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

**Herausgeber:** Société Oeconomique de Berne

**Band:** 5 (1764)

**Heft:** 2

**Artikel:** Mémoire sur la culture des pommes de Terre & leurs usages

**Autor:** Mniszech, M.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-382591

**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:** 14.07.2025

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

I.

# MÉMOIRE

## *SUR LA CULTURE*

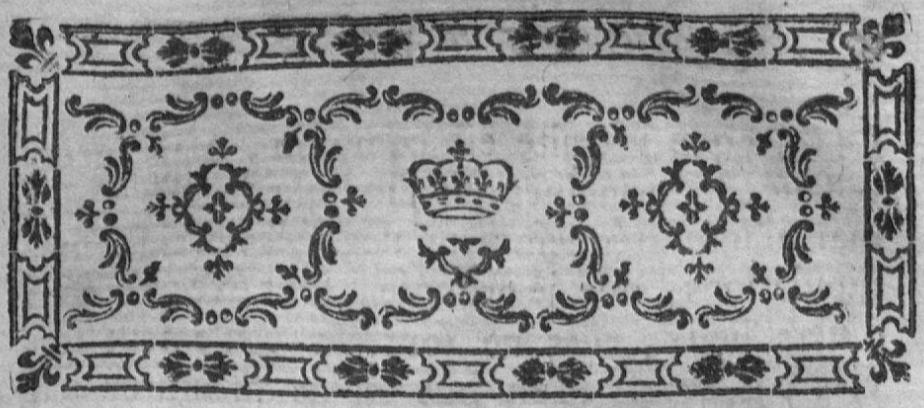
## DES

## POMMES DE TERRE

*& leurs usages ;*

PAR LE COMTE

***M. MNISZECH.***



# MÉMOIRE

## *SUR LA CULTURE*

## DES

## POMMES DE TERRE

### *& leurs usages.*

C'Est au milieu de Vous, Messieurs, que j'ai appris à connoitre le prix des connoissances, qui se rapportent le plus directement au bien de la patrie & à celui de l'humanité. C'est dans vos assemblées, où votre complaisance m'a admis, que j'ai puisé le goût pour ce qui est veritablement bon, parce qu'il est généralement utile. Je vous dois un tribut de reconnoissance. Agréés, Messieurs, je Vous prie, cet essai avec la même bonté, que Vous m'avés témoignée en m'éclairant dans vos conférences, & par vos écrits.

On se tromperoit, si l'on cherchoit dans ce mémoire des choses entiérement ignorées.

Le ſujet que je traite eſt commun, mais interreſſant, les principes que j'indique le ſont auſſi, mais il ſont fréquemment négligés, & ſi les manipulations, que je propoſe, ſont éxécutées en divers lieux, elles ne ſont pas également ſuivies par tout. Mon but eſt de m'aſſûrer par vos ſuffrages, juſqu'à quel point j'ai sû profiter de vos lumiéres, ou du moins de vous montrer le déſir que j'aurois de vous imiter dans vos louables deſſeins. J'ai vû, éxaminé, & comparé ce qui ſe pratique de mieux en diverſes contrées, ſur les pommes de terre, ſur leur culture, & leurs uſages, & j'ai crû, qu'en raſſemblant les meilleures méthodes de tirer parti d'une plante ſi utile, je rendrois quelque ſervice au public.

Les pommes de terre ſont très improprement appellées *truffes*; elles ſont à la vérité charnuës & tubéreuſes comme les truffes, mais elles pouſſent des tiges, qui paroiſſent hors de terre, au lieu que les truffes n'en produiſent point, & ſi elles ont entr'elles quelque reſſemblance, quant à la forme extérieure, elles n'ont ni le même goût, ni la même couleur, ni les mêmes propriétés.

On ne doit pas non plus les confondre avec les *topinamboux* ou *poires de terre*. Elles ſont, il eſt vrai, l'une & l'autre des plantes tubéreuſes, mais elles différent par leurs tiges, par leurs fleurs, par leurs feuilles, & par leur figure.

