

<b>Zeitschrift:</b>	Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne
<b>Herausgeber:</b>	Société Oeconomique de Berne
<b>Band:</b>	13 (1772)
<b>Heft:</b>	2
<b>Artikel:</b>	Sur la culture des blés étrangers
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-382726">https://doi.org/10.5169/seals-382726</a>

### **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:** 15.01.2026

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

S U R

LA CULTURE  
DES BLÉS ÉTRANGERS.

1772. H P.

D



S U R

# LA CULTURE

## DES BLÉS ÉTRANGERS.

UNE personne qui m'honore de sa bienveillance me gratifia en Automne 1768 de quelque peu de froment de Smirne. Une autre m'envoya de loin un épi de froment d'Arabie, & un ami d'Allemagne eut la bonté de me faire parvenir quelques graines de blé & de froment de Walachie.

Les pays d'où ces sortes de blés tirent leur origine me mirent en peine sur le tems convenable de les semer, d'autant plus que je n'avois pas reçû la moindre instruction à ce sujet ? Incertain à laquelle des deux saisons, de l'Automne ou du Printemps, je devois donner la préférence : je hazardai le 14 Octobre de mettre dans une bonne terre, bien préparée & médiocrement amandée, à six pouces de distance, 25 grains de chaque espèce de froment de Smirne & d'Arabie ; ce qui pouvoit faire environ la moitié de ma provision : je mis quelque chose de

plus en blé & froment de Walachie, parce que j'en étois mieux pourvû. J'eus la satisfaction de voir 15 jours après, que toutes les sortes, sans différence, pousoient; mais une neige prématurée qui ne fondit pas me priva du plaisir de voir un plus grand accroissement. L'hyver fut aussi long que rude & me fit craindre que ce peu de semence n'en fût la victime. J'eus cependant à la fin de Mars, à mesure que la neige se fondit, le contentement de la voir sortir avec les couleurs les plus vives & paroître enfin toute à découvert: & en Avril la preuve qu'il ne s'en étoit pas perdu un seul grain. L'une & l'autre de ces espèces accurent prodigieusement; les deux sortes de la Walachie meurirent en même tems que les blés de nos campagnes. Le froment de Smirne & d'Arabie ne parvint à sa maturité que vers le 10 Août, mais le tout s'étoit tellement multiplié que je me vis en état d'en pouvoir faire part à quelques uns de mes amis; ce que je fis principalement en vue d'éprouver si toutes sortes de terroirs feroient prospres à cette culture?

Mes amis semèrent leurs graines, comme nous en étions convenus, partie en terre sèche, partie grasse, partie marécageuse; pour moi, je mis ce qui m'étoit resté en 1769 pour la seconde fois dans un bon fond, bien préparé, & un peu mieux amandé que la première fois. Nos semences résistèrent une

seconde fois à un hyver prématué aussi rigoureux que long; & notre seconde récolte fut partout plus riche, plus parfaite, & sans que les espèces eussent dégénéré. Le produit nous permit d'en distribuer en d'autres lieux & en plus grande quantité; il m'en resta assez pour qu'au lieu que j'avois planté ci-devant je fus à même, en 1770, de semer pour la troisième fois, & j'ensemencai des petits districts; il est vrai que je m'y pris un peu plutôt que du passé, c'est-à-dire, dans les derniers jours de Septembre. L'Automne & la température furent extrêmement favorables, la semence crut beaucoup, & surmonta un long hyver pluvieux, du commencement jusqu'à la fin, & pendant lequel la surface de la terre ne se gela que deux fois. Cette semence, quoi qu'elle eut poussé admirablement au Printemps, ne parvint cependant à sa maturité, quoique semée plutôt, que comme les autres fois.

Je donnai de la récolte de 1771 faute de place & de commodités, des petites portions de froment de Walachie pour échantillons: Et à deux amis, près d'une mesure de notre pays, qui la semèrent & en retirèrent une rétribution considérable.

