

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

Herausgeber: Société Oeconomique de Berne

Band: 5 (1764)

Heft: 2

Artikel: Extrait de deux memoires sur le colsat et la navette l'un a été communiqué a la Société Oeconomique

Autor: Ernst / Pagan

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-382594>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

IV.

EXTRAIT
DE DEUX MEMOIRES
SUR LE
COLSAT ET LA NAVETTE.

L'UN

*a été communiqué à la Société
Oeconomique*

PAR M. ERNST

*P. à KILCHBERG, Membre de la Soc.
Oecon. d' A A R A U.*

ET L'AUTRE

PAR M. PAGAN,

*Sécret. Baliv. à NIDAU, & memb. de
la Soc. Oec. de NIDAU.*

REDIGES

*Par M. N. E. TSCHARNER Sec. de la
S. Oec. de BERNE.*

E 4

IV.

EXTRAIT

DE DEUX MEMOIRES

SUR LE

COLZAT ET LA NAVETTE

L'UN

de M. L. L. a été communiqué à la Société
Océanographique

PAR M. L. L.

P. à KILCHER, Membre de la Soc.
Océanographique

ET L'AUTRE

PAR M. PAGAN

Secr. Bure. à Nidau. & Membre de
la Soc. Océ. de Nidau.

REDIGES

Par M. N. E. Tschannen Sec. de la
S. Océ. de Berne.

Et

EXTRAIT
DE DEUX MEMOIRES
SUR LE
COLSAT ET LA NAVETTE.

INSTRUCTIONS

*Sur le Colsat & la Navette, avec leurs
différens noms.*

ON cultive dans l'Aargäu deux sortes de
plantes très différentes sous les noms
de colsat & de navette.

La première est une espèce de chou, que
les habitans nomment en allemand *Kohllévat*.
C'est un chou sauvage que l'on cultive beau-
coup en Flandre, en Lorraine & en Alsace.
Les latins l'appellent *Brassica agrestis*, ou *Lam-
psana* (a) *Germanica vulgaris*. Les François
Colsat

(a) *Inter silvestres brassicas & lampsana est. Plinii
Hist. Nat. L. 20.*

Colfat (a) : les Hollandois *Coolfaat*, & les Anglois *Coolfeet*, *Cabbage*. (b)

La seconde est une espèce de rave, ou de navet, que l'on cultive dans l'Aargäu sous le nom de *Rüblévat*, & dans le Comté de Nidau sous celui de *Rezs* : c'est une espèce de rave ou de navet sauvage ; en latin *napus silvestris*, sive *Bunias*, & en françois *navette*. Cette plante est fort connue en Allemagne sous le nom de *Rübsaamen*, *winter rübsen*. En Angleterre elle se nomme *naven*.

Ces deux sortes de plantes sont principalement cultivées à cause de leur graine dont on fait de l'huile.

Description du Colfat.

Le Colfat a une racine unique, pivotante, blanche, charnue avec des filamens tout autour. Il en sort une tige ronde, canelée, rougeâtre & qui s'élève à plus de deux pieds

(a) Voies le traité de M. le Marquis de Turbilly sur le Colfat, où le nom de cette plante a été traduit par méprise sous le mot allemand de *Rübsaamen* : aussi tout ce qui est dit dans la traduction de la Navette en allemand *Rezs*, se doit entendre du Colfat, en allemand *Köhlévat*. Recueil de la Soc. Oecon. année 1762. part. 3.

(b) *Naporum due differentia* &c.

(c) Husbandry of Thomas Hale. T. 3. p. 156.

pieds. (a) Les feuilles ressemblent à celles du chou à tondre, elles sont tendres, frisées, découpées profondément, & placées alternativement (b), les inférieures sont plus larges & ont des queuees; les supérieures sont plus étroites & plus pointués, elles sortent à la sommité, immédiatement de la tige, sans branches où queuees. A' la fin de Mai ou au commencement de Juin, cette plante pousse de petites fleurs jaunes, à quatre feuilles, auxquelles succèdent de petites coffes ou capsules languettes & noirâtres, qui renferment de petits grains ronds. Les feuilles de la fleur qui ont une odeur très forte, contiennent un suc laiteux, très acre & alkalin (c).

Culture du Colsat.

On sème le colsat à la fin du mois d'Août, après avoir préparé les champs comme pour les bleds d'hiver. En Flandre & en Angleterre

(a) Les auteurs de l'Agronomie disent quatre à huit pieds de haut.