La

La tige des poires de terre eſt groſſe, ligneuſe, droite, & haute de ſix à dix pieds, & celle des pommes de terre, eſt molle, flexible, élevée de deux ou trois pieds dans ſa vigueur, & couchée par terre en automne. Les topinamboux portent des fleurs jaunes, radiées comme le tourneſol, & celles des pommes de terre ſont blanches, ou gris de lin, ſuivant l'eſpéce, mais toutes ſont en campanules, ou à clochettes. Les graines, qui ſuccédent aux fleurs de ces deux plantes, ne ſont point emploïées pour les propager : il eſt plus commode de planter les tubercules.

Les feuilles du topinambou ſortent de la tige; elles ſont longues, larges, pointuës, découpées profondément; celles de la pomme de terre ſont charnuës, molaſſes, & d'un verd blanchâtre.

Enfin les tubercules du topinambou, ſont inégales, raboteuſes, rougeâtres en dehors, très blanches en dedans, caſſantes, d'un goût doux & agréable, approchant quand ils ſont cuits, de celui de l'artichaud; auſſi quelques perſonnes les appellent *artichauds d'Inde.* G. BAUHIN les nomme *helianthemum indicum tuberoſum*; & TOURNEFORT met cette plante parmi les eſpeces de *corona ſolis*; il l'appelle *corona ſolis, parvo flore tuberoſa radice.* LEMERI lui donne ces deux noms. Nous les appellons communément poires de terre.

Les tubercules de la pomme de terre ont une peau mince, lisse, douce, elles sont farineuses, & leur goût aproche de celui de la châtaigne. Suivant les éspéces, qui me paroissent également bonnes, les unes sont rondes, blanches ou jaunes; les autres blanches ou rougeâtres. Le Dictionaire de FURETIERE les appelle pommes de terre ou *patates*; c'est ce dernier nom que leur donnent souvent les Anglois, & les Irlandois, qui en font un très grand usage; ils les nomment *potatos*. G. BAUHIN, & à son exemple M. DU HAMEL, *solanum tuberosum esculentum*. Quelques auteurs disent qu'en *Virginie* on les connoit sous le nom *d'Openanck*, & à *Quito*, d'où elles ont été apportées en Espagne, & de là dans le reste de l'Europe, sous celui de *papas*. Les Polonois les nomment *jabtka ziemne*, & les Allemands *Erdäpfel*.

Enfin il ne faut pas confondre les pommes de terre avec les *patates*, que RAY appelle, *convolvulus indicus batatos dictus*: & SLOAN, *convolvulus radice tuberosa esculenta spinachij folio, flore albo, favido purpureo, semine singulos flores singulo. Weiss und gelb Ispanischen Bataten: Patates blanches & jeaunes d'Espagne.* MILLER assûre que jamais on n'a pû naturaliser ces Patates en Angleterre.

Exposons d'abord les diverses utilités des pommes de terre. Nous indiquerons ensuite la maniére de les cultiver & de les conserver.

Les

Les pommes de terre ſont très utiles pour les hommes, pour les animaux, & pour les terres.

Cette racine eſt généralement aimée, comme tous les alimens dont le goût n'a rien de trop frappant; auſſi depuis cent ou cent cinquante ans qu'elle a été apportée du Pérou, il n'eſt point de païs en Europe, où l'on ne cultive cette plante.

Après l'expérience de toutes les nations on ne doit pas craindre de ſe tromper en aſſûrant que les pommes de terre ſont très ſaines. Je n'ignore pas que de tems en tems, on a cherché à les diffamer, en les accuſant de rendre ſtupides ceux qui s'en nourriſſent, & de leur attirer des maladies fâcheuſes : mais on ſe trompe. Il n'y a que l'excès, comme il arrive aux meilleures choſes, qui puiſſe altérer la ſanté. Un païſan qui ſe nourriroit toute l'année & entiérement de pommes de terre, en ſeroit ſans doûte enfin incommodé, mais n'en ſeroit-il pas de même, ſi cet homme vivoit uniquement de viandes, de poiſſons, ou de toute autre eſpece d'aliment, quelqu'excellent qu'il fût ? La diverſité des mêts, dirigée par la raiſon, contribue à la bonne digeſtion, & à la nutrition, & par-là même à la ſanté.

