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 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: 20.07.2025

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 a la Société Oeconomique

PAR M. ERNST

P. à KILCHBERG, *Membre de la Soc. Oecon. d'* AARAU.

ET L'AUTRE

PAR M. PAGAN,

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

REDIGE'S

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

EXTRAIT
DE DEUX MEMOIRES
SUR LE
COLSAT ET LA NAVETTE.

INSTRUCTIONS

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

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

La prémiére eſt une eſpéce de chou, que les habitans nomment en allemand *Kohllévat*. C'eſt un chou ſauvage que l'on cultive beaucoup en Flandre, en Lorraine & en Alſace. Les latins l'apellent *Braſſica agreſtis*, ou *Lampſana* (a) *Germanica vulgaris*. Les François *Colſat*

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

Colſat (*a*) : les Hollandois *Coolſaat*, & les Anglois *Coolſeet*, *Cabbage*. (*b*)

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

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

Deſcription du Colſat.

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

(*a*) Voïés le traité de M. le Marquis de *Turbilly* ſur le Colſat, 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 Colſat, en allemand *Köhllévat*. Recueil de la Soc. Oecon. année 1762. part. 3.

(*b*) *Naporum duæ differentiæ &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 queuës; les ſupérieures ſont plus étroites & plus pointuës, elles ſortent à la ſommité, immédiatement de la tige, ſans branches où queuës. A' la fin de Mai ou au commencement de Juin, cette plante pouſſe de petites fleurs jaunes, à quatre feuilles, auxquelles ſuccédent de petites coſſes ou capſules longuettes & noirâtres, qui renferment de petits grains ronds. Les feuilles de la fleur qui ont une odeur très forte, contiennent un ſuc laïteux, très acre & alkalin (*c*).

Culture du Colſat.

On ſéme 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'eſpece à fleurs blanches. Notre eſpéce d'allemagne produit des fleurs jaunes. *Calis Lampſanæ monophyllus, profundè multifidus, capſula fit ſtriata fœta ſeminibus tenuibus.* B. J. A.

(*c*) Voïés l'herbier de *Zwinger*.

terre le Colſat 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 maniére 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 colſat 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 Colſat 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 Colſat avant l'hiver, pour laiſſer quelque choſe à cette ſaiſon rigoureuſe, qui en fait ordinairement périr une grande quantité ; il vaut mieux renvoïer cet ouvrage, du moins pour le completter, au commencement du printems.

Le Colſat doit être ſarclé deux fois avec la ſertouette pour en enlever les plantes paraſites. La prémiére fois avant l'hiver, & la ſeconde

(*d*) Voïés le mémoire ſur le Colſat 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 terrein de la graine de carottes jaunes que nous apellons *racines*, en allemand *die gelben mëhren oder rüben*. Si on y répand alors quelque nouvel engrais, ou qu'on l'arrose, on sera amplement dédommagé de la peine & des fraix. Telle est la culture ordinaire du Colsat dans l'Aargaü.

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 terrein, pour la culture & le sarclage, pour la recolte & les soins.

Le Colsat ne se séme 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 terrein est gras & fertile, plus la recolte est abondante. M. HALE qui détaille l'ancienne & la nouvelle méthode de cultiver le Colsat, préfére cette

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

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

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

Recolte du Colsat.

Le Colsat mûrit dans l'*Aargaü* au commencement de Juillet; la maturité de la graine se manifeste par la grosseur & la couleur des capsules ou gousses 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 Colsat ne donne que très peu d'huile; & si on le laisse entiérement sécher sur la plante, il se perd quantité de graine en le coupant. Pour l'ordinaire on recueille le Colsat 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 gouſſes un peu humectées s'éclattent & ſe grennent moins.

On coupe le Colſat avec la faucille, & il faut pour cela des moiſſonneurs intelligens, qui aïent 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 ſécouër & avec précaution, on riſque de perdre la meilleure partie de la graine, & ſurtout la plus mûre.

Lorſqu'on a moiſſonné le Colſat, on ledreſſe parmi nous ſur l'aire de la grange, où on le laiſſe bien ſécher, enſuite on le bat, on le vanne proprement, & on le ſerre 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 terrein même & dès qu'il a été coupé. M. HALE condamne avec raiſon cette méthode : il vaut ſans doûte 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 TURBILLY ſur le Colſat, un œconome apprendra beaucoup d'autres choſes ſur la culture de cette plante.

Produit

Produit du Colſat.

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

Voici comme il fait le compte d'un revenu ſi prodigieux & preſqu'incroïable.

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 dixiéme 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 decompte les tourteaux qui valent	16
	L. 228

Car dix meſures de graine de Colſat 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 emploïer pour la litiére du bétail. Les anciens, au raport de PLINE (*a*), mangeoient aussi quelquefois des choux sauvages. Ce naturaliste nous aprend que cette espéce de chou, *lampsana*, étoit devenue célébre 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 Colſat eſt un vulnéraire, & on ſe ſert de ſon huile auſſi bien que de ſa graiſſe en médecine : les feuilles du Colſat mangées ſont laxatives & diurétiques.

Mais la principale utilité qu'on en tire, vient de ſa graine huileuſe. L'huile de Colſat ſert à bruler, à faire du ſavon, à préparer les cuirs, & à fouler les étoffes de laine. Les pauvres gens l'emploïent 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 poële ſur le feu, enſuite ils y mettent frire un morçeau 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 emploïer pour engraiſſer les champs.