(b) *Lampsana pedalis altitudinis, hirsutis foliis, napi simillimis.* Plinius. Mais il ne parle que de l'espèce à fleurs blanches. Notre espèce d'Allemagne produit des fleurs jaunes. *Calis Lampsana monophyllus, profunde multifidus, capsula fit striata foetaq; seminibus tenuibus.* B. J. A.

(c) Voici l'herbier de Zwinger.

terre le Colfat se transplante constamment (a). Il est nécessaire de semer toujours de la graine la plus mûre, & plus elle est nouvelle, mieux elle réussit. Je ne dirai rien sur la manière de semer & de cultiver cette plante. On peut consulter là dessus le mémoire de M. le Marquis DE TURBILLY que nous avons indiqué. Je dois observer que c'est une très mauvaise méthode que d'arroser les plantes de colfat avec de l'égout de fumier. Cette eau brule & fait périr les jeunes plantes pendant qu'elles sont encore tendres : mais cet engrais doit être répandu d'abord après la semaille, ou pendant l'hiver, lorsque le champ est couvert de neige. Quand le Colfat a atteint quatre pouces de hauteur, plusieurs bons œconomes éclaircissent les places, où il est trop épais, pour garnir celles où il a poussé trop clair, cependant je crois qu'il ne convient pas de trop éclaircir le Colfat avant l'hiver, pour laisser quelque chose à cette saison rigoureuse, qui en fait ordinairement périr une grande quantité ; il vaut mieux renvoyer cet ouvrage, du moins pour le compléter, au commencement du printems.

Le Colfat doit être sarclé deux fois avec la serfouette pour en enlever les plantes parasites. La première fois avant l'hiver, & la seconde

(d) Voies le mémoire sur le Colfat dans le recueil de la Société Oeconomique. An. 1762. part. 3.

conde fois au printems , avant qu'il commence à nouër. Dans ce même tems on lui ôte les feuilles mortes ou jaunes, & on jette sur le terrain de la graine de carottes jaunes que nous apellons *racines*, en allemand *die gelben mähren oder rüben*. Si on y répand alors quelque nouvel engrais, ou qu'on l'arrose, on fera amplement dédommagé de la peine & des fraix. Telle est la culture ordinaire du Colfat dans l'Aargäu.

En *Flandre* & en *Angleterre* on le cultive avec beaucoup plus de soin. Nous aprenons, tant par le mémoire de M. le Marquis de TURBILLY, que par le *Husbandry* de M. HALE (a), quelle attention on lui donne pour le choix de la semence & du terrain, pour la culture & le sarclage, pour la recolte & les foins.

Le Colfat ne se sème chés nous comme en *Flandre* que dans les plaines. Cette plante aime les terres fortes, labourées profondément & rendues suffisamment meubles : cependant elle vient aussi dans des terres d'une moindre qualité ; mais en général plus le terrain est gras & fertile, plus la recolte est abondante. M. HALE qui détaille l'ancienne & la nouvelle méthode de cultiver le Colfat, préfère cette

(a) Cet excellent ouvrage d'agriculture a été traduit en allemand, & imprimé à *Hambourg*. Le 3. Tom. est encore sous presse.

cette dernière. Il conseille de le transplanter par planches & par rangées, & de le soigner suivant la méthode indiquée par MM. TULL & DU HAMEL.

Je ne doute point que le Colfat ne réussit très bien dans des marais desséchés. PLINIE dit que cette espèce de chou, de même que d'autres, se plante, en été dans des terrains humides, & en automne dans des terrains secs. Celui qui croît dans un terrain sec, & où l'on n'a mis aucun engrais, a plus de goût; mais celui qu'on met dans un terrain humide & sur lequel on a répandu des engrais, devient plus beau & rapporte d'avantage.

Recolte du Colfat.

Le Colfat mûrit dans l'*Aargau* au commencement de Juillet; la maturité de la graine se manifeste par la grosseur & la couleur des capsules ou gouffes qui jaunissent. Il importe beaucoup à bien choisir le tems pour en faire la recolte. Si on le recueille trop tôt, pendant que les capsules sont encore vertes & la graine blanche, le Colfat ne donne que très peu d'huile; & si on le laisse entièrement sécher sur la plante, il se perd quantité de graine en le coupant. Pour l'ordinaire on recueille le Colfat dans des toiles; on le porte ainsi chés soi. M. ERNST le laisse pendant un jour exposé au soleil, & ne le fait emporter

porter que le soir, après qu'il a commencé à recevoir la rosée; les gouffes un peu humectées s'éclatent & se grennent moins.

