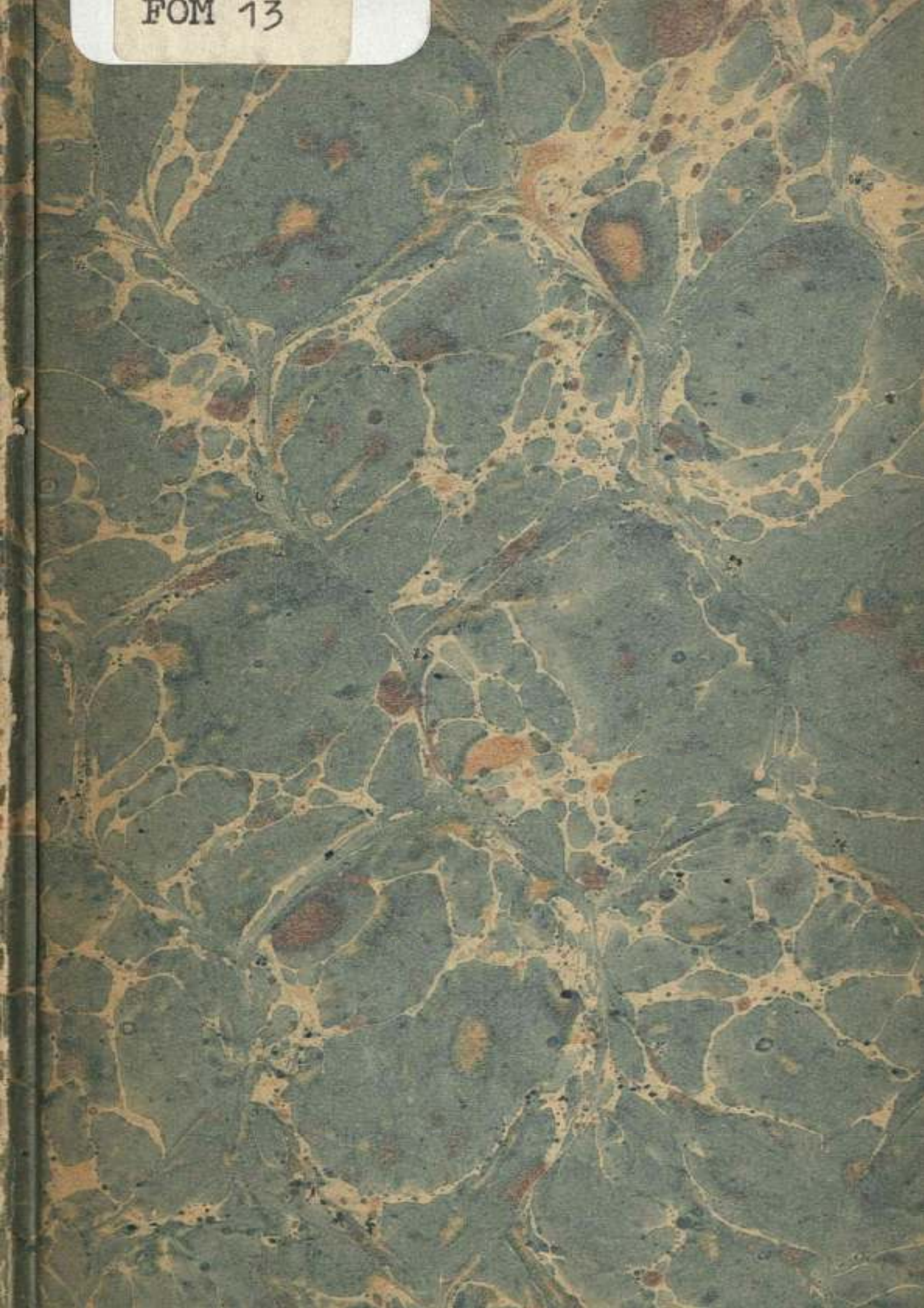


FOM 13





c 303

310



WESTBURY

ELIZABETH
DAVID

Fr. 43

WARBURG INST

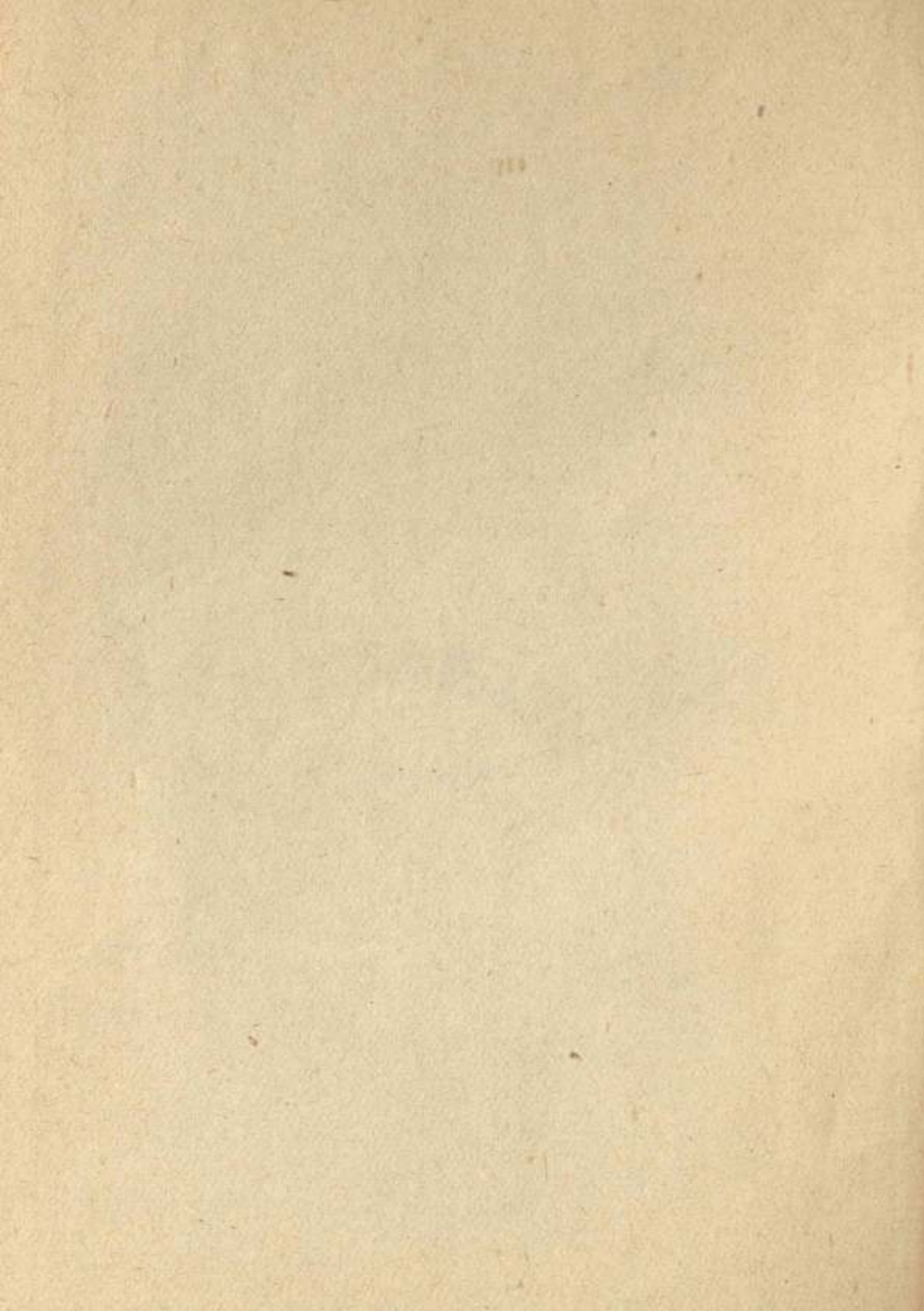


1904658525

ELIZABETH
DAVID

Molto raro.

Manca al Vicario



143

MÉMOIRE

SUR

LE SAFRAN.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

MUSEUM

PLANT PRESS

93/20
MÉMOIRE

SUR

LE SAFRAN. 1530 T

PAR M. DE LA TAILLE DES ESSARTS,
Chevalier de l'Ordre Royal & Militaire de
Saint Louis, Membre de la Société Royale
d'Agriculture d'Orléans.



A ORLÉANS,

Chez COURET DE VILLENEUVE, Imprimeur
du Roi & de la Société Royale d'Agriculture.

M. D C C. L X V I.

AVEC PRIVILÈGE DU ROI.

2 2 2

THE STATE


of the State of New York
In SENATE,
January 1, 1880.



1880

Printed by the State Printer,
Albany, N. Y.

1880



AVERTISSEMENT.

LA richesse la plus certaine d'un Etat , est celle qu'il tire de l'exportation de son superflu , & par conséquent de son industrie à multiplier sur ses propres fonds , les moyens les plus avantageux pour augmenter le commerce extérieur. En partant de ce principe , que nous ne sçaurions trop répéter , combien le Gouvernement ne doit-il pas favoriser la culture du Safran dans une des Provinces * de cette Généralité , où la nature semble avoir composé avec un soin tout particulier , le sol nécessaire &

* Le Gâtinois.

convenable à cette utile plante ?

Le terrein , où elle se plaît , n'est point propre aux meilleurs grains ; il convient peu à la vigne : sa culture occupe bien des bras , & son débit ne se fait presque qu'aux dépens de l'Etranger.

Qu'on ne s'imagine cependant pas que le profit à faire sur des terres en Safran , soit considérable & sûr. Il y a peu de plantes , que l'on cultive , qui soient sujettes à autant d'événemens , & qui demandent autant d'attention & de frais. Il n'y a même de véritables profits que pour ceux qui la cultivent eux-mêmes : plus il y a de Safran , plus les frais sont considérables , & moins il se vend :

c'est ce qu'il est nécessaire d'observer pour bien des raisons.

Je ne prétends point présenter ici un *Traité* complet sur le *Safran* ; & quoique les *Botanistes* en comptent jusqu'à quarante-six especes , je ne parlerai que de celui que l'on cultive dans la *Beauce* & dans le *Gâtinois* , le seul en usage dans le commerce. J'éviterai, autant qu'il me sera possible , le langage des *Botanistes* , pour me faire mieux entendre du commun des *Cultivateurs*.

Il m'a paru que de quantité d'*Auteurs* qui ont écrit sur le *Safran* , il n'y en a point qui nous fournissent les détails dont peu-

vent avoir besoin les personnes qui voudroient s'attacher à cultiver cette plante dans un pays, où on ne l'auroit point encore essayé.

Ces Auteurs n'ont point parlé des abus qui régnerent dans le commerce du Safran, & qui éloignent les Etrangers de nos Provinces, en témoignant leurs regrets, de ne pouvoir plus se fier à la fidélité des Commissionnaires, & d'être par-là forcés d'aller dans les pays, où il est de bien moindre qualité, mais où on n'y falsifie pas encore autant cette denrée.

Ce Mémoire sera divisé en trois parties : la première con-

tiendra la description de la plante , sa culture , & les maladies auxquelles elle est sujette.

La seconde partie enseignera la façon d'en faire la récolte , de le mettre en état de vente , & d'être transporté au loin , avec son usage.

La troisième développera les friponneries que commettent les Cultivateurs , les Ouvriers & les Commissionnaires; les moyens de les découvrir , & ceux que je crois nécessaires pour corriger les abus dominans dans ce commerce , & faire revenir la confiance des Etrangers.

Ce Mémoire est tracé en plus grande partie sur des recherches

vj *AVERTISSEMENT.*

faites dans les endroits où on cultive le Safran avec le plus de succès , sur quelques-unes de mes expériences , & sur une quantité de matériaux , que m'a bien voulu fournir M. Duchesne-Brossard , qui fait depuis plusieurs années ce commerce à Pithiviers.

J'ai consulté aussi ce que M. Duhamel a écrit sur la culture du Safran dans ses *Elemens d'Agriculture*. Je n'aurois osé revenir sur la même matière , après cet habile Naturaliste , si le plan de cet Ouvrage lui eût permis de se livrer aux petits détails que je n'ai point épargnés , & si je ne m'étois fait un devoir de décou-

vrir ce qui fait tomber le commerce de cette plante, depuis quelques années.

Comme j'écris principalement pour la Beauce & le Gâtinois, je me suis servi des mesures qui y sont le plus en usage; sçavoir, l'arpent de cent perches, & la perche de vingt-deux pieds. Le sac qui égale à un quarante-huitième près le septier de Paris; le même sac composé de trois mines, & la mine de quatre boisseaux; la livre de seize onces, poids de marc.

J'aurois bien voulu donner en passant un tribut d'une juste reconnaissance aux mânes de celui à qui nous avons, en ces Pro-

vinces , l'obligation de la culture du Safran : je n'ai pu le connoître avec quelques certitudes. J'ai cependant lû , en quelque endroit , que c'est un Gentilhomme de la Maison des Porchaires , à qui appartenoit alors la terre de Boynes , qui y apporta d'Avignon les premiers oignons de Safran , sur la fin du quatorzième siècle ; ce qui s'accorde assez avec la tradition : je ne vois même pas que le Safran ait été cultivé dans aucune partie de la France avant les Croisades.





MÉMOIRE

SUR

LE SAFRAN.

PREMIERE PARTIE.

Description du Safran.



I - J E besoin de dire que le mot de Safran vient du mot Arabe *Zafferan*, que les Turcs, les Italiens, les Espagnols & les Hongrois ont conservé. Les Latins l'ont appelé *Crocus*, & l'espèce, dont nous allons parler, est connue chez les Botanistes, par cette dénomination, *Crocus sativus* Au-

tumnalis. Ducange prétend même que dans la basse Latinité , on appelloit le Safran , *Zafframen*.

La plante du Safran est composée d'une bulbe ou oignon double , posés l'un sur l'autre. Celui de dessous , qui produit les racines , ne semble destiné qu'à fournir une nourriture plus pure & plus digérée à celui de dessus à qui il sert de base , & lequel fournit la fleur , le fruit & les feuilles.

