

Mémoire sur la culture du colsat

Autor(en): **Turbilli, Marquis**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1762)**

Heft 3

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-382545>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

VIII.

MEMOIRE

SUR LA

CULTURE DU COLSAT,

envoyé à la Société Oeconomique de Berne.

PAR M. LE MARQUIS DE TURBILLI,

Membre Honoraire de cette Société.

VIII

MEMOIRE

SUR

LA MANÈGE DE LA

MANÈGE DE LA

MANÈGE DE LA

MANÈGE DE LA

M

MEMOIRE

Sur le colfat.



LE colfat, ainsi que l'annonceroit l'étymologie du mot, si on le faisoit dériver du latin *caulis*, est une espèce de choux, excepté qu'il ne pomme point, il en a le goût, & ressemble si parfaitement à ce légume, qu'on pourroit s'y méprendre. On le cultive beaucoup & avec succès dans les Pays-Bas, sur-tout dans les environs de l'Ille, où il produit un commerce considérable. Il y a trois espèces de colfats; le blanc, le chaud, & le froid. Le blanc, est ainsi appelé, parce qu'il a la fleur blanche; il n'a été apporté de la Hollande, en Flandres, que depuis trois à quatre ans. On dit qu'il résiste mieux à la gelée, qu'il rend un peu plus de graine, & mûrit dix ou quinze jours plus tard que le chaud.

Le chaud qui est le plus commun dans la Flandres, y est regardé comme le meilleur, parce qu'il croit plus aisément par tout, & qu'il exige moins d'engrais.

Le colfat froid paroît venir de Hollande, ainsi que le blanc; il est sûrement le plus dût à la gelée, & celui qui prend le plus d'accroissement

fement en hauteur & en grosseur ; il s'éleve quelques fois jusqu'à neuf & dix pieds , sa graine est aussi plus grosse , mais cette différence est presque imperceptible , il est plus sujet que les autres à être mangé des pucerons : il ne jette point comme eux des branches par le bas , & il consomme plus d'engrais. Les deux dernières espèces de colfat ont la fleur jaune. La méthode de cultiver le colfat est la même pour toutes les espèces , & chacune d'elles acquiert plus ou moins parfaitement les accroissemens qui lui sont propres ; donne plus ou moins de graine , & cette graine a plus ou moins de qualité , selon la nature du terrain que le colfat occupe ; la bonne ou mauvaise culture qu'il a reçue , la circonstance des temps , & celle des accidens auxquels il est sujet.

Tout est utile dans le colfat ; sa graine dont on tire le principal profit , donne une huile , propre à bruler , à faire du savon noir , à préparer les cuirs , & à fouler les étoffes de laine : toutes les graines des différentes espèces de colfats , ont la même forme , elles sont petites , rondes , & noirâtres ; elles rendent toutes indifféremment à peu près la même quantité d'huile , quand elles sont également sèches & pesantes. Si l'on en écrase quelques grains sur une table , on y voit jusqu'à quel point elles sont huileuses ; & c'est d'après cette petite épreuve , que les marchands régulent le prix qu'ils y mettent : il y a plus de cent moulins à pilons , que l'on nomme *tordoires* , employés aux portes de l'Ille , à broier la graine
de

de colfat ; une partie de l'huile qui en provient se consomme dans le pais , & le surplus se transporte dans la Picardie , la Champagne , & dans plusieurs autres provinces de France. Les droits que les fermiers généraux perçoivent sur l'huile de colfat , fabriquée dans la seule châtellenie de l'Ille , qui n'a que neuf lieues de long , sur neuf lieues de large , leur rapportent plus de 300 mille livres , les fraix de régie acquités : & ces droits ne consistent qu'en 3 *l*. à la tonne , contenant environ deux cent quarante livres d'huile , poids de marc. De-là on peut juger non-seulement de la quantité prodigieuse du colfat , qui se cultive dans tous les Pais-Bas , mais encore de l'utilité de cette plante , à laquelle on s'attache si particulièrement dans des provinces qui ne manquent point d'autres productions de bon rapport.

