

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](#)

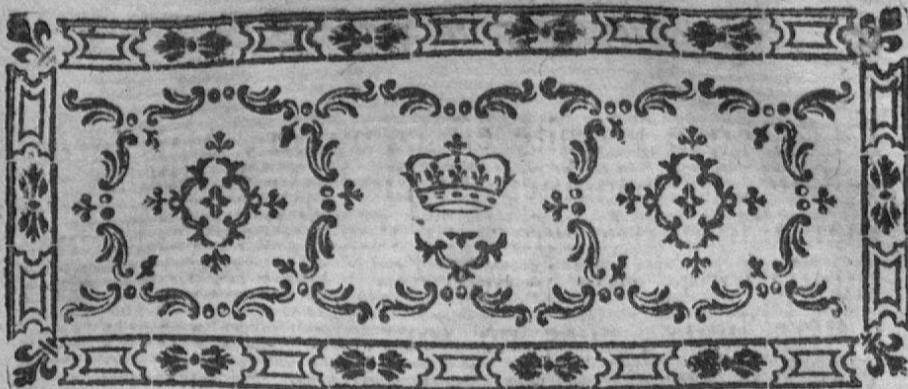
Download PDF: 02.02.2026

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.

1
H. F. G. H. H.
H. F. G. H. H.



MÉMOIRE
SUR LA CULTURE
DES
POMMES DE TERRE
& leurs usages.

C'est au milieu de Vous, Messieurs, que j'ai appris à connoître le prix des connaissances, 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 véritablement bon, parce qu'il est généralement utile. Je vous dois un tribut de reconnaissance. 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 entièrement ignorées.

Le sujet que je traite est commun, mais intéressant, les principes que j'indique le sont aussi, mais il sont fréquemment négligés, & si les manipulations, que je propose, sont exécutées en divers lieux, elles ne sont pas également suivies par tout. Mon but est de m'assurer par vos suffrages, jusqu'à quel point j'ai su profiter de vos lumières, ou du moins de vous montrer le désir que j'aurois de vous imiter dans vos louables desseins. J'ai vu, examiné, & comparé ce qui se pratique de mieux en diverses contrées, sur les pommes de terre, sur leur culture, & leurs usages, & j'ai cru, 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 charnues, & 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 diffèrent 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'espèce, mais toutes sont en campanules, ou à clochettes. Les graines, qui succèdent aux fleurs de ces deux plantes, ne sont point employées 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, molassées, & 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* ; & TOURNÉFORT met cette plante parmi les espèces 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 approche de celui de la châtaigne. Suivant les espèces, qui me paraissent également bonnes, les unes sont rondes, blanches ou jaunes; les autres blanches ou rougeâtres. Le Dictionnaire de FURETIÈRE 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 & jaunes d'Espagne*. MILLER assure que jamais on n'a pu naturaliser ces Patates en Angleterre.

Exposons d'abord les diverses utilités des pommes de terre. Nous indiquerons ensuite la manière 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 faines. 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 & entièrement de pommes de terre, en seroit sans doute 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 mets, 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 manières. Les Hollandais les font bouillir avec un peu de sel, & pour l'ordinaire, ils les mangent avec du beurre

beurre frais, ou avec du beurre 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 défaites dans du lait. On les fait aussi rotir à la braise, & on les mange avec du beurre 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 espèce 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.

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

DES POMMES DE TERRE. II

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.

Deuxième manière. On prend de la farine ordinaire, & autant de pommes de terre, que l'on a cuit, pêlé, écrasé & broié. On pétrit le tout ensemble, en emploiant l'eau & la manipulation nécessaires.

On a essayé 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 espèce de farine bien supérieure ; il est à propos de décrire cette manipulation.

Prenés de ces pommes de terre, vous les laverés exactement 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 jettez 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 gouffres & le gros son du cuvot, qui surnage, sans chercher à aprocher du fond : vous préférés dans vos mains ce marc, & à mesure qu'il sera égouté, vous le jetterés dans un autre cuvot, pour vous en servir, comme il fera 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 ; préfés 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 grossières, 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 froment

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

De cette farine on fait de la bouillie extrêmement délicate, du pain, toutes sortes, de pâtisseries, 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 bout, & en remuant continuellement, jusqu'à 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 légère couche de canelle, ou on la brûle comme une crème 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 linge. Plus cette farine est vieille, & meilleure elle est, on peut la garder 7. à 8. ans.