Les beaux oignons ont dix à onze lignes de diamètre , sur quinze à seize de hauteur ; ils sont généralement aplatis par dessus & par dessous. On en trouve cependant qui ont leur partie supérieure arrondie. Ceux qui sont larges & aplatis nourrissent plus de cayeux que ceux qui sont arrondis ; mais ceux-ci donnent plus de fleurs.

La base , que l'on appelle communément la mere , ou le plateau , est toujours plate ; elle peut avoir une ligne & demie, ou deux lignes de hauteur, quand l'oignon est mur : sa substance est presque sèche , fanée & ridée ; elle a dessous elle un enfoncement à

peu-près pareil à celui où est placée la queue d'une pêche.

L'oignon de dessus s'arrondit sur sa base ; il y tient par un collet ou une espece de queue qui remplit seulement la cavité de sa partie inférieure ; la substance de cet oignon est charnue & uniforme en tout sens ; elle ressemble à la chair d'une pomme d'apis , & est assez douce au goût. Il porte dans sa partie supérieure une cavité , dans laquelle il y a une ou deux pyramides rousseâtres & brillantes. On en voit de plus petites , au nombre de huit ou neuf , sur les côtés du même oignon ; & c'est de-là d'où sortent les fleurs , les fruits , les feuilles & les cayeux. Quand on enleve l'enveloppe en forme conique de ces especes de boutons , on trouve dessous un mamelon de même figure , qui est un petit oignon contenu dans le grand , & qui renferme tous les principes de la plante.

Tel est l'oignon prêt à être replanté. Suivons-le maintenant dans les divers changemens qu'il subit après avoir été mis en terre : on l'y met

dans les derniers jours de Juin , ou les premiers de Juillet. Il faut auparavant l'éplucher ou le dérober ; c'est-à-dire , le dépouiller de sa base & de ses enveloppes.

Quelques semaines après que cet oignon a été ainsi planté , vers la mi-Août , les racines sortent en assez grand nombre de sa partie inférieure ; les mamelons commencent presque tout de suite à s'allonger & à grossir : dès les premiers jours de Septembre , ils poussent un tuyau hors de leurs communes enveloppes.

Ce tuyau est couvert par plusieurs membranes blanches ; il contient les feuilles naissantes , lesquelles entourent le pédicule ou autre tube qui porte le bouton de la fleur. Ce bouton est enfermé dans une coëffe , mince , blanchâtre , & fait toujours bien plus de progrès que les feuilles. A mesure que son pédicule s'allonge au-dessus du principal tuyau , la fleur se dégage de sa coëffe , & se montre sous la forme d'un corps ovale , long de vingt à vingt-quatre lignes , dont la circonférence peut avoir seize à

dix-huit lignes. Son pédicule l'éleve sur le terrain d'environ dix-huit lignes, & il est comme divisé en deux parties. La première part de la partie interne & inférieure de l'oignon, traverse son centre, & s'éleve en grossissant jusqu'à deux pouces au-dessous de la superficie de la terre; il peut avoir en cet endroit une ligne & demie de tour: au-dessus de cela est l'embryon qui porte l'autre partie du pédicule, laquelle est véritablement la partie inférieure de la fleur; attendu que les feuilles de cette fleur ne sont formées que par le prolongement des membranes qui composent cette partie du pédicule.

Le bouton de cette fleur est en outre divisé en six parties, lesquelles se séparant les unes des autres, forment en s'épanouissant un calice composé de six feuilles ovales, qui ressemble à celui d'une petite Tulipe. Ces feuilles ou pétales ont environ deux pouces de longueur, sur un de largeur; leur couleur est mêlée d'un bleu tendre, d'un rouge pourpre, & d'un peu de blanc cendré. Elles se montrent ordi-

nairement sous cette forme , depuis les derniers jours de Septembre jusques vers le quinze ou le vingt d'Octobre : il y a cependant des années où on ne commence à les voir que quinze jours plus tard.

Il y a dans l'intérieur de cette fleur , trois étamines qui prennent leur origine dans la section des deux pédicules , & sont adhérens par un filet blanc à la partie inférieure de la fleur , tant qu'elle conserve sa fraîcheur , & s'en séparent aisément lorsqu'elle est flétrie. Le sommet de ces étamines , long de cinq à six lignes , est formé de deux capsules , qui , en s'ouvrant , répandent une poussière d'une couleur jaune très-vive.

Le pistil est composé d'un embryon qui se forme, comme nous l'avons déjà dit , à la section des deux pédicules ; il est oblong & triangulaire , il a un peu plus d'un demi pouce de longueur ; il est supporté par un filet qui part du dedans de l'oignon. Cet embryon devient , quand la fleur est passée , un capsule à trois loges : chaque loge renferme un double rang

d'une semence presque ronde, dont il contient dix ou douze graines posées alternativement, & qui ne mûrissent que dans les pays méridionaux. Pour parvenir à maturité, cet embryon s'élève jusques dessus le terrain.

Le style est unique; il part de l'intérieur de l'embryon, traverse le tube de la fleur, & s'élevant de quatre ou cinq lignes dans son calice, il se divise en trois grandes fleches, de quinze à dix-huit lignes de longueur. Ce style est blanc, & les fleches sont d'un rouge vif, brillant & velouté; elles exhalent une odeur agréable, mais un peu forte; elles excèdent les échancrures du calice; elles sont plus menues à leur origine qu'à leur extrémité, qui s'applatit, & est en outre cannelée & decoupée finement en crête de coq. Ces fleches sont la partie précieuse du Safran.

On trouve ordinairement dans le principal tube, deux fleurs avec leur pédicule particulier, dont l'une se montre plusieurs jours avant l'autre: quelques oignons produisent deux ou trois tuyaux; mais alors il n'y en a

qu'un qui donne des fleurs , les autres ne contiennent presque toujours que des feuilles.

Les feuilles de cette plante sont formées par le prolongement des enveloppes de l'oignon ; elles sont renfermées , comme nous l'avons déjà dit , dans plusieurs membranes , qui ne sont que d'autres enveloppes ainsi prolongées , & qui composent un tube. Les feuilles ne le quittent qu'un peu au-dessous de l'embryon ; elles sont blanchâtres dans le tuyau , jaunissent à mesure qu'elles s'en séparent , & sont d'un verd éclatant , lorsqu'elles s'étendent sur le terrain ; elles sont fort étroites , longues de dix-huit à vingt-quatre pouces hors de terre , & se terminent en pointe d'épée ; elles représentent une espece de goutiere , car elles sont creusées en dessus & forment un ados par dessous. Le fond de la goutiere est marqué par une raye argentée , & ses deux bords , plats par dessus , se replient par-dessous le long d'une bande arrondie qui régné dans toute l'étendue des feuilles. Elles sont très-poreuses , ou presque

vuides dans leur intérieur ; on en compte six ou sept sur les oignons formés, & seulement deux ou trois sur les cayeux : elles sortent hors de terre deux ou trois jours après la seconde fleur, se conservent tout l'hiver, résistent aux gelées, & se dessèchent aux premières chaleurs du mois de Mai ; ce qui fait que pendant l'hiver les Safranieres, ou champs de Safran, sont couvertes d'une belle verdure, & que pendant l'été elles ne ressemblent qu'à des terres préparées pour recevoir quelques plantes.

Les feuilles desséchées, les enveloppes de l'oignon, dont elles étoient le prolongement, se dessèchent aussi, & composent sa robe. Les mamelons qui ont pris naissance dessous elle, dans le solide de la bulbe, croissent de plus en plus, & cet oignon, sans substance & presque anéanti, ne leur sert bientôt plus que de double base, suivant les progrès dont je vais donner quelques notions.

Dans la première année, que la bulbe a été mise en terre, il n'y a guère que le petit oignon implanté

dans la cavité de sa partie supérieure , qui produise des fleurs & des feuilles , une partie ne donne même que des feuilles ; les autres mamelons ou boutons forment seulement des cayeux simples. Il y a cependant des bulbes , qui étant plantées de bonne heure , nourrissent trois ou quatre mamelons , lesquels , dès cette première année , fournissent chacun deux fleurs ; mais cela arrive rarement.

Les oignons de Safran , rangés dans des appartemens sur des planches , y produisent leurs fleurs dans la première année qu'on les y a mis ; on en voit même quelques-uns qui montrent également cinq à six fleurs. On sent bien que ces oignons-là périssent ensuite sans nourrir de cayeux , & que leur fleur & ses fleches sont bien plus maigres & d'une couleur bien moins foncée , que celle des oignons plantés avec soin.

J'appelle cayeux simples , ceux qui ne sont destinés qu'à former la base d'un autre oignon , à qui il donne naissance , dans les premiers mois de l'année suivante , à la fin de laquelle ce-

lui-ci donne ordinairement des fleurs & de l'herbe : un cayeux ne produit ni l'un ni l'autre , qu'il ne se soit fait une base.

C'est-à-dire , que si vous plantez un simple cayeux , il ne rapportera rien , il ne servira qu'à former le plateau d'un autre oignon , qui naîtra de lui , & lequel poussera seulement deux ou trois feuilles , quinze mois après , & ne fournira sa fleur qu'au bout de vingt-sept. Si nous en voyons produire au petit cayeux posté dans la partie supérieure de la bulbe , dès la première année que celle-ci a été plantée ; c'est qu'elle lui sert de base , & que ce cayeux est porté sur des filets qui , traversant le corps de la bulbe jusqu'à sa partie inférieure , tirent d'elle les suc nécessaires à ce petit oignon pour qu'il rapporte.

Le même oignon ne produit qu'une fois. Dès que sa fleur est tombée , les cayeux , dont nous venons de parler , se forment à ses dépens : il leur sert de nourriture & de commune base , jusqu'à ce qu'ils en servent eux-mêmes à d'autres oignons , qu'ils pro-

duisent étant encore attachés sur lui. Cette vieille bulbe ne périt donc entièrement , qu'en élevant une seconde production ; puisque les bases de chaque petit oignon , implantées sur elle , ont été les premiers cayeux fortis de son sein.

Cette vieille bulbe qui a servi , comme nous voyons , à nourrir le petit oignon qui a produit , & ces cayeux formés de ses mamelons , se détruit dans la seconde année : ces cayeux rapportent déjà des fleurs à la fin de cette année , ainsi que le petit oignon , qui a crû dans la partie supérieure de celui qui a donné l'année d'auparavant. Ces nouveaux oignons , quoiqu'en grand nombre , étant malgré cela encore à leur aise & bien nourris , cette seconde année est la plus féconde en fleurs & en herbe.

A la fin de la troisième , le reste des cayeux de la première , & quelques-uns de la seconde , fournissent des fleurs & des cayeux ; mais le nombre de ces oignons étant beaucoup augmenté , & les suc de la terre , dont ils font une dépense prodigieu-

se , commençant à s'épuiser , cette année n'est point aussi abondante que la seconde.

Comme dans la quatrième année , il s'éleve encore plus de cayeux que dans les précédentes , cette grande fécondité d'oignons force alors à les lever pour les replanter ailleurs.

Culture.

Les terres qui conviennent le plus au Safran , sont celles qui sont noirâtres , un peu grouéteuses ou sablonneuses , pas trop fortes , plutôt légères que lourdes , un peu grasses , mais point humides ni argilleuses , exposées à tous les aspects du Soleil , bien labourées , bien meubles , sur-tout neuves , & qui n'ayent point été fumées depuis plus d'une année.

Les terres roussâtres , qui ont les qualités que nous venons d'exiger , sont , après les noirâtres , celles qui sont les plus convenables à cette plante ; mais elle ne fait rien & se perd entièrement dans les terres blanches. Leurs fels , si propres au froment , brûlent l'oignon du Safran.

Les terres noirâtres produisent de plus beaux cayeux , & en plus grande quantité que les rouffeâtres ; les fleches de leurs fleurs sont plus longues , plus larges , & d'une couleur plus vive que celles que l'on trouve dans les calices , qui sortent des terres rouffeâtres ; mais ces terres-ci sont quelquefois plus couvertes de ces fleurs , non que je croie que c'est une qualité particuliere à ce terrein ; mais comme il a ordinairement moins de fond que celui des terres noires , on n'y plante pas les oignons aussi profondément que dans celles-ci.

Dans ces deux especes de terres , celles d'où l'on vient d'arracher de la vigne , réussissent le mieux , ainsi que celles où il y a eu du chanvre l'année précédente.

Les terres , où l'eau séjourne quelque tems , causent à l'oignon de Safran des maladies mortelles : il pourrit dans celles qui sont naturellement humides , & périt dans celles qui sont fortes ou compactes ; il y est étouffé , si j'ose m'exprimer ainsi.

On prépare les terres à recevoir le

Safran par trois différens labours ; on les entre-hiverne d'abord , en les marquant pendant l'hiver à un bon pied de profondeur ; il faut alors en ôter exactement toutes les pierres , racines , & mauvaises herbes. La seconde façon , qu'on appelle Binage , se donne au printemps avec le même soin que la première ; dans l'été suivant , vers la fin de Juin , on façonne la terre pour la troisième fois à la même profondeur ; c'est ce qu'on appelle le Rebinage. Il sert à ameublir la terre , parce qu'alors on en casse toutes les mottes. On évite de faire ces trois labours pendant de grandes pluies , ni si-tôt après : on attend que les terres se soient un peu égoûtées.

La plus part des Cultivateurs se contentent pour le second labour , qu'ils appellent le Raclage , de racler effectivement la terre avec la marre , à deux ou trois pouces de profondeur , & qui , pour la troisième façon qu'ils nomment Rafraîchissage , la labourent à six ou sept pouces seulement : mais on doit sentir par combien de raisons l'autre méthode est préférable.

Les Safranieres ne veulent d'autre engrais que du marc de raisin , que l'on étend sur le terrain , quelques semaines avant le premier labour. Cet engrais est même favorable au Safran , & quand on en a pu mettre quelque quantité dans son champ , il préserve , dit-on , l'oignon de ses maladies ordinaires , ou du moins les diminue.