Suivant mes recherches, & ce que j'ai apperçû en trois semages, cette espèce de grains se multiplie & paille prodigieusement: celle-ci croit près de cinq pieds de haut, son épis est d'un jaune rougeâtre à deux doubles rangs

#### 34 SUR LA CULTURE

de 18, 20, jusques à 24 bourres (\*), dont chacune renferme deux grains grisatres, gonflés, envelopés dans une pellicule très mince & presque d'un jaune transparent; j'en ai tiré 40 jusques à 56 d'un seul épi. Comme chaque grain a produit 4, 5, 6 épis & plus, j'ai trouvé, calcul fait, que 6 mesures en bon fond, & quelque chose de plus dans une terre labourable ordinaire, seraient suffisantes pour ensemencer un arpent, & que le produit pourroit bien aller de 110 à 120 mesures de froment net; en outre que la paille fructifie beaucoup plus que celle de notre blé.

Suivant les avis qui me sont parvenus de la récolte de cette année, il paroît qu'un terroir sec, convenablement amandé, est le plus favorable à cette sorte de graines.

Je n'ai donc gardé de ma récolte mentionnée de 1771 pour ma propre culture que

1°. Le froment de Smirne.

2°. Le froment d'Arabie.

3°. Le bled de Walachie.

Après avoir encore fait mes distributions de froment de Smirne, il m'en resta une mesure de Berne que je semai dans les premiers jours d'Octobre 1771 pour la quatrième fois,

---

(\*) Bourre, ou paille menue qui enveloppe extérieurement le grain.

dans un fond gras par lui-même, & nouvellement défriché de 4128 pieds quarrés.

L'hyver, auquel cette semence résista encore très-heureusement, fut une alternative continue de gelée & de tems humide : la température du Printemps en tout contraire, froide dans le tems qu'on devoit s'attendre qu'elle se radoucit & qu'elle répanlit ses douces influences, en un mot déplaisante, presque sans soleil & accompagnée de pluies & de tourbillons de neiges. Cependant, malgré tout cela, cette semence produisit admirablement dès le milieu du mois de Mai, & accrut de telle façon que sur le district d'un septième d'arpent, on coupa 27 gerbes extraordinairement grandes, le 6 Août 1772.

Ceci est, à mon avis & à celui de tous les connoisseurs, la culture de graines la plus convenable & la plus profitable : elle le mérite d'autant plus que notre climat & notre terroir lui sont en tout sens favorables. Nos rigoureux hyvers ne lui étant en rien contraires, & n'exigeant ni plus de fraix, de travail & d'amandement, que n'en demandent les blés de notre pays : au contraire moins de semence & conséquemment moins de terrain pour un même produit. Il étoit aisé de voir, & l'expérience de quatre années de récoltes l'a constaté, qu'un seul grain produit plus d'épis & de paille que notre froïment ; la paille est, presque généralement, haute de 6 pieds, épaisse, forte, pleine de moelle

## 56. SUR LA CULTURE

& de féve; si elle étoit hachée menue, cela feroit, sans contredit, un fourrage très profitable.

L'épi est, de même, à deux doubles rangs de grains; il y a de chaque côté 11, 12 jusques à 13 boutres, soit boutons, chacun de 2 grains envelopés d'une pellicule extrêmement mince, de sorte que chaque épi contient 40, 44, 48 jusqu'à 52 & plus de grains, d'un rond ovale & très farineux, dont deux pèsent communément, au trébuchet, trois de ceux de notre plus beau blé.

Je présume que six mesures suffroient pour bien enfemencer un arpent. Du moins n'en voudrois-je pas employer plus sur le fond que j'ai enfemencé jusqu'ici; la semaille d'une mesure étant en effet devenue trop épaisse sur un peu moins d'un septième d'arpent. D'après ce calcul, y ayant eu 27 gerbes coupées sur ce petit terrain, & deux des miennes pouvant bien être comptées pour trois communes, on pourroit espérer 250 jusqu'à 300 gerbes d'un arpent. Ces 27 gerbes ont produit au-delà de 16 mesures, & chaque mesure a pesé 20 liv. & demie, conséquemment on pourroit d'un arpent de 250 gerbes recueillir 140 mesures de fruit net; ce qui, l'un & l'autre, surpassé le produit des blés de notre pays très considérablement.