Cet aliment a même l'avantage, qu'il peut être mangé d'une infinité de maniéres. Les Hollandois les font bouillir avec un peu de ſel, & pour l'ordinaire, ils les mangent avec du

beure

beure frais, ou avec du beure fondu, ſeul ou mélé de moutarde. Quelquefois après qu'elles ſont bouillies, ils les coupent par tranches & les font frire à la poile avec des oignons. Les Irlandois, qui en font un très grand uſage, ainſi que les Polonois dans certaines contrées de leur païs, les font cuire avec du bœuf, du mouton, ou du lard. Ils les mangent auſſi cuites ou dèfaites dans du lait. On les fait auſſi rotir à la braiſe, & on les mange avec du beure frais. Quelques uns les mettent au lieu de pain dans du lait froid. On les apprête encore au vin comme le poiſſon; on les mange en ſalade, on en fait de fort bonnes tourtes. Dans la ſeconde partie de 1762. de votre recueil, il eſt parlé d'une eſpéce de *fidéis* de pommes de terre, que l'on ſéche, & qui cuits avec du lait font une bouillie auſſi bonne que le riz ou les gruaux d'avoine.

Les pauvres ſurtout en tems de diſette, pourroient trouver une très grande reſſource dans les pommes de terre. Ils peuvent en faire du véritable pain : on a pour cela deux méthodes.

Prémiére maniére. Il faut commencer par reduire les pommes de terre en farine. Pour cet éffet on les coupe par petits morceaux, on les ſéche au four, après que ſa chaleur eſt devenue modérée, on les fait moudre, & cette farine mèlée avec un quart de celle de ſeigle,

gle, & pétrie à l'ordinaire, donne un pain bien mangeable : il ſera meilleur ſi avant que de couper les pommes de terre, on leur ôte la peau, & mieux encore ſi l'on ne met que le quart de pommes de terre ſur trois quarts de grain.

Deuxiéme maniére. On prend de la farine ordinaire, & autant de pommes de terre, que l'on a cuit, pèlé, écraſé & broié. On pétrit le tout enſemble, en emploïant l'eau & la manipulation néceſſaires.

On a eſſaié de faire du pain avec des pommes de terre, & de la farine de maïs, il a été trouvé bon. Voyez le recueil part. I. 1762.

On fait encore avec les pommes de terre, une autre eſpéce de farine bien ſupérieure ; il eſt á propos de décrire cette manipulation.

Prenés de ces pommes de terre, vous les laverés éxactement à pluſieurs eaux, juſqu'à ce qu'il n'y reſte aucune ſaleté. Coupés par tranches vos pommes de terre & jettés les ſous la meule après l'avoir bien nétoïée. Lorſqu'elles feront réduites en boulie, vous les jetterés dans un cuvot à moitié plein d'eau fraîche, & vous les remuerés fortement. Par cette agitation vous en ferés détacher la farine, qui, par ſa peſanteur va au fond ; laiſſés repoſer le tout, & vous prendrés alors un tamis d'ozier, dans lequel vous amaſſerés