La terre ainsi préparée & bien ameublée , les oignons ayant été dérochés & exposés au Soleil pendant quelques jours , on les plante , dès le commencement de Juillet , dans des rayons de sept à huit pouces de profondeur , que l'on fait le plus droit qu'il est possible , & à six pouces de distance les uns des autres. On met les oignons dans ces raies à un pouce les uns des autres : on fait ainsi cette opération. Quand le premier rayon est ouvert bien droit de la largeur de la marre , à la profondeur décidée , ce qui fait une ouverture d'environ sept pouces en quarré , on range les oignons au fond , on les recouvre ensuite par les terres d'un autre rayon que l'on ouvre à côté & ainsi successivement

le champ se trouve garni. Il faut pour cela une personne qui fasse les rayons , & une autre qui range les oignons ; mais une femme , ou un petit garçon de douze à treize ans , suffit pour arranger les oignons derrière le Mareur : ces deux personnes peuvent employer cinq à six jours à cette opération , pour un arpent.

Il entrera , suivant la méthode ci-dessus , douze oignons dans un pied quarré ; ce qui fera cent quarante-cinq mille deux cens oignons par quartier , & cinq cens quatre-vingt mille huit cens par arpent. Nous comptons douze cens soixante oignons communs & épluchés dans un boisseau , cinq mille quarante dans la mine ; il en faudra donc environ vingt-neuf mines pour un quartier , & cent seize pour un arpent.

Mais l'oignon de Safran ne se vendant pas épluché , il en faut acheter un cinquième de plus , parce qu'il diminuera au moins de cela , en lui ôtant sa base & ses enveloppes ; ainsi l'on en prendra trente-cinq mines pour un quartier , & cent quarante pour

un arpent. Si je parle ci-après des mesures , ce fera en oignons non dépouillés.

On ne peut cependant fixer au juste la quantité de mines d'oignons nécessaires pour meubler un arpent de terre , attendu que cela dépend totalement du plus ou du moins de grosseur de la bulbe. Il n'en entre pas neuf cens dans le boisseau , quand ils sont bien beaux ; & l'on y en compte plus de onze cens , quand ils sont bien petits. Il en faudra donc acheter un cinquième de plus , si les oignons sont si beaux ; & un cinquième de moins , s'ils sont fort petits.

Il y a malgré cela beaucoup à gagner , quand on ne plante la Safranierie qu'avec de beaux oignons , attendu qu'ils produisent de plus belles fleurs & en plus grande quantité que les petits , qui n'en donnent souvent aucune la première année.

Les oignons coûtent , année commune , vingt sols la mine ; on paye ordinairement deux sols & demi , trois sols pour les dérober ; une femme en épluche neuf à dix boisseaux par jour.

Il y a bien de gens qui mettent les oignons en terre sans les avoir dépouillés ; cette méthode est pernicieuse : on ne peut juger de l'état de l'oignon. On en plante par conséquent quelques-uns qui ne valent rien, ou qui sont malades ; & d'autres dont les bases & les enveloppes sont seulement attaquées , & que l'on fauveroit en les en délivrant , périssent en les conservant , étant bientôt affectés de la même maladie. Ils infectent ensuite leurs voisins , & font en peu de tems bien du ravage dans le champ qui les a reçus.

Les terres à Safran se louant ordinairement fort cher , les Payfans ne s'attachent qu'à en tirer tout le profit possible , pendant le tems qu'ils en jouissent , sans s'embarasser d'épuiser la terre ; & ne desirant qu'une abondante récolte de fleurs , ils plantent à cette fin une plus grande quantité d'oignons , suivant la qualité de leur terre , & varient fort sur la distance des rayons , & sur celle des oignons. Il y en a qui mettent dans une terre

cens mines par arpent ; ne mettant que quatre à cinq pouces entre les rayons , & un quart de pouce au plus d'un oignon à l'autre dans les rangées.

Quoique dans la partie du Gâtinois , où l'on cultive le Safran depuis plusieurs siècles , il n'y ait point de terres neuves , l'usage général est d'y planter à cent quatre-vingt mines par arpent , d'y faire les rayons de sept pouces de profondeur , de mettre six pouces de l'un à l'autre , & de ranger neuf oignons dans la longueur d'un pied-de-roi.

A mesure que l'on quitte ce pays pour remonter vers la Beauce , les terres devenant moins propres , l'usage change suivant leurs qualités. On met par arpent cent soixante mines d'oignons dans les meilleures , cent quarante-huit dans les médiocres , & au plus cent quarante dans les douteuses.

Nous pouvons donc conclure de ces différentes manières de planter , que la règle générale est de bien examiner la terre , & de se déterminer

ensuite sur les qualités qu'elle aura , & qui approcheront plus ou moins de celles que l'expérience a décidé les meilleures.

J'ai tâché de prendre , dans la méthode que j'ai indiquée , un milieu pour tirer du terrain un parti honnête sans le trop épuiser , & pour avoir de même une récolte en fleurs , en herbe & en cayeux , qui ne soit pas si abondante , mais mieux conditionnée. Je continuerai donc à dire & ce que je pense , & ce que l'usage a consacré.

Je voudrois que l'on dressât les rayons à au moins sept pouces dans les meilleures terres , parce que sans cela , quand on est obligé de suivre les raies pour cueillir la fleur , & que leur intervalle est plus étroit , on marche sur les rangées , & l'on casse beaucoup de tuyaux , qui commençant à sortir de la terre , sont prêts à la décorer de la fleur qu'ils renferment , d'autant plus que le pédicule qui la porte , est fragile & délicat.

Si l'on recueille moins , en éloignant les oignons un peu plus les uns des

autres , on a , comme nous venons de le dire , une récolte en tout mieux conditionnée , que lorsque les oignons se touchent. Mais , outre cela , les maladies font un progrès bien plus lent ; & l'on ménage son terrain de façon , que l'on peut y replanter du Safran , une fois plus souvent , que ceux qui le surchargent.

Cette plante épuise la terre des sucres qui lui sont nécessaires à tel point , qu'il faut la laisser reposer plus de vingt ans avant d'y en mettre ; & si elle a été un peu forcée , ces deux ou trois dernières fois qu'on l'a chargée d'oignons , elle se lasse de produire : au lieu que si elle a été ménagée , on peut lui confier d'autre Safran au bout de dix à douze ans , sans qu'elle trahisse votre espoir.

Moins on plante creux , plus on a de fleurs , & plus les cayeux sont petits. Quelques Payfans , qui ne calculent que le profit du moment , ne plantent en conséquence qu'à cinq pouces au plus de profondeur ; mais outre que les fleches de leur Safran sont courtes , manques & petites , il

arrive souvent que leur oignon gele ; tandis que ceux qui sont enterrés plus creux , s'y conservent.

Le Safran craint la gelée ; mais il faut qu'elle passe le dixième degré , pour qu'il gele à sept pouces de profondeur ; à moins qu'il n'advienne de faux dégels , qui mettent les oignons entre deux glaces ; alors il en périt considérablement , parce qu'ils se fendent , & pourrissent bientôt après.

On remarque que les vieux Safrans sont bien plus susceptibles de la gelée que les nouveaux. C'est parce que les vieux sont bien moins enterrés ; attendu que les cayeux croissant sur la partie supérieure de la bulbe , & celle-ci , comme nous l'avons expliqué , leur servant encore de base , lorsqu'ils en ont acquis une seconde , les oignons se rehaussent toujours de plus en plus. On voit qu'ils s'élevent , après chaque année , de plus de huit lignes : on les trouve donc , dans la quatrième année , à deux pouces moins creux qu'on ne les avoit mis. Quelque fois on les voit encore plus près de la superficie de la terre : mais cela

vient aussi de ce que l'on ne façonne point les Safranieres que l'on veut détruire , & que le terrain se trouve plus battu , lorsqu'on arrache l'oignon , que lorsqu'on le plante.

Il faut cependant prendre garde de mettre la bulbe trop profondément , parce que la fleur ne pourroit pas percer , ni parvenir au-dessus du terrain. On ne court aucun risque jusqu'à neuf pouces , & même dix. J'ai vu quelques champs de Safran dans une terre légère , dont les oignons avoient été enterrés à cette profondeur , & qui furnissoient de bien plus belles fleurs , que les champs voisins qui étoient plantés suivant la méthode ordinaire de sept pouces ; & leurs cayeux étoient monstrueux , mais en bien moindre quantité que ce qui se trouvoit dans ceux-ci.

La Safraniere ainsi garnie , on donne une légère façon à la terre , que l'on nomme Recoulage , dans les premiers jours de Septembre , pour enlever les herbes qu'elle auroit pu produire depuis la plantation. On a sur-tout attention de ne faire cette opération ,
que

que par un temps un peu sec. Si on la faisoit pendant de grandes pluyes, il se feroit beaucoup de mottes qui empêcheroient la fleur de sortir.

Les bons Cultivateurs ne se contentent point de cette façon. Ils mettent auparavant vers la mi-Août leur Safraniere en billons, de quatre à cinq pouces de hauteur, regardant le midi, & un mois après ils les rabattent.

Cette méthode a bien des avantages : outre que la terre est plus remuée, & qu'elle donne moins de prise aux mauvaises herbes, elle reçoit bien mieux les influences de l'air, qui arrivent aux oignons avec plus de facilité pour les dilater, & faire exhaler les vapeurs trop humides qui leur sont si contraires.

La Safraniere bien nettoyée & sa superficie bien ameublie, il faut la garantir de tous bestiaux, & éviter tout ce qui peut la fouler, afin que la bulbe se nourrisse mieux, & que sa fleur perce plus aisément. Eloignez-en principalement les cochons, qui sont fort friands de cette plante; n'y souf-

frez aucune taupe ; elles ne mangent point les oignons , mais elles les foulevent , les déracent , & font des passages pour les mulots , qui attaquent les oignons , & en blessent une plus grande quantité , qu'ils n'en employent à leur nourriture.

Les lièvres & les lapins n'épargnent point la fleur ni les feuilles du Safran. Ils font par-là de grands ravages. Outre la perte de la fleur , s'ils coupent les feuilles de cette plante , avant qu'elles ne soient mûres , l'oignon ne produit aucun cayeu , & périt.

Dans les endroits , où ces animaux abondent , les Cultivateurs sont obligés d'entourer leur Safraniere avec des charniers que l'on plante en terre les uns à côté des autres , de façon qu'ils se touchent. La dépense que cela occasionne est considérable en proportion de la chose. Il faut soixante & quinze bottes de charnier pour entourer un quartier de terre , ce qui fait trois cens bottes pour un arpent. Le charnier vaut ordinairement dix-huit à vingt livres les vingt-cinq bottes ; il en coûte donc environ vingt-quatre

pistoles pour entourer un arpent de Safran , outre douze journées d'un homme pour apointer & planter le charnier.

Ne pourroit - on pas , soit dit en passant , établir dans les terres propres au Safran une police pour les lièvres , telle qu'elle est en vigueur pour les lapins dans les pays de grains , en obligeant les Seigneurs de ces terres à faire détruire ces animaux-là qui ruinent leurs vassaux.

Avec tous ces soins , qui sont nécessaires , vous aurez peu de fleurs cette première année , la plupart des oignons ne fournissant que de l'herbe. Elle se conserve jusqu'au mois de Mai suivant , dans le courant duquel elle se sèche & on l'enleve ; mais gardez-vous d'arracher cette herbe avant qu'elle soit sèche , parce que vous feriez perir vos oignons , si vous l'enleviez , sur-tout peu de temps après qu'elle s'est étendue sur le terrain.

En la seconde année , si-tôt que cette opération est faite , on ratiffe la terre pour faire mourir les herbes étrangères , qui se trouvent alors en

grande quantité dans la Safraniere. Quand ces mauvaises herbes sont seches , on les ôte. Ensuite , vers la fin de Juin , on façonne la terre jusqu'à deux doigts de la bulbe. Plus on peut mener le labour près de la partie supérieure des oignons , & meilleur il est ; mais il faut que le Manœuvrier soit fûr de sa marre , & qu'il prenne garde à les couper.

Il y a même quelques gens , qui , pour éviter la dépense de cette façon-ci , se sont avisés de labourer leur Safraniere avec la charrue. Cette méthode est dangereuse , parce qu'on culbute une grande partie des oignons , que le pied du Charretier en dérange , ou écrase beaucoup , pour le peu qu'il veuille piquer près d'eux ; & que d'ailleurs , si la terre a quelque humidité lorsqu'on fait ce labour , outre les mottes que leve la charrue , son foc bat & lisse la terre sur les oignons en passant.

Le marrage à fond bien fait , six semaines après , vers la mi - Août , mettez votre terre en billons , ainsi que nous venons de l'expliquer dans

le travail de la première année , & vous ferez de même le recoulage pour unir la surface de votre terrain. Si entre cette façon & la récolte du Safran , il survenoit des pluies qui battissent la terre , & y formassent des croûtes , il faudroit la ratifier encore , avant que les fleurs commençassent à paroître.

Vous répéterez les mêmes opérations dans le cours de la troisième année.

Dans la quatrième , au mois de Juin, on arrache les oignons ; un ouvrier y parvient , en découvrant avec la marre les rangs d'oignons par dessus, aussi près d'eux qu'il est possible sans les blesser , & renversant toujours la terre du même côté , deux petits garçons de douze à treize ans , qui le suivent , enlèvent les oignons & les mettent en tas. Ces ouvriers emploient quatorze ou quinze jours pour bien vuider un arpent de Safran : ils ne ramassent point les oignons qui leur paroissent malades , ni les cayeux simples qui n'ont point encore de robe.

On devroit avoir aussi l'attention de

purger le terrein , le plus qu'il seroit possible , des oignons malades ; parce qu'ils le remplissent de pourriture & d'insectes , qui s'y conservent pendant bien des années , & infectent par la suite toute plante bulbeuse que l'on y remet , & le Safran lui-même , quand on l'y enterreroit trente ans après le dernier arraché.

