Zeitschrift: Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne

Herausgeber: Société Oeconomique de Berne

Band: 2 (1761)

Heft: 4

Artikel: Des différentes espèces de l'orge et de leur culture

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-382514

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

XXV.

DES DIFFERENTES ESPECES DE L'ORGE, ET DE LEUR CULTURE.

MESSIEURS!

IL vous a plû, il y a quelques jours, de m'ordonner de vous fournir, à l'usage de l'illustre Société œconomique de Londres, une exposition de la culture de nos diverses especes d'orges dans notre pays, & de l'usage qu'on en fait. J'obéis, en vous communiquant le peu d'expérience, que j'ai moi-même & les lumieres que j'ai tirées d'experts Cultivateurs.

DANS le Canton de Berne, le paysan du plat pays ne seme communément de l'orge

l'orge que pour ſon propre uſage ; en revanche les montagnards, & ceux qui habitent les vallons dans les montagnes, en cultivent en auſſi grande quantité, qu'il leur eſt poſſible.

LES uns & les autres font bien, à mon avis. Le payſan croit, & non ſans fondement, que l'orge épuiſe conſidérablement la terre. C'eſt ce qu'il ſait par expérience, ſans s'informer, ſi c'eſt en effet, comme je le préſume, la promptitude de ſon accroiſſement qui en eſt la cauſe.

LES payſans du plat pays ayant ordinairement de grands mas, & beaucoup plus de champs que d'herbages, ils ne doivent pas avoir du fumier de reſte ; par cette raiſon ils n'ont garde d'appauvrir leurs terres.

AU contraire les ruraux de nos hautes montagnes ſont ordinairement beaucoup plus bornés, & compoſés de fertiles prairies. Les engrais par conſéquent y foiſonnent, & le payſan ne cherche qu'à ſemer dans l'eſpace reſſerré de ſes champs, le grain qui rend le plus & le plus ſûrement.

L'ORGE a ces deux avantages. Malgré l'épaiſſeur ordinaire de la ſemaille, elle rend dans les années communes le dix, le onze, jusqu'à 12. pour un ; tandis qu'avec les mê-

mes circonstances, l'épeautre, * qui est la semaille capitale du Canton de Berne allemand, rend à peine le 6. pour un, encore se vend-il toujours moins que l'orge.

NOS montagnards ne sont pas moins obligés de semer les grains les plus capables de résister à la rigueur de leur climat. Sur les montagnes fort élevées, c'est chose perdue que toute semaille d'hyver. L'avoine, l'orge, & quelquefois le froment de Mars sont les seuls grains qui viennent à maturité sous ce ciel glacé; encore faut-il les semer au mois de May, pour ne pas risquer de les voir étouffer sous l'énorme volume de neige, dont la fonte n'arrive toujours que trop tard.

IL est bien rare que nos orges grainent bien, s'ils n'ont crû dans un terrein gras, tel par la nature, ou par l'industrie. Cependant un excès de graisse peut leur être nuisible. L'orge à quatre rangées, soit *Hordeum tetrastichum*, est le seul qui résiste à un haut degré d'engrais.

PLUS la terre est forte, plus elle doit être travaillée, pour que l'orge y vienne bien. Si la culture a été donnée exactement, & si la saison a été favorable, la récolte sera prodigieuse: Au contraire un terrein tirant

* *Zea dicoccos.*

tirant ſur le gravier ne produira pas ſi bien à l'ordinaire ; mais avec une culture médiocre, il rendra mieux qu'un terrein argilleux cultivé médiocrement auſſi.

ON choiſit ordinairement pour l'orge un terrein qui vient de porter du lin, des truffles, * des carottes &c. Ce terrein y ſera propre, parce qu'il aura été atténué non ſeulement par ces plantes, mais encore à coups de pioche.

SI nos payſans ſement l'orge au printems, ſe dirigeant ſur la ſaiſon, ils attendent que les retours de froid ne ſoient plus à craindre. Sous les climats moins rigoureux, les ſemailles ſe font ordinairement vers la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. Dans les montagnes ils renvoyent ſouvent jusqu'à la mi-May. Ce tems venu, le Cultivateur laboure, ſeme dans un arpent 6. 7. à 8. meſures de Berne. † S'il eſt laborieux il enterre la ſemence à coup de houe ; les négligens au contraire ſe contentent de la recouvrir avec la herſe.

