Zeitschrift: Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de

Berne

Herausgeber: Société Oeconomique de Berne

Band: 3 (1762)

Heft: 3

Artikel: Mémoire sur la culture du colsat

Autor: Turbilli, Marquis

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-382545

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: 27.11.2025

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

VIII.

MEMOIRE

SURLA

CULTURE DU COLSAT,

envoyé à la Société Oeconomique de Berne.

PARM. LE MARQUIS DE TURBILLI,

Membre Honoraire de cette Société.

ANT BULL TARTOO UL TRUTTIMO a training to the formation of the Kenner PARM IS MIRCUTS TENDING

MEMOIRE

Sur le colfat.

E 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 Païs-Bas, sur-tout dans les environs de l'Ille, où il produit un commerce considérable. Il y a trois espéces de colsats; le blanc, le chaud, & le froid. Le blanc, est ainsi appellé, parce qu'il a la fleur blanche; il n'a été aporté de la Hollande, en Flandres, que depuis trois à quatre ans. On dit qu'il resiste mieux à la gelée, qu'il rend un peu plus ide 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 colsat froid paroit venir de Hollande, ainsi que le blanc; il est surement le plus dur à la gelée, & celui qui prend le plus d'accrois-

fement

sement en hauteur & en grosseur; il s'élève 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 confume plus d'engrais. Les deux dernières espèces de colsat ont la fleur jaune. La méthode de cultiver le colfat est la même pour toutes les espéces, & châcune 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 favon noir, à préparer les cuirs, & à fouler les étoffes de laine : toutes les graines des différentes espéces de colsats, 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 séches & pesantes. Si l'on en écrasse quelques grains fur une table, on y voit jusqu'à quel point elles sont huileuses; & c'est d'après cette petite épreuve, que les marchands réglent le prix qu'ils y mettent: il y a plus de cent moulins à pilons, que l'on nomme tordoires, emploiés aux portes de l'Ille, à broïer la graine

de colsat; 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 colsat, fabriquée dans la seule châtellénie de l'Ille, qui n'a que neuf lieues de long, sur neuf lieuës de large, leur raportent plus de 300 mille livres, les fraix de régie acquités: & ces droits ne consistent qu'en 3 to. 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 Païs-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 raport.

Les pains, ou tourteaux de colsats, dont on a exprimé l'huile, servent à élever, nourrir, & engraisser les bestiaux, de toute espéce, bœufs, vaches, & moutons; on les leur donne émiettés, & mêlés avec du fon; 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 succédent au colsat. On en fait un grand usage dans les environs de l'Ille. Deux à trois cent mis en poussière, suf-

fisent par arpent.

Tous les bestiaux mangent aussi la menue paille paille qui fort du van, & les houpes des pieds de colfat. Quand ces nourritures doivent être confommées pendant l'hyver, on a soin de les préserver de la pourriture. On se sert encore de ces menues pailles pour faire des breuvages aux vaches, la grosse paille & les pieds de colsats, que les Flamands appellent navets, servent à chausser le four, à faire du soustrait dans les granges, & même du sumier; mais pour cela il saut du tems, car ils pourrissent difficilement.

Le colsat 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 recoltes sur des terres arides, & craïonneuses, où l'on avoit porté de la bouë des rues.

Comme la Flandre est sans contredit un païs, où le colsat 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 inconvéniens.

Le colsat se séme & se replante comme les choux: on binotte la terre avant l'hyver, 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 sois, & 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'el-

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

La terre destinée à recevoir les plantes de colsat, doit être binottée dès que la recolte en est enlevée; on la herse une ou deux sois dix ou quinze jours après, & on l'a laboure bien prosondément à la fin de Septembre: ce dernier labour doit être fait de saçon, que de dix en dix raïes il y en ait une ouverte. Si le champ n'est pas bien plat, on laboure de dissérens sens, & en sorte que les raïes 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 colfat à la St. Rémi, par rangées, en travers des raies; les rangées à

(*) On cueille les plus belles plantes de colfat, 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 toûjours 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 sumer ces terres, avant d'y remettre d'autres productions.