On sent que plus la terre est propre au Safran , & plus elle fournit de nouveaux oignons ; de façon qu'un arpent d'excellente terre donnera assez d'oignons , après trois ans , pour replanter deux autres arpens , & qu'un de médiocre terre , telle que celle de la Beauce , en produira à peine de quoi regarnir un terrein de même étendue.

Quand le Safran a été planté dans une bonne terre à cheneviere neuve , & que l'année précédente n'a pas été , par l'intempérie de la saison , bien abondante en fleurs , on laisse quelquefois les oignons produire une quatrième année , & sa récolte équivaut souvent celle de la troisième.

Les paresseux qui n'ont point assez

de terre préparée pour recevoir leurs nouveaux oignons , ne levent point auffi tous les vieux dans la quatrième année. Evitez de vous trouver dans ce cas-là ; car si votre Safraniere est dans un terrain même médiocre , vous n'aurez presque point de fleurs à cueillir.

Si vous voulez par la suite avoir un arpent de Safran toujours en plein rapport , il faut distribuer votre terrain , de façon qu'il en renferme de trois différentes années , dans trois demi arpens. Pour y parvenir , vous plantez d'abord un demi arpent ; l'année suivante , un second ; & la troisième année , un autre encore. A la récolte de cette année , vous aurez un demi arpent de trois ans , lequel joint à celui qui donnera ses premières fleurs , équivaudra , pour le produit , le demi arpent qui poussera les secondes. Au mois de Juin suivant , vous arracherez le demi arpent le plus anciennement planté , pour en replanter sur le champ un autre que vous aurez préparé ; ainsi successivement d'année en année. Cette méthode a paru jusqu'ici la plus propre

à tirer le meilleur parti des terres à Safran.

On est dans l'usage de jeter de la graine de sainfoin dans les terres d'où l'on sort d'arracher des oignons de Safran , avant d'y mettre aucun grain ; parce qu'on prétend que la terre est trop dégraissée pour pouvoir nourrir du grain , avant d'avoir eu le repos de cinq ou six ans que lui procure le sainfoin. J'ai cependant vu des terres , tant en Beauce qu'en Gâtinois , qui avoient été ensemencées , si-tôt qu'on en avoit ôté le Safran , les unes de froment & les autres de bled barbu , & qui ont produit de très-bonnes récoltes.

Pour cela , on laboure ces terres à la charrue , peu avant la moisson , & on leur donne un second labour , lorsqu'on est prêt à les semer.

Mais on réussit infiniment mieux , en ratissant la terre avec la marre , quelques semaines après qu'on a levé les oignons , pour en ôter les mauvaises herbes qui y sont déjà venues ; en y faisant des rayons avec le même instrument , dans les derniers jours d'Août ,

& en réformant ensuite de nouveaux rayons moins profonds que les premiers , pour recevoir incessamment le grain que l'on recouvre avec un simple fauchet. La terre est de cette façon bien moins foulée que par le labour ordinaire , & la facilité que les racines des grains trouvent à s'allonger & à s'étendre , répare en quelque façon le manque d'engrais.

En Gâtinois , lorsqu'on défait le sainfoin qu'on avoit mis dans la Safraniere , on y plante assez communément de la vigne , qui s'y plaît fort. En Beauce , on remet les Safranieres en grains , & avec peu d'engrais , les bleds y viennent bien mieux qu'auparavant ; les terres se trouvant plus meubles & de plus de fond : ainsi le Safran bonifie les terres médiocres pour le bled , lesquelles sont noirâtres , ou rousseâtres. Mais outre que les oignons se perdroient dans les meilleures pour le froment , qui sont les blanches , il les gâteroit absolument , en mêlant la terre blanche , dont la couche est peu épaisse , avec la terre rouge qui se trouve au-dessous , &

qui ne peut produire qu'après qu'elle a été labourée pendant plusieurs années.

Maladies de l'Oignon de Safran.

Quelques Auteurs en désignent trois ; le fauffet , le tacon & la mort. Je ne parlerai que de deux , parce que je crois la première un effet de la seconde , & que d'ailleurs elle est peu commune.

Le Tacon.

C'est une carie qui attaque le corps de l'oignon , mais presque toujours la base. Elle ne paroît que sous la robe , & ne commence à se manifester sur les enveloppes , que lorsqu'elle a fait quelque progrès dans la bulbe.

On connoît cette maladie à une ou plusieurs taches pourpres , lorsqu'elles commencent , & qui deviennent plus brunes en augmentant. Cette tache est un ulcère sec qui corrode l'oignon , consume sa substance , & le fait souvent périr. A mesure

qu'il pénètre dans le cœur de l'oignon, les enveloppes se teignent d'une couleur rougeâtre, se rident & se séchent. Ces progrès sont à la vérité insensibles : on ne les apperçoit clairement que lorsque le centre de l'oignon est déjà corrodé. Le dedans des bulbes qui ont péri par cette maladie, ressemble à du bois pourri, & est sans humeur & sans mauvaise odeur.

Ces effets n'empêchent pas la plus grande partie des oignons qui ne sont attaqués du tacon que sur les flancs, de produire des fleurs, de l'herbe & des cayeux ; leur fleur est moins belle & plus pâle que celle des oignons sains ; leurs fleches sont plus courtes & plus menues. Leur herbe est d'un verd jaunâtre, & moins longue ; leurs cayeux sont en petit nombre. Ils ne périssent point, quand ils peuvent acquérir leur base sur la bulbe-mère, avant qu'elle se détruise ; mais ils ne donnent de fleurs qu'une année après les cayeux des autres oignons.

Mais si l'oignon a le tacon dans la cavité de sa partie inférieure, il ne produit rien, & périt vite, sans qu'on

puisse le sauver. Quand il a cette tache dans la cavité de sa partie supérieure, il périt aussi ; mais il pousse quelquefois auparavant, une espèce de cayeux sous sa partie inférieure, qui s'allonge en terre de trente à trente-six lignes perpendiculairement, & quelquefois latéralement. Cette excrescence a la figure d'un fauffet ; c'est ce qui a déterminé le nom de la maladie, dont nous venons de parler sous cette dénomination. D'autres fois le même oignon pousse sous la partie basse de ses flancs, un ou deux petits cayeux ; ils portent chacun un tuyau qui contient deux feuilles d'un verd jaunâtre.

Nous voyons que, puisqu'un oignon attaqué du tacon ne communique point cette maladie aux cayeux qu'il produit, quand l'ulcere n'est point encore parvenu à son cœur, elle est peu contagieuse. Un oignon la communique cependant à son voisin, quand celui-ci le touche à l'endroit où l'ulcere s'est attaché.

Je suis persuadé que cette maladie est causée par une certaine humidité

de la terre trop abondante , pour que les rayons du soleil puissent la pomper ; car on remarque qu'elle est bien plus fréquente dans les fonds & dans les terres rousseâtres , qui étant bien plus compactes & moins sablonneuses que les noirâtres , sont toujours plus humides. Il est certain que cette maladie régné bien davantage , quand les mois de Juillet & d'Août ont été pluvieux. J'ai même vu dans ces années-là des champs de Safran , situés dans des fonds , dont plus de la moitié des oignons étoient attaqués. Le remede que l'on emploie contre cette maladie appuye mon sentiment.

On se contente de faire sécher au grand soleil , pendant quelques jours , les oignons qu'on vient d'arracher , & qui en sont attaqués ; après quoi on les dérobe , & on les replante avec les autres. On n'apperçoit dans leur production aucune différence sensible : cependant si l'ulcere a fait quelques progrès , il faut en enlever la carie avec l'ongle ou la pointe d'un couteau , sans crainte de trop offenser l'oignon. Pourvu que l'on n'en blesse point le

cœur ; il produira toujours de l'herbe & des cayeux.

Quelques personnes , à cause des temps couverts & des pluyes continuelles qui régnoient , ont guéri leurs oignons du tacon , en les mettant , pendant quelques jours , dans du marc de raisin bien sec.

Malgré la certitude de ces expériences , à moins que les oignons de Safran ne soient rares , je conseille de ne planter que des bulbes bien saines , & de rejeter toutes celles qui sont douteuses.

Ceux qui feroient curieux d'avoir une Safraniere bien entretenue , pourroient marquer lors de la récolte , ou lorsque l'herbe s'est étendue sur la terre , les oignons qu'ils verroient malades , avec de petites baguettes. Ils enleveroient ensuite , pendant le mois de Juin , ces oignons avec l'instrument , dont se servent les Fleuristes pour ôter un vilain oignon de jacinthe , & le remplacer par un plus beau. Ils appellent cet instrument Emporte-pièce ; il est composé de deux cylindres mobiles , qui entrent l'un dans l'autre.

Il faut que le diamètre de celui du dehors n'ait que vingt - une lignes : en enlevant la bulbe malade , on la remplaceroit par une saine. Cette opération demande de l'attention , pour ne pas bleffer les deux oignons voisins de celui que l'on veut enlever. Cette méthode a en outre l'avantage d'éviter , ou au moins de diminuer , dans une Safraniere , les ravages qu'y fait ordinairement la maladie dont nous allons parler.

La Mort.

C'est une véritable peste pour les oignons de Safran. Cette maladie commence ordinairement par attaquer les racines qui partent de la partie inférieure de la base de la bulbe. On voit alors les racines se charger d'une couleur de pourpre , qui devient plus foncée à mesure que la mort les travaille ; de sorte qu'elles noircissent en périssant. Dès qu'elles commencent à être infectées de ce poison , le fibre , qui les compose , se sépare de son enveloppe ; il se pourrit jusques dans

le corps de la base de l'oignon , où il porte ce principe destructeur. On le voit clairement , en coupant les bases dont les racines partent ; elles y conduisent une couleur pourpre jaunâtre , signe de leur maladie.

A peine en sont-elles attaquées , que l'on s'en apperçoit aux enveloppes de l'oignon , qui ne recevant plus qu'une mauvaise nourriture , deviennent violettes , & les filamens , qui les composent , semblent comme hérissés & séparés les uns des autres.

La base montre bientôt après des taches d'un pourpre foncé , qui s'étendent de plus en plus sur sa partie extérieure , & qui couvrent une putrefaction qui fait des progrès rapides. Effectivement cette partie de la bulbe tombe peu de temps après en pourriture ; & l'oignon de dessus , que cette espece de gangrene gagne , change le solide de sa substance en humeur visqueuse , gluante & infecte. Cette humeur se dissout , & ne laisse que la robe de l'oignon entierement vuide , qui se conserve ainsi plusieurs années. Il s'en trouve quantité , lorsqu'on arrache

arrache les oignons , & c'est ce que les Payfans appellent les coqs ; la terre est deffous glatte & grasse , comme de la terre à potier.

La mort du Safran est une maladie si contagieuse , que la moindre racine qui en est atteinte , & qui est mêlée avec celle de quelques autres oignons , la leur communique ; à plus forte raison une bulbe malade , qui en touche une autre , l'infecte-t'elle , à quel point que soit leur contact , soit sur l'oignon supérieur , soit sur sa base. On découvre aisément ce point , parce qu'il est sur les robes des deux bulbes bien plus foncé , que dans les autres parties desdites robes.

Bien plus , une pellerée de terre , prise dans un endroit où la mort a produit ses terribles effets , jettée sur un endroit où les oignons seront sains , y porte la contagion ; & un oignon malade , que l'on plantera avec les meilleurs lorsqu'on meuble la Safraniere , l'infectera entierement , si l'on n'y remédie promptement.

En outre , le terrain reste tellement impregné de cette contagion , que ,

comme nous l'avons déjà dit , il en infecte non-seulement les oignons de Safran les plus sains , mais toute autre plante bulbeuse ou grasse : les lui confieroit-on au bout de trente ans ?

Tant qu'il reste quelque partie saine dans l'oignon supérieur , ou sa base , il pousse de ce côté des filamens menus & longs , d'abord blancs , & qui ensuite deviennent couleur de pourpre. Ils s'étendent au loin , & portent la maladie aux oignons voisins , en s'introduisant dans leurs enveloppes , & y faisant quelquefois plusieurs circuits. Ces filets entrent même jusques dans un oignon malade , s'il est déjà putréfié.

A mesure que cette maladie fait des progrès sur l'oignon , sa sève s'extravase , & forme , avec la nourriture qui est destinée à ses enveloppes , de petits corps glanduleux , durs , compactes , velus , & d'une couleur pourpre foncée ; leur substance est composée de petits poils ferrés , positivement comme l'étoffe d'un chapeau.

Ces corps glanduleux sont adhérens aux oignons , & de la grosseur d'une

petite noisette , mais plus plats ; ils sont blancs ou plutôt blafards. Dès qu'ils commencent à se former , & pendant le temps que l'oignon est en seve , depuis le mois d'Octobre jusqu'à celui d'Avril , ils prennent une couleur plus foncée , à mesure que cet oignon dépérit , & que les chaleurs augmentent.

Comme la force de la seve , qui forme la substance de ces corps glanduleux , leur fait jetter plusieurs filamens , & qu'ils se trouvent traversés souvent par ceux que l'oignon , aux dépens duquel ils se sont formés , a poussé , & que ces filamens , en s'allongeant dans le terrain , rencontrent d'autres oignons ; cela a fait croire aux anciens Auteurs de la *Maison Rustique* , & à quelques modernes , que ces corps étrangers étoient des petites truffes , ou quelques plantes parasites , qui vivoient aux dépens de l'oignon , & alloient de l'un à l'autre ; à mesure qu'elles s'en étoient nourries.

On connoît la mort , à ce que les oignons qu'elle attaque un peu vigoureuusement pendant l'été , ne pro-

duisent ni fleurs , ni herbe. Ils produisent l'une & l'autre , si cette maladie ne fait que de leur survenir ; mais leur fleur est pâle , leur herbe jaunit , & pourrit bien avant que celle des autres oignons ne se sèche.