les

les gouſſes & le gros ſon du cuvot, qui ſurnage, ſans chercher à aprocher du fond : vous preſſerés dans vos mains ce marc, & à meſure qu'il ſera égouté, vous le jetterés dans un autre cuvot, pour vous en ſervir, comme il ſera dit à l'article ſuivant. Prenés enſuite un tamis de crain, que vous poſerés ſur le cuvot, comme vous avés fait avec le tamis d'ozier, & après que le tout ſera repoſé, faites écouler dans un vaſe par un robinet placé à un pouce au moins au deſſus du fond, toute la liqueur du cuvot, & rejettés la dans le cuvot, au travers de ce nouveau tamis ; preſſés dans vos mains ce réſidu, & mettés le à part, dans un baquet, où vous le laverés dans de la nouvelle eau fraiche, pour en tirer la farine, qui y eſt reſtée. Dès que l'eau du cuvot ſera repoſée vuidés la par inclination. Il reſtera au fond du vaſe un ſédiment, qui renferme la farine, que vous cherchés. A la vérité elle s'y trouve encore mêlée avec des parties groſſieres, mais on la rend auſſi belle, & auſſi pure que l'on ſouhaite en réitérant le lavage : pour cet effet verſés ſur ce ſédiment de la nouvelle eau claire, & fraiche ; remués fortement le tout ; laiſſez le repoſer de nouveau, & vuidés en l'eau ; après quatre ou cinq opérations ſemblables vous aurés une farine, qui en blancheur, & en fineſſe, pourra le diſputer avec la fleur de farine de fro-

ment

ment, ou même d'épautre, la plus belle (*a*).

De cette farine on fait de la bouillie extrêmement délicate, du pain, toutes sortes, de patisseries, de l'amidon, & de la poudre à poudrer.

Pour en faire de la bouillie, on en verse peu à peu dans le lait, dès qu'il boût, & en remuant continuellement, jusqu'a ce que la farine ait pris la consistance requise; sans cela elle se grumele, & descend au fond. Il en faut un quart moins que de la plus belle farine de froment. Lorsqu'elle est cuite, on la couvre d'une legére couche de canelle, ou on la brule comme une crême aux œufs.

Pour en faire du pain, on la met avec une égale quantité de farine de froment, ou de quelqu'autre graine, & on la manie suivant l'art. (*b*).

Si l'on a dessein d'en faire de l'amidon on la met au sortir de la cuve dans un sac, que l'on

(*a*) On séche cette farine avec la plus grande facilité en l'étendant sur des linges. Plus cette farine est vieille, & meilleure elle est, on peut la garder 7. à 8. ans.

(*b*) On peut faire diverses sortes de paîn avec les pommes de terre, & l'on en peut voir tout le détail dans le mémoire de M. *Jean Daniel Titius* Professeur de Mathématique à Wittenberg; dans le recueil d'Hanovre année 1758. p. 913. on trouvera aussi un autre mémoire d'un auteur anonime p. 1121.

l'on charge d'un poids considérable pendant vingt-quatre heures. Elle prend ainsi de la consistence & elle devient un massif par feuilles; on en fait alors des coupeaux, qu'on laisse sécher : c'est l'amidon. Ces coupeaux mis dans l'eau sur le feu se délaïent & se cuisent, comme il a été dit en parlant de la bouillie : c'est l'empois. Des témoins oculaires assûrent que cet empois rend le linge plus blanc, plus ferme, & plus lisse que l'empois ordinaire. Il peut servir dans toutes les manufactures, où l'on emploie l'amidon, les blanchisseries, les fabriques d'indiennes, &c.

En broïant ces coupeaux dans un mortier & en les passant au tamis de soïe, on en fait de la poudre à cheveux : mais comme elle est séche & pesante, elle ne tient pas aussi bien que la poudre faite de froment : cependant il n'y auroit qu'à les mêler.

On compte qu'une mesure de Berne comble de pommes de terre, qui pése vingt à vingt-deux livres, poids de dix-sept onces, donne quatre à cinq livres de farine très blanche, & deux à trois livres d'inférieure. Trois personnes peuvent en fabriquer & laver par jour au moins cent-cinquante livres de fine, & soixante à septante de moindre qualité : bien entendu que les eaux & les cuvots sont sous la main, & à la convenance des ouvriers.

Ceux

Ceux qui feroient curieux de faire un eſſai en petit de cette fabrication, n'ont qu'à prendre une douzaine de pommes de terre, les laver, & les raper ſur une rape, ou les piler dans un mortier, & en opérant ſuivant les directions, que je viens de propoſer, ils verront la beauté & l'extrême fineſſe de cette farine.

Mais continuons à expoſer les utilités des pommes de terre.