un pied, & les plantes de châque rangée environ à 6 pouces l'une de l'autre. Pour cela, plusieurs hommes marchant paralellement, ou autrement selon la disposition du terrain, tenant un plantoir qui est un outil en façon de beche, excepté qu'il se termine par deux grofses pointes de fer, ils l'enfoncent dans la terre, des femmes, & des enfans suivent, qui mettent une plante dans châque trou, & en ferrent le pied avec les talons : les mêmes perfonnes peuvent faire ces deux opérations, & travailler des pieds & des mains tout à la fois; ce qui est très aisé, & abrége beaucoup le travail. Lorsque le colsat est entiérement 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 puisfamment, & 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 raïes; on y prend la hauteur d'un fer de béche, 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; & lorfqu'il réuffit, 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 recolte 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 saire si bien que la pluie n'y fait aucun tort. Le colfat 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 espéce 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 temsen javelles, & a été jugé assez sec. On se sert pour vanner le colfat d'un crible de parchemin, lorsqu'il fait du vent, & s'il n'en fait point, on emploie des moulins à vanner le bled; III. Part.

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

On dépouille jusqu'à dix feptiers mesure de Paris de graine de colsat, par arpent, châque septier valant année commune 18. L.: la recolte 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 raïes; mais si le colsat exige ces dépenses, il coûte peu de semences

& de battage.

Le colsat ne vaut actuellement à l'Ille, que Ic. 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 derniére recolte, les apparences de la prochaine, & le plus ou moins d'exportation; il faut depuis 2 septiers ; jusqu'à 2 septiers 2 de graine, pour faire une tonne d'huile, dont la façon coûte 40. f., & Pon a cent & quelques tourteaux par tonne.

Aussi-tôt que le colsat 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 raïes ouvertes sont remplies par cel-

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 jachéres; celles où le colfat est replanté sont réputées de ce nombre, par les engrais & les façons qu'on a foin 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 espéces, 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 conferveroit pas long-tems une grande supériorité sur celle de cette derniére 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 colfat qui ne s'enlévent pas comme l'huile, leur fournissent une ressource considérable; on peut y ajoûter la drêche, la graine de lin, les feuilles de garence .

rence, le sel à bas prix &c. Ce grand nomis bre de beltiaux 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 espéce 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 connoisfance, & l'emploi de toutes fortes d'engrais . qu'en Flandres les propriétaires tirent un gros revenu de leurs biens, & les fermiers qui païent 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 font point communs, parce que cette plante en exige tant, qu'il n'en resteroit point affez 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'apliquant à augmenter les engrais; l'argent ne se porteroit plus tant aux frontiéres; le cultivateur du COL

colsat, en France, trouveroit une nouvelle resfource 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 colsat s'établissoit solidement en France, on y feroit bien-tôt des tordoirs 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 & toûjours cher, leur en procureroit le moyen, & ils en tireroient comme font ceux de Flandres, leurs prémiers deniers.

Le colsat replanté est sujet à divers accidens. A peine est-il repris, que le lapin & le liévre 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 colsat n'est point dans un pais de bois, les pucerons y font rarement un dommage remarquable. Lorf-

Lorsque le colsat mûrit, il faut le faire garder, autrement les pigeons qui l'aiment, en dé-

truiroient la meilleure partie.

Le gibier qui mange le colsat 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 sause une espèce de galle à leurs petits, qu'on ne mange point en Flandres dans le tems du colsat.

Le colfat est quelques sois attaqué de la nielle, sur-tout lorsqu'il est replanté dans les vallées trop sumées, & 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 groffes racines, éléve & étend beaucoup ses branches, on sentiroit que la terre converte de trop de plantes s'épuise, & que les plants trop serrés & souvent noyés, ne peuvent prendre tous leurs accroissemens; ainsi par cette méthode le fond s'apauvrit, se remplit de mauvaises herbes qui y laissent leur graine. & non seulement la recolte du colfat est très médiocre, mais encore celles qui la fuivent. Il faut pour remettre cette terre en bon état, lui donner des engrais & du repos; le colfat enlève tant de fels, 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'elt.

Dans le pais 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 charrue, & en laiffer 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 sonds, sont périr le
chiendent & les autres mauvaisses herbes. On
est si persuadé de leur utilité dans les environs de l'Ille, qu'après la recolte du colfat,
on ouvre de nouvelles raïes dans le milieu
des plattes-bandes, pour se procurer de plus
N. 4. beaux

beaux bleds. En 1755. j'ai vu replanter du colfat près de Guise, dans une pièce de terre d'environ 18 arpents, qui avoit toûjours 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 colsat fut replanté, on couvrit les plattes-bandes du rougeron que l'on prit dans les raïes 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 recolteroit 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 jetter encore entre les rangées de colfat, qui vint très beau. A la recolte suivante les habitans ne manquérent 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, & plantérent 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 païs où l'on s'y est adonné de tout tems, au lieu que dans les autres où cette culture ne fait que s'introduire, châque cultivateur a ses procédés particuliers. Ce qui prouve que les seuls qui devroient être suivis n'y sont pas encore bien connus.

