

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: 18.01.2026

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 payfan 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 fait 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 mêmes

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 terrain 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'engraïs.

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 terrain 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 terrain argilleux cultivé médiocrement aussi.

ON choisit ordinairement pour l'orge un terrain qui vient de porter du lin , des truffes , * des carottes &c. Ce terrain 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 printemps , se dirigeant sur la saison , ils attendent que les retours de froid ne soient plus à craindre. Sous les climats moins rigoureux , les semaines se font ordinairement vers la fin de Mars , ou au commencement d'Avril. Dans les montagnes ils renvoient souvent jusqu'à la mi-May. Ce tems venu , le Cultivateur laboure , sème 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 ménage plus de blanches

* *Solanum esculentum tuberosum.*

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

ches gelées , le paysan vient à l'entrée de la nuit , seconder sa semaille , en l'arro-sant avec un mélange 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 sème l'orge en automne , on y procéde comme dessus , excepté qu'au lieu du mélange 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 talent à un point si prodigieux , que le sol semble couvert d'un tapis.

VOICI les quatre principales sortes d'or-
ges que nous semons dans notre pays.

I.) 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 tetraphyllum.* (vulg. à 4. coins.)
- 4.) Une espece appellée en latin *Nazæ Barley Milleri.* (vulg. à 6. coins.)

LES trois premières especes font 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 quatrième espece est celle que nous semons le plus souvent en automne ; elle est proprement notre orge d'hyver. Cependant on la seme quelquefois au printemps , selon l'occasion & les circonstances.

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

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

LA quatrième 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 cinquième partie.

L'ORGE n'est pas toute destinée à faire du pain, on en monde une grande partie. Nos paysans l'apprettent 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 printemps; cette dernière 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 printemps ; mais elle reprend la couleur blancheâtre, en la refemant dans cette dernière saison.

Signé J. R. Tschiffeli.