De ces 16 mesures battues, j'en envoyai 2 mesures ou 41 liv. au moulin, & après avoir bien

fait nettoyer le moudrier (\*) intérieurement avec ses appartenances, & fait mettre une poche de crible neuve : le produit de la farine passée deux fois, a pesé 34 liv. mesurée, 3 mesures & demie, & celle qui n'a pas pu passer le crible a pesé 3 liv. un quart, elle a jetée 3 liv. un quart de son. Le grain n'étoit pas encore assez sec pour que l'on ait pu faire de la fleur de farine. J'en fis cuire une demie mesure ou 4 liv. sept-huitièmes pour une première petite épreuve, en y ajoutant très peu de levain & l'eau nécessaire; la pâte bien levée a pesé 10 liv., & le pain bien cuit 8 liv. deux onces.

Je ne conservai en 1771 de froment d'Arabie, ou blé de miracle, (comme on me l'a dénommé depuis,) que la quantité nécessaire pour satisfaire la curiosité de ceux qui en avoient vu des épis, & qui désiroient de voir ce fruit croître & meurir en champs. Je n'ai pu remarquer qu'il provienne plus d'un épi par chaque grain, sur un tuyau de paille ordinairement haut de six piés. Cette paille, hachée menue, seroit par sa consistance nourrissante un excellent fourrage pour les chevaux. Malgré qu'un grain ne germe qu'un épi, on en peut calculer le produit

---

(\*) Moudrier, ou la machine qui mout le grain; j'ai cru oser hasarder ce terme en attendant qu'on m'en fournit un autre.

## 58 SUR LA CULTURE

immense, parce que j'ai trouvé dans plusieurs de ces épis cent & vingt jusqu'à cent & quarante gros grains de même forme, dont cinq faisoient le poids de huit grains de froment de ce pays. Mais je conjecture par la longueur & l'épaisseur de la paille, par son enracinement, sa consistance nourrissante, par le sommet & le branchage de l'épi, & enfin par l'excellente constitution farineuse du grain, qu'il faut non sciemment que cette espèce de froment ait un fond extrêmement bon, mais qu'il soit de plus extraordinairement amandé: puisque le peu que j'ai semé l'automne dernière, quoique dans un fond gras, mais sans amandement, a bien réussi en paille, mais n'a pas atteint, à beaucoup près, en épis la perfection des années précédentes. Je me suis aussi apperçu qu'il ne croît pas un brin d'herbes avec ce froment, & que lors que l'on arrache après la moisson la paille qui reste sur le terrain, que la terre paroît comme préparée à un nouvel ensemencement, mais molle & sablonneuse. Un autre accident que j'ai observé est, que lorsque le tems est mouillé pendant les jours que l'épi doit sortir du fétu, que cela l'en empêche, qu'il étouffe dans la feuille dont il est enveloppé, à cause de sa grosseur, & qu'il ne peut ensuite parvenir en fleur; de façon que, pour moi, je suis résolu de ne conserver de ce froment d'Arabie que très-peu de semence annuellement, & simplement pour

la curiosité d'une sorte de blés si singulière.

