

S E G

SEGLE ; ou *Seigle* : en Latin , *Secale* : *Rye* ; en Anglois. Plante Graminée ; dont la gaine de chaque feuille est terminée par deux crochets. Ses grains sont rangés en épi sur deux lignes parallèles : cet épi est un peu aplati. Les semences sont oblongues , étroites , cannelées d'un côté , barbues , un peu rudes ; & se dépouillent de leur balle.

On peut aisément distinguer le Segle d'avec le froment barbu ; en ce que le Segle a les feuilles plus étroites ; les épis plus longs , plus fermes , & plus aplatis. D'ailleurs , son grain est brun extérieurement , plus maigre , plus allongé , & à-peu-près également aigu à ses extrémités ; au lieu que le froment les a plus arrondies.

Especies ; ou plutôt Variétés.

1. *Secale hybernum , vel majus* , C. B. Ce Segle ; semé en automne , fleurit au mois de Juin , & donne des plantes assez hautes , dont le grain est passablement gros & en état d'être cueilli avant tous les autres frumentacés.

2. *Secale vernalum , vel minus* C. B. Celui-ci est plus petit dans toutes ses parties. On le sème au printemps. Mais quand on l'a semé pendant trois ou quatre ans , en même tems que l'autre & dans une terre de semblable qualité , on ne les distingue ensuite que difficilement : On observe aussi que le Segle semé dans une terre chaude mûrit plus tôt que celui qui est dans un terrain froid & compact : & le premier , toujours semé de même , se trouve au bout de deux ou trois ans avoir quelquefois un mois d'avance sur la maturation de l'autre. C'est pourquoi lorsqu'on est dans le cas de ne pouvoir semer du Segle que

vers le printems , on se pourvoit de ces grains hâtifs.

Culture.

On sème la plupart du Segle en automne , dans le même tems que le froment. Souvent même on les mêle ensemble : *Voyez MÉTEIL.*

Presque toujours , quand on sème le Segle seul , on le sème dans un terrain maigre , sec , graveleux ; ou de sable ; réservant les meilleures terres pour le froment , comme étant un grain de plus de valeur.

S'il tombe beaucoup de pluie après cette semaille , le Segle est sujet à pourrir en terre & ne point lever. Sans cela il leve plus vite que le froment. Trop d'humidité l'empêche aussi de taller , & de profiter. *Voyez le Traité de la Culture des Terres, T. II, p. 205-7, 211; T. IV, p. 566-7.*

Pour le Segle qu'on sème au printems , c'est à-peu-près en même tems que les Aveines. Il est communément aussitôt mûr que le Segle d'automne. Trop de pluie le fait pousser beaucoup en herbe , au préjudice de la récolte du grain. En général même son grain est plus léger que celui des plantes qui ont soutenu l'hiver. C'est pourquoi bien des gens ne s'en servent que pour suppléer à celui qui n'a pas réussi après avoir été semé en automne.

Le Segle d'hiver se cultive du reste comme le froment d'hiver ; & le Segle du printems de même que le blé de Mars , excepté qu'on le sème un peu plus tard.

On bat le Segle aussitôt qu'il est engrangé. Sans quoi la balle se resserre en séchant ; & ne laisse sortir le grain qu'avec beaucoup de peine. Par cette même raison , on le vanne aussi en même tems. Et pendant qu'on le vanne , d'autres nettoient les gerbes , leur ôtant le plus qu'il est possible de mauvaises herbes : ce qu'on fait , en tenant une bonne poignée de cette paille par la tête , tandis qu'un autre tire par en-bas ce qui s'y trouve , & qui y est descendu en partie par le secouement de cette poignée ; ce qu'on appelle en quelques Provinces *Egluier* : on y nomme *Gluis* la paille de Segle. Au reste cette dernière opération n'est nécessaire que dans le cas où le Segle n'est pas assez sec & mûr : ce qui cependant est assez ordinaire lorsqu'on l'enleve. Mais s'il l'est suffisamment , on peut se dispenser de l'égluier tout de suite.

Le Segle est exempt de devenir ou charbonné , ou carié. Mais il est fort sujet à une maladie qu'on nomme *Ergot*. Les grains ergotés sont bien plus gros que les autres ; leur superficie est noirâtre , quoique leur farine soit presque blanche , & toute leur substance intérieure presque aussi solide que celle des bons grains. Cependant cette farine occasionne de fâcheuses maladies , lorsqu'on en fait du pain peu après la moisson. Voyez **ERGOT** : *Termes d'Agriculture*.