On coupe le Colsat avec la faucille, & il faut pour cela des moissonneurs intelligens, qui aient leurs faucilles bien tranchantes. La tige du Colsat est forte, dure & épaisse, si l'on n'a pas soin de la couper doucement sans la fécouër & avec précaution, on risque de perdre la meilleure partie de la graine, & surtout la plus mûre.

Lorsqu'on a moissonné le Colsat, on le dresse parmi nous sur l'aire de la grange, où on le laisse bien sécher, ensuite on le bat, on le vanne proprement, & on le ferre dans un lieu sec, où il faut souvent le remuër, jusqu'à ce qu'on le porte au moulin.

En *Flandre* & dans le *Comté de Lincoln* on bat le colsat sur le terrain même & dès qu'il a été coupé. M. H A L E condamne avec raison cette méthode: il vaut sans doute mieux le conduire tout de suite chés soi, & le battre à la grange, après l'avoir laissé suffisamment sécher; puisqu'alors on en perd moins, & il se grenne plus aisément.

En consultant le mémoire de M. le Marquis de T U R B I L L Y sur le Colsat, un oëconome apprendra beaucoup d'autres choses sur la culture de cette plante.

Produit

Produit du Colfat.

Suivant le calcul que fait M. le P. ERNST & qu'il fonde sur sa propre expérience ; un arpent de Colfat dans de bonnes années peut rapporter jusqu'à quatre vingt dix Ecus bons ou *Risdallers*.

Voici comme il fait le compte d'un revenu si prodigieux & presque incroyable.

Un arpent de quarante cinq mille pieds en quarré, peut rendre.

Cent & huitante pots d'huile, à dix batz le pot. L. 180

Carottes jaunes ou *racines* pour 50

L. 230

Il déduit là dessus la dixième partie de l'huile, qu'il met avec la tige, pour les frais, à

18

Reste net L. 212

Soit quatre vingt quatre *Crones* ou *Risdallers* & vingt batz.

Il ne met pas en ligne de compte les tourteaux qui valent

16

L. 228

Car dix mesures de graine de Colfat rendent au delà de quatre cens tourteaux, qui comptés

tés à quatre livres le cent, font seize francs, ou six *Crones* & dix batz. Ce qui ajoûté au produit ci dessus, fait un revenu par arpent, de deux cens vingt huit livres, soit quatre vingt onze *Crones* ou *Risdallers* & cinq batz, c'est à dire, plus du double du produit indiqué par M. le Marquis DE TURBILLY; puisque cent & soixante huit livres de France, ne font argent de Suisse, que cent & douze livres.

Usages du Colsat.

Les feuilles du Colsat servent au printems d'une très bonne nourriture pour le païsan, qui les aprête comme les choux à tondre, & pourvû qu'on observe de ne pas les couper, mais de les arracher, la plante n'en souffrira point. A' mesure qu'elles croissent, elles deviennent plus dures & moins propres à être mangées; & alors on peut les employer pour la litière du bétail. Les anciens, au raport de PLINNE (a), mangeoient aussi quelquefois des choux sauvages. Ce naturaliste nous apprend que cette espèce de chou, *lampsana*, étoit devenue célèbre par les chansons qu'en avoient fait les soldats de César, pour reprocher à leur Général qu'ils avoient été obligés de s'en nourrir près de *Tyrrachium*, faute d'autres choses.

L'herbe

(a) Plinii hist. nat. Lib. 19. §. 41.

L'herbe du Colfat est un vulnéraire, & on se sert de son huile aussi bien que de sa graisse en médecine : les feuilles du Colfat mangées sont laxatives & diurétiques.

Mais la principale utilité qu'on en tire, vient de sa graine huileuse. L'huile de Colfat sert à bruler, à faire du savon, à préparer les cuirs, & à fouler les étoffes de laine. Les pauvres gens l'emploient pour aprêter leurs mêts en place de beure; dans ce but ils le préparent de la maniere suivante. Ils font bien échauffer cette huile dans une poêle sur le feu, ensuite ils y mettent frire un morceau de pain, ou une rave, ce qui ôte si parfaitement à cette huile son goût naturel, qu'à peine distingue-t'on si les mêts ont été aprêtés avec du beure, ou avec de l'huile.

Les tourteaux dont l'huile a été exprimée, servent de nourriture & d'engrais au bétail : on peut aussi les employer pour engraisser les champs.

Les menuës tiges du Colfat servent à nourrir le bétail, & la plus grossière qui est ligneuse, sert à faire du feu.