On les donne auſſi avec ſuccès au bétail; lorſqu'il s'agit des bêtes à corne, on pile ces tubercules, ou on les coupe; on les méle avec du ſel, & de l'avoine ou de l'orge, & on leur en donne peu à la fois & ſouvent. De cette maniére on peut fort bien les engraiſſer, dans l'eſpace de deux mois. Les vaches mêmes, qui en mangent rendent beaucoup de lait. (*a*).

On peut en donner aux chevaux & aux brebis pour épargner le fourage: on les coupe & on les ſoupoudre d'un peu de ſel.

Pour

(*a*) Dans divers endroits on bouillit les pommes de terre pour le nourri des beſtiaux, & la peine & les frais ſe retrouvent ſur la moindre quantité que l'on en emploie, mais il faut uſer modérément de cette nourriture pour les vaches qui ne donnent pas actuellement du lait, ou qui ne doivent pas être engraiſſées tout de ſuite. Cette nourriture trop ſubſtantielle pourroit à la longue incommoder des animaux accoûtumés à une nourriture moins ſucculente.

Pour en nourrir la volaille, on les coupe menuës, & on y mêle quelque grain.

Enfin les cochons les mangent très bien : mais il faut qu'elles ſoient cuites : cette nourriture ainſi préparée les engraiſſe & rend même leur chair plus ſucculente, & leur lard de meilleur goût.

Ils mangent auſſi les réſidus des pommes de terre, dont on a tiré la farine : on leur donne de ce marc verd, mais il eſt mieux qu'il ſoit ſec, & cuit.

Pour ſécher ce marc, on en forme des pains dans des moules de bois : après avoir été laiſſés trois ou quatre jours à l'air, pour les déſſécher un peu, on les met dans le four, dès que le pain en a été tiré, & on les y laiſſe juſques a ce que l'humidité ſoit entiérement évaporée. A méſure qu'on en a beſoin on les rompt, & on les jette dans l'eau chaude, en y ajoûtant quelques poignées de farine ordinaire & un peu de ſel. Lorſque ces pains ſont bien ſecs, ils peuvent très bien ſe garder une année & plus. Les vaches les mangent auſſi avec appétit : mais ces pains doivent être faits & ſéchés avec propreté.

J'ai lû dans quelques auteurs, qu'en pilant les pommes de terre ſans eau, & en les mettant dans un tonneau bien fermé, elles fermentent, & que par la diſtilation on en peut tirer une eau de vie auſſi forte que celle des fruits :

fruits : mais comme je n'en ai jamais vû, & qu'il ne conviendroit pas d'en faire cet usage dans ce païs, où l'on fait déja des eaux de vie de trop d'espéces, je me borne à l'indiquer seulement.

Le bétail mange encore avec plaisir la tige & les montans des pommes de terre.

Enfin la culture de cette plante bien loin d'éfriter le terrein, le fertilise, & le nétoïe des semences parasites, & des mauvaises herbes. Il devient ainsi plus propre à recevoir des grains. On en sentira les raisons par les observations qui nous restent à proposer sur la culture d'une plante si utile.

Le *solanum* n'est point une plante délicate. Avec quelqu'attention, elle réussit dans les païs froids, & dans les païs chauds, dans les terres légéres, & dans les terres fortes ; dans les médiocres, & même dans les maigres. Cependant les pommes de terre préférent les terres légéres & un peu sabloneuses, & l'on ne doit pas s'imaginer qu'elles ne produisent pas d'avantage à proportion de la bonté du terroir, mais on peut les planter avec succès, dans les terres où le grain ne réussit point, parce qu'elles sont entourrées de bois, ou qu'elles en sont trop près. Seulement, il ne faut pas que les eaux y croupissent, ni les planter avant que les gelées soient passées : elles rédoutent également le grand froid & l'humidité.