Les pains , ou tourteaux de colfats , dont on a exprimé l'huile , servent à élever , nourrir , & engraisser les bestiaux , de toute espèce , bœufs , vaches , & moutons ; on les leur donne émiettés , & mêlés avec du son ; les vaches qui en mangent ont le lait abondant. Ces tourteaux ont encore une propriété qui n'est pas moins précieuse. Ils fertilisent la terre destinée à recevoir des semences ou des plantes de colfats ; & cet engrais rend encore fécondes les productions qui succèdent au colfat. On en fait un grand usage dans les environs de l'Ille. Deux à trois cent mis en poussière , suffisent par arpent.

Tous les bestiaux mangent aussi la menuë
paille

paille qui fort du van, & les houpes des pieds de colfat. Quand ces nourritures doivent être consommées pendant l'hiver, on a soin de les préserver de la pourriture. On se sert encore de ces menuës pailles pour faire des breuvages aux vaches, la grosse paille & les pieds de colfats, que les Flamands appellent navets, servent à chauffer le four, à faire du soustrait dans les granges, & même du fumier; mais pour cela il faut du tems, car ils pourrissent difficilement.

Le colfat se plait dans les terres douces, les vallées, & celles qui ont du fond; mais avec beaucoup d'engrais, & des labours profonds, il vient par tout: j'en ai vû faire de bonnes récoltes sur des terres arides, & craïonneuses, où l'on avoit porté de la bouë des ruës.

Comme la Flandre est sans contredit un pais, où le colfat est plus utilement cultivé que dans tout autre, je décrirai avec tout le détail qui me sera possible les procédés qu'on y emploie, & je n'indiquerai ceux qui sont en usage dans la Picardie & le Soissonnois, où cette culture est moins étendue, que pour en montrer les inconveniens.

Le colfat se sème & se replante comme les choux: on binotte la terre avant l'hiver, peu importe ce qu'on y a dépouillé précédemment: au mois de Mai on lui donne un labour profond, on la herse deux ou trois fois, & on la roule ensuite pour l'affiner. Vers le 18 ou le 24 Juillet, on la laboure de nouveau, on la herse, & on la roule encore, jusqu'à ce qu'elle

qu'elle soit pour ainsi dire mise en cendre, on y sème alors la graine de colsat, qui ne doit point être échauffée, par pincées avec trois doigts; on la couvre légèrement avec la herse, & on la roule ensuite: un seizième de septier mesure de Paris de graine suffit pour semer trois arpents, & trois arpents semés suffisent pour en replanter douze: on replante le colsat après toutes espèces de productions.

La terre destinée à recevoir les plantes de colsat, doit être binottée dès que la récolte en est enlevée; on la herse une ou deux fois dix ou quinze jours après, & on l'a labouré bien profondément à la fin de Septembre: ce dernier labour doit être fait de façon, que de dix en dix raies il y en ait une ouverte. Si le champ n'est pas bien plat, on laboure de différens sens, & en sorte que les raies ouvertes servent à conduire les eaux dans les endroits où elles puissent déposer le limon dont elles sont chargées, sans donner lieu à des ravines (*).

On replante le colsat à la St. Rémi, par rangées, en travers des raies; les rangées à
un

(*) On cueille les plus belles plantes de colsat, qu'on met en bottes, & on les transporte sur le champ où elles doivent être replantées, à mesure que le dernier labour se fait, & que les ouvriers en ont besoin; il en reste toujours beaucoup dans les terres où elles ont été semées, on les fait ordinairement manger aux bestiaux, & on ne les y laisse mûrir que lors qu'on veut fumer ces terres, avant d'y remettre d'autres productions.