J'ai remarqué de plus deux especes d'insectes , qui se trouvent dans les oignons attaqués de mort. Les uns ont la grosseur d'un petit œuf de fourmi, d'un blanc transparent pendant l'hiver, mais chargé d'une nuance pourpre pendant l'été. Leur tête conserve toujours cette couleur , & est armée de deux cornes ; leur corps est porté sur six pattes ; ils déposent des œufs en assez grand nombre , dans la cavité de la partie inférieure de la base d'un oignon malade. Ces œufs , qu'on ne peut distinguer qu'avec la loupe , éclosent dans les premiers mois de l'année ; les petits , qui en sortent , vivent de la substance de l'oignon base , à mesure qu'il se putréfie ; ils en hâtent peut-être même la putréfaction ; ils passent ensuite dans l'oignon supérieur , où on en voit presque toujours , & en tout temps , tant qu'il conserve

de l'humidité. Ce qu'il y a de singulier, c'est que ces insectes ne se trouvent point dans aucune partie des bulbes saines, ni de celles qui ne sont attaquées que du tacon.

L'autre insecte, que je n'ai apperçu aussi que dans les oignons infectés de la mort, est celui que l'on nomme vulgairement *l'Animal à cent pattes*, à cause du grand nombre de celles qui le supportent. Il perce l'oignon supérieur, dès qu'il commence à se putréfier; il s'y loge, & y fait ses petits pendant l'hiver même, lesquels se nourrissent de la substance de cet oignon, à mesure qu'il se pourrit.

J'ai vu de ces insectes, dans presque tous les oignons malades, que j'ai tirés de différentes Safranieres de la Beauce & du Gâtinois.

On remarque aussi dans quelques endroits où régné la mort, que les oignons semblent s'entretenir, & former une espece de gâteau de quinze à dix-huit lignes d'épaisseur. Je crois que cela vient de ce que 1°. en plantant le Safran, on en met les oignons si près les uns des autres, que leurs

racines sont presque toujours enlacées. 2°. les oignons , qui deviennent malades , versent pendant quelque temps , par le premier endroit attaqué , une certaine quantité de seve , laquelle , jointe à une autre humidité que produit la pourriture de ces oignons , rend la terre compacte. 3°. Ils pouffent , comme je l'ai déjà dit , plusieurs fibres ou ramifications par leurs flancs , qui les enchaînent doublement les uns avec les autres.

On n'a point encore trouvé de remedes contre cette maladie. On parvient à en arrêter les progrès , en fouillant , vers la fin de Mai , des tranchées larges & profondes d'un pied autour des endroits infectés. Il faut qu'elles ne laissent aucun oignon malade en dehors , & avoir soin de jeter toute la terre qu'on en tire sur le terrain où régné la contagion : cela forme donc de petites buttes dans les champs de Safran.

La maladie de la mort fait , comme on le voit , des torts inexprimables dans les Safranieres. Outre la perte d'une grande quantité d'oignons , elle

empoisonne le terrain de façon, que l'on ne peut plus y remettre de Safran fans risquer de le perdre, pour le peu que cette maladie se soit étendue dans plusieurs endroits du champ, la dernière fois qu'on y a planté des oignons.

Lorsqu'on les vient d'arracher, si on destine le champ à en recevoir d'autres dans quelques années, & qu'on ne veuille point courir les risques de cette maladie, il n'y a pas de moyens plus sûrs, que d'enlever toutes les buttes qui couvrent les oignons morts, avec le terrain qui les renferme, jusqu'à un bon pied de profondeur; de laisser ces excavités, pendant plusieurs jours, vuides, & de les remplir ensuite avec de la terre neuve.

On trouve quelquefois des oignons attaqués en même temps du tacon & de la mort; ce qui se distingue aisément, en observant les symptomes de ces deux maladies, que nous avons indiqués; puisque le tacon est une carie sèche que fuient les insectes, & que les oignons, qui en meurent, sont pleins d'une espece de grosse poudre; au lieu que la tache de la

mort s'étend bien plus amplement , & bien plus rapidement que celle du tacon , & que la robe des oignons , qui périssent par cette contagion , renferme , comme nous l'avons dit , une substance très-humide , visqueuse , gluante , infecte & remplie d'insectes.

Plusieurs expériences que j'ai faites , que je continue encore , & dont je rendrai compte dans quelque temps , par un mémoire particulier , me font croire que la maladie de la mort est occasionnée par un certain principe de putréfaction qui se trouve dans quelques veines de terre , & à une certaine profondeur. Les raisons qui me déterminent , sont 1^o. que plus on enterre les oignons , plus ils sont sujets à cette maladie.

2^o. Qu'à moins que les oignons ne reçoivent cette maladie par le contact d'une bulbe voisine ou de ses ramifications prolongées , elle les attaque toujours par les racines.

3^o. Que des oignons mis dans de la terre prise dans un endroit où régnoit cette maladie , ne la gagnent pas , si on a eu soin de faire bien

fécher cette terre au soleil pendant plusieurs jours ; & qu'ils y périssent assez vite , si l'on n'a pas pris cette précaution.

4°. Que je suis parvenu à guérir des oignons , dont la base étoit plus d'à moitié pourrie , en en détachant l'oignon supérieur , & l'exposant au soleil le plus ardent , pendant quelques semaines. Il est vrai qu'on ne réussit point , pour le peu que le collet qui attache les deux oignons en soit atteint ; à plus forte raison si quelque partie de l'oignon de dessus est déjà tachée.

5°. Si à la mi-Mai on enlève la terre d'un endroit , où régné la mort , jusqu'à huit ou dix lignes des oignons , on retarde par-là beaucoup les progrès de la maladie , & même plusieurs oignons , déjà attaqués , fleurissent au mois de Septembre suivant , avant les autres ; & l'on en peut encore sauver un grand nombre , qui sont guéris au mois de Mai de l'année suivante , si l'hiver n'est pas trop froid.

6°. Dans les pays méridionaux , où ils enterrent le Safran à moins de

profondeur, cette maladie y est à peine connue, & n'y fait des ravages que dans les terres naturellement humides.

Je pense donc que l'on pourroit, dans ces Provinces - ci, diminuer la cause de cette maladie, en labourant plusieurs fois la terre à la profondeur d'un pied, pendant les grandes chaleurs de l'été; ou au moins, si on ne veut pas se jeter dans cette dépense, il faudroit découvrir jusqu'à un pied de profondeur les endroits infectés, les laisser sécher au soleil d'été, pendant quelques jours, & cela par parties & à diverses reprises, jusqu'à ce que toute la terre de ces lieux-là eût été exposée à l'air.

Je crois aussi que, si la cause de cette maladie se conserve pendant tant d'années dans le sein de la terre, ce n'est que parce que ce principe de putréfaction qu'elle contient, au lieu de se dissiper dans les endroits où la mort a régné, & où il est par conséquent plus abondant qu'ailleurs, y est mieux conservé. D'abord, par ces petites buttes que l'on forme dessus, & qui y entretiennent l'humidité; en

second lieu , parce qu'on ne se donne pas la peine d'enlever les oignons morts. Ces petits endroits sont donc moins remués que le reste du terrain ; ils ne les sont même plus , dès qu'ils ont été mis en butte. Par la suite on ne fait plus que les labourer avec la charrue , qui ne va pas assez profondément pour diviser cette terre infectée d'une pourriture grasse , dont elle reste imbibée , tant que l'air ne peut la sécher. Il n'est donc pas surprenant qu'elle corrompe les plantes , dont les racines la pénétreront pour chercher de la nourriture.

Mais si cela est , me dira-t'on , comment une pellerée de terre infectée , jettée sur un endroit sain , peut-elle l'empoisonner ? Cela n'arrivera pas toujours , répondrai-je ; car si cette terre funeste a le temps de se diviser & de se sécher avant qu'on ne la recouvre , ou que les pluies n'en enfoncent les particules empestées jusques dessus les oignons , elle ne causera pas le moindre désordre.

Le résultat de mes expériences & de mes observations me fait croire

aussi , que les corps glanduleux , dont nous avons parlé , ne sont formés que par l'épanchement de la sève des oignons malades , & ne sont nullement une plante particulière & parasite.

1°. Parce qu'il ne s'en trouve point dans une terre où il n'y a point encore eu de Safran.

2°. Que ces corps , transportés dans d'autres terres , n'y font aucune végétation , & ne s'y enflent que par l'humidité dont ils se chargent.

3°. Qu'étant un peu séchés & effuyés pour en enlever les principes de putréfaction dont ils pourroient être couverts , & étant ensuite plantés avec des oignons sains , ils ne leur communiquent point la maladie.

4°. Que l'on trouve dans des endroits une quantité d'oignons qui ont péri de la mort , sans être atteints par aucun filament de ces prétendues truffes , & sans en avoir formé.

5°. Qu'une terre infectée de mort , dont on aura ôté avec le plus grand soin les corps glanduleux , & dans laquelle on aura planté des oignons sans l'avoir fait sécher , leur commu-

niquera la maladie , avant qu'on ne puisse découvrir aucune trace de ces corps glanduleux ; & que souvent ces oignons y pourriront entierement , fans en avoir été attaqués.

6°. Que ces prétendues tubéroïdes ou truffes sont toujours adhérentes aux côtés de l'oignon , ou deffous ; que l'on n'en voit aucune au-deffus. S'il s'en trouve ainsi placées dans quelques terres , ce ne fera que dans celles où il y aura eu anciennement du Safran , & alors cesdites truffes n'auront pouffé aucune ramification nouvelle.

Ces corps glanduleux , étant composés d'une substance seche qui a la propriété de se ferrer , se conservent très - long - temps en terre sans se pourrir. J'en ai trouvé dans des terres , où il y avoit plus de vingt ans qu'on n'y avoit mis du Safran, sains , entiers , & qu'aucun insecte n'avoit encore entamés.



SECONDE PARTIE.

Récolte du Safran.

LORSQUE la terre est dépouillée de ses ornemens & de ses richesses, les oignons de Safran décorent les champs de leurs fleurs. Elles paroissent ordinairement depuis les derniers jours de Septembre, jusques vers le vingt d'Octobre. Dans quelques années, elles ne commencent à se faire voir que vers le huit d'Octobre; ce qui prolonge la récolte jusques vers la St. Martin. Les temps humides & les brouillards qui régnerent dans ces temps-là, font que ces fleurs ne durent pas long-temps, & qu'elles ne peuvent rester deux jours sur le terrain sans se gâter. Il faut donc avoir soin de cueillir tous les jours celles qui se montrent, sans attendre même qu'elles se soient épanouies; on les cueille le matin. Celles qui n'ont point été séchées par le soleil, s'épluchent plus faci-

lement. Ces fleurs craignent les moindres chaleurs de cet astre ; elles sont toujours plus belles dans les temps couverts & par les brouillards.

On cueille cette fleur , en cassant ou coupant le tuyau , qui la porte , à environ deux pouces au - dessous du calice. On a soin pour cela de mettre les pieds en marchant dans le milieu des rayons , & l'on prend garde de fouler les rangs d'oignons, parce qu'on écraseroit bien de boutons de fleurs qui fortent de la terre , & l'on casseroit les tuyaux de ceux qui se trouveroient plus élevés. C'est par cette raison que j'ai demandé , en traitant de la culture , que l'on fit les rayons plus larges qu'étroits. Quand ils n'ont point une largeur suffisante , il est étonnant combien ceux qui font la cueillette écrasent de boutons. On emploie à cette opération indistinctement toutes personnes des deux sexes , depuis l'âge de dix à douze ans.

Ceux qui cueillent , mettent leurs fleurs dans de petits paniers , qu'ils vuident dans des hottes que des hommes , destinés pour cela , portent

pleines à la maison. Il y en a qui font vuides les paniers dans des poinçons, pour les conduire ainsi avec une voiture. Cette méthode est plus courte & moins dispendieuse ; mais elle occasionne souvent bien de la perte, parce que les fleurs, qui se trouvent dans le fond des tonneaux, se flétrissent par le poids & les égoûts de celles qui sont par-dessus, de façon qu'on ne peut plus les éplucher. Il y a peu d'inconvéniens, lorsqu'on veut se servir de voiture, de mettre les fleurs dans des manequins plats & peu profonds.

Par le moyen d'un tablier ou autre morceau de toile, on enfaîte les hottes de Safran jusqu'à la partie supérieure du dossier. En cet état, elles peuvent contenir environ cinquante mille fleurs ; il entre quatre de ces hottes dans un poinçon, jauge d'Orléans.

Quoique dans le temps de la fleur, le Safran en pousse continuellement, il y a des jours doux & humides, pendant lesquels il en donne plus abondamment ; ainsi, pour le peu qu'on ait lieu d'espérer une bonne récolte, & que l'on possède des Safrans de deux
ans -

ans, il ne faut point épargner sur le nombre des ouvriers, en s'en assurant une quantité suffisante, tant pour cueillir que pour éplucher dans un temps convenable, & ne se pas mettre dans le cas de le faire faire loin de ses yeux.

On est quelquefois forcé de porter ses fleurs dans les Villes & Bourgs voisins, & d'en confier l'épluchage aux habitans, quand les oignons produisent tout-à-coup, que tous les ouvriers ne sont occupés qu'à cueillir, & qu'il ne leur reste pas un temps suffisant pour éplucher à mesure; ce qui est cependant nécessaire: car les fleches se collant aux feuilles de la fleur, deviennent difficiles à se séparer, & se perdent même lorsqu'on ne le fait pas, au plus tard, deux jours après les avoir cueillies.

Il faut environ huit éplucheuses & deux hotteurs, par arpent de Safran en bon rapport. On a coutume de les louer pour le temps de cette récolte; le prix varie suivant que les années sont plus ou moins abondantes; il est depuis douze francs jusqu'à dix-huit:

les hotteurs ont vingt sols par jour ; on nourrit ces ouvriers ; on les occupe à cueillir le matin , & ils épluchent l'après - dîné , jusqu'au milieu de la nuit.