Dès qu'on eſt déterminé ſur le terrein que l'on deſtine à recevoir les pommes de terre, on le laboure, ſoit à la bèche, ſoit avec la charruë. Si le terroir eſt de mauvaiſe ou de médiocre qualité, on lui donne deux labours, l'un avant l'hiver, & l'autre après que les fortes gelées ſont paſſées. En Avril ou en Mai, on fait avec le *foſſoir à motte* des trous bien alignés, de la profondeur de huit à dix pouces, & à la diſtance de deux à trois pieds. A châque trou, on met un peu de fumier, & par deſſus deux ou trois pommes de terre, ſi elles ſont petites, ou ſi elles ſont groſſes, autant de morceaux coupés entre les yeux, & ſans les endomager, puiſqu'ils ſont les principes de la plante, qui doit naître : on les recouvre enſuite de trois à quatre pouces de terre.

Environ la St. Jean, lorſque les plantes ont quatre ou cinq feuilles, on les ſarcle & avec de la terre qu'on éleve autour, on les butte en prenant garde de ne point endomager les racines, ni les chevelus, ni d'en couper aucune feuille.

Un mois après, lorſqu'on s'apperçoit que les mauvaiſes herbes repouſſent, l'on doit réitérer ces opérations, en ſuivant les mêmes précautions.

Enfin, lorſque les feuilles commencent à jaunir, alors ſeulement il faut couper ou ſimplement tondre les tiges & les montans ; plutôt, on

on feroit tort à la plante, mais alors on favorise l'accroissement des tubercules. On ne doit pas être surpris si une terre, qui a été si bien fumée, remuée, nétoiée, & exposée par monceaux aux bénignes influences de l'air, est propre à recevoir ensuite du grain.

M TSCHIFFELI a essaié avec succès de planter par lignes des pommes de terre, qu'il a cultivées suivant la méthode *Tulliene*. Une piéce de quinze à seize mille pieds quarrés, de qualité très médiocre, lui a rendu sans fumier au delà de cent mesures; c'est aussi un des ancêtres de ce M. TSCHIFFELI qui a introduit les pommes de terre en Suisse.

Les pommes de terre se récoltent à la St. Martin, par un tems sec, avant que les gelées commencent. Pour les conserver on les met en tas dans une serre, ou dans un grénier bien sec, & où il ne gêle point : ces deux circonstances sont nécessaires.

Les pommes de terre, qu'on destine pour la table, doivent être mises dans une cuve, ou dans un tonneau, avec des feuilles séches de noïer, ou de chêne par couches alternatives, ou par lits. Elles se conservent ainsi fraiches & vertes jusques au mois de Juin, pourvû que le lieu ne soit pas trop chaud, ni humide.

En certains lieux du païs on fait sécher les pommes de terre pour les conserver : cette

méthode me paroit à quelques égards vicieuse. Elle suppose qu'on ne peut pas toûjours commodément conserver vertes ces tubercules : on se trompe. Il n'est personne qui ne puisse se procurer quelque vieux tonneau ou quelque vielle cuve inutile, & des feuilles séches. Elles restent fraiches depuis la St. Martin jusqu'a la St. Jean, c'est-à-dire sept à huit mois ; ce qui suffit sans doûte. (*a*)

J'ai jusques ici parlé de cette plante, comme s'il n'y en avoit que d'une seule espéce, cependant il y en a de tardives, & de hâtives : les hâtives ont la peau blanche, ou jeaune, elles sont plus rondes, & ont plus de délicatesse, mais elles produisent moins. Les tardives sont rouges, elles sont les plus communes, & d'un plus grand rapport, elles se cultivent, se récoltent, & se conservent toutes, de la même maniére, avec cette différence que les hâtives se sément, & se récoltent plûtôt.

J'avois fini ce mémoire lorsque M. TSCHIFFELI m'a

(*a*) Pour conserver, pendant l'hiver, toutes les plantes globuleuses, & bulbeuses, une des meilleures méthodes est de faire un grand creux dans une terre graveleuse, en un lieu sec à l'abri de toute inondation, & de le recouvrir de deux ou trois pieds de terre. Mais on ne peut en tirer les légumes dont on a besoin pendant les fortes gelées, à moins que le dépot ne soit dans un lieu à couvert.

m'a communiqué le calcul ſuivant ſur les fraix & le produit des pommes de terre. J'ai crû devoir l'ajoûter ici pour concluſion.