DE LA NAVETTE,
EN ALLEMAND

Rüblévat , Rezs , Rübjaamen.

C'Est ici la seconde espèce de Colsat, ou la Navette proprement dite. On la cultive dans l'*Aargau* sous le nom de *Rüblévat*, & dans le Comté de *Nidau* sous celui de *Rezs*. M. HALE dans son excellent ouvrage traduit en allemand, sous le titre, *d'économie universelle, der allgemeinen Landwiffenschaft*, estime surtout cette graine pour l'huile qu'elle fournit; & le mémoire sur le Colsat qui se trouve dans la troisième partie du recueil économique pour 1762. s'arrête à cet usage principalement.

La Navette est une sorte de navet, ou de rave sauvage, qui ressemble beaucoup au navet cultivé; excepté que les feuilles du premier sont d'un verd plus foncé: sa racine est d'ailleurs plus courte, & ressemble allés à une poire sauvage, & a un goût fort piquant. La plante commence à sortir de terre aux environs de Pâques, & prend une tige de deux à trois pieds de hauteur: de cette tige sortent plusieurs fleurs jaunes à quatre feuilles, qui exhale une odeur très forte, qu'on sent de fort loin. Les abeilles recherchent beaucoup ces fleurs, comme une

riture excellente. Elles poussent dans la suite de petites capsules ou gouffes longues & rondes, qui renferment une petite graine ronde, qui mûrit à la St. Jean; en dehors elle est brune & jaune en dedans (a). PALLADIUS dit, que le navette se change en grosses raves, & les grosses raves en navette, quand elles ont été semées deux années de suite sur le même terrain (b).

Culture de la Navette.

La navette demande une terre légère, bien labourée & ameublie, comme toutes les espèces de raves. On peut la semer en automne & au printemps: dans l'Aargau on la sème avant l'hiver, & dans le Comté de *Nidau* après l'hiver, en ANGLETERRE au commencement de Juillet, & en *Allemagne* au commencement de Septembre comme parmi nous. Le champ doit être exactement préparé & bien fumé; cependant la navette ne demande pas nécessairement un terrain gras; & dans le Comté de *Nidau*, en particulier dans les villages de *Orp* & de *Safneren*, on la sème dans

(a) Voiez le Dictionnaire œconomique de *Zingk* en allemand.

(b) *Nam rapa in alio solo per biennium sata mutantur in napos, aliò verò napus transit in rapum. Pallad. de re rustica.*

dans des terres maigres, sèches, situées sur une colline fort penchante du *Büttenberg*. Mais il réussit mieux dans la plaine, & dans un terroir fertile il rapporte beaucoup plus. Il réussit très bien aussi dans des marais desséchés, & il se plaît surtout dans les terres sujettes à être couvertes de limon par les inondations (c). Le Colsat se distingue ici de la Navette, en ce que la Navette demande une terre plus forte, & le Colsat une terre plus légère. Le Colsat qui est semé en *Allemagne* avant l'hiver se nomme Navette d'hiver; & celui qui est semé au printemps, Navette d'été.

La graine qu'on veut semer doit être la plus belle & la plus mûre que l'on puisse choisir. M. P A G A N dit que le sol exige peu de préparation: il faut cependant qu'il soit suffisamment labouré, & aussi-tôt après que la semence a été répandue on fait passer par dessus la herse.

M. ERNST qui ne met point de différence entre ces deux graines pour la préparation du champ, ne demande pas non plus beaucoup de soin à cet égard. ZINGT dit qu'on doit préparer & fumer le sol pour la Navette comme pour y semer du froment. L'auteur de l'économie Angloise qui veut que la terre soit bien

(c) Husbandry Tom. III. pag. 160. Voyez le Recueil économique, année 1762. partie I. Usage des marais.

bien meuble, exige qu'elle soit labourée une fois en Mai & deux fois en Juin, & avant que de répandre la semence on a soin d'y passer une herse légère, & si la saison a été trop sèche, il faut ajouter le rouleau. Après que le champ a été ensemencé ou le repassé avec une herse légère, en sorte que la surface doit être unie comme une couche de jardin.

Comme la navette demande une terre meuble, il suit de là clairement, qu'une terre forte exige plus de préparation qu'une terre légère. Il est des terres qui naturellement sont si meubles qu'il n'est pas nécessaire de leur donner plus d'un labour. Si l'on fait usage de la serfouette avant & après l'hiver, la graine n'en réussit que mieux. On préfère en ANGLETERRE la nouvelle méthode de planter la navette par planches & par rangées; les plantes chauffées & terrées avec la charrue par des différens labours, prospèrent d'avantage, & la graine devient plus pesante & atteint un plus haut degré de perfection.

