cette Ville, & on les trouve dans la haute & la basse Aargovie, par tout où il y a des plaines.

Le terroir des quatre Comtés de Cerlier, de Nidau, d'Aarberg & de Buren, est de la même nature, & fait la partie la plus considérable des terrains cultivés de ces quartiers-là. Les habitans de ces Villages divisent pour l'ordinaire ces champs en trois parties (*). Ils sèment dans la première du froment d'hiver, & l'appellent la pie en froment. Dans la seconde, du seigle d'hiver & quelquefois des graines d'été, comme poisettes, avoines, pois & orgées, ou mélange de ces différentes graines. Dans le premier cas cette partie se nomme la pie en seigle; & dans le second, elle porte le nom de la graine dont elle est principalement ensemencée. La troisième partie reste en friche, & s'appelle jachete. On laboure cette dernière trois à quatre fois, selon que les propriétaires le trouvent convenable, & l'on y met du fumier pour la préparer à la prochaine recolte. Le champ où l'on avoit semé cette année-là du froment d'hiver, est semé l'automne suivante en seigle, ou au printemps en graines d'été, mais sans fumier, après quelques labours. Le champ qui a produit cette année-là du seigle ou des graines d'été reste en friche jusqu'à l'automne suivante. Enfin le champ qui est resté en friche l'année précédente est semé l'année d'après, c'est-à-dire en automne, en froment d'hiver : de cette façon chacune de ces trois pies est changée à l'alternative, & porte en trois années de tems trois différens noms. On fait pâturer pendant l'été sur les champs en friche

(*) On appelle ces parties des pies dans le pays romand.