Pour éplucher le Safran , on en met les fleurs sur de grandes tables. Les éplucheuses se placent à l'entour ; elles tiennent la queue de la fleur de la main gauche , l'ouvrent avec la droite si elle n'est pas assez épanouie ; & saisissant ces fleches avec le pouce & le premier doigt , elles coupent , avec l'ongle du pouce de la main gauche , la queue de la fleur à une ligne au plus de la naissance du calice , donnent un petit coup de poignet sur la table , pour faire tomber les étamines , qu'on appelle vulgairement le jaune ; & tirant les fleches avec la main droite , elles les mettent dans une sébille ou autre vaisseau , & jettent ensuite le calice de la fleur sous la table , qui devient alors inutile , étant sans aucune propriété connue.

On devroit ôter , plus souvent qu'on ne le fait , les dépouilles du Safran de dessous les tables , où on l'épluche ;

parce qu'il arrive que , quand les éplucheuses ont long-temps les pieds dans les épluchures , les jambes & le ventre leur enflent considérablement. Cette enflure , à la vérité , n'est point dangereuse , elle se dissipe peu de temps après que l'on a cessé de manier du Safran ; mais il y a des femmes qui s'étant trouvées dans de certains cas , en ont été fort incommodées.

Quelquefois même les éplucheuses souffrent des yeux qui leur enflent ; mais je suis persuadé que c'est la poussière des étamines qui cause cette enflure-ci , parce qu'elle incommode de même ceux qui foulent le Safran sec pour l'emballer.

Il est nécessaire de couper la queue de la fleur positivement au-dessous du calice , comme nous l'avons dit : si on la séparoit plus haut , on couperoit des parties des feuilles du calice , & l'on diviseroit les trois brins qui forment la fleche ; ce qui causeroit de l'embarras. Si on rompoit le tuyau plus bas , on laisseroit beaucoup de ce filet blanc qui supporte les fleches , lequel n'ayant aucune odeur , & ne

féchant pas auffi bien que le reste ; déprécieroit beaucoup le Safran ; à plus forte raison ne doit-on pas agir comme quelques Payfans qui ne le coupent point , & ne font que tirer toute cette partie blanche du pistil avec ses fleches.

Evitez sur-tout de mêler dans le Safran aucune partie des feuilles de la fleur , parce qu'outre que ces parties se moisissent fort vîte , elles lui communiquent une mauvaise odeur , même en féchant.

Quoique les étamines rendent le Safran moins pur , elles font moins dangereuses que les feuilles ; attendu que quand elles seront seches , & que vous aurez ferré votre Safran dans quelque boîte , pour le peu que vous le remuiez , le jaune tombera en poussiere dans le fond.

Lorsqu'on a cueilli les fleurs par la pluie ou une grande rosée , il est à propos de les étendre sur des claies ou des tables , pendant deux ou trois heures avant de les éplucher , pour qu'elles puissent se décharger de l'eau qu'elles renferment. En les épluchant

sans cette précaution, les fleches se séchent difficilement sur le tamis; il est dangereux qu'elles se collent les unes avec les autres, qu'elles noircissent & forment de ces pattes que l'on trouve dans le Safran de ceux qui ont négligé ce petit soin. Il résulte aussi de ce manque d'attention que le jaune tient aux fleches, ce qui ôte de la qualité au Safran, & qu'il s'y attache de petites parties de terre qui se tenant collées aux fleches, forment une espece de poussiere, que l'on prendroit pour du sable.

A mesure qu'on épluche le Safran, quelqu'un le fait sécher: il faut pour cela des tamis de crin de douze à quinze pouces de diametre; on les suspend avec une corde au plancher, quinze à dix-huit pouces au-dessus d'un grand réchaud ou brasier de charbons couverts d'un peu de cendres. Celui qui veut faire sécher le Safran, en met environ une livre de fraîchement épluché, qu'on appelle Safran verd, dans le tamis; il l'y remue doucement à mesure qu'il perd son humidité, & le retourne lorsqu'il est sec

d'un côté ; ce qu'on connoît à ce qu'il commence à blanchir par-dessus.

Quand en le maniant on sent qu'il se brise aisément , il est séché suffisamment. On le verse dans des coffrets de bois de chêne ou d'autre bois dont les pores soient encore plus ferrés , pour pouvoir le conserver jusqu'à ce que l'on veuille ou le vendre , ou en faire usage. Ne mettez en-dedans qu'un peu de papier fin & point de linge ; le Safran étant naturellement susceptible de toutes les influences de l'air , tout ce qui est étoffé ne serviroit qu'à lui conserver de l'humidité qui lui est toujours contraire.

Bien des Payfans mettent quelques gouttes d'huile dans leur boîte à Safran , & le remuent ensuite plusieurs fois : cela lui donne une couleur plus brillante , un rouge plus vif ; mais cela lui ôte beaucoup de son parfum , & tout le velouté , dont les Anciens faisoient tant de cas , & que nous ne sçavons pas lui conserver.

Quand le Safran est enfermé dans un endroit , où il puisse conserver son degré de sécheresse , il perd peu de

ses qualités , au bout de cinq à six ans.

Ne souffrez pas la moindre fumée dans les réchauds , par la raison que votre Safran noirciroit bien vîte , & prendroit une mauvaise odeur ; que le feu ne soit point trop ardent , & que vos tamis n'en soient pas trop près. Soyez sûr que plus vous emploierez de temps à cette opération , plus votre Safran sera beau. On met ordinairement trois quarts d'heure pour sécher une livre de verd ; il faut presque deux poinçons de charbons pour en faire sécher cent livres.

Choisissez un endroit bien aéré pour faire sécher votre Safran , sans quoi il vous entêtera & vous fera enfler les yeux.

Il est bon de sçavoir encore que cinq livres de Safran verd ne font qu'une livre de Safran sec ; qu'il faut environ dix mille deux cens fleches vertes , & par conséquent autant de fleurs du Gâtinois , & onze mille deux cens de Beauce , pour faire une livre de Safran verd , année commune. Quand le Safran est bien nourri , sur-tout celui des pre-

mieres fleurs , on n'en compte souvent pas plus de huit mille dans une livre de verd ; mais il y en faut presque toujours dix mille des dernieres fleurs.

Dix mille fleurs peuvent communément peser huit livres en sortant du champ ; elles n'en pesent pas sept quand le soleil les a frappées quelque temps , & vont au-delà de dix lorsqu'elles sont mouillées.

Un arpent de Safran doit rapporter vingt - cinq livres de Safran verd dans la premiere année ; cent livres dans la seconde , & soixante & quinze livres dans la troisiéme. Il y a des arpens de Safran qui en rapportent plus de cent cinquante livres de verd dans la seconde année ; mais ce sont des terres neuves d'élite , & dans des années favorables.

Les mauvaises terres produisent au plus cinquante livres de Safran verd par arpent dans leur meilleure année.

On compte , en louant des éplucheuses , qu'elles cueilleront & éplucheront chacune , l'une portant l'autre , douze à treize livres de Safran verd pendant le temps de la récolte ; ce qui

fait un peu plus de trois quarterons par jour.

Une bonne éplucheuse, qui ne fera qu'éplucher, doit faire quatre onces de verd par heure.

On prend dans les Villes & les Bourgs depuis douze jusqu'à quarante sols pour faire une livre de Safran verd, avec les fleurs que l'on y porte. C'est le plus ou le moins d'abondance du Safran qui décide le prix. Il régné cependant sur cet article des abus que je rapporterai ci-après dans la troisiéme partie de ce Mémoire.

Choix du Safran.

Il y a peu de denrées qui demandent un choix plus scrupuleux que le Safran, non-seulement à cause des friponneries dont son commerce est susceptible, mais par rapport au plus ou moins de soins que les Propriétaires mettent soit à l'éplucher, à le faire sécher, soit à le conserver.

Le Safran d'Asie, sur-tout celui du Mont-Liban, où on en cultive encore un peu, est le meilleur de tous.

Quoique toutes les plantes aromatiques aient bien plus de qualités dans les pays chauds que dans ceux qui ne sont que tempérés , il est cependant certain que les Safrans de Portugal , d'Espagne , d'Italie , du Comtat d'Avignon , du Languedoc & du Quercy, sont moins bons que celui du Gâtinois ; apparemment que les terres & le climat de cette Province lui sont plus propres. On m'a assuré même qu'en Asie il ne vient que sur les côteaux plats qui regardent le Nord ou le Nord-Est. Je n'ai point parlé du Safran de Normandie ; on sçait que c'est le moindre de tous ceux que l'on connoît.

Si c'est pour l'envoyer un peu loin , foyez difficile sur le choix du Safran ; prenez-le nouveau , d'un rouge vif , d'une odeur forte , doux à manier , sec , point chargé de parties de jaune , la fleche longue , grosse , nette , & séparée de son filet blanc.

Il est presque impossible qu'il n'y ait un peu de blanc ou de jaune dans le Safran ; mais celui où il y en aura le moins méritera la préférence.

Emballage.

Le Safran craignant la moindre humidité qui le fait noircir , & son parfum s'évaporant facilement , il faut bien des précautions pour le mettre en état de voyager ; ainsi la façon de l'emballer mérite quelque attention.

Les Anciens , suivant Pline , le renfermoient autrefois dans des boîtes de corne ; mais aujourd'hui la maniere la plus usitée d'emballer , par exemple , cent livres de Safran , est de faire faire quatre sacs d'une bonne toile fine , dont chacun puisse contenir vingt-cinq livres de Safran. On emploie une aune & demi de toile pour faire ces quatre sacs.

On jette ensuite le Safran sur une grosse toile ferrée , & étendue sur le plancher ; on l'écamotte en le mettant dans les sacs , c'est - à - dire , qu'on le secoue légèrement dans ses mains pour le disjoindre , en ôter toutes les pattes ou autres ordures qui pourroient s'y trouver : on appelle pattes une certaine quantité de fleches de Safran que

l'humidité a tellement collées les unes aux autres , qu'on ne peut plus les séparer , & qu'elles forment comme une petite motte noire.

A mesure qu'on remplit un sac de Safran , on l'y foule autant qu'il est possible , d'abord avec les deux poings , ensuite avec le genou.

Les Commissionnaires prétendent qu'il faut presser ainsi le Safran dans les sacs , pour qu'il s'évapore moins , & qu'il soit plus impénétrable aux influences de l'air , qui pourroient ou le trop sécher , ce qui occasionneroit du déchet , ou le rendre trop humide , ce qui le gâteroit. Mais la plupart craignent plus qu'il se dessèche , parce que , comme ils ne l'emballent qu'avec un certain degré d'humidité ou de souplesse , s'il venoit à se sécher sur la route , il n'auroit plus le même poids en arrivant à sa destination.

Chaque sac étant plein , on l'ajuste sur la balance pour y mettre le poids , & on le ferme bien.

Ensuite on met ensemble les quatre sacs ; on les lie , on les attache avec une corde de moyenne grosseur , que

On ferre avec une bille de bois à force de bras. Les quatre sacs étant ainsi bien liés en un seul paquet, on les renferme dans un morceau de toile cirée d'environ deux aunes, qui les enveloppe totalement, & qui est fixé par une ficelle. On recouvre après cela le tout d'une demi-botte de paille, & d'environ deux aunes & un quart d'une forte toile écrue, cousue de toutes parts avec une bonne ficelle. On prend ensuite une corde pour garroter le ballot par le milieu & les deux bouts; on laisse pendre d'un demi-pied les deux bouts de la corde, qui servent à recevoir les plombs que l'on met aux différentes Douanes du Royaume.

Bien des gens, au lieu de mettre leurs sacs de Safran dans des toiles, les renferment dans des barrils ou tonneaux bien clos; ils les goudronnent ensuite par dehors. Cette méthode, qui donne moins d'embaras que celle que nous venons de détailler, est aussi moins sujette aux événemens.

D'autres personnes, au lieu de sacs, se servent de caisses; elles les garnissent en dedans de papier fin; elles y

foulent le Safran avec le même soin ; & les enveloppent de toiles , ou les mettent dans des tonneaux , suivant une des deux méthodes que nous venons d'expliquer ci-dessus. Une caisse , pour contenir vingt-cinq livres de Safran , doit être faite avec un bois de chêne de deux lignes d'épaisseur ; il faut qu'elle ait en dehors neuf pouces de hauteur , autant de largeur , & deux pieds de longueur.

L'emballage en caisses peut coûter , par cent livres pesant , un écu de plus que celui qui n'est qu'en simples sacs ; & les ballots étant plus gros , il en coûte aussi un peu plus de voiture.

On retrouveroit bien cette petite dépense de plus , si les Commissionnaires , au lieu de fouler le Safran autant qu'ils le font dans les caisses qu'ils envoient , se contentoient de l'y presser avec le poing ; car lorsqu'il est foulé suivant l'usage ordinaire , s'il n'a pas un bon degré de sécheresse , il se met en masse solide , & se noircit aisément. D'autant plus , que l'on est obligé , pour pouvoir le fouler ainsi , de lui laisser prendre un peu de sou-

pleffe ; car s'il étoit fort sec , il se mettroit en pouffiere dans les sacs ou les caiffes.

On emballoit autrefois assez communément en France le Safran , dans des boîtes de fer blanc.

On le fait encore maintenant pour celui qu'on envoie aux Indes ; on y met de plus de l'huile d'olive , après qu'il a été bien foulé dans la boîte ; mais voici une autre méthode d'emballer le Safran pour les Indes , qui vaut beaucoup mieux , fans être beaucoup plus dispendieuse.

On fait faire des caiffes d'un bois dur , de trois lignes d'épaisseur , plus ou moins grandes ; on les garnit en dedans avec un papier fin huilé deux fois , mais que l'on a eu la précaution de faire sécher chaque fois. On met un double papier sur le Safran ; la caiffe se ferme le plus hermétiquement qu'il est possible , avec un dessus à feuillure ; après quoi on la renferme dans une autre caiffe de fer blanc , bien juste , bien soudée & goudronnée . On est bien dédommagé de ce soin , en arrivant aux Indes , parce que comme

le Safran n'est point huileux comme celui que l'on couvre d'huile , il a bien plus de faveur ; les Indiens en font plus de cas , & vous avez moins de déchet.

