conservation, dans les biens nationaux les plus à la portée, lorsqu'il s'en trouvera à leur disposition.

X I I I.

La commission d'agriculture & des arts est spécialement chargée de l'exécution du présent décret. Elle fera distribuer & enverra à toutes les communes l'instruction qu'elle a préparée sur la fabrication de l'huile de faîne.

X I V.

Les mémoires qui ont été recueillis sur les propriétés de la faîne, seront réimprimés & envoyés à chaque administration de district.

X V.

La Convention nationale compte sur le zèle & les efforts réunis des autorités constituées, des gens de l'art & des bons citoyens, pour qu'il ne se perde point de faîne dans leur territoire, & qu'elle soit exclusivement convertie en huile par les meilleurs procédés.

DE L'IMPRIMERIE NATIONALE.