On sème en ANGLETERRE la navette dans deux vuës, & pour la graine dont on fait de l'huile, & pour l'herbe qui sert de fourage au bétail, & le laboureur prépare différemment son champ suivant le différent but qu'il se propose. Si c'est pour la graine qu'il plante la navette, il ne la sème pas trop épaisse, si du moins le sol est bon d'ailleurs; il en fait la semaille avant l'hiver; s'il est nécessaire

cessaire il la fardle & en ôte toutes les herbes étrangères. Au printems il peut sans aucun préjudice pour les plantes y mettre paître les brebis, car en *Angleterre*, elles restent vertes tout l'hiver. Dès que les brebis ont brou-té les feuilles, & avant que la tige commence à repousser, il repasse la herse sur le terrain, afin de le bien égaliser & unir; il lui donne ainsi une manière de labour qui rend les plantes plus vigoureuses; elles poussent bien-tôt de nouvelles feuilles, la tige se fortifie & prend de l'accroissement. Après la recolte il passe derechef la herse, & si le tems est favorable, ou qu'il ne fasse pas trop sec, le laboureur trouve bien-tôt sur son champ un nouveau pâturage très-bon pour les brebis; les plantes se raniment & poussent des feuilles nouvelles & par la racine, & par la tige. Il fait ainsi servir son champ de navette à double usage.

Si le laboureur sème la navette uniquement pour avoir de l'herbe & du fourage, il n'y destine que les moindres champs, dont cependant la terre doit être bien meuble ou par art, ou naturellement. Lorsqu'il a semé sa graine il peut quatre, cinq ou six semaines après envoyer sur le terrain, les brébis, & dès qu'elles ont tout brouté il ferme sa pièce, les plantes reprennent bien-tôt de la vigueur. Mais au lieu de laisser monter la tige, l'œcologue intelligent & diligent en arrête la cruê,

en rompant la sommité; la plante cesse alors de s'élever, ses canaux s'obstruent, la sève reste dans les feuilles qui en deviennent plus grandes, plus épaisses & mieux nourries, ce qui donne une excellente pâture pour les brebis. Il faut seulement observer d'y accoutumer peu à peu le bétail, de peur qu'il n'en mange trop, ce qui le feroit périr; car l'herbe de la navette à cela de commun avec le tréfle, que l'un & l'autre sont très succulents & apétissans, & cette nourriture gonfle les bestiaux qui en mangent à l'excès. Je finis cet article en observant qu'un champ de navette destiné pour fourage doit être semé au printems.

On n'emploie sur un arpent semé en navette, que la huitième partie de ce qu'on y sème à l'ordinaire en fégle. On sème avec les quatre doigts la navette. Elle fleurit quinze jours plutôt que le colfat, & souvent à la fin d'Avril ou au commencement de Mai: aussi est-elle plus exposée que le colfat aux gélées du printems. Au reste leurs ennemis sont les mêmes, la nielle ou broussure, le lièvre & les oiseaux.

Récolte de la Navette.

La navette est mûre sur la fin de Juin. On doit comme le colfat la couper avec précaution & à propos; on se sert aussi de la faucille.

faucille, on la recueille dans des toiles, & on la porte à la maison dans une aire: après qu'on l'a laissée assés long-tems pour que les grains qui n'étoient pas bien mûrs, le soient devenus par la fermentation des plantes entassées les unes sur les autres, on la bat, on la vane & on l'étend sur un plancher sec, où l'on a soin de la remuer fréquemment; & enfin on la porte au moulin pour la piler, & en faire de l'huile. Pour faire la récolte de la Navette, on choisit un tems beau & sec; il suffit que la moitié du grain seulement soit bien mûre, car si l'on vouloit attendre jusqu'à ce que les capsules supérieures fussent en pleine maturité, on perdrait les inférieures qui sont à préférer, vû qu'étant plus exposées à la chaleur, elles s'ouvrent & s'égrennent plus aisément. Nous avons déjà condamné la méthode usitée dans divers pais de battre cette graine sur le terrain même; le gain que l'on fait en laissant parvenir dans l'aire à leur maturité les grains qui ne l'étoient pas, & surtout lorsqu'on peut attendre, doit donner à notre pratique la préférence. Comme cette graine, de même que toutes celles qui sont huileuses, s'échauffe aisément, il faut la remuer presque tous les jours, dans les commencemens, jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche.