un pied, & les plantes de chaque rangée environ à 6 pouces l'une de l'autre. Pour cela, plusieurs hommes marchant parallèlement, ou autrement selon la disposition du terrain, tenant un plantoir qui est un outil en façon de bêche, excepté qu'il se termine par deux grosses pointes de fer, ils l'enfoncent dans la terre, des femmes, & des enfans suivent, qui mettent une plante dans chaque trou, & en ferment le pied avec les talons : les mêmes personnes peuvent faire ces deux opérations, & travailler des pieds & des mains tout à la fois ; ce qui est très aisé, & abrège beaucoup le travail. Lorsque le colfat est entièrement replanté, si la terre où il se trouve n'a point été fumée avant d'être binotée, il faut y semer du fumier de pigeon réduit en poussière, c'est de tous les engrais, celui qui agit le plus puissamment, & le plus promptement sur la végétation du colfat : une voiture suffit pour deux arpens. Après quoi on prend à la bêche la terre, qui est dans les raies ouvertes, & on la jette de côté & d'autre entre les rangées de colfat ; après l'hyver, on regratte les mêmes raies ; on y prend la hauteur d'un fer de bêche, qu'on réjette de même entre les rangées de colfat. Ces façons lui donnent de la vigueur, étouffent les mauvaises herbes, entretiennent la terre dans un état meuble, & pour ainsi dire, de repos. Les rangées de colfat, forment autant de plattes-bandes ; & lorsqu'il réussit, les raies ouvertes se couvrent, & il ressemble à un taillis fort épais. Il est
bon

bon d'observer ici que le colsat vient parfaitement bien dans les terres nouvellement parquées.

Le colsat se récolte au commencement de Juillet. On le scie comme le bled, lorsqu'il est jaune, & on le met en javelles assez fortes sur les plattes bandes, où il reste trois ou quatre jours; ensuite on le transporte sur des toiles, pour éviter d'en perdre; car il se grenne aisément. Dans un ou plusieurs endroits du champ, à proportion de son étendue & de la quantité que l'on a de colsat, on l'y met en môles; les Flamands ne couvrent jamais ces môles de chaume, ils les savent faire si bien que la pluie n'y fait aucun tort. Le colsat fermente en môles, de façon qu'il rend plus d'huile que si on ne l'y mettoit pas. Au mois de Septembre, on fait dans le champ une espèce d'aire où l'on bat & vanne le colsat. Si l'on vouloit faire cette opération sans mettre le colsat en môles, il faudroit le laisser plus longtems en javelles sur les plattes-bandes: le colsat se scie toute la journée quand il ne se grenne point, autrement on ne le scie que le matin & le soir. Comme un champ entier ne mûrit pas tout à la fois, on doit le scier par parties; étant en javelles, il reçoit les différens tems sans danger. Il peut se mettre en môles trois ou quatre heures après les pluies, si avant cette circonstance il a resté un tems en javelles, & a été jugé assez sec. On se sert pour vanner le colsat d'un crible de parchemin, lorsqu'il fait du vent, & s'il n'en fait point, on emploie des moulins à vanner le bled;

la graine mise dans les greniers, s'y conserve, par les soins qu'on a de la remuer, jusqu'à ce qu'on la fasse convertir en huile; la plus sèche est la meilleure, & parmi les plus sèches la plus pesante est celle qui rend plus d'huile, & qui doit être préférée pour les semences.

On dépouille jusqu'à dix septiers mesure de Paris de graine de colfat, par arpent, chaque septier valant année commune 18. L. : la récolte d'un arpent peut monter à 180. L., sur quoi il faut diminuer environ 12. L. par arpent pour les façons extraordinaires de plantation & curement de raies; mais si le colfat exige ces dépenses, il coûte peu de semences & de battage.

Le colfat ne vaut actuellement à l'Île, que 15. L. à 16. L. le septier, mesure de Paris; l'huile se vend 36. L. la tonne même mesure, & le prix des tourteaux est de 4. L. à 5. L. le cent: mais tous ces prix varient journellement, par l'état de la dernière récolte, les apparences de la prochaine, & le plus ou moins d'exportation; il faut depuis 2 septiers $\frac{1}{2}$ jusqu'à 2 septiers $\frac{2}{3}$ de graine, pour faire une tonne d'huile, dont la façon coûte 40. f., & l'on a cent & quelques tourteaux par tonne.

Aussi-tôt que le colfat est en môles, ou est levé du champ, on fait paître par les moutons l'herbe qui s'y trouve en abondance, & on laboure bien la terre pour être remise en bled; les raies ouvertes sont remplies par celles

les qu'on y renverse de côté & d'autre : on observe qu'il ne faut mettre du colsat dans la même terre, que tous les cinq ou six ans.