(b) On peut faire diverses sortes de pain 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 anonyme p. 1121.

l'on charge d'un poids considérable pendant vingt-quatre heures. Elle prend ainsi de la consistance & 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 délaient & se cuisent , comme il a été dit en parlant de la bouillie : c'est l'empois. Des témoins oculaires assurent 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 broiant ces coupeaux dans un mortier & en les passant au tamis de soie , on en fait de la poudre à cheveux : mais comme elle est sèche & 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 pèse 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 font sous la main , & à la convenance des ouvriers.

Ceux

Ceux qui seroient 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 mêle avec du sel, & de l'avoine ou de l'orge, & on leur en donne peu à la fois & souvent. De cette manière on peut fort bien les engrasper, 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 fourrage : on les coupe & on les soupoudre d'un peu de sel.

Pour

(a) Dans divers endroits on bouillit les pommes de terre pour le nourrir 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 engrasperées tout de suite. Cette nourriture trop substantielle pourroit à la longue incommoder des animaux accoutumés 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 dessécher un peu, on les met dans le four, dès que le pain en a été tiré, & on les y laisse jusqu'à ce que l'humidité soit entièrement évaporée. A mesure qu'on en a besoin on les rompt, & on les jette dans l'eau chaude, en y ajoutant 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 distillation on en peut tirer une eau de vie aussi forte que celle des fruits :

Fruits : mais comme je n'en ai jamais vu, & qu'il ne conviendroit pas d'en faire cet usage dans ce païs, où l'on fait déjà des eaux de vie de trop d'espèces, 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 terrain, le fertilise, & le nettoie 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 légères, & dans les terres fortes ; dans les médiocres, & même dans les maigres. Cependant les pommes de terre préfèrent les terres légères & un peu sablonneuses, & 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 entourées de bois, où 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 redoutent également le grand froid & l'humidité.

Dès qu'on est déterminé sur le terrain que l'on destine à recevoir les pommes de terre, on le laboure, soit à la bêche, 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 chaque 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 farcile & avec de la terre qu'on élève 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'aperçoit 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, nétoiee, & exposée par morceaux aux bénignes influences de l'air, est propre à recevoir ensuite du grain.

M. TSCHIFFELI a essayé avec succès de planter par lignes des pommes de terre, qu'il a cultivées suivant la méthode *Tulliene*. Une pièce 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 ferre, ou dans un grénier bien sec, & où il ne gèle 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 noier, ou de chêne par couches alternatives, ou par lits. Elles se conservent ainsi fraîches & 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

B 2 méthode

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

J'ai jusques ici parlé de cette plante, comme s'il n'y en avoit que d'une seule espèce, cependant il y en a de tardives, & de hâtives : les hâtives ont la peau blanche, ou jaune, 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 manière, avec cette différence que les hâtives se sément, & se récoltent plutôt.

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 dépôt 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'ajouter 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, mesure 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
3 10

Deux labours
Six demi-journées de femmes pour piocher la terre, labourée au printemps

1 4

Quatre journées de femmes pour planter les pommes de terre.

1 12

Huit mesures 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 farcler, & 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 nétoier 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 f. 3.

<u>avoir</u>	<u>Produits</u>	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'ifiant 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'ifiant 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 terrain en bled, il faut encore compter pour cet article un rabais de	12 10	
<hr/>		
fait L. 77		
A déduire les 53 L. 3. f. ci devant	53	3
<hr/>		
Produit net outre l'intérêt du capital L. 23 f. 17		
B 4		

Autre calcul sur deux ans.

<i>doit</i>	<i>Prémière année</i>	L.	S.
-------------	-----------------------	-----------	-----------

Le demi arpent en pommes de terre porté comme ci devant. **13** **2**

Seconde année.

Un labour, herbage &c.	2
Trois chars de fumier.	15
Neuf mesures d'épautre pour sé-mailles.	4 10
Récolte	1 17
Battage.	2
Intérêt de l'année.	6 5
Intérêt de l'année de jachère.	6 5

L. **91**

Fr.

Prémière année.

avoir

L. 3.

Produit de la somme des pommes de terre & des herbes suivant les trois premiers articles du calcul précédent. 61 10

Seconde année.

Soixante mesures de blé à dix fols.

80

Six mesures bon criblage.

2

Quarante bottes de paille à deux fols & demi.

5

—

98 10

Bénéfice pour balance outre l'intérêt du cinq pour cent prélevé

7 10

—

L. 91

IX

Digitized by srujanika@gmail.com

1000

.500mm 500002

88

zib s' old ob esztem curzio? -
zib s' old ob esztem curzio? -
zib s' old ob esztem curzio? -

89 89

1974-75 and boat owner before
1974, 1975-76 some species differ

卷之三

103

四