teinte vert-bleuâtre qu'elles possèdent, et tirent au jaune. C'est vers le mois de juin ou juillet que se fait cette première récolte. On parcourt le champ avec une faucille, et on coupe toutes les feuilles qu'on juge être parvenues au degré convenable. On les étend sur un gazon bien propre et ombragé s'il est possible, afin qu'elles perdent un peu de leur eau de végétation, sans se crisper ni se dessécher par trop. On les *porte alors sous une meule* semblable à celles dont on se sert pour écraser les graines oléagineuses ou pour pulvériser le plâtre. On réduit les feuilles en une pâte bien onctueuse, sans grumeaux et le plus homogène possible. Cette pâte est mise en monceau dans un endroit sec et à l'abri du soleil. On *la pétrit sous les pieds*, et avec le dos d'une pelle on polit l'extérieur du tas. On a soin de préparer des paillassons afin d'en couvrir le monceau si la pluie survenait. La masse ne tarde pas à *fermenter;* à mesure qu'elles se manifestent, on *ferme les crevasses* qui se forment à l'extérieur, afin de ne pas laisser pénétrer l'air qui provoquerait l'éclosion de vers blanchâtres qui dégradent la pâte du pastel. Ici la difficulté est d'*arrêter la fermentation* au point convenable : le pastel est perdu toutes les fois que la fermentation a été putride ou acide ; elle arrive au degré voulu au bout de 8 à 12 jours, selon la température. Lorsqu'on juge que la fermentation est assez avancée, on *moule la pâte en pelotes* de la grosseur du poing, en alongeant un peu les deux extrémités en forme d'œuf. On dépose ces pelotes sur des claies, et *on les fait sécher* dans un lieu où l'air puisse librement circuler : quand elles sont sèches, elles forment ce qu'en langage commercial on nomme *pastel en coques*. Le moulage se fait à la main ou dans des formes de bois.

On fait ainsi 2, 3 ou même un plus grand *nombre de récoltes* de feuilles par an sur les mêmes pieds, et on les traite de même. Mais les feuilles récoltées à l'arrière-saison donnent des coques de moindre valeur, et un cultivateur probe a toujours soin de ne pas les confondre.

Il faut bien *se garder d'effeuiller* les pieds qu'on destine à porter semence ; car la tige, épuisée par la récolte des feuilles, ne donnerait que des graines mal développées. Les semences du pastel *donnent une huile* assez semblable à celle de lin, mais elles en contiennent une si faible proportion, qu'elles ne paient souvent pas les frais de fabrication.

On retire aussi du pastel une *sorte d'indigo ;* mais les opérations préliminaires sont minutieuses. D'ailleurs l'indigo du pastel n'est plus aujourd'hui une denrée commerciale.

*Frais et produits.* — Le produit du pastel est assez variable ; mais, dans un bon sol et avec des soins convenables, on obtient en moyenne 55 à 60 quintaux de pastel en coques par hectare. Le prix le plus ordinaire du pastel est de 12 à 15 francs le quintal ; en sorte qu'on peut réaliser sur un hectare une somme de 660 à 900 francs. Le pastel une fois desséché se conserve très-bien, et même augmente de valeur par une bonne conservation. Voici comme on peut établir les frais de production :

*Frais.*

| | |
|---|---|
| 2 labours. . . . . | 36 fr. |
| 2 hersages. . . . . | 8 |
| Semaille. . . . . | 20 |
| Semence.. . . . . | 35 |
| 1 binage à la main et éclaircir. | 40 |
| 2 binages à la houe. . . . . | 8 |
| Coupe des feuilles. . . . . | 150 |
| Manipulations. . . . . | 95 |
| Fumier. . . . . | 180 |
| Rente ou loyer du sol. . . . | 80 |
| | 652 fr. |

*Produits.*

| | |
|---|---|
| Fumier restant. . . . . | 90 fr. |
| Vente des coques. . . . . | 780 |
| Graines et tiges. . . . . | 50 |
| | 920 fr. |
| Dont il faut déduire.. 652 fr. / Plus l'intérêt à 10 p. °/₀. 65 | 717 |
| Reste pour *bénéfice.* . . . . | 203 fr. |

Ce bénéfice est assez important, et le chiffre que nous avons donné mérite d'autant plus de confiance que la moyenne de 55 quintaux est un peu faible. On obtient quelquefois 70 et même 80 quintaux de coques bien sèches.

Cependant la culture du pastel entraîne avec elle tant de soins et de main-d'œuvre, dans un moment où l'exploitation réclame impérieusement les bras des ouvriers et la surveillance du maître, qu'elle est, pour les grandes exploitations, une source d'embarras qui nuisent tellement à la marche générale des travaux qu'il faut absolument y renoncer et l'abandonner aux mains de la petite propriété. Si d'ailleurs on veut importer cette culture dans un canton où elle n'est pas connue, on éprouvera de grandes difficultés pour les manipulations, les hommes bien au fait étant éloignés, et pour le débit, parce que les industriels ont un préjugé contre le pastel qui ne vient pas des lieux ordinaires de production.

Il n'est pas inutile de dire un mot du *pastel comme plante fourragère et de pâturage.* Ses feuilles grasses et charnues donnent une grande masse de nourriture : ce sont les premières qui paraissent au printemps, et c'est surtout sous le rapport de sa précocité que le pastel doit attirer l'attention de ceux qui élèvent des troupeaux. Il végète encore bien pendant la sécheresse. Sa racine longue et fusiforme lui permet de ne pas souffrir de l'absence d'humidité qui suspend la végétation des plantes à racines superficielles et traçantes.

ANTOINE, de Roville.

### SECTION IV. — *De l'Indigotier.*

On a cherché à introduire en France la culture de l'indigotier, et des essais assez multipliés ont été faits aux environs de Perpignan et de Toulon. Mais, quoique la plante ait assez bien réussi, on a été forcé de renoncer à la cultiver, parce que les produits ne compensaient pas les dépenses qu'exigeait ce nouveau genre de culture ; il en a été de