Quoiqu'on fasse en Flandres une quantité prodigieuse de colsat, on n'y a ni moins de bled, ni moins d'avoine que dans le Soissonnois, où l'on se renferme dans le commerce de ces productions ; il est vrai qu'il y est plus considérable qu'en Flandres, mais la consommation est dix fois plus forte dans ce pais infiniment plus peuplé, rempli de troupes, & où l'on voit peu de terres en jachères ; celles où le colsat est replanté sont réputées de ce nombre, par les engrais & les façons qu'on a soin de leur donner : il ne faut point attribuer cette fertilité à la bonté seule du pais ; l'industrie, le nombre des habitans, la grande quantité de bestiaux & d'engrais y contribuent : il est coupé, comme tous les autres, de terres de différentes espèces, susceptibles de dégradation ; si l'on y réduisoit la population, les bestiaux & les engrais, au même état où les choses sont dans le Soissonnois, l'agriculture n'y conserveroit pas long-tems une grande supériorité sur celle de cette dernière province ; les Flamands entretiennent beaucoup de bestiaux, par la facilité qu'ils ont de les nourrir ; outre les herbages connus dans les autres provinces, & qu'ils ont en plus grande abondance, les tourteaux de colsat qui ne s'enlèvent pas comme l'huile, leur fournissent une ressource considérable ; on peut y ajoûter

rence, le sel à bas prix &c. Ce grand nombre de bestiaux rend les fumiers communs. Indépendamment des fumiers ordinaires, les cendres mortes, celles de charbon de terre, les tourbes de Hollande & du pais, donnent encore aux Flamands des moyens de fertiliser leurs terres. Ils reconnoissent des propriétés dans une autre espèce de fumier que la politesse empêche de nommer, ils l'ont mis en commerce; le Roi y perçoit des droits, & il ne se transporte pas loin sans acquis à caution, tandis qu'ailleurs on feroit difficulté d'en faire usage. C'est donc par un travail & une dépense continuelle, par une parfaite connoissance, & l'emploi de toutes sortes d'engrais, qu'en Flandres les propriétaires tirent un gros revenu de leurs biens, & les fermiers qui paient des impôts plus forts qu'en France, mais levés différemment, font des profits qui les enrichissent.

Il résulte de ces observations, qu'il seroit dangereux de se livrer d'abord à une grande culture de colfats, dans des Cantons où les engrais ne sont point communs, parce que cette plante en exige tant, qu'il n'en resteroit point assez pour les bleds que les cultivateurs négligeroient, & auxquels ils préféreroient le colfat qui est plus cher: mais il seroit très utile d'en mettre un peu dans les bons fonds des provinces de l'intérieur du royaume, & d'étendre cette culture, en s'appliquant à augmenter les engrais; l'argent ne se porteroit plus tant aux frontières; le cultivateur du
col.

colfat, en France, trouveroit une nouvelle ressource pour la nourriture de ses bestiaux & l'amélioration de ses terres. Il feroit même plus de profit sur cette graine, que le Flamand, parce qu'il la vendroit en proportion du prix de l'huile, encherie par le transport & le déchet qu'occasionne la voiture; les pressoirs propres à l'huile de navette serviroient d'abord à exprimer celle de colfat; on pratiqueroit ensuite des pilons dans les moulins à vent à bleds; & si la culture du colfat s'établissoit solidement en France, on y feroit bien-tôt des tordoires comme dans les environs de l'Ille. Il y a des années où le bled étant à vil prix, il est de l'intérêt des cultivateurs de le garder. La culture du colfat, qui est d'un débit facile & toujours cher, leur en procureroit le moyen, & ils en tireroient comme font ceux de Flandres, leurs premiers deniers.

Le colfat replanté est sujet à divers accidens. A peine est-il repris, que le lapin & le lièvre en mangent la cime; ainsi il est inutile d'en mettre où il y a beaucoup de gibier.

Dans certaines années, les pucerons dévorent les fleurs des colfats voisins des bois, aussi-tôt qu'elles sont écloses; s'il survient une pluie à propos, elle les fait périr; les fleurs tardives de colfats se nouent, & donnent encore assez de graine. Sans cela, il faudroit donner la plante aux bestiaux, & relabourer la terre. Lorsque le colfat n'est point dans un pais de bois, les pucerons y font rarement un dommage remarquable.

Lorsque le colfat mûrit, il faut le faire garder, autrement les pigeons qui l'aiment, en détruiraient la meilleure partie.