Les oiseaux & le gibier font moins de tort au Segle qu'au froment. Voyez *Cult. des Terr.* T. IV , p. 161-2. D'ailleurs ce grain est plus aisé à conserver dans les greniers.

Pour ce qui est des avantages de la *Nouvelle Culture* relativement au Segle ; on en trouve des preuves dans le *Traité de la Cult. des Terr.* T. V , p. 254 , & 463.

S E G

avantages de la paille de Segle ; à cause de sa longueur , & de sa souplesse.

On dit que cette paille est moins bonne que celle du froment , pour affourrer le bétail.

On sème quelquefois du Segle , soit pour y mettre les chevaux au verd , soit pour le donner en herbe aux bœufs & aux vaches. On le fauche en Avril , aussitôt que les épis commencent à se montrer. Il repousse dans la même année : & pour peu que l'année soit humide , on peut le faucher trois fois dans cette première année , & deux fois dans la suivante : ce qui donne beaucoup de fourrage ; & qui est supérieur à celui des Chiendents ou Gramen. * *Elem. d'Agric.* T. II , p. 153. Après la récolte du Chanvre , au mois d'Août , M. de Brue fit labourer aussitôt le champ qui venoit de la produire : & y ayant établi des planches de dix à douze piés de large , on y sema du Segle dans les premiers jours de Septembre. Ce Segle vint fort épais. On le coupa trois fois en herbe ; ce qui rendit quinze milliers pesant de fourrage verd , lequel fut d'une grande ressource pour les bœufs & les vaches dans un tems où la rigueur de l'hiver ne leur laissoit que très-peu de pâture dans les champs. M. de Brue ajoûte que ce fourrage purge le bétail , en même tems qu'il le nourrit ; & que les vaches donnent alors beaucoup de lait , qui fait d'excellent beurre. Ayant laissé croître la quatrième herbe de ce Segle , M. de Brue n'eut que de petits épis ; qui néanmoins lui restituèrent à-peu-près la même quantité de grain qu'il avoit employée pour la semence. Voyez le *Traité de la Cult. des Terr.* de M. Duhamel , T. IV , p. 33-4-5. Le Segle semé de bonne heure en automne , est encore avantageux pour nourrir les agneaux primes & les brebis. * *Gard. Dict.*

Neuf autres dit que dans les terres médiocres

our
ne
to-
les

Nous avons dit que, dans les terres médiocres, on sème un mélange de froment & de Segle. On y emploie d'autant moins de celui-ci, que la terre approche plus de la qualité qui lui convient pour nourrir du froment : au contraire, si la terre est légère & sèche, le Segle doit dominer. Au reste, ce peut être un assez mauvais ménage : car le Segle mûrissant de fort bonne heure, son grain a le tems de se dessécher & amaigrir, en attendant la maturité du froment.

Une preuve du peu de cas que l'on fait du grain de Segle comme nourriture, est que l'on n'en fait point d'exportation.

La farine de Segle est un peu aigrelette. Son pain est visqueux, souvent de difficile digestion, nuisible à l'estomac. Le pain fait de pure farine de Segle, sans son, tue les vers, lâche, & passe légèrement par le ventre. Il n'est pas pourtant si bon que le pain de froment. Si on mêle de la farine de Segle avec celle de froment, le pain est plus léger & de meilleur goût ; il charge peu l'estomac, & se conserve tendre plus longtems : il convient aux personnes qui ont le ventre paresseux ; ou qui sont sujettes à la migraine, aux hémorrhoides, & aux palpitations de cœur. *Consultez l'article PAIN.*

Le Segle résout & échauffe plus que le froment. Sa farine, ou son pain, appliqués sur la tête entre deux linges avec un peu de vinaigre, guérissent le mal de tête invétéré.

Le levain de Segle est plus propre pour les apostumes que celui du froment. Le cataplasme de farine de Segle avec du miel & un jaune d'œuf, est adoucissant, résolutif ; & avance la suppuration : on l'applique ordinairement sur les mammelles, pour le lait grumelé. La farine de Segle est une de celles qu'on substitue aux quatre résolatives : elle a à-peu-près la même vertu que celle de l'orge ; étant émolliente & résolutive.