Usages

Usages de la Navette.

Suivant M. PAGAN on ne fait dans le Comté de *Nidau* aucun usage de la tige, des feuilles & de la racine de cette plante, mais on est plus sage ailleurs & l'on en connoit mieux le prix.

En *Allemagne* on mange les feuilles tendres de la navette en salade, assaisonnées avec du vinaigre, de l'huile & du poivre, ou avec du lard & du beurre fondu. Nous avons déjà remarqué que la navette est en verd un excellent pâturage pour le menu bétail; on en emploie même les montans secs pour fourrage aux brebis & au bétail à cornes, mais il vaut mieux s'en servir pour litière. Il n'est pas douteux non plus que les racines de cette plante, lors au moins qu'elles sont bouillies, ne puissent servir de nourriture au bétail, si comme PALLADIUS l'affûre, la différence de la navette d'avec le navet cultivé dépend principalement de la culture qu'on leur donne; & puisque les Romains assés délicats faisoient usage du navet sauvage, ne seroit-il pas à plus forte raison propre pour nos cochons? Ici nous ne pouvons nous empêcher de faire à nos païsans le même reproche que M. HALE fait aux siens. Cet Anglois dit que dans le Comté de *Lincoln*, lorsque les habitans manquent de fourrage pendant l'hiver, ils cuisent au four des tourteaux de graine de navette, qui

qui en effet fournissent une très-bonne nourriture pour le bétail, comme aussi pour l'engraisser. On s'en sert surtout avec un très-grand succès pour élever les veaux. Pour cela on concasse ces tourtaux & on les réduit en poudre, ensuite on les dissout dans de l'eau bouillante, ce qui donne une espèce de lait très propre pour sevrer les veaux depuis le troisième jour, & les nourrir jusqu'à ce qu'ils puissent manger l'herbe.

L'huile de navette est aussi bonne que celle de colsat, elle fait le même usage & pour la cuisine, & dans les fabriques.

Les racines qu'on fait sortir avec la charrue, servent d'un excellent engrais pour préparer le champ à recevoir du froment.

Remarques.

Dans l'AARGAÛ on cultive les deux espèces de colsat. Le colsat proprement dit, semé dans une bonne terre rapporte davantage, & la navette supporte mieux un mauvais terrain. On donne à cette dernière la préférence en Angleterre, comme on a pu le remarquer.

Le produit du colsat est plus assuré, parce qu'il fleurit plus tard, & qu'il est moins sujet aux gelées du printemps. On devrait le cultiver préférentiellement dans nos vallées fertiles,

tiles, qui sont si sujettes à ces dernières gélées.

Notre país abonde en terres marécageuses, qui sont exposées à de fréquentes inondations. Or le Colfat que l'on cultive ailleurs avec tant de succès, dans ces fortes de terrains, ne pourroit que très-bien réussir dans les nôtres. Aussi nous souhaiterions que quelqu'un voulût essaier dans le Comté de *Nidau*, à en semer dans des marais qu'on auroit pris soin de saigner & de dessécher convenablement, plutôt que dans des campagnes de peu de rapport.

Dans l'*AARGAU* où le beurre est cher, où les huiles de noix & de linette sont rares, & où il y a des fabriques considérables de laine, la culture du Colfat ne peut qu'être très avantageuse; & non seulement on y en fait un débit considérable, mais on en tire encore une grosse quantité de l'*Alsace* & de la *Lorraine* pour l'usage des manufactures.

Par contre dans le Comté de *Nidau* où le beurre n'est pas si cher, où les huiles de noix & de linette sont assez communes, & où il n'y a point de fabriques, la graine du Colfat a peu de débit, & les païsans n'en sèment que pour l'usage domestique.

Néanmoins dans l'une & dans l'autre de ces contrées, on devroit encourager le laboureur à cultiver le Colfat. Dans l'*AARGAU*
pour

pour épargner les sommes d'argent qui sortent du pais, en le tirant de l'étranger & dans le Comté de *Nidau* pour en fournir leurs voisins, qui en tireroient plus commodément d'eux que de *Lorraine* & d'*Alsace*, s'ils s'attachoient à bien cultiver cette plante. Mais pour cela ils ne doivent pas destiner seulement leur moindre terrain. Il leur sera aisé de remarquer par le calcul que nous avons fait & par tout ce que nous avons exposé, que le colsat mérite bien leurs meilleures terres, puisqu'il récompense amplement les soins & la peine qu'on lui donne.