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

DE LA NAVETTE,

EN ALLEMAND

Rüblévat, *Rezs*, *Rübſaamen.*

C'Eſt ici la ſeconde eſpéce de Colſat, ou la Navette proprement dite. On la cultive dans *l'Aargaü* 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'œconomie univerſelle*, *der allgemeinen Landwiſſenſchafft*, eſtime ſurtout cette graine pour l'huile qu'elle fournit; & le mémoire ſur le Colſat qui ſe trouve dans la troiſiéme partie du recueil œconomique 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 prémier ſont d'un verd plus foncé: ſa racine eſt d'ailleurs plus courte, & reſſemble aſſés 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 a trois pieds de hauteur: de cette tige ſortent pluſieurs fleurs jaunes à quatre feuilles, qui éxhalent 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 gouſſes 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 terrein (*b*).

Culture de la Navette.

La navette demande une terre légére, bien labourée & ameublie, comme toutes les eſpéces de raves. On peut la ſemer en automne & au printems: dans l'Aargau on la ſéme 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 terrein gras; & dans le Comté de *Nidau*, en particulier dans les villages de *Orp* & de *Safneren*, on la ſéme dans

(*a*) Voïez le Dictionaire 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, séches, 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 plait 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 légére. Le Colsat qui est semé en *Allemagne* avant l'hiver se nomme Navette d'hiver; & celui qui est semé au printems, Navette d'été.

La graine qu'on veut semer doit être la plus belle & la plus mûre que l'on puisse choisir. M. PAGAN dit que le sol éxige 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'œconomie Angloise qui veut que la terre soit bien

(*c*) Husbandri Tom. III. pag. 160. Voïez le Recueil œconomique, année 1762. partie I. Usage des marais.

bien meuble, éxige 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 légére, & ſi la ſaiſon a été trop ſéche, il faut ajoûter le rouleau. Après que le champ a été enſemencé ou le repaſſe avec une herſe légére, enſorte que la ſurface doit être unie comme une couche de jardin.

Comme la navette demande une terre meuble, il ſuit delà clairement, qu'une terre forte éxige plus de préparation qu'une terre légére. 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 préfére en ANGLETERRE la nouvelle méthode de planter la navette par planches & par rangées; les plantes chauſſées & terrées avec la charruë par des différens labours, proſpérent d'avantage, & la graine devient plus peſante & atteint un plus haut dégré de perfection.

On ſéme 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 ſéme 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 ſarcle & en ôte toutes les herbes étrangéres. 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 brouté les feuilles, & avant que la tige commence à repouſſer, il repaſſe la herſe ſur le terrain, afin de le bien égaler & unir; il lui donne ainſi une maniére 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 ſes 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 ſéme la navette uniquement pour avoir de l'herbe & du fourage, il n'y deſtine que ſes 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 envoïer ſur le terrein, ſes brébis, & dès qu'elles ont tout brouté il ferme ſa piéce, les plantes reprennent bien-tôt de la vigueur. Mais au lieu de laiſſer monter la tige, l'œconome intelligent & diligent en arrête la cruë,

en rompant la ſommité ; la plante ceſſe alors de s'élever, ſes canaux s'obſtruent, la ſéve 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 accoûtumer peu à peu le bétail, depeur 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 ſucculens & 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'emploïe ſur un arpent ſemé en navette, que la huitiéme partie de ce qu'on y ſéme à l'ordinaire en ſégle. On ſéme avec les quatre doigts la navette. Elle fleurit quinze jours plûtôt que le colſat, & ſouvent à la fin d'Avril ou au commencement de Mai : auſſi eſt-elle plus expoſée que le colſat aux gélées du printems. Au reſte leurs ennemis ſont les mêmes, la nielle ou brouïſſure, le liévre & les oiſeaux.

Récolte de la Navette.

La navette eſt mûre ſur la fin de Juin. On doit comme le colſat 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 graines qui n'étoient pas bien mûrs, le soïent devenus par la fermentation des plantes entassées les unes sur les autres, on la bat, on la vanne & 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 perdroit les inférieures qui sont à préférer, vû qu'étant plus exposées à la chaleur, elles s'ouvrent & s'égrennent plus aisément. Nous avons deja condamné la méthode usitée dans divers païs de battre cette graine sur le terrein 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 huilleuses, s'échauffe aisément, il faut la remuer presque tous les jours, dans les commencemens, jusqu'à ce qu'elle soit bien séche.

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 emploïe même les montans secs pour fourage aux brebis & au bétail à cornes, mais il vaut mieux s'en servir pour litiére. Il n'est pas doûteux 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'assûre, 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 fourage 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 espéce de lait très propre pour sevrer les veaux depuis le troisiéme 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 charruë, servent d'un excellent engrais pour préparer le champ à recevoir du froment.

Remarques.

Dans l'AARGAÜ on cultive les deux espéces de colsat. Le colsat proprement dit, semé dans une bonne terre raporte davantage, & la navette supporte mieux un mauvais terrein. On donne à cette derniére la préférence en *Angleterre*, comme on a pû le remarquer.

Le produit du colsat est plus assûré, parce qu'il fleurit plus tard, & qu'il est moins sujet aux gelées du printems. On devroit le cultiver préférablement dans nos vallées fertiles,

tiles, qui ſont ſi ſujettes à ces derniéres gélées.

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

Dans l'AARGAÜ 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 Colſat 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 aſſés communes, & où il n'y a point de fabriques, la graine du Colſat a peu de débit, & les païſans n'en ſément que pour l'uſage domeſtique.

Néammoins dans l'une & dans l'autre de ces contrées, on devroit encourager le laboureur à cultiver le Colſat. Dans l'AARGAÜ pour

pour épargner les ſommes d'argent qui ſortent du païs, 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 terrein. 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.

V. LETTRE