Le gibier qui mange le colfat en contracte le goût; c'est pour cela que celui de la plaine de l'Ille n'est point estimé; cette nourriture est encore plus mauvaise pour les pigeons, elle cause une espèce de galle à leurs petits, qu'on ne mange point en Flandres dans le tems du colfat.

Le colfat est quelques fois attaqué de la nielle, sur-tout lorsqu'il est replanté dans les vallées trop fumées, & exposées aux brouillards. On ne lui connoit point d'autre maladie.

Dans les environs de Clermont en Beauvoisis, on laisse mûrir le colfat dans le champ où il a été semé; mais si l'on considéroit que le colfat n'aime point l'humidité, pousse en terre de grosses racines, élève & étend beaucoup ses branches, on sentiroit que la terre couverte de trop de plantes s'épuise, & que les plants trop ferrés & souvent noyés, ne peuvent prendre tous leurs accroissemens; ainsi par cette méthode le fond s'appauvrit, se remplit de mauvaises herbes qui y laissent leur graine, & non seulement la recolte du colfat est très médiocre, mais encore celles qui la suivent. Il faut pour remettre cette terre en bon état, lui donner des engrais & du repos; le colfat enlève tant de sels, que les Flamands le replantent, autant pour partager à différentes terres les pertes qu'il occasionne, que pour s'en procurer de meilleures recoltes:
c'est

c'est aussi par ces deux motifs, qu'ils donnent plusieurs fois de la nouvelle terre aux pieds des colfats.

Dans le pays d'Amiens, on le replante à la charruë sans raies ouvertes; cette méthode est préférable à la précédente, mais elle est inférieure à celle de Flandres, parce que les plants sont dérangés, & écrasés par les chevaux, & parce que ne recevant point de nouvelle terre, ils ne peuvent acquérir autant de beauté: d'un autre côté, la terre qui n'est point remuée ne peut s'entretenir en bon état par les influences de l'air. Il y a cependant un cas où l'on est obligé d'avoir recours à cette méthode, c'est lorsque les plants sont devenus si hauts, & ont de si longues racines, qu'on ne sauroit avec le plantoir leur faire des trous convenables: alors on doit les coucher dans les raies de charruë, & en laisser d'ouvertes suivant les distances que j'ai décrites. Mais la terre qu'on y prend se jette plus difficilement entre les rangées de colfats, parce qu'elles se trouvent le long des raies, au lieu qu'au plantoir elles les traversent.

J'ai encore un mot à dire sur les raies ouvertes, & leur curement, c'est quelles procurent des sels à la terre, l'adoucissent, augmentent l'épaisseur du fonds, font périr le chiendent & les autres mauvaises herbes. On est si persuadé de leur utilité dans les environs de l'Ille, qu'après la récolte du colfat, on ouvre de nouvelles raies dans le milieu des plattes-bandes, pour se procurer de plus

beaux bleds. En 1755. j'ai vu replanter du colfat près de Guise, dans une pièce de terre d'environ 18 arpents, qui avoit toujours donné de très beau bled, mais qui avoit peu de fond. A 7 à 8 pouces on y trouvoit le rougeron que les laboureurs craignent tant de mêler avec la bonne terre ; cette terre fut d'abord bien fumée ; lorsque le colfat fut replanté, on couvrit les plattes-bandes du rougeron que l'on prit dans les raies ouvertes. Tous les habitans du pais vinrent voir cette opération qui étoit dirigée par un cultivateur Flamand ; ils prétendirent qu'il gâtoit la terre, & qu'on n'y récolteroît plus de bled. Cependant le rougeron se mûrit pendant l'hyver ; les eaux qui lavoient le fumier se rendoient dans les raies ouvertes, y amenoient un limon, & des sels qui bonifioient la terre, qu'on devoit y reprendre au printems pour la jeter encore entre les rangées de colfat, qui vint très beau. A la recolte suivante les habitans ne manquèrent pas de venir voir le bled qui avoit succédé au colfat, & l'ayant trouvé supérieur à celui qu'ils avoient vû précédemment dans la même terre, ils revinrent de leurs préjugés, & plantèrent du colfat. En 1761. il y avoit dans ce canton plus de cent arpents de colfat replanté.