SI le ſol eſt tant ſoit peu maigre, & s'il n'eſt pas fort éloigné de la maiſon ; d'abord que la ſaiſon ne ménace plus de blanches

* *Solanum eſculentum tuberoſum.*

† Voyez Détermination des poids & des meſures Part. 1. de ce Recueil page 1.

ches gelées, le paysan vient à l'entrée de la nuit, seconder sa semaille, en l'arrosant avec un mêlange d'eau & d'urine d'animaux ou de menu fumier. Cette sorte d'engrais est d'un secours merveilleux pour toutes les plantes d'un accroissement prompt, & qui ne poussent pas de profondes racines.

SI l'on seme l'orge en automne, on y procéde comme dessus, excepté qu'au lieu du mêlange d'eau & d'urine, on couvre la semaille de fumier. Non seulement ce fumier garantira les jeunes plantes du froid, mais encore ses sels pénétreront peu à peu jusques à la racine avec l'eau de neige.

A cette méthode, qui est générale, les plus experts Cultivateurs en ont depuis peu ajouté une autre, qui est de passer un rouleau sur la semence; & quand elle à levé, & que les plantes sont prêtes à nouer, ils y passent encore une herse garnie de fortes épines. Ces deux opérations ne prennent pas du tems, cependant c'est un fait avéré, que les champs qui en ont reçu le bénéfice, se distinguent des autres d'une maniere marquée, parce que peu après les pieds tallent à un point si prodigieux, que le sol semble couvert d'un tapis.

VOICI les quatre principales sortes d'orges que nous semons dans notre pays.

1.) L'or-

1.) L'orge commune à longs épis, plate & ordinairement barbue. *Hordeum distichum.*

2.) L'orge à deux rangées, plate aussi, mais sans barbe. *Hordeum distichum spica breviore & latiore, granis confertis.* (vulg. orge piliet.)

3.) L'orge à quatre rangées. *Hordeum tetrastichum.* (vulg. à 4. coins.)

4.) Une espece appellée en latin *Nazed Barley Milleri.* (vulg. à 6. coins.)

LES trois premieres especes sont proprement nos orges d'été. Dans le plat pays on les seme de tems en tems avant l'hyver, pour les empêcher de biser, & pour les garantir du charbon.

LA quatrieme espece est celle que nous semons le plus souvent en automne; elle est proprement notre orge d'hyver. Cependant on la seme quelquefois au printems, selon l'occasion & les circonstances.

LA premiere espece est la moindre, ce qui n'empêche pas, qu'on n'en cultive plus que des autres, parce qu'elle se contente d'une terre de médiocre qualité.

LA

LA seconde espece est beaucoup plus grenuë, c'est pour cela qu'elle est principalement recherchée par les brasseurs.

LA troisieme espece rend beaucoup plus que les trois autres, mais elle demande un terrein fort gras.

LA quatrieme espece est la plus farineuse; elle est principalement recherchée par ceux qui en font du pain. Dans le pain des pauvres & des manœuvres, elle fait au moins la cinquieme partie.

L'ORGE n'est pas toute destinée à faire du pain, on en monde une grande partie. Nos paysans l'apprêtent de différentes façons, & elle leur sert d'un aliment très-nourrissant & très-salubre. En en donnant aux vaches quelques poignées par jour, mêlé avec un peu de sel, elles rendent beaucoup de lait, & du lait de très-bonne qualité. C'est à mon avis la meilleure lêchée pour rafraichir ces utiles animaux.

ENFIN on en séche une grande partie pour faire de la biere. C'est sur-tout la seconde espece qui est recherchée pour cela, comme je l'ai dit. Elle a le grain mieux fourni. Les brasseurs aiment qu'elle soit transparente, blancheâtre, nette, & surtout qu'elle ait été semée au printems; cette derniere condition regarde toutes les

especes.

eſpeces. Les braſſeurs ſavent par expérience, que l'orge qui a été ſemée avant l'hyver, ne vaut abſolument rien pour eux, quoiqu'également bonne pour les autres uſages. On ne ſauroit les tromper ſur ce point : L'orge ſemée avant l'hyver eſt ſans exception un peu azurée, ce qui la diſtingue au premier coup d'œil de celle qui a été ſemée au printems ; mais elle reprend la couleur blancheâtre, en la reſemant dans cette derniere ſaiſon.

Signé J. R. Tſchiffeli.

XXVI.