On a pu s'appercevoir que , malgré ce que disent les Commissionnaires , je pense qu'il vaut beaucoup mieux emballer le Safran bien sec dans des caisses de bois , en l'y pressant raisonnablement & l'y fermant exactement , que de le fouler , autant qu'ils le font , avec le degré d'humidité que demande leur intérêt , aux dépens de celui de leurs Commettans.

Les frais de l'emballage , qui n'entrent point dans le prix de la commission , varient suivant les conventions faites avec celui qui demande telle quantité de Safran , & suivant la maniere avec laquelle il veut qu'on l'emballe. On compte assez ordinairement aux Commissionnaires , en Beauce & en Gâtinois , dix - sept à dix - huit livres pour le double emballage , en toiles , d'un ballot de cent livres de Safran.

On leur paye de plus deux pour cent du prix pour la commission , outre les
frais

frais de voiture , & les droits de Douane & de sortie du Royaume.

Voyages du Safran.

Nous voyons , par le peu d'Auteurs qu'a épargné la barbarie , que le Safran étoit en usage dès la plus haute antiquité connue.

Les Tyriens & les Sydoniens en employoient beaucoup pour peindre , en jaune doré , l'étoffe dont on se servoit dans toute l'Asie pour faire les voiles avec lesquels les nouvelles Mariées se déroboient aux regards curieux pendant la cérémonie , & les premiers jours de leur mariage.

Nous avons lieu de croire que les peuples de Tyr & de Sydon connoissoient les autres propriétés du Safran , pour les parfums , les alimens & la Médecine , puisqu'ils en faisoient un si grand commerce. Ils tiroient leur Safran du Mont-Liban , où l'on en cultivoit alors beaucoup , principalement sur les bords du fleuve Éleuthere , que les Romains ont depuis nommé *Vallania*. Il descendoit de cette

montagne , & tomboit entre Tyr & Sarrepta : ce fleuve prit le nom de *Vallania* , d'une petite Ville dont il baignoit les murs à son embouchure.

Les Tyriens faisoient encore venir du Safran de Cilicie : cette plante y croissoit en telle abondance , qu'elle avoit donné son nom à la forêt & à la ville de Coryce. Quinte-Curce nous rapporte , dans le troisiéme Livre de son Histoire , qu'on en voyoit quantité dans cette forêt. La ville de Coryce étoit considérable ; les Romains entretenoient toujours une flotte dans son port , & tous les ans , en Automne , on y célébroit les noces du Dieu Bacchus : les Prêtres , & ceux qui lui sacrifioient , portoient des couronnes faites avec des fleurs de Safran.

J'ai lû dans quelques Annales Hébraïques , que les Egyptiens & les Hébreux faisoient autant de cas du Safran que leurs voisins , & l'avoient toujours employé dans les alimens.

Les Egyptiens , en faisoient entr'autres choses , un méts purgatif avec de l'orge & du sel. Quoique les Juifs fussent assez friands de cette espece

de ragoût , il leur étoit interdit , surtout pendant le temps de leur Pâque.

Homere & Virgile ont chanté cette plante ; tous deux empruntent souvent les couleurs de sa fleur pour enrichir les habits de l'Aurore. Le premier nous apprend que l'on ornoit sa tête de couronnes composées de la même fleur dans les temples de Vénus.

Les Auteurs & les Poètes anciens nous disent qu'on faisoit usage du Safran dans les sacrifices , les spectacles & les festins. Après l'avoir fait infuser dans l'eau , on en arrosoit les théâtres , les parois des temples & les salles de festin.

Pline rapporte même que l'on se couronnoit à table de cette fleur ; que les chapeaux , qui en étoient composés , mitigeoient les fumées du vin , & que les libertins , de son temps , buvoient du Safran , avant de faire quelque débauche avec Bacchus ou Vénus. Cet Auteur attribue au Safran d'autres vertus plus essentielles , pour les inflammations de l'estomac , de la poitrine , de la matrice , du bas-ventre , &c.

La couleur & l'odeur du Safran ont été , pendant un temps , tellement à la mode chez les Romains , que leurs Aruspices, leurs femmes & leurs petits-mâtres ne portoient des bonnets , des habits & des chaussures , que de couleur de Safran. Ils nommerent cet habillement *Crocota* , d'où Plaute fit l'adjectif *Crocotarius*. Ciceron & Ovide nous disent sur cela des choses positives.

Les Grecs employoient aussi le Safran dans la teinture de leurs étoffes. Les guerres fréquentes ayant apparemment dérangé la culture de cette plante en Asie , d'où ils la tiroient , ils lui substituerent l'Holocrysson (*Holicryssum* vel *Helicryssum*) , que les Romains , qui suivirent l'exemple des Grecs , nommerent (*Petilius* vel *Petilia*) , & que nous connoissons sous le nom de rose de Calabre. C'est une espece d'églantier qui produit une graine de laquelle ils se servoient , au lieu de Safran , pour teindre en jaune doré.

Quant à présent , on emploie le Safran dans la teinture , les alimens , les

liqueurs & la Médecine. Qu'on ouvre le moindre livre de Botanique, on verra combien on lui reconnoît de vertus. Ce qu'il y a de plus certain, c'est qu'il est ami du cœur, de l'estomac, des poumons & de la matrice. J'ai éprouvé moi-même que c'est un confortatif admirable sur mer, en empêchant, ou au moins soulageant les nausées qui incommodent ceux qui voyagent sur cet élément. A cette fin, il en faut avaler un scrupule bien infusé dans un verre de vin vieux, le matin & autant le soir, pendant tout le temps que l'on a l'estomac dévoyé.

On fait usage du Safran dans les collyres; on en compose une espece d'onguent ou de baume, qui étoit très-estimé des Anciens, sous le nom de *Crocomagna*, ou de *Crocinum*.

Récolte de la graine du Safran.

Je n'ai pu rien trouver de satisfaisant sur cet article; attendu que la fécondité & la commodité des cayeux, que produisent les oignons, en a fait

négliger la graine ; d'ailleurs elle ne mûrit point dans ce Pays-ci , & l'on ne la peut recueillir que dans les Pays méridionaux. On laisse , à ce dessein , une partie d'un champ de Safran sans en cueillir la fleur ; & six semaines après qu'elle est passée , vers les premiers jours de Novembre , on coupe avec l'ongle , de la même manière que la fleur , le pédicule qui porte la capsule triangulaire qui renferme le fruit : on la fait sécher , pendant quelques jours , au soleil , & on la sème ensuite. On arrache & on replante les oignons venus de cette graine , trente mois après qu'ils ont été semés : une partie rapporte déjà des fleurs , cinq ou six mois après avoir été replantés.

Récolte de l'herbe du Safran.

Cette herbe se séchant dans le mois de Mai , on l'arrache , dans les derniers jours de ce mois , avec les mains ; on la laisse faner quelque temps sur le champ ; on la ramasse ; on la met en bottes de dix à onze livres ; on la serre ensuite avec soin dans des greniers ,

soit pour la vendre , soit pour la faire consommer chez soi , l'hiver suivant.

Cette herbe est excellente pour les vaches ; elle les rend plus abondantes en lait , & donne de la qualité à leur beurre.

La gerbe de ce fourrage se vend ordinairement deux ou trois sols ; on peut en recueillir dans les bonnes terres soixante ou soixante & dix gerbes par arpent , la première année de plantage ; & cent gerbes , dans chacune des deux années suivantes.

Quatre journées d'un ouvrier suffisent pour arracher , fanner & bottelet le fourrage d'un arpent de Safran.

Je ne dirai rien ici de la récolte des oignons de Safran , ayant expliqué la façon de les arracher , en traitant de la culture. Je ne regarde pas d'ailleurs cette opération comme récolte , puisqu'elle ne se fait que dans la quatrième année , & en détruisant la Safranierie.



TROISIÈME PARTIE.

Abus sur l'épluchage du Safran.

LEs Payfans apportent dans les Villes & les Bourgs leurs fleurs à éplucher : quelques habitans se chargent de le faire pour un prix convenu , par chacune livre de Safran verd. Quelques instans après arrive - t'il quelqu'autre Payfan qui leur donne quelques sols de plus par livre , cette espece de Bourgeois laisse là le Safran du premier venu , pour éplucher celui du second.

D'autres, qui se chargent d'éplucher, jettent pour aller plus vîte , sous eux , les fleurs qui ne sont pas bien ouvertes, ou qui sont flétries , ou dont les fleches sont un peu collées à leurs feuilles ; ce qui cause beaucoup de perte au Propriétaire.

Plusieurs mêlent , outre cela , tout le jaune des feuilles du calice , & même de l'herbe , avec le Safran. Le Payfan

qui se trouve embarrassé de ses fleurs qui pressent , est obligé d'en passer par où l'on veut , & de payer ce à quoi on le taxe.

Combien n'y a t'il pas de ces gens-là, qui volent impunément sur le Safran qu'ils viennent d'éplucher ? Pourquoi donc n'établirait-on pas une police sur cet article , dans les Villes & Bourgs ? Il est difficile de fixer des mesures pour les fleurs , qui puissent rendre une quantité déterminée de Safran verd ; mais on pourroit , ce me semble , taxer tous les jours le prix du Safran épluché. Celui qui est chargé de la Police dans chaque endroit , conjointement avec deux Notables du lieu , régleroit cette taxe , suivant l'abondance des Safrans ; on l'afficheroit tous les jours à midi sur la Place du lieu , pendant tout le temps de la récolte ; & ceux qui seroient convaincus d'avoir perdu du Safran par leur faute , de l'avoir falsifié ou mêlé , ou de s'être fait payer au-delà de la taxe , seroient mis à l'amende , & leur nom se verroit sur l'affiche du jour suivant.

Qu'on ne craigne pas de priver par-là

les Cultivateurs d'une facilité qu'ils trouvent pour faire éplucher leur Safran. Si ceux-ci desirent l'avoir bientôt prêt à faire sécher, le peuple des Villes n'est point fâché de trouver ce petit bénéfice en argent comptant; d'autant plus qu'une bonne éplucheuse peut faire quatre onces de verd par heure, que des enfans, de huit à dix ans, peuvent encore l'aider, & qu'il y a bien des jours où l'on donne, dans les bonnes années, au-delà de quarante sols par livre.

Friponneries des Cultivateurs.

Dans les Pays méridionaux, les Cultivateurs mêlent du Carthame avec leur Safran. J'ai vu à Rotterdam un ballot de Safran venant d'Espagne, où il y avoit plus de trois onces de Carthame par livre.

C'est une espece de Chardon, qui produit une pelote chargée de plusieurs floscules ou petites fleurs, semblables à celles du Safran ordinaire, & qui portent comme lui un stile qui se sépare en trois fleches; mais ces fleches,

quoique de la même couleur que celles du Safran , ne sont point portées par un filet blanc , sont bien plus menues , bien plus courtes , moins applaties par les extrémités , & sans odeur. En examinant donc un peu le Safran , avant de l'acheter , il sera aisé de reconnoître s'il est mêlé de Carthame.

Dans les Provinces méridionales de la France , il vient naturellement , dans les prairies , plusieurs especes de Safran printanier ; quelques Payfans en font ramasser la fleur , qu'ils épluchent & séchent , pour pouvoir le mêler avec le Safran qu'ils doivent recueillir en Automne.

Il faut plus d'attention pour reconnoître ces faux Safrans , que pour le Carthame ; car la partie du stile , qui porte leurs fleches , est blanche comme dans le bon Safran : mais ces fleches sont sans parfum , & toujours plus courtes & plus minces que celles du véritable.

Les habitans de la Beauce & du Gâtinois , n'ayant point la facilité d'employer ces deux supercheries , se contentent de donner de l'humidité à

leur Safran , dans le temps qu'ils veulent le vendre , soit en le mettant à la cave , soit en l'exposant au brouillard dans leur grenier , les fenêtres ouvertes ; soit en le mouillant tout uniment avec une espece de goupillon.

Pour le peu qu'un Safran bien sec acquiert de l'humidité , il augmente d'une once par livre ; & pour remettre cette même livre à son degré de sécheresse , elle diminuera de deux onces , outre que le Safran blanchira & perdra beaucoup de sa qualité. Ne vous laissez donc pas tenter par la beauté du Safran , pour le peu qu'il ne soit pas assez sec pour se briser dans vos doigts en le maniant.

Commerce du Safran & friponneries des Commissionnaires.

Ce n'est pas sans peine que j'entre dans de pareils détails ; mais le bien du Royaume , & de la Province en particulier , guidant ma foible plume , je continuerai à tracer avec fidélité ce que j'ai vu , & ce que j'ai appris. Écartons ces horreurs - là pour un

instant , & jettons un coup d'œil sur le commerce du Safran du Gâtinois.

Jusqu'au commencement du dix-septième siècle , les Hollandois & les Allemands sont venus à Boynes , vers la fête des Morts , pour y acheter le Safran. On n'en cultivoit alors que dans cette partie du Gâtinois , comprise dans les territoires de Boynes , Barville , Batilly , St. Michel , Courcelles , Acoux , Rougemont , & Yèvre-la-Ville ; ce qui fait un pays d'un peu plus de deux lieues de long , sur une lieue & demie de large.

Il ne se vendoit alors pas plus de trois milliers de livres de Safran , tous les ans ; & comme on ne le falsifioit pas , & que cette petite quantité , produite par un même terrain , pouvoit être traitée avec soin , le Safran du Gâtinois alloit de pair avec celui du Levant. Si nous en croyons l'Histoire du Gâtinois , & quelques autres Mémoires particuliers , le prix de cette denrée se régloit par le concours des Marchands & l'abondance de la récolte.