Je crois qu'il est inutile d'entrer dans de plus grands raisonnemens, pour faire sentir que la méthode de Flandres est la plus avantageuse, tant pour les recoltes de colfat, que pour les subséquentes ; elle est uniforme dans

ce pais où l'on s'y est adonné de tout tems, au lieu que dans les autres où cette culture ne fait que s'introduire, chaque cultivateur a ses procédés particuliers. Ce qui prouve que les seuls qui devroient être suivis n'y sont pas encore bien connus.

S U P P L E M E N T

POUR LES MOIS D'AVRIL ET MAY.

Observations rurales de Kirchberg près d'Aarau.

A V R I L.

C E mois qui a été fort froid au commencement, a été très chaud sur la fin. Le 21. les vignes avoient poussé ; les cerisiers étoient en fleurs, & tout étoit fort avancé. J'ai fait planter les pommes de terre & la graine de maïs. Le travail dans les vignes étoit cependant fort retardé. Le 22. j'ai fait semer de la luzerne & du sainfoin ; la terre étoit encore humide. Les fruits à noyaux sont en pleine fleur. Le 23. j'ai vu les premiers raisins, & les mars, à l'avoine près, sont semés. Le 24. la sécheresse est déjà forte sur la surface des terres. Les plantes qui jettent des racines profondes sont belles, & celles du printems germent bien. Les hannetons se multiplient. Le 26. les bleds & les vignes avancent beaucoup ; les arbres précoces à pepins sont en fleurs. Le 30. la fleur du cerisier est nouée. Les hannetons en quantité dans ce quartier, en d'autres point ; ils cherchent les hauteurs. Tous ces jours des rosées abondantes ont rafraîchi la terre desséchée par la chaleur. Sur la fin

du mois la plupart des arbres avoient défleuri, & les vignes poussé leurs raisins.

M A Y.

La sécheresse des terres les garantit des suites du froid, & les vents d'Est & de Nord empêchent les gelées. Les fleurs des arbres précoces ont noué, & celles des tardifs sont épanouies. Les vignes montrent médiocrement, les mauvais plants plus que les bons; l'on attribué la rareté des raisins à la poussée trop forte & précipitée, qui en fait monter grand nombre en fourchettes. Les brouillards & les grandes chaleurs ont étouffé vers le milieu du mois les fleurs des arbres tardifs. Vers la fin, les hannetons ont disparu. Les vignes sont belles & poussent de beaux bois. Les bleds croissent & sont forts, plusieurs espèces sont en fleurs, d'autres ont défleuri. En six semaines de tems l'on a vû les vignes montrer & pousser des raisins qui sont en fleurs. Les graines sont inégales. Le seigle est haut, mais ses épis sont clairs. L'orge est bas & clair. L'épautre est belle, & la plupart en épis. Les Mars sont retardés par la sécheresse. Les prairies arrosées sont fort riches en herbes, & les autres fort pauvres. Le 31. l'on a commencé à les faucher, pour sauver ce qui n'a pas séché sur plante. L'on craint de manquer de foin & de paille. Les prairies artificielles sont vertes, mais n'augmentent pas. La sécheresse est extrême.

Le gros bétail est fort cher, de même que les chevaux, quoiqu'il n'y ait pas de ventes. Le changement subit du froid au chaud a causé plusieurs maladies épidémiques. Beaucoup d'enfans sont morts des maux de gorge, que des gens plus âgés ont soutenu; l'on a seigné sans succès. Beaucoup de vieillards sont morts d'une enflure hydropique. Convulsions, maux de dents, rhumes de cervau & de poitrine. très opiniâtres.

Observations œconomiques, faites dans l'Emmenthal.

A V R I L.

CE mois nous a donné trois saisons de l'année, l'hiver & ses frimats au commencement, le printems & son air tempéré vers le milieu, & sur la fin l'été & ses chaleurs. Le 17. nous eûmes le premier orage, & le 25. un autre accompagné d'une forte grêle; un troisième le 28.

L'on a semé les Mars, dès que la terre a été découverte de la neige.

A peine avoit-elle disparu, que les pêchers & abricotiers étoient en fleurs.

Les gros hannetons se trouvent en quantité dans les vallons, il n'y en a pas sur les montagnes & dans les gorges.

M A Y.

