che, et doit éclaircir les plantes de façon qu'elles se trouvent espacées de 5 à 6 pouces. 20 à 52 femmes peuvent sarcler un hectare par jour avec cet instrument, à moins que le sol ne soit excessivement dur ou sale. — Après ce sarclage, s'il repousse encore trop de mauvaises herbes, on les *arrache à la main,* lorsque la Gaude est à peu près parvenue à la moitié de sa hauteur.

*Pour les semis faits au printemps, le premier sarclage* doit avoir lieu en avril et être exécuté à la petite binette à main ou avec un couteau, comme on sarcle les ognons et les carottes en jardinage; on n'éclaircit pas les plants, à moins qu'ils ne soient extrêmement rapprochés. Ce premier binage est d'autant plus coûteux qu'il faut ordinairement le *répéter une ou deux fois,* jusqu'à ce qu'on n'ait plus la crainte de voir la Gaude étouffée par les mauvaises herbes.

La *récolte de la Gaude* a lieu en juillet pour la variété d'automne, et en septembre pour celle de printemps. On l'exécute en arrachant toute la plante, les teinturiers exigeant qu'elle ne soit pas privée de la racine. Le moment favorable est celui où la fleur s'est développée sur toute la longueur de la tige. Assez généralement à cette époque, la Gaude a de 1 à 2 pieds et demi de hauteur, les feuilles et les tiges sont encore assez vertes, et les graines sont noires dans les capsules à un quart ou un tiers du développement de la floraison, à partir du bas. Il paraît qu'on obtient une meilleure matière colorante, et on a aussi plus de liberté pour préparer le terrain à recevoir des navets ou du blé, en faisant la récolte, sans s'inquiéter de la graine, plutôt avant qu'après l'instant où les plantes commencent à prendre une légère teinte jaunâtre. L'exposition à l'air, au soleil et à l'action des rosées pendant la dessiccation, achève de les faire devenir d'un beau jaune, couleur exigée par les teinturiers et les fabricans qui rebutent ordinairement la gaude restée verte, et au goût desquels les cultivateurs doivent se soumettre. Cependant, M. DE DOMBASLE a constaté que la gaude qui a conservé en séchant sa couleur verte, indice certain d'une dessiccation prompte et opérée par un beau temps, est tout aussi riche en teinture et donne d'aussi belles nuances que celle qui est devenue jaune.

La manière la plus simple de *faire sécher la Gaude,* et de lui donner la teinte exigée, c'est de la déposer, à mesure qu'on l'arrache, en javelles peu épaisses qui couvrent le sol; le dessus en est promptement jauni par le soleil et les rosées; on retourne alors les javelles pour laisser sécher et jaunir pareillement le dessous. La dessiccation complète est ordinairement l'affaire d'une semaine. Mais, pour agir ainsi, il faut être sûr du beau temps; on ne peut guère employer cette méthode pour la récolte de la gaude de printemps qui se fait en septembre. — Dans ce cas, et lorsque le temps n'est pas fixé au beau, on ne doit pas laisser la gaude étendue sur terre, car une seule pluie suffirait pour la faire brunir et lui enlever presque toute sa valeur. Si la récolte est peu considérable, on la dressera contre des murs, des haies, ou d'autres appuis, et on l'y laissera jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment sèche et jaune. Pour des cultures étendues, voici le procédé recommandé par M. DE DOMBASLE : « On prend des baguettes flexibles, un peu moins grosses que le petit doigt, et longues de 3 ou 4 pieds; on en forme des couronnes de 8 pouces environ de diamètre, en entrelaçant la baguette sur elle-même; on fait entrer dans chacune de ces couronnes une poignée de gaude, qu'on dresse sur le sol, en écartant les pieds et en plaçant la couronne aux trois quarts à peu près de la hauteur des plantes. La poignée ne doit pas être assez forte pour être serrée dans la couronne; autrement, la dessiccation se ferait mal à cet endroit. La dessiccation est un peu plus lente par cette méthode qu'en étendant les plantes par terre; mais aussi elles risquent très-peu de chose du mauvais temps; les pluies modérées accélèrent même beaucoup le jaunissement de la gaude, et elle ne s'endommage pas, si ce n'est par des pluies longues et opiniâtres; lorsque le temps est ainsi disposé, de quelque manière qu'on s'y prenne, il est presque impossible de sauver cette récolte. »

Lorsque la dessiccation de la gaude est parfaite, on la *lie en bottes* de 10 livres. Cette opération doit s'exécuter sur des draps, afin de ne pas perdre la *graine qui tombe* et qui fournit une bonne huile à brûler. — Quelquefois *on récolte la Gaude en vert* et on en traite les feuilles et les tiges comme on le fait pour le Pastel et l'Indigo; mais, en général, les teinturiers se servent directement par voie de décoction de la gaude en bottes.

La gaude *peut se conserver, sans altération* dans ses principes, un nombre d'années indéterminé, pourvu qu'elle ait été bien desséchée et qu'elle soit enfermée dans un lieu exempt de toute humidité; on dit même qu'elle s'améliore en vieillissant.

Pour récolter la *graine nécessaire aux semailles,* on choisit un petit nombre des pieds les plus forts et les plus beaux, et on les laisse parvenir à maturité. La graine est très-fine, très-abondante, et sort très-facilement des capsules.

Le *produit de la gaude* dépend beaucoup des circonstances de la saison, et sa valeur varie considérablement d'après la demande qui est quelquefois presque nulle et d'autres années très-grande, ce qui en élève le prix. Au surplus, on peut dire que cette culture est peu dispendieuse, en sorte que les profits en sont souvent comparativement assez importans. C. B. DE M.

### SECTION III. — *Du Pastel.*

Le *Pastel* (*Isatis tinctoria*, L.; angl., *Woad;* all., *Waid;* ital., *Guade;* esp., *Gualda*) (*fig.* 44) est une plante de la famille des Crucifères, dont la culture, comme substance tinctoriale, avait autrefois beaucoup plus d'importance qu'elle n'en a aujourd'hui. Lorsque l'Inde nous envoya l'indigo, le pastel fut presque totalement négligé; aujourd'hui il y a réaction, et si le pastel n'a pas reconquis son ancienne importance, on l'*emploie en quantité assez considérable* en mé-