SUPPLEMENT

POUR LES MOIS D'AVRIL ET MAY.

Observations rurales de Kirchberg près d'Aarau.

AVRIL.

TE mois qui a été fort froid au commencement, a été très chaud sur la fin. Le 21. les vignes avoient poussé; les cerifiers 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 fainfoin; la terre étoit encore humide. Les fruits à noyaux font en pleine fleur. Le 23. j'ai vu les prémiers raisins, & les mars, à l'avoine près, sont semés. Le 24. la sécheresse est déja forte sur la surface des terres. Les plantes qui jettent des racines profondes font 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 sleurs. Le 30. la sleur 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 rafraichi la terre desséchée par la chaleur. Sur la fin du mois la plupart des arbres avoient désteuri, & les vignes poussé leurs raisins.

MAY.

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 font épanouies. Les vignes montrent médiocrement, les mauvais plants plus que les bons; l'on attribue 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 raifins qui font en fleurs. Les graines font inégales. Le feigle est haut, mais ses épics sont clairs. L'orge est bas & clair. L'épautre est belle, & la plupart en épis. Les Mars sont retardés par la sécheresse. Les prairies arrosees sont fort riches en herbes, & les autres fort pauvres. Le 31. l'on a commencé à les faucher, pour fauver ce qui n'a pas féché sur plante. L'on craint de manquer de foin & de paille. Les prairies artificielles font vertes, mais n'augmentent pas. La fécheresse 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 ensure hydropique. Convulsions maux de dents, rhumes de cervau & de poitrine.

Observations aconomiques, faites dans l'Em-

AVRIL.

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

L'on a femé les Mars, dès que la terre a été dé-

couverte de la neige.

A peine avoit-elle disparu, que les pêchers & abri-

cotiers 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.

MAY.

la 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 eumes plusieurs gelées blanches qui ne sirent point de mal, mais celle du 31. en sit 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 cerifiers & les pruniers entiérement.

Les semailles ont moins souffert de la sécheresse

do jounes manifest . Laterial services of

dans ce païs 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,

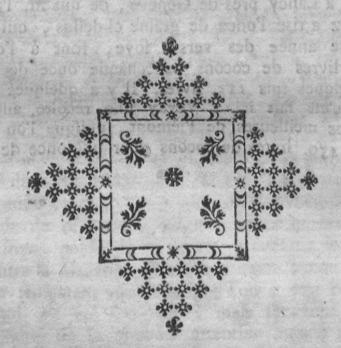
POUR L'ANNE'E 1762.

A Près 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 sortis de la prémière maladie, soit mue: le 12. dit, ils sont sortis de la seconde: le 19. de la troisséme: 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 mues.

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 attribuë cette bonne reuffite, non seulement aux soins que l'on a pris & aux faisons qui ont été favorables, mais sur-tout à la bonne qualité de la graine; attention autant nécesfaire 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 fi mauvaise, que du peu qu'il en est resté au fond, les vers qui en sont éclos, ont péri en partie dans les mues, & ont mangé passé fix semaines; de forte que cette dernière couvée n'a produit qu'une livre de foye. 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 quatriéme mue, avec de la feuille de jeunes mûriers, plantés en pépinières en Mars 1719, dans un terrain d'environ 60 toises, & depuis 13

la quatrieme mue avec des feuilles de gros muriers! L'on trouvera cette prémière recolte trop forte, à raison de celle qu'on fait communément en Dauphine & en Languedoc, qui va de 25. à 30. livres; mais point du tout, l'on peut espérer de faire cent livres de cocons par châque once de graine, des qu'on fera un bon choix de la graine, que les vers seront bien soignés dans toutes leurs marches, & qu'ils n'avent 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 élévent châque année des vers à soye, font à l'ordinaire 100. livres de cocons par châque 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 Piemont, puisque l'on eut environ 130. livres de cocons pour une once de graine.

L'on contain cette transière rendre map fore, à raif in de cellarguén fan commencement en languaine de cair, in de central de contra contra de con



a rele tion of course, and adove h

IX. TABLES