Les Étrangers s'étant lassés de venir

acheter eux-mêmes , firent des conventions avec des Marchands du pays , pour faire leur provision de Safran & la leur envoyer. Pendant quelques années , l'ancienne coutume de fixer le prix du Safran , à Boynes même , se soutint ; mais la plupart des Commissionnaires , qui demeuroient à Pithiviers , Ville voisine , y attirerent les Payfans qui y apportèrent leur Safran. Le prix s'y régla alors de même qu'à Boynes , sur le besoin des acheteurs , & la quantité qu'on y apportoit de cette marchandise ; ce qui a établi l'usage , qui continue encore maintenant , d'y mettre un prix général & fictif , vers la St. Martin.

Comme , à proportion du prix de l'argent , le Safran se vendoit , dans ces temps-là , la moitié en fus de ce qu'on l'achete aujourd'hui , l'ambition des Beaucerons , voisins du Gâtinois , leur fit envier les avantages apparens de cette culture ; on en planta beaucoup en Beauce , sans consulter ni la propriété du terrain , ni la meilleure façon de cultiver cette plante.

La plantation s'étant ainsi accrue, les Agens pour le commerce du Safran se multiplierent de même, & cela avec d'autant plus de facilité, qu'il n'y a qu'un gain sûr à faire dans ce trafic, puisqu'on ne leve cette marchandise, que lorsqu'on est sûr de s'en défaire à un prix certain. Il n'y a cependant pas plus de trente ans que l'on ne comptoit que cinq à six Commissionnaires en cette partie, pour la Beauce & le Gâtinois, lesquels ne se permettoient que la fraude de donner un petit degré d'humidité à leur Safran, & quelque manège pour obliger les Cultivateurs à le leur livrer de préférence; ils leur fournissoient plus ou moins d'argent pour faire leur récolte.

Outre que les nouveaux Commissionnaires, maintenant au nombre de plus de trente, ne connoissent point ce commerce, étant la plupart Chirurgiens, Tailleurs, Maréchaux, ou d'autres métiers, ils n'ont d'autres vues que d'enlever cette partie aux anciens Commerçans. Ils achètent le Safran dix-huit ou vingt sols par livre plus que les autres Commissionnaires, &

le passent au prix général à leurs Commettans , en prenant encore une provision plus foible.

Quoique ces nouveaux Agens soient favorisés par leurs parens , alliés & amis , qui cultivent eux - mêmes le Safran , ils se ruineroient bientôt à ce trafic , s'ils ne trouvoient des reffources dans la fraude.

Les anciens Commissionnaires voyant avec peine fortir cette branche de commerce de leur famille , n'ont imaginé d'autres moyens que de forcer les Payfans à leur livrer leur Safran , par l'appas des avances & du crédit ; de façon qu'ils s'affurent leur récolte , huit ou dix mois avant qu'elle ne se fasse.

Le Cultivateur augmente , le plus qu'il peut , le produit de sa récolte , pour s'acquitter avec son créancier d'une plus forte somme. Celui-ci , craignant de perdre ses avances , prend la marchandise telle qu'il la trouve , & l'envoie de même à ses Commettans.

La plupart des Payfans ne recueillant donc plus que pour leurs créanciers , & le reste des Cultivateurs voyant que les Commissionnaires vien-

nent

nent chez eux pour enlever leur Safran, personne ne se donne plus la peine d'exposer cette marchandise au marché; au lieu qu'anciennement, comme on l'y apportoit, on n'y voyoit généralement que du Safran en bon état, & les Commissionnaires, ayant le choix, pouvoient faire de bons envois.

Beaucoup de Commissionnaires ne se donnent pas la peine de lever eux-mêmes le Safran; ils ont des Courtiers qui font cette besogne. Ces Courtiers, non contents du salaire ordinaire, fraudent encore; ils pincent chez les Payfans le Safran avec les doigts pour le mettre dans la balance, & le secouent auparavant, pour qu'il ne s'y trouve aucune poussiere; mais quand il est pesé, ils reprennent le fond de la boîte comme un revenant bon, ils mêlent cette poussiere avec leur Safran, & remettent le tout à leurs Commettans, en s'appropriant le surplus du poids que cela occasionne.

Ajouterai-je, ce qui n'est que trop vrai; plusieurs se servent encore de faux poids pour peser chez les Payfans.

Les Courtiers, en outre, levent le

Safran dans de simples sacs , ils le déchargent ensuite dans les greniers de leurs maisons ou de celles des Commissionnaires , dont on laisse les fenêtres ouvertes pendant les brouillards ou la pluie ; le Safran s'y charge d'humidité & s'évapore. Loin de-là , ils devroient le lever bien sec dans des boîtes , & le mettre chez eux dans de grands coffres , ou au moins dans des especes de cabinets planchéiés , bien secs & bien clos.

Autrefois les Étrangers envoyoit l'argent nécessaire aux Commissionnaires , pour lever la quantité de Safran qu'ils desiroient ; maintenant ils ne remboursent les envois qu'à mesure qu'ils les reçoivent ; ils exigent une livre de plus par quintal , que le Commissionnaire ne peut communément avoir du Payfan ; & les Commettans ne veulent point donner une provision plus considérable que celle qu'ils accorderoient en faisant les avances.

Les Commissionnaires ne retirent point d'intérêt de celles qu'ils font aux Payfans plusieurs mois avant la récolte ; quand ces avances ne sont point en

marchandises, ils vont, à l'envi les uns des autres, chez les Cultivateurs à qui ils n'en ont point faites, donnant plus ou moins par livre, sans ofer compter le surplus à leur Commettant. Toutes ces raisons les forcent, en quelque façon, à avoir recours à la fraude, pour tirer quelque profit de leur négoce; ils mouillent & remouillent leur Safran, qui se pourrit, se noircit, ou diminue considérablement de poids, comme nous avons dit ci-devant, quand on veut le remettre au degré de sécheresse qui lui est nécessaire, pour pouvoir le garder.

Les Étrangers ne faisant point assez de différence entre les Safrans de la Beauce & du Gâtinois, bien ou mal apprêtés, veulent les avoir indistinctement au même prix, tandis qu'ils diffèrent pour la qualité de vingt, trente, quarante & cinquante sols par livre.

Je regarde cet abus dans le commerce du Safran, comme la source de tous les autres; & je suis persuadé que si l'on pouvoit y établir différens prix, comme pour les autres denrées, la plupart de ces abus tomberoient

Examinons les friponneries dont usent maintenant les Commerçans , & la façon de les connoître , après quoi nous chercherons les moyens d'établir quelque sûreté dans le commerce , & de rappeler par conséquent la confiance des Étrangers.

Il y a des Commissionnaires qui font bouillir du sablon très-fin , avec du Safran même ou de la Garance , & en saupoudrent leur Safran : lorsqu'il est un peu humide , ce sable se colle aux fleches , & il est difficile de s'en appercevoir , tant que le Safran conserve quelque humidité ; cependant en le maniant un peu fortement , ou en le secouant sur un linge blanc , cette fraude se manifeste.

J'ai trouvé dans un envoi fait à Amsterdam , vingt-deux onces de sable dans un sac de Safran , pesant vingt-cinq livres , sans ce qui étoit resté adhérent à la toile ou aux fleches.

Je vis clairement dans des ballots de Safran , chez un autre Commerçant de cette Capitale , les deux supercheries suivantes.

On avoit fait rougir , avec du sel , de

la rouelle de bœuf ; on en avoit ensuite coupé les filets de la longueur des fleches de Safran , & en applatissant un bout pour les mieux imiter , on en avoit ensuite séparé & mêlé deux ou trois onces par chaque livre dans le Safran : de toutes les fraudes , celle-ci lui fait le plus grand tort , par ce que cette viande se corrompt , & le gâte sans ressource. Il est aisé de découvrir cette horrible friponnerie , parce que outre que les fleches du Safran ont moins de couleur vers la queue , elles vont en diminuant ; ce qui est difficile de faire imiter aux filets tirés de la rouelle de bœuf , outre que l'odeur s'en fait bientôt sentir.

L'autre friponnerie consistoit en des fils , couleur de Safran , dont on avoit coupé les brins applatis par le bout de la longueur des fleches de Safran , & on en avoit mêlé trois onces par livre ; ces brins de fil n'ayant point le lisse , ni le brillant du Safran , se reconnoissent aisément à l'œil , & plus encore dans les doigts , pour peu qu'on s'en méfie.

Quelques Cultivateurs & Commis-

Safran , sous prétexte de le conserver.
Cette méthode le détériore , en lui
faisant perdre sa faveur ; mais elle est
favorable à celui qui le livre , puisqu'elle
augmente le poids à proportion , de
la plus ou moins grande quantité d'hui-
le dont on nourrit le Safran.

Moyens pour assurer le Commerce du Safran.

LA liberté du Commerce devant
être une chose sacrée , j'ai cherché les
moyens de rétablir celui du Safran , si
essentiel à ces Provinces-ci , sans le gê-
ner ; & j'avoue que je n'en ai point
trouvé. Je proposerois ce qui suit , avec
plus de répugnance , si je le faisois dans
un autre dessein que d'engager les bons
Citoyens à réfléchir sur cet objet , & à
faire part de leurs vues au Gouverne-
ment.

Pensant , comme je l'ai déjà dit , que
la source des friponneries est l'égalité
du prix pour tous les Safrans indis-
tinctement , le débit le plus considérable
ne s'en faisant que par commission ;
comment corriger cet abus , & faire éta-

95
blir pour les Safrans des prix différens ,
suivant leurs qualités, dans un marché,
comme pour les autres denrées.

Etablirons-nous, à cet effet, des Com-
missaires dans les Villes où se fait le
commerce du Safran , choisis parmi
les Négocians de chacune de ces Vil-
les ; ce seroit, dans la Généralité d'Or-
léans , à Orléans , à Neuville , à Pithi-
viers & à Puiseaux.

Les Commissaires au Safran seroient
élus tous les deux ou trois ans , au nom-
bre de deux ou trois , dans chacun de
ces endroits parmi les Marchands ; on
leur adjoindroit aussi un homme de la
Justice du lieu.

Il seroit défendu de faire sortir aucun
Safran de la Province , pour les pays
Étrangers , que les Commissaires n'euf-
sent mis leur plomb sur le sac ou la
caisse. Ils auroient en conséquence droit
de visiter & examiner le Safran qu'on
leur présenteroit , & d'en fixer le prix
suivant les qualités qu'ils lui trouve-
roient.

Ils se rendroient pendant les mois de
Novembre , Décembre , Janvier & Fé-
vrier , à certains jours & à certaines

heures, dans un endroit indiqué, pour y marquer les Safrans, & délivrer les congés.

Si pendant le cours des autres mois de l'année, un Négociant veut faire quelque envoi de Safran, les Commissaires seront obligés de lui donner une heure dans la semaine, à leur choix, pour la visite de son Safran.

Ils marqueront sur les congés le prix fixé au Safran, & conserveront dans un registre la copie de chaque congé donné.

On accordera aux Commissaires une légère rétribution, d'un ou deux sols par livre pesant, pour leur papier & plomb; mais sous quelque prétexte que ce soit, il ne faudra point mettre les Offices de Commissaires au Safran, en charge, ni à vie, parce qu'alors les abus deviendroient encore plus considérables qu'ils ne sont.

Les Commissaires seront en droit de faire jetter en leur présence, les Safrans qu'on leur aura présentés, & qui se trouveront falsifiés ou mouillés exprès; ils en coucheront le procès-verbal sur leur registre.

Les Commissaires ne permettront point qu'on mêle le Safran de la Beauce avec celui du Gâtinois , à moins que le Commissionnaire ne prouve que son Commettant le demande.

Les Étrangers, pour leur sûreté, pourront appeller à des jours & heures convenus , le Consul de France , ou une personne commise de sa part, à l'ouverture de leurs ballots de Safran venant du Royaume.

Si les plombs sous l'emballage étoient rompus , ou que le Safran se trouvât d'une autre qualité que celle que l'on auroit demandé , le Consul de France , ou son préposé , en dresserait procès-verbal en présence de deux témoins. Le coût du Safran avec tous les frais , tomberoient alors sur le compte du Commissionnaire qui l'auroit envoyé. Le procès-verbal sera toujours sur le compte du François , le Consul ou son préposé , ne pourra , sous aucun prétexte , exiger la moindre rétribution de l'Étranger.

Mais si les plombs des sacs ou caisses n'étoient point rompus , & que le Safran se trouvât falsifié ou mouillé , sans

que l'emballage l'eût été en route par quelque accident , tous les frais de route , de renvoi & du procès-verbal , tomberont alors sur les Commissaires au Safran , qui auront délivré le congé, & la perte de la marchandise fera pour le Commissionnaire.

Si les Étrangers ne voulant point appeler le Consul de France ou son préposé , ouvrent les caisses ou ballots de Safran en son absence , ils ne feront plus en droit de refuser l'envoi de Safran qui leur aura été fait.

Je n'étends pas davantage ces dernières idées , croyant en avoir assez dit , pour faire sentir la nécessité d'une police & d'un règlement sur le Commerce du Safran.

F I N.

T A B L E.

*A*VERTISSEMENT, pag. j

PREMIERE PARTIE.

<i>Description du Safran,</i>	I
<i>Culture,</i>	13
<i>Maladies de l'Oignon de Safran,</i>	34
<i>Le Tacon,</i>	Idem.
<i>La Mort,</i>	39

SECONDE PARTIE.

<i>Récolte du Safran,</i>	54
<i>Choix du Safran,</i>	65
<i>Emballage,</i>	67
<i>Voyages du Safran,</i>	73
<i>Récolte de la graine de Safran,</i>	77
<i>Récolte de l'herbe du Safran,</i>	78

TROISIÈME PARTIE.

<i>Abus sur l'épluchage du Safran,</i>	80
<i>Friponneries du Cultivateur,</i>	82

<i>Commerce du Safran , & friponneries des Commissionnaires ,</i>	84
<i>Moyens pour assurer le Commerce du Safran ,</i>	94

FIN DE LA TABLE.