Evaluation du produit net d'un demi arpent de bon champ mis en pommes de terre. L'arpent évalué a trente & un mille deux cent cinquante pieds, méſure de Berne, & la livre en argent à vingt ſols de Suiſſe, ou trente ſols de France.

*doit* *Fraix d'un demi arpent.*

| | L. | S. |
|---|---|---|
| L'arpent d'un bon champ évalué deux cent cinquante L. l'intérêt du demi arpent à raison de cinq pour cent sera de | 6 | 5 |
| Deux labours | 3 | 10 |
| Six demi-journées de femmes pour piocher la terre, labourée au printems | 1 | 4 |
| Quatre journées de femmes pour planter les pommes de terre. | 1 | 12 |
| Huit mésures de pommes de terre pour être plantées à cinq sols la mesure. | 2 | |
| Cinq voitures de fumier, à raison de cinquante pieds cubes par voiture. | 25 | |
| Six journées de femmes pour sarcler, & butter, en deux saisons, fait pour les deux opérations douze journées. | 4 | 16 |
| Douze journées pour récolter les pommes de terre avec le fossoir, la seule bonne méthode pour bien nétoïer le champ; huit pour hommes & quatre pour femmes. | 5 | 16 |
| Voiture de la récolte à la maison, & de là au marché éloigné d'une lieue. | 3 | |
| *Fait* | L. 53 | S. 3. |

| *avoir* | *Produits* | L. | S. |
|---|---|---|---|
| Année ordinaire, cent huitante mesures de pommes de terre saines, & propres à la nourriture de l'homme à cinq sols. | | 45 | |
| Septante mesures de rebut pour nourrir les bestiaux, à trois sols | | 10 | 10 |
| L'herbe coupée à la faulx, pour être donnée en verd aux bestiaux, peine déduite | | 6 | |
| La terre profondément fossoiée par la récolte, n'aiant plus besoin pour porter du bled l'année suivante que d'un seul labour, pour enterrer le nouveau fumier, il y en a deux d'épargnés, qu'il faut porter sur l'avoir de la culture de pommes de terres. | | 3 | |
| Les pommes de terre n'aiant consumé tout au plus que la moitié de l'engrais, puisqu'il n'en faut que la moitié de la quantité ordinaire pour mettre un terrein en bled, il faut encore compter pour cet article un rabais de | | 12 | 10 |
| | fait L. | 77 | |
| A déduire les 53 L. 3. s. | ci devant | 53 | 3 |
| Produit net outre l'intérêt du capital | | L. 23 | s. 17 |

## Autre calcul sur deux ans.

| *doit* | *Prémiére année* | L. | S. |
|---|---|---|---|
| Le demi arpent en pommes de terre porté comme ci devant. | | 13 | 1 |
| | *Seconde année.* | | |
| Un labour, hersage &c. | | 2 | |
| Trois chars de fumier. | | 15 | |
| Neuf mesures d'épautre pour sémailles. | | 4 | 10 |
| Récolte | | 1 | 17 |
| Battage. | | 2 | |
| Intérêt de l'année. | | 6 | 5 |
| Intérêt de l'année de jachére. | | 6 | 5 |
| | L. | 91 | |

*Prémiére année.*

| *avoir* | L. | S. |
|---|---|---|
| Produit de la ſomme des pommes de terre & des herbes ſuivant les trois prémiers articles du calcul précédent. | 61 | 10 |

*Seconde année.*

| | | |
|---|---|---|
| Soixante meſures de blé à dix ſols. | 30 | |
| Six meſures bon criblage. | 2 | |
| Quarante bottes de paille à deux ſols & demi. | 5 | |
| | 98 | 10 |
| Bénéfice pour balance outre l'intérêt du cinq pour cent prélevé | 7 | 10 |
| | L. 91 | |