J'avois de ma récolte de froment de Wallachie en 1771, semé l'automne ensuite, deux mesures dans un fond gras, nouvellement défriché de trois mille cent septante deux piés quarrés, mais sans aucun amandement; malgré que j'eusse ordonné que l'on semât le plus clair possible, la semaille devint cependant si épaisse, qu'une partie, déjà avant la fleur, & presque tout le reste ensuite, fut couchée par des vents extrêmement froids. Du tems que je ne possédois de ce froment qu'en petite quantité, & que par cette raison je le plantois, la paille parvenoit à cinq piés de hauteur, & avoit en partie des épis de près d'un empan de long, les uns hérissés, les autres non; les bourres séparées les unes des autres, & 20, 22, 24, jusqu'à 28 à un épi: les uns à deux, les autres à trois grains; une bourre plantée a poussé 8, 10, 14 jusqu'à 17 tuyaux. Mais aussi-tôt après que ce froment eût été semé il changea de forme & d'espèce, & ne conserva presque de sa première apparence que la multiplication & l'augmentation, la paille resta plus courte de même que l'épi, les bourres couchées & serrées ensemble. Je n'ai plus trouvé d'épis de la récolte de cette année, auxquels j'aye pu compter plus de 17 bourres. De façon que présentement ce blé est à peine à différencier en épis & en bourres d'avec le nôtre, excepté que ces derniers sont un peu plus ronds, le grain

qui s'y trouve d'un grifâtre transparent, plus court & plus rond que celui du froment de ce pays, & enveloppé d'une mince paille toute blanche. De ces 27 gerbes recueillies sur l'espace de terrain mentionné, il n'a été battu que 18 mesures de froment & deux de criblées sur l'aire, la mesure de blé a surpesé de 12 livres, de sorte que le muid doit presque produire en grain net cinq mesures & demie. Mais il faut faire attention d'une part, que le blé étoit tombé prématurément, & de l'autre que je l'ai extraordinairement fait nettoyer dans la grange.

Ayant employé deux mesures pour l'ensemencement d'un terrain de 200 piés moins qu'un neuvième d'arpent, & le blé étant sans contredit devenu trop épais: 15 mesures seraient plus que suffisantes pour l'arpent entier. Ainsi qu'il y auroit à espérer une récolte de 250 gerbes qui, comptées par une mesure, pourroient produire près de 20 muids, en supposant que le tems favorisat l'accroissement.

Il en est arrivé de même aux amis auxquels j'ai fait part de ce blé, ils ont apperçu les changemens<sup>es</sup> dans la forme, mais aucun dans le produit: malgré que la plus grande partie ait été semée dans une terre labourable ordinaire. Je sémerai de mon butin cette automne 15 mesures pour une dernière épreuve, sur un bon arpent tracé à part sur le champ au dessous de la ville: le produit que j'ai lieu d'en espérer me mettra mieux en état de faire

un calcul plus précis là-dessus. Le petit restant des 18 mesures est de nouveau promis à deux amis, de sorte que je n'ai encore pu entreprendre aucune épreuve concernant la cuite.

Je ferai encore à cette occasion une courte mention d'une graine étrangère, je veux parler des lentilles du Canada, légume qui croît à un buisson de demi aune de France d'hauteur rampant sur la terre, qui réussit parfaitement & se multiplie beaucoup. J'en semai de ma récolte de 1771 en Avril 1772 plein un petit chapeau dans une terre en friche, sur le champ au dessous de la ville à côté de l'avoine, sans aucun amandement, & en recueillis plus d'une mesure & demie. Ce fruit croît en gousses qui contiennent 2, 3, à 4 lentilles plates, la plupart quarrées & de grandeur à ne pouvoir être couvertes par un demi creutzer de Berne. Une seule de ces lentilles germe un petit buisson auquel s'attache plus de 30 gousses. Les lentilles écosées, lorsque les gousses sont encore vertes & préparées comme les pois goulus, font un légume très savoureux: & prises tout-à-fait meures & séches, écrasées & passées comme une purée, me les feroient préférer de beaucoup à celles de nos pois. Si on les cuisoit épaisses avec de la viande de porc ou fumée, on pourroit en préparer un met aussi agréable au gout que de constance pour la nourriture. Ce fruit pouvant être semé avec l'avoine sans

62 SUR LA CULTURE &c.

amandement, meurissant avec elle, réussissant aussi bien qu'il produit abondamment, & étant de différent apprêt, je suis actuellement intentionné de le cultiver en plus grande quantité.