Il a plu d'avantage dans les montagnes que dans la plaine, & ce pais a par conséquent moins souffert de la sécheresse. Au commencement du mois nous eûmes plusieurs gelées blanches qui ne firent point de mal, mais celle du 31. en fit d'autant plus. Le 22. Affolteren essuya une forte grêle.

Les fleurs des pommiers ont été brulées par un vent de Sud. Le 15. les hannetons grands & petits ont dépouillé les cerisiers & les pruniers entièrement.

Les semailles ont moins souffert de la sécheresse dans ce pais montagneux, que dans les plaines.

Les prairies de même, mais les gelées & la grêle les ont maltraité en bien des endroits.

*Etat de la marche des vers à soye, de M.
Berdez le cadet à Vevay,*

POUR L'ANNE'E 1762.

Après avoir mis degrés par degrés, à une chaleur convenable, une once de graine, les vers en sont éclos du 28. au 30. Avril. Le 5. May, ils sont fortis de la première maladie, soit mûe: le 12. dit, ils sont fortis de la seconde: le 19. de la troisième: le 26. de la quatrième: le 30. dit, ils ont commencé à monter, & il y a eu des cocons de fait; & toute la montée à été finie le 6. Juin; de sorte qu'une partie n'ont mangé qu'un mois, & se sont avancés aussi dans les mûes.

Cette once de graine a produit 107. livres de cocons poids de 18 onces, qui ont donné quatorze livres de soye, poids de 15 onces, y compris le doublon, outre la filozelle. Il attribue cette bonne réussite, non seulement aux soins que l'on a pris & aux saisons qui ont été favorables, mais sur-tout à la bonne qualité de la graine; attention autant nécessaire que celle d'avoir de la bonne feuille pour les élever. Il en a mis éclore environ demi once, dix jours après celle ci-dessus, partie tirée de Lausanne, & quelque peu de Vevay; & après l'avoir mise comme l'autre, dans un verre de vin, elle s'est trouvée si mauvaise, que du peu qu'il en est resté au fond, les vers qui en sont éclos, ont péri en partie dans les mûes, & ont mangé passé six semaines; de sorte que cette dernière couvée n'a produit qu'une livre de soye. Ce qu'il attribue à la mauvaise qualité de la graine. Il est à remarquer que tous ces vers ont été soignés par les mêmes personnes, & nourris jusques après la quatrième mûe, avec de la feuille de jeunes mûriers, plantés en pépinières en Mars 1759, dans un terrain d'environ 60 toises, & depuis
la

la quatrième mûe avec des feuilles de gros mûriers.

L'on trouvera cette première recolte trop forte, à raison de celle qu'on fait communément en Dauphiné & en Languedoc, qui va de 25. à 30. livres; mais point du tout, l'on peut espérer de faire cent livres de cocons par chaque once de graine, dès qu'on fera un bon choix de la graine, que les vers seront bien soignés dans toutes leurs marches, & qu'ils n'ayent point de contre tems bien décidés. Mesdames Lulin à Lancy près de Genève, de qui M. l'Assesseur Berdez a tiré l'once de graine ci-dessus, qui élèvent chaque année des vers à soye, font à l'ordinaire 100. livres de cocons par chaque once de graine, & quelques fois 115. livres. Il y a quelques années, qu'il s'est fait ici à Vevay une recolte aussi forte que les meilleures de Piémont, puisque l'on eut environ 130. livres de cocons pour une once de graine.

la garniture mise avec des feuilles de gros maïs.
L'on trouve cette recette recueillie dans
l'ouvrage de M. de Lamoignon sur le
point de leur, les propriétés de leur
de couleur par chaque once de grain, des jaunes
deux ou trois fois de la garniture, que les jaunes
sont toujours dans toutes les recettes, et qu'ils
à avoir point de couleur, et de couleur. M. de Lamoignon
fait à l'usage de la garniture, de couleur. M. de Lamoignon
parce que les jaunes de couleur de couleur, et qu'ils
d'autres recettes des jaunes, tout à l'ordinaire
les jaunes de couleur, tout à l'ordinaire
et qu'ils sont de couleur, et qu'ils
que les jaunes de couleur, et qu'ils
qu'ils sont de couleur, et qu'ils

